

Paco Roncero presenta un viaje por el mundo en la apertura única de su taller

 25/9/2016 - 18:41



 Me gusta

 Twitfear

El Chef Paco Roncero ha preparado para esta apertura única una nueva experiencia gastronómica que consistirá en un viaje por Europa, Asia y América en el que cada paso será en un país diferente.

Durante el mes de octubre se ofrecerán 12 cenas en un único turno, todas las noches de los miércoles, jueves y viernes, que hacen un total de 96 plazas. Unos comensales que podrán entrar al taller del chef y dar la vuelta al mundo a través del paladar.

Paco Roncero Taller es un espacio en el que el chef trabaja el i+D de su propuesta y que hasta ahora solo había estado disponible para eventos y encuentros privados.

Para esta ocasión el chef del restaurante 2 estrellas Michelin La Terraza del Casino, ha creado un menú sorprendente basado en la experiencia y conocimientos adquiridos en sus viajes por el mundo.

El viaje comenzará y terminará en España, pero saltará a Singapur, India y Japón en Asia, parará por Europa, se mudará a Sudamérica y subirá a Estados Unidos. El menú invitará a recorrer distintos platos y en el que los asistentes podrán incluso “probar” diferentes modos de transporte.

Paco Roncero se convertirá durante estas 12 únicas noches en el guía de la experiencia, acompañado tanto del equipo de cocina como de María José Huertas, sumiller de La Terraza del Casino, que será la encargada de guiar el maridaje.

El precio de la cena con maridaje será de 235 euros para todas las noches.
