

Medio: Revista

Sección: Reportaje

Espacio: 67,08 cm²

VINOS Y RESTAURANTES

Julio de 2005

Audiencia: Falta OJD

Difusión: 80.000

Valor Publicitario: 518'49 €

R VINOS Y RESTAURANTES

Restaurantes para una *noche mágica*

Foto cedida por Casino Kansaa



La llegada de temperaturas más cálidas provoca que aprovechemos nuestro ocio de una manera diferente. Paramos a tomar un vino o una cerveza tras la jornada laboral, paseamos entre tiendas antes de llegar a casa, quedamos frecuentemente con los amigos o salimos a cenar más a menudo. El aumento de las horas de luz incide en nuestro ánimo, en nuestro humor e incrementa nuestra actividad. Es momento de dedicar más tiempo a los nuestros y de dejar aparcado nuestro estrés diario. Una estupenda opción es dedicarnos una tranquila velada, en compañía de amigos o familiares, en uno de esos restaurantes que por falta de tiempo todavía no hemos podido probar. Un lugar donde la cocina, el entorno o el ambiente nos haga olvidar por unas horas los pequeños problemas cotidianos. Y entre los restaurantes que hemos preparado para disfrutar de una noche mágica, hemos incluido también aquellos que se ubican dentro de los casinos como una alternativa diferente a lo habitual.

Restaurante La Boule.

Foto: T.A.



Paco Roncero.

Una noche especial en un lugar diferente

La gastronomía española ha sufrido una espectacular evolución en los últimos años. Los reconocimientos obtenidos, la apertura de nuevos restaurantes, la repercusión mediática y el encumbramiento de algunos de nuestros chefs así lo demuestran. Técnicas como la del nitrógeno líquido o la esferificación vienen siendo habituales no sólo entre los entendidos sino también entre los que no lo son tanto. No es extraño oír hablar de puntos de cocción, de la importancia de una materia prima de calidad, de creatividad o de vanguardia en nuestras cocinas.

Este hecho tampoco significa que una gastronomía de calidad esté basada exclusivamente en platos de nombres rocambolés, más propios de una obra literaria que de una sencilla carta, sabores indescifrables o combinaciones acrobáticas sino en la adaptación de una serie de técnicas o métodos que consiguen extraer las mejores cualidades de cada producto. Al margen de las excelentes y sorprendentes creaciones de algunos chefs como Ferran Adrià, cuya cocina

deja atónitos y maravillados a quienes tienen la fortuna de probarla existe otra cocina más acorde con el día a día que ha sabido, gracias a la experimental –que es quien ha arrastrado al resto–, beneficiarse de sus descubrimientos para mejorar recetas tradicionales o inventar nuevos platos coherentes que satisfacen hasta los más sibaritas.

Pero estos nuevos aires culinarios no sólo afectan al tratamiento de los alimentos sino también a su presentación. Raciones adecuadas, sopas que no gotean, platos con bordes limpios, buena disposición de alimentos en el plato, gusto cromático, colores vivos, brillantes y limpios, carnes y pescados al punto, nuevos aderezos como salsas, especias e incluso flores sugieren una degustación inolvidable.

Otro punto clave son las puestas en escena, de nada sirve prepararse a degustar una estupenda apuesta gastronómica si el comensal vecino está tan cerca de uno que casi podría comer en tu propio plato, la silla es tan incómoda que uno está deseando acabar para poder levantarse o si el humo no deja disfrutar de los aromas de la comida. El ruido, los

Asador - Bodega



La Cantera



ARROCIERÍA Y RESTAURANTE,
TRES SALONES (Capacidad 250 comensales)



BODEGA ÚNICA, más de
500 referencias distintas.
Cursos de catas disponibles.



EQUIPADO PARA COMIDAS DE
EMPRESAS, BODAS, COMUNIONES
(MENÚS A MEDIDA).

HORNO DE LEÑA (cordero y cochinito)
VIVERO PROPIO (nócoras, bogavantes)
Carnes rojas con denominación de origen y
gran variedad de pescados según temporada.
¡ VISÍTENOS Y COMPRUÉBENLO
USTEDES MISMOS!

c/ Cincel 4 y 6, Polígono industrial, Santa Ana,
28529, Rivas-Vaciamadrid, Edificio Sifers II, Ctra.
de Valencia Km 16, desvío Rivas Urbanizaciones.
Teléfono: 914 990 431. Imprescindible reserva.
Fax: 914 990 432.

Foto cedida por Casinos de Catalunya



La Terraza del Casino de Barcelona.

olores desagradables y el espacio son importantes para que la comida o la cena acaben resultando un éxito.

Por todo ello existen quizás opciones que no hemos contemplado pensando que o la cocina no está a la altura, o el ruido sea demasiado alto o que el ambiente no nos deje disfrutar de un excelente ágape. Y aquí entramos en las propuestas gastronómicas que ciertos locales nos ofrecen sin ser exclusivamente restaurantes, como es el caso de los casinos.

Al igual que sucede en los hoteles, aunque en mayor proporción, cuando uno decide salir fuera a comer o cenar nunca piensa en un casino como una opción, aunque lo cierto es que el *boom* culinario ha llegado hasta ellos. No es difícil encontrar restaurantes ubicados en casinos que no tienen nada que envidiar al resto de establecimientos ya que muchos de ellos han tomado las riendas de la cocina y han tratado —y conseguido— de dirigirla

con sapiencia, profesionalidad y pasión. Nuestro objetivo es dar a conocer algunos de ellos y ofrecer distintas alternativas para convertir una noche en algo mágico y por qué no, divertido. En nuestra lista de posibilidades está en primer lugar el Casino de Madrid, que además de las salas interiores posee una terraza, abierta desde el pasado mes de junio, en la que además de una excelente carta

puede disfrutarse también de música en vivo. Su impresionante decoración y la estupenda cocina de Paco Roncero nos asegura una estupenda velada.

Los que viajen hasta Cataluña no pueden dejar de visitar el Casino de Barcelona, el de Lloret o el del Castillo de Perelada. El primero consta de un total de cuatro restaurantes que ofrecen desde la alta cocina internacional en Le Gourmand, hasta la más interesante cocina japonesa en su Teppan Yaki, pasando por las especialidades italianas de La Terraza o la cocina de mercado más fresca y joven de La Braserie. Además de estas deliciosas sugerencias, el Casino de Barcelona posee el Snack Mystery con propuestas de tapas y el Slot Bar para meriendas. El Casino de Lloret se centra en la cocina de autor, elaborada desde la regional, a cargo de Francesc López Joaquina, ganador del trofeo Taittinger y mención especial de la Coupe d'Europe des Saveurs Régionales. Su restaurante, Dafne, or-

Salón Verde. Casino Castell de Perelada (Alt Empordà)



Foto cedida por Casinos de Catalunya

Foto cedida por Casinos de Catalunya



Restaurante Teppanyaki
(Casino de Barcelona).

ganiza, además, diferentes jornadas gastronómicas dedicadas a un producto estrella como foie, jabugo, gamba o calamar. Pero si lo que se busca es una cocina sencilla y rápida, la elección debe apuntar hacia la Brasserie L'Angel, otra de las propuestas de este casino. Nuestra tercera alternativa dentro de la región catalana es el restaurante del Castell del Casino de Perelada que se caracteriza por ofrecer una cocina típica ampurdanesa, mediterránea e internacional en un ambiente tranquilo y exquisito. Dispone de dos reservados para

diez y catorce personas. Dentro de este mismo casino se encuentra, en los jardines del castillo y sólo durante julio y agosto, La Parrilla, un espacio ideal para cenar al aire libre mientras se disfruta de música en vivo. Y para completar la oferta gastronómica El Mirador del Castell, con vistas a los jardines y al lago. Por último el Snack, junto a la antigua fachada, es una atalaya interior a la sala de juego y exterior a las torres y parque donde son habituales los menús especiales y las cenas rápidas.

Siguiendo hacia el sur, en el Gran Casi-

no de Murcia, está ubicado el Restaurante Bar la Muralla, un sugerente local que tiene unas sorprendentes características arquitectónicas ya que comparte espacio con los restos de una muralla árabe del siglo X. Al margen de esta curiosidad, impresionante es el Casino Palacio Social de los murcianos, cuyo estilo palaciego invita a pasear por su salón de baile que nos traslada en el tiempo hasta la época de la emperatriz Sissi y por su patio árabe. En su restaurante uno podrá degustar productos de la huerta murciana y cocina autóctona.

Las Palmas de Gran Canaria cuentan con el Casino Las Palmas cuyo restaurante Doramas ofrece una cocina regional e internacional, y se ha convertido en uno de los puntos de encuentro más frecuentado por sus habitantes.

Situado en el norte, en el propio edificio del Casino Kursaal, en San Sebastián, pero de manera independiente se encuentra La Boule, su espacio gastronómico, que incluye una variada y amplia selección de la nueva cocina vasca pero también de la tradicional. MR

ALGUNAS SUGERENCIAS

- CASINO CASTELL DE PERELADA. TEL. 972 538 125.
- CASINO CASTILLA-LEÓN. TEL. 983 552 244.
- CASINO COSTA CÁLIDA. TEL. 968 331 290.
- CASINO DE BARCELONA. TEL. 932 257 878.
- CASINO DE IBIZA. TEL. 971 313 312.
- CASINO DE JUEGO GRAN MADRID. TEL. 918 561 100.
- CASINO DE MADRID. TEL. 915 218 275.
- CASINO DE MALLORCA. TEL. 971 454 012.
- CASINO KURSAAL. TEL. 943 429 214.
- CASINO LA TOJA. TEL. 986 731 000.
- CASINO LAS PALMAS. TEL. 928 233 908.

- CASINO LLORET. TEL. 972 366 116.
- CASINO MARBELLA. TEL. 952 814 000.
- CASINO MEDITERRÁNEO. TEL. 902 332 141.
- CASINO MONTEPICAYO. TEL. 961 421 211.
- CASINO NUEVO SAN ROQUE. TEL. 956 780 100.
- CASINO PALACE. TEL. 928 766 828.
- CASINO PLAYA DE LAS AMÉRICAS. TEL. 922 793 758.
- CASINO SANTA CRUZ. TEL. 922 290 740.
- CASINO TAORO. TEL. 922 380 550.
- CASINO TORREQUEBRADA. TEL. 952 446 000.
- EL GRAN CASINO. TEL. 942 276 054.
- GRAN CASINO MURCIA. TEL. 968 212 308.
- LA TERRAZA DEL CASINO. TEL. 915 321 275.