

Salsa **de** chiles

por *Carlos Maribona*



El completo menú de Paco Roncero

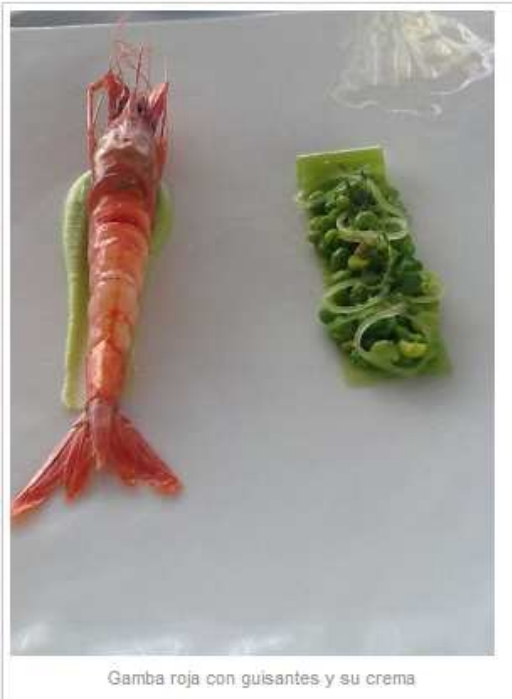
Publicado por [Carlos Maribona](#) el abr 9, 2013

Compartir



En mi última lista anual de restaurantes de Madrid, LA TERRAZA DEL CASINO ocupaba el puesto noveno, con una bajada de cuatro puestos. No habían sido demasiado buenas mis experiencias de los últimos meses en esa casa. Lo atribuía yo a una cierta dispersión de Paco Roncero, inmerso en demasiados proyectos, lo que llevaba a un cierto estancamiento al que por instalaciones, por equipo de sala y por bodega es uno de los grandes restaurantes de Madrid. Una visita estos días pasados me ha permitido reencontrar al Roncero más creativo, al más técnico, al innovador que no renuncia nunca al producto. Pocos cocineros han sabido como este madrileño marcar una línea propia que se plasma esta temporada en un atractivo y completo menú degustación cuyo precio, 135 euros iva incluido, no ha variado en los últimos tres años. Para los mediodías hay otro, corto, por 69 euros Precios muy asequibles para un dos estrellas Michelin que da la talla...

El menú degustación es amplio y se sustenta en un buen producto. Como viene siendo tradicional desde hace unos años se divide en tres partes: snacks, tapi platos y postres. Precedido siempre por un cóctel creativo en sala, en el que habitualmente interviene el nitrógeno, y cerrándose con diversos chocolates para acompañar el café. Así que empezamos con el agradable daiquiri-frozen, caliente arriba, frío abajo, para introducimos en los snacks, casi todos para comer con la mano, en los que junto a aperitivos ya conocidos como la mantequilla de aceite de oliva o el filipino de chocolate y foie gras aparecen muchas novedades. Sobresalientes el alga nori con atún, sésamo y cítricos; el canapé de pato pekín, y el buñuelo de caza. Sin llegar a esa altura, pero francamente buenos, la fina y delicada tortilla de camarón, a la que le falta un poco de sabor para ser perfecta; el cono de tartar de ostra y tuétano; o el guacamole con kikos. También el "pulpo a la gallega", trampantojo en el que los tentáculos están hechos con pasta de arroz coloreada con lombarda, aliñados con pimentón y sobre un puré de patata. Lo más flojo, una fresa helada de parmesano, más visual que otra cosa.



Gamba roja con guisantes y su crema

Tras los aperitivos, la parte "más formal". Nueve platos muy variados que permiten un recorrido por diferentes sabores y productos. Trampantojos unos, guisos más "serios" otros, en una alternancia que no da lugar al aburrimiento. Entre los mejores, los aromas frescos del falso risotto de calamar con curry, cilantro y cítricos, ligado todo con coco; los macarrones a la boloñesa, otro trampantojo en el que la pasta son navajas; o la gamba roja con guisantes y su crema, en el que curiosamente los guisantes y sus diferentes texturas adquieren tanto o más protagonismo que la gamba. Pero lo mejor está en el ramen de panceta ibérica con emulsión de aceite y anguila ahumada, un plato que ya pude probar el año anterior en el taller del restaurante, y en el guiso de lamprea y borraja, una forma muy original de presentar este siempre difícil pescado, en trozos muy pequeños y suavizado

por la verdura. El último tapi plato es más bien un postre, o un prepostre refrescante: piña nitro con sopa de piña. Siguen la manzana con yuzu, y el "carbón vegetal"



Falso risotto de calamar con curry verde

El día de mi comida no estaba María José Huertas, de viaje profesional en Estados Unidos, pero los vinos que me ofrecieron estuvieron a la altura de la bodega del restaurante, con mucha presencia de jereces, algo muy de agradecer. Servidos por copas para las diferentes etapas del menú, esta fue la lista: manzanilla Solear en rama saca invierno 2012; amontillado Oñana; Weinbach Cuvee Ste.Catherine 2002; palo cortado Vors Tradición; Milmanda 2008; Quinta do vallado 2000; oloroso 1842 de Valdespino; sidra Malus Mama 2009; Matusalem oloroso dulce viejo; Don PX 1949.

Por cierto que Roncero ha cerrado el antiguo El Bulli Catering para dar paso a Paco Roncero Catering. Un modelo muy versátil que lo mismo sirve un menú tradicional en formato primero, segundo y postre, que un cóctel con las tapas tradicionales o vanguardistas, y con una presentación adaptada a las necesidades

o gustos del cliente. Se puede completar con un asesoramiento en vinos a cargo de María José Huertas. Y se sirve, con cocineros y camareros incluidos, cualquier día del año y en cualquier ciudad del mundo.

P. D. Recuerden que estamos en Twitter: @salsadechiles

Compartir  1  11     +1  0