

Medio: Revista/ pag. 99

Sección: Restaurantes

Espacio: 297 cm<sup>2</sup>

# GUIA DEL OCIO

Del 3 al 9 de febrero de 2006

Audiencia: 73.630

Difusión: 87.900

Valor Publicitario: 1.159'11 €



Guía del Ocio



Restaurantes

• Luis Cepeda

## Vicario de Ferran Adrià



### La Terraza del Casino

Dirección: Alcalá, 15 (Sevilla).

Tel. 91 532 12 75.

Tipo de cocina: Vanguardia.

Especialidad: Esturión con setas y cebollitas.

Cierra: S mediodía, D y fest.

Aparcamiento: Parking próx. (Sevilla).

Precio medio aprox.: 75 euros.

Fumadores: Zona habilitada.

> Paco Roncero.

Paco Roncero reinterpreta los motivos vanguardistas del chef catalán en una carta lúdica y sutil, culminada con un gran surtido de postres

Debe ser La Terraza del Casino el más claro exponente de la vanguardia gastronómica española en Madrid. Es la apuesta decidida de NH, el grupo hotelero que ha prolongado en Madrid la autoridad de Ferran Adrià, nuestro cocinero más célebre e influyente, mientras consolida paulatinamente la dimensión de jóvenes chefs en la mayoría de alojamientos de la cadena por todo el país.

Ratificándose en el compromiso culinario, la organización acaba de nombrar director general del Casino a Paco Roncero, jefe de cocina del establecimiento desde hace seis años y responsable absoluto ahora tanto de los fogones que atienden a los 64 comensales por sesión que admite La Terraza, como de las actividades de sus rutilantes salones y del catering de El Bulli en Madrid. La trayectoria de Roncero, que accedió al restaurante como ayudante de cocina tras formarse en la Escuela de Hostelería de Madrid y en el restaurante Zalacaín, es un ejemplo de posibilitismo fecundo y un estímulo permanente para sus colaboradores. Buena parte de la cocina de

La Terraza del Casino se complacía en los snacks y los 'tapiaños', que brotan de la inspiración y las técnicas de Ferran Adrià y su taller barcelonés, del que Roncero participa, aún cuando sea conveniente no confrontar el rango de un restorán urbano y cosmopolita como éste con los designios empíricos de El Bulli en los confines del Ampurdán.

Hay aquí culinaria lúdica y sutil que aproxima al recreo de la ocasión gastronómica y depara cócteles como un Cosmopolitan Martini, curiosa conjugación entre el puro Dry y un Gimblet denso. Providencias iniciales como las piruletas de sésamo, las chips de papas moradas, el algodón de feria con menta, coco, curry y tamarindo, el gélido pistacho cauterizado entre nubes de nitrógeno o el brioche con tuétano coronado por una cucharada de beluga. La insólita ostra a la plancha, acompañada de gelatina de lychies, estalla en las papilas con calidez marina; el caviar de melón juega al deleite de la humorada; el ravioli de pancetta ibérica con habitas a la menta revela la excelencia de lo conciso;

y el Royal Lentejas sublima la legumbre con el foie y la sazón puntual. Son preludios, en menú degustación, de un plato que justifica el viaje: el ravioli gigante de trufa negra relleno de huevo de codorniz. Innovador redondeo de los aromas y geometría plana del sabor que cabe prolongar con la cigala con ceps y piñones, un infrecuente y jugoso pez Sampedro vecino de quinoas, o el jarrete de ternera con puré de limón, un plato con esencia y fondo de antaño. ●

### Dulce nitrógeno

La oferta de La Terraza es sugerente en postres. Destacan dos opciones protagonizadas por el nitrógeno líquido, con cuyo concurso se elabora una caipirinha memorable, de aperitivo o de sobremesa; y el Coulant de chocolate, una esfera rígida y helada que encierra deleites de cacao que se diluyen en boca. Un carro de té con 30 variedades, kikos, gominolas, crocantes y chupitos estimulan la sobremesa.