

Paco Roncero: “La cocina española es hoy por hoy la número 1 del mundo”

4-agosto-2014



Proyectos y más proyectos. En sus presentaciones está inmerso últimamente Paco Roncero. Hace tan solo unas semanas abrió sus puertas el Hard Rock Hotel Ibiza, en el que Roncero ofrece dos propuestas: Sublimotion –un restaurante único para solo 12 comensales por noche– y su tercer Estado Puro en España. Además, también acaba de inaugurar en Madrid Platea, donde se reúnen seis estrellas Michelin. Un espacio *gourmet* en el que disfrutar de una extensa oferta gastronómica conjugada con espectáculo. A todo ello se suma la apertura en octubre de una *brasserie* en el madrileño NH Eurobuilding.

–Acaba de estrenarse en el Hard Rock Hotel de Ibiza. ¿Qué le ha impulsado a colaborar con este establecimiento?

–La relación inicial fue con el Grupo Palladium, con los Matutes, que son las personas que quisieron apostar por un proyecto de innovación, tecnología y, por supuesto, de restauración. Creo que llegamos en el momento justo para tener la oportunidad de introducir estos conceptos en el Hard Rock Hotel Ibiza. Y estamos supercontentos y orgullosos de poder pertenecer tanto al Grupo Palladium como al Hard Rock Café.

–Uno de sus restaurantes es Tapas Estado Puro. ¿Qué se va encontrar el cliente en este establecimiento?

–Una cocina del mundo de la tapa, muy tradicional, donde trabajamos con buena materia prima ligeramente puesta al día. Y algo que para mí es muy importante, la tapa como estilo de vida; lo que yo quiero es que la gente disfrute y pueda tener sensaciones cuando va a Estado Puro.

