

## *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

## LOS CLÁSICOS

Filipino de foie gras con chocolate blanco y cardamomo  
Lubina 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

Corte helado de queso Parmesano  
Almeja con café y lima  
Steak tartar de buey con caviar ahumado  
Ventresca de atún rojo  
Pan con mantequilla de aceite de oliva virgen extra

## MEMORIA VANGUARDISTA

Almendra, Berenjena y Rosaceas  
Ostra crujiente con jugo de pollo  
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: 125€**  
**Vinos del mundo: 180€**  
**Grandes vinos: 290€**

Julio, 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*  
*Ventresca de atún rojo*  
*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€**

---

Julio, 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.*

*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 Restauranté 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*



## **T H E C L A S S I C S**

*Filipino foie gras with white chocolate and cardamom  
Pickled Sea bass  
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  
  
Frozen Parmesan cheese cut  
Clam with coffee and lime  
Beef steak tartare with smoked caviar  
Red tuna belly  
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  
Crispy oyster with chicken juice  
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: 125€  
World wines: 180€  
Special wines: 290€**

---

July, 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*  
*Red tuna belly*  
*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€**

---

July, 2024

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