



Barceló compra a Orizonia gran parte de Orbest y 1.500 agencias de Vibo Viajes  
<http://t.co/D8IPDOMR>



El Ibx mantiene las pérdidas con la prima por  
<http://t.co/S2MZd2Sde> bajo de los 350



## Génesis SI APARCAS CON CUIDADO

Gastronomía

### La alta cocina sigue viva en La Terraza del Casino

• Paco Roncero consolida la propuesta culinaria en uno de los lugares más elegantes de la capital

- + Cerdo con sabor a dátil, 'jang' y sprays de Mugaritz
- + Ricard Camarena llega con sus 'clásicos' a Madrid

PAZ ÁLVAREZ | MADRID | 19-02-2013 19:28



Temas relacionados: Gastronomía Restaurantes Hostelería España Turismo Cultura



Biscocho de remolacha y yogur

El chef Paco Roncero es uno de los cocineros con más inquietudes de Madrid. Desde hace más de 12 años es jefe de cocina del Casino de Madrid, y ha elevado este lugar al máximo exponente gastronómico. Dirige y firma el concepto gastronómico de La Terraza del Casino (dos estrellas Michelin), uno de los lugares más chic de Madrid.

¿Por qué gusta? Varios son los ingredientes. El edificio de 1910, una obra de arte en sí mismo, declarado bien de interés cultural. El ascensor por el que se accede a la tercera planta, donde se encuentra una de las mejores terrazas de la capital. La decoración, del interiorista Jaime Hayón, y la luminosidad del espacio. El disciplinado servicio, capitaneado por Alfonso

Vega. La carta de vinos con más de 700 referencias, seleccionados por una de las mejores sumilleres de España, María José Huertas. Por la cocina de Roncero. Además de sus vistosos y atractivos experimentos con el nitrógeno, el chef mantiene una cocina clásica por la que es alabado.

Por sus ya habituales snacks, con su mantequilla de aceite de oliva virgen (uno de los ingredientes que fascina a Roncero), el biscocho de sésamo de negro y miso, el filipino de chocolate con foie, su particular interpretación del pulpo a la gallega, o la pizza de atún, sésamo y cítricos. Por sus tapijatos: cardos con castañas y trufa, callos de bacalao con garbanzos y lichis, judiones con almeja en salsa verde, royal de faisana con su salmis (salsa elaborada con guiso de caza), puré de trufa y manzana o el bogavante con sopa de aceite. Por sus postres: manzana y yuzu (cítrico de origen asiático), o el trío chocolate, menta y limón. El precio del menú degustación: 135 euros.

La Terraza del Casino: Calle de Alcalá, 15. Madrid. Tel. 915 32 12 75



Anuncios Google

#### Receta de cocina

[google.com/+CocinerosPlus](http://google.com/+CocinerosPlus) Únete a la comunidad gastronómica de GQ en Google+

#### Cursos de interiorismo

[Cursos-Interiorismo.lectiva.com](http://Cursos-Interiorismo.lectiva.com) Cursos de Interiorismo en Madrid Todos los niveles. Infórmate gratis!

#### Plancha cerámica de asar

[www.elpais.com/Princess](http://www.elpais.com/Princess) Consigue tu Plancha Princess con El País. Este Domingo la cartilla.

**Pablo Hernández**  
Proteger la cultura, también por el bien de nuestra economía\*  
TALENTO EN MOVIMIENTO  
Observatorio Internacional de Propiedad Intelectual

¿De verdad queremos más hipotecas?  
LEALTAD, 1  
Nuño Rodrigo

EL PUNTO BÁSICO  
El peligroso dinero digital  
PUNTO BÁSICO