

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.

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.

Afirmación



Tarta Aérea de Trufa Negra
Olivo Milenario
Remolacha y Queso Manchego-Pistacho
Navaja al Ajillo
Sardina Crujiente con Romesco de Ají Amarillo
Lemon Pie Bacalao
Ravioli de Sepia en su Tinta con Salsa de Lima
Buñuelo de Oreja con Salsa Brava
Táco de Cochinita Pibil
Sandwich de Pastrami Queso Reblochón y Trufa
Ensalada de Quisquilla con Nieve de Tomate Rosa
Flor de Calabaza
Guisantes del Maresme con jugo atomatado y Jamón
Erizo a la brasa, manitas, pera y miso
Lenguado a la Mantequilla Negra
Costilla de Vaca con Salsa Foyot y Foie gras
Remolacha, ajo negro y frutos rojos
Cítricos
Chocolate, Leche y Café
Malabares Dulces



Precio menú Afirmación: 190€

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€

Marzo, 2023

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.

E s e n c i a



Olivo Milenario
Remolacha y Queso Manchego-Pistacho
Sardina Crujiente con Romesco de Aji Amarillo
Buñuelo de Oreja con Salsa Brava
Lemon Pie Bacalao

Ensalada de Quisquilla con Nieve de Tomate Rosa
Erizo a la brasa, manitas, pera y miso
Raya a la Mantequilla Negra
Costilla de Vaca con Salsa Foyot y Foie gras

Chocolate, Leche y Café
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 J 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€

Marzo, 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.

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.

A f f i r m a t i o n



Airily black truffle cake
Millenary Olive tree
Beetroot and manchego-pistachio cheese
Razor clam in "Ajillo" style
Crispy sardine with yellow chilli romesco
Lemon Pie cod
Cuttlefish ravioli in its ink with lime sauce
Pig's ear fritter with "brava" sauce
Cochinita pibil Taco
Pastrami sándwich, Reblochon cheese and truffle
Shrimp salad with pink tomato snow
Pumpkin flower
Maresme peas with tomato juice and Iberian ham
Grilled sea urchin, trotters, pear and miso
Sole fish with black butter
Beef rib with Foyot sauce and foie gras
Beetroot, black garlic and red fruits
"Citric"
Chocolate, milk and coffee
Sweet juggling



Affirmation menu prix : 190 €

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€

March, 2023

Please talk to our staff about possible allergies and intolerances

Essence



*Milenial Olive tree
Beetroot-Manchego cheese-Pistachio
Crispy sardine with romesco of yellow aji
Pig's ear fritter with "brava" sauce
Lemon pie cod*

*Shrimp salad with pink tomato snow
Grilled sea urchin, trotters, pear and miso
Ray fish with black butter
Beef rib with Foyot sauce and foie*

*Chocolate, milk and coffee
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€

March, 2023

Please talk to our staff about possible allergies and intolerances