

Bienvenido a Paco Roncero restaurante

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

Con la llegada del otoño, la tierra y la vida comienzan a prepararse para el 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
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
Flor de calabaza
Calamar encebollado
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€

Noviembre, 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

Erizo 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€

Noviembre, 2023

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.

Welcome to Paco Roncero Restaurant

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

With the arrival of autumn, the earth and life begin to prepare for 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 waiting for months to make them the protagonists of a kitchen prepared 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
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 clam with garlic
Beef steak tartare with smoked caviar
Bread with extra virgin olive oil butter
Almond, Eggplant and Rosaceae
Pumpkin Flower
Squid with onions
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€

November, 2023

Please talk to our staff about possible allergies and intolerances

E s s e n c e



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 sea urchin, 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



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: 60€

November, 2023

Please talk to our staff about possible allergies and intolerances