



# Rozando el cielo

En una ciudad donde las aperturas -y también los cierres- anuales se cuentan por cientos, resulta emocionante asistir al estreno de propuestas gastronómicas muy diferentes entre sí, pero con una expectativa común: convertirse en grandes apuestas culinarias.

Algunos han realizado el tan esperado "lavado de cara", como La Terraza del Casino, con Paco Roncero al frente del proyecto gastronómico de NH en el Casino de Madrid. Para otros, el cambio ha sido forzoso pero, por suerte, para mejor. Thai Gardens inaugura local de lujo y renueva escenario después de 12 años.

Hay estrenos que han entrado por la puerta grande, como Senzone, el restaurante del Hospes Madrid. El responsable, una de las revelaciones de la temporada, Francisco Moreno. Como él, en una zona con menos glamour que la Puerta de Alcalá, David Muñoz sorprende en Diverxo con platos que hermanan con sabiduría e imaginación los sabores de Oriente y Occidente.

Carlos Oyarbide es, por el contrario, un veterano de los fogones que ha volcado ilusión y experiencia en su proyecto más personal. Otro veterano, Ricardo Sanz, abrió su segunda casa en la capital, Kabuki Wellington, con una ambientación más acorde a la calidad de su cocina.

El diseño, el lujo y una dedicación absoluta al placer se hermanan en un nuevo espacio gastronómico, poderoso como su nombre, Ramsés. En esta selección tendría mucho que decir Astrid&Gastón, el peruano más elegante de la capital, del que hablaremos largo y tendido en breve.

Madrid se mueve. Vigilaremos sus pasos con atención, para darles un informe detallado de hacia dónde encamina sus huellas.

T E X T O   E L E N A   R O D R Í G U E Z



**Detalle de la sala de La Terraza del Casino, que ha renovado por completo sus instalaciones de la mano del diseñador Jaime Hayón: lujo e imaginación inspirados en la cocina de Paco Roncero.**



### SENZONE

Hotel Hospes  
Pza. de la Independencia, 3  
Tel.: 914 322 911  
www.fuenso.com

La discreta llegada de **Senzone** se ha convertido en una sabrosa recomendación transmitida como un legado entre los amantes de la buena cocina. Ubicado en el exquisito **Hospes Madrid**, que presume de contar con uno de los mejores -quizá el mejor- emplazamiento de la capital, mirando de frente a la Puerta de Alcalá y asomado al Retiro, este pequeño restaurante alberga una cocina de altura. Al frente de ella, un cordobés de 26 años, **Francisco Moreno**, entrenado en dos de las mejores cocinas del país -y según una importante clasificación, entre las 50 más destacadas del mundo- **El Bulli** y **Mugaritz**. En éste último, además de convertirse en la mano derecha de **Aduriz**, consolidó una relación personal y profesional con la sumiller **Ruth Cotroneo** -**Fat Duck** entre otros y, antes de su periplo inglés, miembro del Co-

mité de Cata del Grupo Gourmets-. A la vista de la excelente acogida, podemos afirmar que el matrimonio ha comenzado con buen pie su andadura profesional conjunta. El menú -de 70 euros, 90 si se acompaña de los vinos seleccionados por **Ruth**-, en contra de lo que pudiera tenerse por natural, se aleja del "estilo **Aduriz**" y construye los cimientos del tan ansiado estilo propio. La suya es una cocina que ensalza principalmente el producto, muy equilibrada, que coquetea con gran acierto con las técnicas actuales.

### EN SENZONE, FRANCISCO

MORENO Y RUTH COTRONEO

FORMAN UN TÁNDEM

GASTRONÓMICO BRILLANTE





**LA TERRAZA DEL CASINO**  
Alcalá, 15  
Tel.: 915 321 275  
[www.casinodemadrid.es](http://www.casinodemadrid.es)  
Gourmetour 2008-09: 8,25/10

¿Qué ocurre cuando un cocinero de prestigio y un reconocido diseñador aúnan espíritus creativos? Que surgen espacios únicos, como la renovada **Terraza del Casino**. Era *vox populi* que necesitaba un lavado de cara que situara la ambientación de la sala a la altura de su cocina, y el trabajo conjunto de *Paco Roncero* y *Jaime Hayón* ha dado unos frutos espectaculares. Grandes arañas blancas, curiosas formas geométricas, y un mobiliario muy original, en su mayoría creado por el propio *Hayón* e inspirado en la cocina de *Roncero*, otorgan al restaurante una atmósfera luminosa, vanguardista y sofisticada, con divertidos guiños a los cuentos infantiles. Y para colmo del glamour, el diseñador *Miguel Palacio* ha creado en exclusiva los nuevos uniformes del profesional equipo de sala.

Aderézos que resultarían poco sabrosos si no estuvieran respaldados por la sólida cocina de *Paco Roncero*. El hombre de *Adrià* en Madrid ha construido una propuesta personal apoyada -a veces en demasía- en las pautas que llegan desde *Roses*. Platos de concepción moderna, en ocasiones excesivamente escasos para los precios que proponen -120 € menú degustación-. La bodega, actualizada con el acierto de siempre por la sumiller *M<sup>a</sup> José Huertas*, miembro del Comité de Cata del Grupo Gourmets.

**COCINA DE ALTURA  
Y DISEÑO INNOVADOR SE DAN  
LA MANO EN LA RENOVADA  
TERRAZA DEL CASINO**