



Rosario

OUVERTURE LE 27 OCTOBRE

À deux pas de la Bourse, l'ouverture de Rosario le 27 octobre 2025 marque l'arrivée d'une nouvelle scène ibérique dans la capitale. Plus qu'un restaurant, Rosario incarne une vision : celle d'une gastronomie espagnole authentique qui se réinvente dans un cadre résolument moderne.

L'ÂME VIBRANTE DE L'ESPAGNE EN PLEIN CŒUR DE PARIS

Rosario • Rosario



Aux commandes, un trio passionné. Adrien Delrue et Théodore Ballu en coulisses, tandis que la cuisine est signée par le Chef étoilé José María Goñi Martínez, formé auprès du légendaire Martín Berasategui (Chef le plus étoilé d'Espagne). Ensemble, ils proposent une expérience où la tradition populaire se hisse au rang de haute cuisine, sans perdre son esprit généreux.

La carte explore le répertoire espagnol entre classiques intemporels et spécialités méconnues.

Les incontournables – tortilla, pan con tomate et autres pimientos de Padrón – côtoient des plats plus confidentiels en France, à l'instar de l'arroz a banda, un riz des pêcheurs d'Alicante, intensément parfumé.

Chaque recette révèle l'identité de Rosario : un lieu où l'Espagne la plus authentique se conjugue à la créativité contemporaine.

Avec son positionnement hybride – à la fois populaire et soigné, convivial et audacieux – Rosario s'impose comme l'une des adresses les plus attendues de la fin d'année.



INFORMATIONS PRATIQUES

Ouverture le 27 octobre 2025
96 rue de Richelieu, 75002 Paris
www.rosarioparis.com
Ouvert tous les jours
Au déjeuner et au dîner
Formule déjeuner 25€