

Medio: Revista

Sección: Noticias Gastronomía

Espacio: 805 cm²

VINOS Y RESTAURANTES

Febrero 2005

Audiencia: Falta OJD

Difusión: 80.000

Valor Publicitario: 6.222'14 €



LA TERRAZA DEL CASINO EL IMPRESCINDIBLE



Nadie duda de que un justo repaso por el panorama de la restauración madrileña quedaría incompleto sin la necesaria mención de uno de esos grandes que, a pesar de su innata vanguardia, se ha consagrado ya como un clásico: La Terraza del Casino.

Un edificio tan decimonónico como emblemático, el del Casino de Madrid, una virtuosa mano hacedora, la de Paco Roncero, y un entorno excepcional en el que degustar sus creaciones, el de La Terraza, conforman un trío de ases ganadores dentro de las propuestas gastronómicas madrileñas; y es que hoy nadie duda de que disfrutar de una velada en este restaurante es disfrutar de una

experiencia gastronómica en cierto modo excepcional.

Esferificación o piel de leche son términos que, si bien en un inicio pudieron sonar un tanto extravagantes, no lo fueron más que las espumas o la deconstrucción tiempo atrás. En la actualidad, estas técnicas no han hecho sino aportar un nuevo grano de arena a un modo de entender la cocina de la que

ALCALÁ, 15- 28014 MADRID | TEL.: 915 218 700 | LATERRAZA@CASINODEMADRID.COM | WWW.CASINODEMADRID.COM | JEFE DE COCINA: PACO RONCERO | SUMILLER: MARÍA JOSÉ HUERTAS | JEFE DE PASTELERÍA: JOSÉ ANTONIO DE MINGO | HORARIO: 13:30-16:00 Y 21:00-00:00 | CERRADO: SÁBADOS MEDIODÍA, DOMINGOS Y FESTIVOS | VACACIONES: AGOSTO | PARKING: SERVICIO APARCACOCHEES | PRECIO MEDIO (SIN VINO): 70 € | MENÚ DEGUSTACIÓN: 100 €

Fotos: T.A. y cedidas por el restaurante



Adriá fue visionario precursor y Roncero alumno aventajado. Pero con trece años de experiencia al frente de los fogones del Casino de Madrid y el arte que ha sabido imprimir en su carta, Roncero tiene desde hace tiempo un justo y destacado lugar en el panorama gastronómico nacional.

Con la puesta de largo de invierno, además, Roncero refresca propuestas, preserva aquellas que el comensal no está dispuesto a ver desaparecer e innova técnicas propias. Así, esa peculiar esferificación, que consiste en trabajar las materias primas más diversas como el mango o los guisantes con alginato para luego sumergirlas en cloruro de calcio a fin de lograr la película esférica, se mantiene en carta. El ya famoso *Caviar de melón*, por tanto, estará a disposición de todos aquellos afortunados en acercarse hasta La Terraza, con la novedad de que podrán disfrutar de su preparación en la propia sala. También la piel de leche, en este caso con propuestas conocidas como la *Falsa mozzarella con piel de leche con trufa* se preserva entre las tapas. Veterana es también

Vista de dos de los salones.



la propuesta de *Huevo cocido con mollejas de cordero y jugo de pimiento rojo*, si bien en este caso sometida a una larga cocción a baja temperatura, técnica que, sobre todo en las carnes, Roncero pretende explorar al máximo en la carta invernal. Más innovaciones, las incorporadas por Roncero en propuestas como el *Bacalao con crema de pil-pil* o los *Macarrones de naranja con aceituna negra*, si bien la cocina con nitrógeno, como el previsto *Helado nitro de ajoblanco*, promete ser una de las más espectaculares, precisa-

mente porque también podrá disfrutarse en sala. Así, el cóctel de presentación de este invierno, que se ofrece a todos los clientes, es una *Caipirinha pasada por el nitrógeno*.

Una prestigiosa carta de vinos supervisada por María José Huertas, el consabido y completo carro de tes e infusiones, un más que recomendable Menú Degustación y el esmerado trato en sala son valores a sumar en este restaurante, cuya excepcional terraza abierta al cielo madrileño se reserva para el buen tiempo. (10) L. Echavarrí