

Medio: Periódico

Sección:

Espacio: 261 cm2

ABC
30 de agosto de 2006

Audiencia: 791.000

Difusión: 300.000

Valor Publicitario: 8.340,97 €

ABC

LOS 25 MEJORES RESTAURANTES DE ESPAÑA

La Terraza del Casino

POR CARLOS MARIBONA

El señorial edificio del Casino de Madrid, con su decadente elegancia, acoge y da nombre en su última planta, la de la terraza, a uno de los mejores restaurantes de la capital. Desde 1998, La Terraza del Casino cuenta con la asesoría gastronómica de Ferrán Adriá, lo que ha marcado mucho su línea. Sin embargo, el jefe de cocina y director gerente desde el pasado año, Paco Roncero, no se ha limitado como ocurre en otros casos a «fotocopiar» platos. Ha sabido recoger lo mejor de esa cocina y adaptarla al gusto de su clientela, burguesía y empresariado madrileños. Y ha trazado su propia línea, aportando platos interesantes a la carta y a su completo menú degustación.

Cuenta además con un eficaz y preparado servicio de sala, acorde con el entorno, que se esfuerza por recuperar detalles casi perdidos, como el emplatado a la vista del cliente. Y cuenta también con una de las mejores sumilleres españolas, María José Huertas, que dirige con acierto una importante bodega.

Roncero, un madrileño discípulo aventajado de Adriá, junto al que estuvo un año, conserva buena parte de la cocina de su maestro, pero está abriendo huecos importantes para sus propias ideas, inspiradas en el recetario tradicional. Así, en el menú degustación se alternan de manera armoniosa una primera parte ligera y divertida, de inspiración puramente «bulliniana», en la que predominan los denominados «tapiplatos», y una segunda donde Roncero mar-



El servicio de sala funciona a la perfección en la Terraza del Casino ^{SIGEFREDO}

La Terraza del Casino

Dirección: Alcalá, 15. Madrid. 91 532 12

75. www.casinodemadrid.es

Días que cierra: Sábados a mediodía, domingos, festivos y agosto.

Precio medio: 100 euros.

Menú degustación: 100 euros.

Calificaciones en las guías: Campsa, 2 soles; Michelin, 1 estrella; Gourmetour, 9; LMG, 7,5.

ca su línea.

Entre los primeros, muchos juegos con el nitrógeno y las esferificaciones que entretienen y asombran al cliente más que satisfacerle gastronómicamente. Ahí están cócteles como la caipirinha nitro o el whisky sour, o tapas como el

nitro maíz con geleé de trufa negra y aire de foie-gras o el ajoblanco nitro. O los buenos esféricos de mozzarella, o los ya cansinos de caviar de melón. Y también los niguiris de navajas, las palmeras de parmesano... La lista es larga.

En los platos principales Roncero saca su creatividad para sorprendernos, por ejemplo, con un estupendo jarrete de ternera, emplatado en sala, que acompaña con un delicado puré de patata. O, como pescado, un jugoso san pedro con texturas de limón.

En los postres se retoma la senda de El Bulli, con mención especial esta temporada para el original coulant de chocolate nitro (otra vez el nitrógeno), helado por fuera y cremoso por dentro.