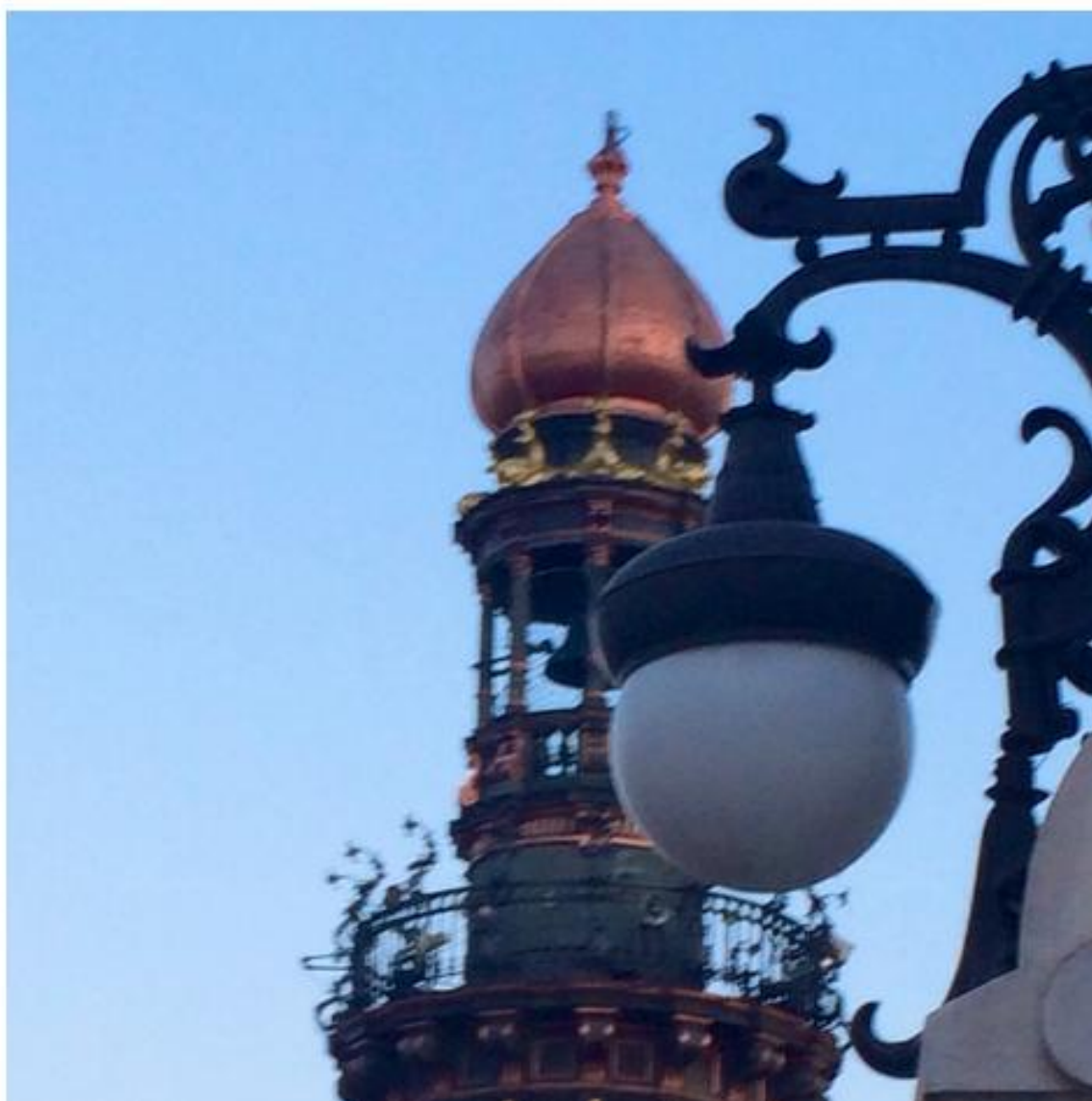




La noche de las cúpulas doradas

 ADMIN  AGOSTO 10, 2014  [0] COMMENTS

La Santísima Trinidad de los cocineros madrileños está formada por [Roncero](#), [Freixa](#) y [Muñoz](#). Sé que lo he dicho muchas veces, pero no está de más repetirlo nuevamente, especialmente tras mi última visita a [La Terraza del Casino](#) y gozar con la brillante cocina de un Paco Roncero pletórico de vitalidad, madurez y creatividad. Domina la técnica, muchas técnicas, posee un barroco sentido estético y ha alcanzado una madurez encomiable. Si a ello le añadimos que en verano, su imaginación se traslada a la azotea del casino, la más bella de Madrid, el placer alcanza a todos los sentidos porque hasta se ocupa de que un dúo de piano y flauta redondeen sonoramente su obra.



Rodeados por los más elegantes y afamados torreones de Madrid, obras decimonónicas de bronce y cobre, refulgentes con el brillo del tardío atardecer; observados por las inmóviles cuádrigas que rematan el antiguo banco de Bilbao, deleitados con los humildes tejados del barrio de las Cortes y deslumbrados con el dorado resplandor de la cúpula del Teatro Alcázar, nos instalamos en un recinto mágico desde el que contemplar los pictóricos cielos madrileños. Una estampa que convierte a este restaurante en el lugar más bello, romántico y cautivador del Madrid estival, una ciudad encantada de noches cortas y tan cálidas, que se cortan con un cuchillo.



Hay que luchar por una de las mesas de la primera fila, para otear desde allí tan bello horizonte, y dejarse guiar por el excelente jefe de sala, Alejandro Rodríguez, que Roncero “robó” a Ramón Freixa y que dirige un pequeño ejército de camareros que funciona a la perfección, extremo trascendental cuando el menú se compone de dos decenas de platos.



Todo empieza con un delicioso *ginfizz*, al que misteriosamente llaman *gintonic*, animado con nitrógeno líquido, yuzu y lima, además de con un *bonsai* bajo el que se esconden unos frutos de Campari que estallan en la boca y que son mezcla de naranja y Amaretto. Llegan después algunos de los aperitivos clásicos de Roncero, como la mantequilla de aceite, el que menos me gusta por su exceso de grasa, y los filipinos, una excelente mezcla de dulce y salado, de chocolate y foie.



o los moshi de queso de cabra y membrillo que también juegan con las texturas de lo sólido y lo líquido haciéndoles parecer una burrata en miniatura.



Sensacionales las fragilísimas tostas de guacamole y arenque cuya delicadeza hace que se quiebren entre los dedos, lo mismo que los huevos fritos con patatas y chorizo, un pequeño buñuelo, cuyos sabores se funden a la vez en la boca, precediendo a una ligerísima tortillita de camarones que gusta incluso a los que no amamos esta preparación tan empalagosamente grasa. Esta no lo es y su toque de crujiente levedad la hace perfecta



aunque el mejor de los aperitivos llega el último y también pleno de sensaciones fuertes y crocantes, el pato laqueado, mucho mejor conseguido que en los mejores chinos. Una verdadera delicia que sabe a muy poco.



Algo tan sencillo y cotidiano como el gazpacho se transforma aquí en una esfera helada y cremosa que oculta la suntuosa y deliciosa carne del cangrejo real, un plato que sabe a lo

que tiene que saber porque se disfraza en las formas pero respetando el fondo.



La moluscada parece un fondo marino y su transparente y luminoso caldo frío encierra en un sólo un sorbo un intenso sabor a moluscos, a salitre y a día de mar, características que se repiten en los sabrosos ñoquis al pesto con sepietas, un plato de fusión inteligente porque la mezcla de la albahaca con el molusco es refrescante y perfecta.



La hierba aromática es el enlace perfecto con una de las grandes sorpresas del menú, una caja llena de verduritas en miniatura que “crecen” en una tierra que es salsa tártara suavizada con unas crujientes y terrosas migas. Diminutos espárragos, pequeñas zanahorias, tomatitos tiernos, brécol y coliflor en miniatura, crocantes endivias que alegran y relajan el paladar de tanto sabor intenso y lo preparan para la recta final



que empieza con una paella de aceite y espuma de limón que, jugando con granos reales y falsos, de aceite o arroz frito mezclados con la espuma de limón, nos trasladan a las recetas de los chiringuitos levantinos a través de sabores conscientemente populares.

Roncero con un lenguado a la menieure que, siendo bueno, inalcanzable para otros, está por debajo de sus otras creaciones.



Quizá es culpa suya por poner el listón tan alto. Quizá es un paso atrás para recobrar el impulso que se alcanza con un excelso costillar de waygu con yuca y dátiles, una carne tierna, sabrosa, muy jugosa y con un punto perfecto.

Con el primer postre llega el delirio de la fantasía y la creatividad con un fanal que contiene una bellísima rosa roja pero que no es una rosa cualquiera, ni siquiera aquella de **Juan Ramón** -“no le toques ya más, que así es la rosa”- porque esta exige ser tocada. Y... mordida. El comensal, atónito, no sabe si se trata de una broma, porque la flor es auténtica y aromática pero esconde entre sus pétalos centrales otros insertados con mimo y pericia y que son manzana teñida.



Poco importa que no sea mucho más. El impacto visual, la sorpresa y la perfección del plato justifican toda una cena que ya parecería acabada pero aún hay más y no se sabe si elogiar una tarta de fresas deconstruida cuyos componentes saben a infancia y nata montada o la mezcla de texturas y sabores de la manzana y el yuzu.



Así acaba una cena excepcional y comienzan los recuerdos, porque el gran mérito de la cocina moderna es que nos hace jugar y soñar, recordar e imaginar. Y conseguir, como las flores de [Wordsworth](#), que la belleza subsista en el recuerdo.

Estoy muy de acuerdo con las tres estrellas Michelin de David Muñoz, astros que premian el riesgo, el tesón, la vanguardia, el talento y el discurso gastronómico inteligente, pero por todo eso y alguna cosa más, Roncero también debería poseerlas.

