

Bienvenido a Paco Roncero restaurante

Con sensibilidad y acierto en cada estación, la naturaleza nos ofrece sus mejores productos, brindándonos una oportunidad incomparable para redescubrirlos, experimentarlos, cocinarlos y crear una experiencia inolvidable que podamos compartir contigo.

En invierno, la tierra y la vida se encuentran sumidas en un pequeño letargo, con días más cortos y épocas de añoranzas. Un momento en el que el bosque y la tierra mojada se convierten en el cultivo perfecto para algunos de los productos que nos fascinan y llevamos meses esperando para convertirlos en protagonistas de una cocina elaborada con todo el cariño y pasión.

Durante las próximas tres horas, te invitamos a sumergirte en un recorrido por el pasado, presente y futuro de nuestra casa de la mano de nuestro equipo de sala. A lo largo del camino, podrás disfrutar de estos deseados ingredientes tangibles e intangibles, compartiendo nuestra propia interpretación de esta estación a través del cuidado y la excelencia.

No sueltes nuestra mano, ¡comenzamos!

Afirmación

Tarta aérea de trufa
Olivo Milenario



LOS CLÁSICOS

Filipino de foie gras con chocolate blanco y cardamomo
Salmonete en escabeche
Matrimonio de boquerón y anchoa
Salmon marinado

HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES

Lemon pie de brandada de bacalao
Gallina en pepitoria
Oreja crujiente con salsa brava
Navaja al ajillo

Steak tartar de buey con caviar ahumado

Pan con mantequilla de aceite de oliva virgen extra

MEMORIA VANGUARDISTA

Almendra, Berenjena y Rosaceas
Calamar encebollado
Flor de calabaza
Judiones con cigalas y americana de coco
Lenguado la mantequilla negra
Wellington de rabo de ternera con duxelle de jamón ibérico y boletus

EL FINAL

Cacao, soja con toffe de miso blanco
Manjar blanco de coliflor y avellanas
Setas, jengibre y nueces de pecán
Remolacha y ajo negro
Paulova de fresas con nata
Malabares dulces



Precio menú Afirmación: 210€

PRODUCTO EXTREMO

Para completar la experiencia, puedes disfrutar de algunos de los productos más excelsos de la temporada al desnudo y en su máximo esplendor.

Cangrejo Real con papada ibérica 35€
Carabinero a la americana 35€

MARIDAJES

Nuestro equipo de sumilleres, capitaneado por María José Huertas, os propone tres maridajes diferentes, cuyas referencias van evolucionando al mismo ritmo que la estación, acompañándonos en este viaje a través de nuestros sabores.

Vinos españoles: 120€

Vinos del mundo: 180€

Grandes vinos: 290€

Mayo, 2024

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.

Esencia



Olivo Milenario

LOS CLÁSICOS

Filipino de foie gras con chocolate blanco y cardamomo
Sardina Crujiente con Romesco de Ají Amarillo

HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES

Buñuelo de Oreja con Salsa Brava
Lemon Pie Bacalao

MEMORIA VANGUARDISTA

Flor de calabaza
Erizo a la brasa, manitas, pera y miso
Rodaballo a la Mantequilla Negra
Rabo de ternera con duxelle de jamón ibérico y boletus

EL FINAL

Remolacha y ajo negro
Malabares Dulces

Precio menú Esencia: 120€
Es un menú diseñado para los mediodías
jueves y viernes



PRODUCTO EXTREMO

Para completar la experiencia, puedes disfrutar de algunos de los productos más excelsos de la temporada al desnudo y en su máximo esplendor.

Cangrejo Real con papada ibérica 35€
Carabinero a la americana 35€

MARIDAJES

Nuestro equipo de sumilleres, capitaneado por María José Huertas, os propone tres maridajes diferentes, cuyas referencias van evolucionando al mismo ritmo que la estación, acompañándonos en este viaje a través de nuestros sabores.

Vinos españoles: 60€

Mayo, 2024

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.

Welcome to Paco Roncero Restaurant

With sensitivity and success in each season, nature offers us its best products, giving us an unparalleled opportunity to rediscover them, experience them, cook them and create a unforgettable experience that we can share with you.

In winter, the earth and life are submerged in a small lethargy, with shorter days and times of longing.

A moment in which the forest and the wet earth become the perfect crop for some of the products that fascinate us and we have been carrying for months waiting to turn them into protagonists of a kitchen made with all the love and passion.

For the next three hours, we invite you to immerse yourself in a journey through the past, present and future of our house with the help of our team. Along the way, you will be able to enjoy these desired tangible and intangible ingredients, sharing our own interpretation of this season through care and excellence.

Do not let go of our hand, Let's begin!

A f f i r m a t i o n

*Truffle Air cake
Millenary olive tree*



T H E C L A S S I C S

*Filipino foie gras with white chocolate and cardamom
Pickled fish mullet
Marriage of anchovies
Marinated salmon*

A T R I B U T E T O M A D R I D & I T S B A R S

*Lemon cod brandade pie
Chicken fricassee
Crispy ear with brava sauce
Razor clam with garlic*

Beef steak tartare with smoked caviar

Bread with extra virgin olive oil butter

M E M O R Y W I T H A N E D G E

*Almond, Eggplant and Rosaceae
Squid with onions
Pumpkin Flower
Beans with langoustines and coconut americana
Black butter sole fish
Oxtail Wellington with Iberian ham duxelles and mushroom*

T H E E N D

*Cocoa, soy with white miso toffee
Cauliflower and hazelnut blancmange
Mushrooms, ginger and pecan nuts
Beetroot and black garlic
Strawberry paulova with cream
Sweet juggling*



Affirmation menu prix : 210 €

E X T R E M E P R O D U C T

To complete the experience, you can enjoy some of the most excellent products of the season in their maximum splendor.

**King crab with iberian pork belly 35€
Sea prawn in american sauce 35€**

W I N E P A I R I N G

Our sommeliers team, led by María José Huertas, proposes three different pairings, whose references evolve at the same rate as the season, accompanying us on this journey through our flavors.

**Spanish wines: 120€
World wines: 180€
Special wines: 290€**

May, 2024

Please talk to our staff about possible allergies and intolerances

Essence



Milenial Olive tree

THE CLASSICS

Filipino foie gras with white chocolate and cardamom
Crispy sardine with romesco of yellow aji

A TRIBUTE TO MADRID & ITS BARS

Pig's ear fritter with "brava" sauce
Lemon pie cod

MEMORY WITH AN EDGE

Pumpkin Flower
Grilled sea urchin, trotters, pear and miso
Turbot with black butter
Veal tail with Iberian ham duxelle and boletus

THE END

Beetroot and black garlic
Sweet juggling

Essence menu prix : 120 €
It is a menu designed for Lunch
Thursdays & Fridays



EXTREME PRODUCT

To complete the experience, you can enjoy some of the most excellent products of the season in their maximum splendor.

King crab with iberian pork belly 35€
Sea prawn in american sauce 35€

WINE PAIRING

Our sommeliers team, led by María José Huertas, proposes three different pairings, whose references evolve at the same rate as the season, accompanying us on this journey through our flavors.

Spanish wines: 60€

May, 2024

Please talk to our staff about possible allergies and intolerances