

Paco Roncero y un bacalao en tempura de tinta de chipirón

El chef con dos estrellas Michelin, Paco Roncero, y la cadena de restauración **Café&Tapas** se unen para celebrar el Black Friday, dentro de la campaña **"Magical Black Friday"** organizada por el Complejo Comercial Las Rozas Village.



Para ello, Paco Roncero ha elaborado una **receta exclusiva** para el evento: el **Black Cod**. Se trata de un **bacalao en tempura de tinta de chipirón** que únicamente se podrá degustar en el Café&Tapas ubicado en Las Rozas Village, del **22 al 25 de noviembre**.

BLACK COD

**BACALAO CON TEMPURA
NEGRA DE CHIPIRÓN**

**COD WITH BLACK BABY
SQUID TEMPURA**

Receta de
PACO RONCERO

(chef dos estrellas Michelin)

A recipe by **PACO RONCERO**

(Two Michelin-starred chef)

En exclusiva del 22 al 25 de noviembre de 2018
Exclusively from 22 to 25 November 2018

Café & Tapas
Muy nuestro

