

Next. Lo que te estamos preparando...

- 16:30 **Me and my girls. Fifth harmony.**
11:09 Iñaki Sistigá en The Music
- 17:00 **La isla de las últimas serenatas.**
11:09 Alex Villar en Fashion & Art Projects, portada, Vestir
- 18:00 **Nueva York made in Spain.**
11:09 Noelia Hidalgo en Mode et manière, Oops

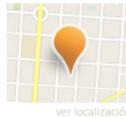
El cielo de Roncero.

Pilar Iñiaco

11 septiembre, 2013

0+

1 0



DIRECCIÓN

Calle de Alcalá, 15,
28014 Madrid,
España

SABOREAR

La Terraza del
Casino

Restaurante

SABOREAR

La Terraza del
Casino

Restaurante

LA TERRAZA DEL CASINO TIENE DOS ESTRELLAS MICHELÍN...

Hubo un tiempo en el que las personas, especialmente, intelectuales y artistas, se reunían en torno a la mesa de un café para discutir acerca de temas políticos, literatura o de cualquier otro carácter. Esos temas se convirtieron en tertulias y de esas tertulias salieron ideas para escribir obras literarias que han quedado para la historia. Y es así como en un tiempo en el que lejos de tratar la política, las personas se congregaban en otros centros para charlar amistosa y relajadamente. Y es así como en 1836 nació el club social que hoy conocemos como Casino de Madrid y que desde 1910 se ubica en calle Alcalá.

El Casino de Madrid es una referencia de lujo y elegancia, uno de esos lugares a los que hay que entrar aunque sea una vez y subir por su majestuosa escalera de honor. Y ya puestos, llegar hasta el ático donde se encuentra **La Terraza del Casino**, restaurante que alberga **2 estrellas Michelin** y que cuenta con una gastronomía de renombre internacional, con Ferrán Adriá como asesor gastronómico y con **Paco Roncero** como jefe de cocina desde el año 2000.

El cuidado extremo de este chef madrileño por su **cocina, vanguardista, creativa e innovadora** y su afán por **sorprender al comensal** en cada bocado tanto por su contenido como por su continente, hace que este lugar se erija como un restaurante único. Y no solo por su oferta culinaria, sino también por **la excelente decoración** llevada a cabo por Jaime Hayón que ha sabido dar amplitud con el juego de espejos y luminosidad con la elección de tonos claros. Aunque el protagonismo se lo lleva el suelo de mármol con rombos de ajedrez en blanco y negro.

Cada parte de La Terraza, incluyendo la bodega —más de 900 referencias—, forman un todo que te envuelve en el mismo **aire vanguardista y moderno** que el que ofrece Paco Roncero en la **texturas, colores y sabores de sus platos**. Entre los **aperitivos** destacan falso risotto de calamar con toque thai, roca helada de gazpacho con cangrejo real, huevo pochado a baja temperatura con mollejas de cordero; entre los **principales**, rape con puré de apio y consomé de garbanzos, lomo de buey, lenguado o jarrete de ternera con papillote de verduras; y de los **postres** llaman la atención el carbón vegetal dulce, manzana y yuzu. Pero además existe un **menú degustación** que ofrece toda una muestra de la cocina de este madrileño con **snacks y tapitos**.

En 1993 el edificio del Casino fue declarado **Bien de Interés Cultural** y es que un maestro de cocina, con tantos premios en su haber, libros publicados, creador del software "gestor de cocina" y con un importante reconocimiento internacional, no merece estar en otro sitio que no sea este.

MÁS INFORMACIÓN

LA TERRAZA DEL CASINO

OTRAS PUBLICACIONES QUE TE PUEDEN INTERESAR



¿Por qué NO?



Un viaje a Japón.



Saborear la semana dorada.



Atún rojo de almadraba.



Dos décadas.



Kebbeh Meklieh, en DuLiban.



Maruja Limón sabe a rías...



IO, Iñaki Oyarbide.



Una casa de comidas palentina.



Maruja Limón sabe a rías...



IO, Iñaki Oyarbide.



Una casa de comidas palentina.



Gran menú de mar.



La sirena de Petrer.



Sopa de ceniza de ajo morado.