

## *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.*

*La naturaleza vuelve a la vida con la llegada de la primavera, los días se van haciendo más largos y una explosión de colores inunda nuestros paisajes, trayendo hasta nuestra cocina productos que llevamos meses esperando para convertirlos en protagonistas de los platos que cocinaremos para ti con todo nuestro cariño y pasión.*

*A lo largo de las tres próximas horas, te invitamos a sumergirte en nuestra interpretación de la primavera, 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 chocolate blanco con foie-gras y cardamomo  
Táco 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€**

---

Abril, 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  
Taco 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 Dulce*

**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€**

---

Abril, 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 incomparable opportunity to rediscover, experiment, cook and create an unforgettable experience that we can share with you.*

*Nature comes back to life with the arrival of spring, the days are getting longer and an explosion of colors floods our landscapes, bringing to our kitchen products that we have been waiting for months to make them the protagonists of the dishes that we will cook for you with all our love and passion.*

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

*Our dining room team will be your guide so that you can perceive all the care and demand with which the entire Paco Roncero Restaurante team has prepared your visit.*

*Do not let go of our hand, we begin!*

# A f f i r m a t i o n

*Black truffle Air cake  
Millenary olive tree*



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

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

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

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

## **P R O D U C T**

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

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

*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*

## **T H E E N D**

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



**Affirmation menu prix : 220 €**

---

## **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: 185€**

**Special wines: 295€**

---

April, 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€**

---

April, 2025

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