

TURISMO :: COMER Y SENTIR EN LA TERRAZA

## Comer y sentir en La Terraza

Por Reyna Carreño / Maracaibo / reynac@laverdad.com

La oferta gastronómica pretende, en primer lugar, satisfacer la demanda de aquellos clientes que buscan originalidad, creatividad y la posibilidad de tener impresiones gastronómicas distintas



📅 Domingo, 17 Febrero 2013 00:00 88 CLICS



### Compartir



Como pasa con todas las cosas deliciosas de la vida, no hay muchas palabras para describir la experiencia sensorial que ofrece el chef Paco Roncero en el restaurante La Terraza del Casino, ubicado en el Gran Casino de Madrid.

La oferta gastronómica pretende, en primer lugar, satisfacer la demanda de aquellos clientes que buscan originalidad, creatividad y la posibilidad de tener impresiones gastronómicas distintas. Además, la decoración, el ambiente y, en especial, el diseño del lugar confirman la importancia que para la "casa" tienen siempre los comensales.

Sin embargo, Gran Casino de Madrid va más allá. El lugar parece una estampa medieval, con ricos detalles de mampostería, doseles, grandes ventanales, arcos y columnas internas, escaleras imperiales, muebles y alfombras que integran un conjunto donde resalta el lujo y la opulencia de una época.

El Casino de Madrid, como institución, nació en 1836 por iniciativa de un grupo de tertulianos que se reunía en el café de Sólito, citado por Fígaro en sus artículos de costumbres, y que se hallaba en la esquina que actualmente ocupa el Teatro Español.

Los fundadores alquilaron al dueño del café la primera planta del edificio, situado en la calle del Príncipe, y constituyeron formalmente la sociedad en enero de 1837. El general Fernández de Córdoba, que se ocupó de las primeras gestiones, explicó en sus memorias que habían elegido el nombre de Casino, que se utilizaba por primera vez en España, y no el de sociedad o club, "para alejar de aquel centro toda significación política".

Tras varios cambios de sede, los socios del Casino de Madrid decidieron a principios del siglo pasado construir su propio edificio, en la calle Alcalá, según un proyecto que sintetizaba las propuestas presentadas a concurso por los más célebres estudios de arquitectos de la época.

Hoy día Gran Casino de Madrid es un exclusivo lugar abierto solo para socios e invitados especiales. Los afortunados deben vestir traje y corbata, ellos, y ellas vestido y zapatos de tacón, aún durante el invierno.



### Tweets

Seguir a @laverdadweb

- LV** Diario La Verdad @laverdadweb 1h  
Cierran mesas en Ecuador y boca de urna da ganador a Correa ow.ly/hNF26
- LV** Diario La Verdad @laverdadweb 2h  
El "Gocho" sube al morrito por primera vez ow.ly/hNF0U
- LV** Diario La Verdad @laverdadweb 2h  
Di Martino quiere que el gobernador sea su "padrino" ow.ly/hNF0b  
Abrir
- LV** Diario La Verdad @laverdadweb 2h  
Twitter a @laverdadweb

### **La revolución de la gastronomía**

En 1991 pasa a formar parte de la plantilla del Casino de Madrid un joven cocinero con mucho talento: Paco Roncero. Cuatro años después Roncero se convierte en jefe de cocina del Departamento de Banquetes. En 1998 el Casino de Madrid ficha a Ferran Adrià como Asesor Gastronómico y esto supone una verdadera revolución en el horizonte gastronómico madrileño y español. En 2000 Paco, tras un año como discípulo de Adrià, recibe la jefatura de la cocina del Casino, cargo que ejerce en la actualidad.

A principios de este siglo, NH Hoteles asume la gerencia del restaurante. De la mano de la cadena hotelera, en 2007 Jaime Hayón, un joven madrileño transgresor de la moda y el diseño, le dio un aire de lujo y modernidad al restaurante más acorde con el estilo de su carta. Ahora, además de la cocina de vanguardia del genial Roncero, el local sorprende con un espectacular suelo de damero en blanco y negro, imposibles lámparas de araña, espejos biselados en las paredes que multiplican el espacio, sillas de mil formas en gris-azulado, originales figuras de porcelana y un salón privado que destaca aún más si cabe por su elegancia y en el que del techo, además de colgar una lámpara impresionante, cuelgan platos pintados a mano.

La fórmula en lo gastronómico es la misma: una original cocina para los paladares más selectos que fusiona la materia prima tradicional con la más moderna tecnología, lo que ha hecho de este local uno de los imprescindibles para aquellos que buscan nuevos sabores y la vanguardia gastronómica, algo que le ha valido dos estrellas Michelin. El uso de la criococina o cocina con nitrógeno líquido aplicado a postres y cócteles supone el remate final de efectos especiales a un extraordinario menú.