

## *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 negra  
Olivo Milenario



## LOS CLÁSICOS

Filipino de chocolate blanco con foie-gras y cardamomo  
Taco de salmón marinado con crema de miso  
Lubina en escabeche

## HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES

Lemon pie de brandada de bacalao  
Gamba al ajillo  
Buñuelo de oreja con salsa brava

## PRODUCTO

Corte helado de queso Parmesano  
Berberecho a la meuniere de coco y lima  
Steak tartar de buey con caviar ahumado  
Pan con mantequilla de aceite

## MEMORIA VANGUARDISTA

Huerto  
Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate  
Manjar blanco, berenjenas y caqui  
Guisantes, erizo y butifarra negra  
Lenguado a la mantequilla negra  
Wellington de rabo de toro con ensalada de Daikon, manzana y grosella

## EL FINAL

Cacao y miso blanco  
Maíz  
Setas, jengibre y nueces de pecán  
Remolacha y ajo negro  
Malabares dulces



**Precio menú Afirmación: 220€**

---

## 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: 125€**  
**Vinos del mundo: 185€**  
**Grandes vinos: 295€**

---

Marzo, 2025

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.

# Esencia



*Tarta aérea de trufa negra  
Olivo Milenario*

## LOS CLÁSICOS

*Filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo*

*Táco de salmón marinado con crema de miso*

## HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES

*Lemon pie de brandada de bacalao*

*Gamba al ajillo*

## PRODUCTO

*Corte helado de queso Parmesano*

*Pan con mantequilla de aceite*

## MEMORIA VANGUARDISTA

*Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate*

*Manjar blanco, berenjenas y caqui*

*Lenguado la mantequilla negra*

*Wellington de rabo de toro con ensalada de Daikon, manzana y grosella*

## EL FINAL

*Maíz*

*Remolacha y ajo negro*

*Malabares Dulces*



**Precio menú Esencia: 160€**

**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: 75€**

---

Marzo, 2025

*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

*Black truffle Air cake  
Millenary olive tree*



## THE CLASSICS

*White chocolate Filipino with foie-gras and cardamom  
Marinated salmon taco with miso cream  
Pickled Sea bass*

## A TRIBUTE TO MADRID & ITS BARS

*Cod brandade lemon pie  
Garlic shrimp  
Pig ear fritter with brava sauce*

## PRODUCT

*Frozen Parmesan cheese cut  
Cockle with coconut and lime meuniere  
Beef steak tartare with smoked caviar  
Bread with oil butter*

## MEMORY WITH AN EDGE

*Vegetable patch  
Red tuna belly, anchovy, caviar and tomato tartar  
Blancmange, eggplants and kaki persimmon  
Peas, sea urchin and black sausage  
Black butter sole fish  
Oxtail Wellington with Daikon, Apple and Currant Salad*

## THE END

*Cocoa and white miso  
Corn  
Mushrooms, ginger and pecan nuts  
Beetroot and black garlic  
Sweet juggling*



**Affirmation menu prix : 220 €**

---

## 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: 125€  
World wines: 185€  
Special wines: 295€**

---

March, 2025

*Please talk to our staff about possible allergies and intolerances*

# Essence



*Black truffle Air cake  
Millenary olive tree*

## THE CLASSICS

*White chocolate Filipino with foie-gras and cardamom  
Marinated salmon taco with miso cream*

## A TRIBUTE TO MADRID & ITS BARS

*Cod brandade lemon pie  
Garlic shrimp*

## PRODUCT

*Frozen Parmesan cheese cut  
Bread with oil butter*

## MEMORY WITH AN EDGE

*Red tuna belly, anchovy, caviar and tomato tartar  
Blancmange, eggplants and kaki persimmon  
Black butter sole fish  
Oxtail Wellington with Daikon, Apple and Currant Salad*

## THE END

*Corn  
Beetroot and black garlic  
Sweet juggling*



**Essence menu prix : 160 €**

**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: 75€**

---

March, 2025

*Please talk to our staff about possible allergies and intolerances*