

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.

El verano nos regala días más largos y calor, y viste nuestros mercados de productos ligeros y sabrosos con los que podremos sazonar algunos de los platos que elaboraremos para ti con todo nuestro cariño y pasión durante tu visita.

A lo largo de las tres próximas horas, te invitamos a sumergirte en nuestra interpretación del verano, a través de ingredientes tangibles e intangibles, algunos de ellos efímeros por su naturaleza, para recorrer juntos el pasado, presente y futuro de nuestra casa.

Nuestro equipo de sala será tu guía para que puedas percibir todo el cuidado y exigencia con el que todo el equipo de Paco Roncero Restaurante ha preparado tu visita.

No sueltes nuestra mano, ¡comenzamos!

Afirmación



Tarta aérea de trufa
Olivo Milenario
Filipino de foie gras con chocolate blanco y cardamomo
Salmon marinado
Salmonete en escabeche
Matrimonio de boquerón y anchoa
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
Almendra, Berenjena y Rosaceas
Calamar encebollado
Cocochas de merluza a la bilbaína
Judiones con cigalas y americana de coco
Lenguado la mantequilla negra
Rabo de ternera con duxelle de jamón ibérico y boletus
Chocolate negro y foie gras
Cacao, soja con toffe de miso blanco
Manjar blanco de coliflor y avellanas
Remolacha y ajo negro
Paulova de fresas con nata
Malabares dulces



Precio menú Afirmación: 210€

UNA ODA AL PRODUCTO

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€

Septiembre, 2023

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.

E s e n c i a



Olivo Milenario

Filipino de foie gras con chocolate blanco y cardamomo

Sardina Crujiente con Romesco de Aji Amarillo

Buñuelo de Oreja con Salsa Brava

Lemon Pie Bacalao

Flor de calabaza

Bonito a la brasa, manitas, pera y miso

Rodaballo a la Mantequilla Negra

Espaldita de cordero con endivias

Remolacha y ajo negro

Malabares Dulces

Precio menú Esencia: 120€

***Es un menú diseñado para Mediodías de
martes a viernes***



U N A O D A A L P R O D U C T O

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€

M A R I D A Ñ E S

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€

Septiembre, 2023

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.

Summer gives us longer days and heat, and cover our markets of light and tasty products with which we can season some of the dishes that we will prepare for you with all our love and passion during your visit.

Over the next three hours, we invite you to immerse yourself in our interpretation of summer, through ingredients tangible and intangible, some of them ephemeral by nature, to tour together the past, present and future of our house.

Our staff will be your guide so that you can sense all the care and demand with which the entire Paco Roncero Restaurant's team has prepared your visit.

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
Filipino foie gras with white chocolate and cardamom
Marinated salmon
Pickled fish mullet
Marriage of anchovies
Lemon cod brandade pie
Chicken fricassee
Crispy ear with brava sauce
Razor with garlic
Beef steak tartare with smoked caviar
Bread with extra virgin olive oil butter
Almond, Eggplant and Rosaceae
Squid with onions
Hake cocochas Bilbao Style
Beans with langoustines and coconut americana
Black butter sole fish
Veal tail with Iberian ham duxelle and boletus
Dark chocolate and foie gras
Cocoa, soy with white miso toffee
Cauliflower and hazelnut blancmange
Beetroot and black garlic
Strawberry paulova with cream
Sweet juggling



Affirmation menu prix : 210 €

A N O D E T O T H 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€

September, 2023

Please talk to our staff about possible allergies and intolerances

Essence



Milenial Olive tree
Filipino foie gras with white chocolate and cardamom
Crispy sardine with romesco of yellow ají
Pig's ear fritter with "brava" sauce
Lemon pie cod

Pumpkin Flower
Grilled Tuna, trotters, pear and miso
Turbot with black butter
Glazed Lamb rack with endives

Beetroot and black garlic
Sweet juggling

Essence menu prix : 120 €
It is a menu designed for Lunch
from Tuesday to Friday



AN ODE TO THE 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€

September, 2023

Please talk to our staff about possible allergies and intolerances