

Medio: Periódico

Sección: Sabores

Espacio: 207,68 cm<sup>2</sup>

## CINCO DÍAS

11 y 12 de noviembre de 2006

Audiencia: 56.866

Difusión: 28.287

Valor Publicitario: 1.621'7 €

### CincoDías

#### RESTAURANTE

## Todo un menú a base de aceite en La Terraza del Casino

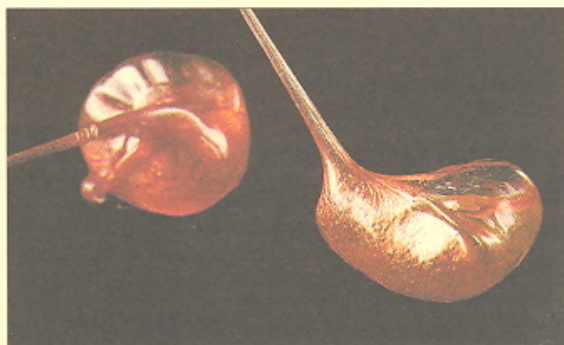
R. C. Madrid

Hace dos años Paco Roncero sorprendía al auditorio de Madrid-Fusión cuando pasó entre el público bandejas con unas deliciosas gominolas hechas con aceite de oliva extra virgen. Sorprendentemente, no resultaban grasientas, sino una curiosa chuchería que invitaba a repetir. Ésa fue la primera muestra de un profundo estudio que sobre la aplicación del aceite de oliva ha venido realizando el cocinero del Casino de Madrid, que desarrollará en un próximo libro.

Mientras, ya ha puesto en marcha en La Terraza del Casino (Alcalá, 15. Madrid. Tel.: 915 321 275) un menú degustación (100 euros) con distintos platos en los que el virgen extra cobra especial protagonismo. Las variedades hojiblanca, arbequina, picudo, picual, ocal adquieren texturas y presentaciones impenables, con toques de sabor nítidos, que sobresalen por sí mismos o ayudan a redondear el conjunto. Con técnicas muy vanguardistas consigue

una mantequilla de aceite para untar en pan –excelente idea–, un aceite bronceado (una especie de caramelo de color cobre), que responde a la últimísima técnica de la mineralización (utiliza metales como aditivos), el queso parmesano a base de aceite, un divertido *dragon oil* (aire de naranja y aceite pasado por nitrógeno líquido) que, al comerse, hace que se expulse humo por la nariz, o un *etéreo coulant* de pistacho y zumo de aceitunas.

En el menú hay platos de mucha entidad, como la sopa soba de aceite in situ (un delicioso caldo con fideos de aceite que se prepara el comensal con una jeringuilla); el bogavante con sopa de arbequina, pura delicadeza; la cigala con quinoa y miel de aceite, magnífica, o el jarrete de ternera con raviolis de manzana y aceite. Con los postres, sorbete de naranja con aceite (rememora el popular plato andaluz) y piruletas de aceite con chocolate preparadas en *teppan-nitro* (plancha para cocer en frío con nitrógeno líquido).



Aceite bronceado de arbequina.