

Medio: Revista

Sección:

Espacio: 1.871'1 cm2

Visa Iberia
Julio de 2008

Audiencia:

Difusión: 45.000

Valor Publicitario: 17.700 €



on top

[03] RESTAURANTE

LA TERRAZA DEL CASINO DE MADRID

VISA IBERIA MAGAZINE

72



La Terraza del Casino apuesta por lograr un servicio de sala inigualable.

Lujo y sofisticación

UBICADA EN EL ÁTICO DE UNO DE LOS EDIFICIOS MÁS EMBLEMÁTICOS DE LA CAPITAL ESPAÑOLA, LA TERRAZA DEL CASINO DE MADRID, DESPUÉS DE LA IMPRESIONANTE REFORMA QUE LLEVÓ A CABO EL PRESTIGIOSO DECORADOR JAIME HAYÓN, SE HA CONVERTIDO EN UN ESPECTACULAR ESPACIO CARGADO DE MODERNIDAD.

Por: RAFAEL ANSÓN

La Terraza del Casino es un ingenioso proyecto que une pasado y futuro creando un estilo personal y que conecta, a la perfección, con la cocina imaginativa, innovadora y de autor de Paco Roncero y el soporte de marca y gestión de NH Hoteles.

El nuevo restaurante está concebido con formas geométricas en todos sus elementos que recuerdan a distintas piedras preciosas. Los cristales



azules y amarillos, los espejos con forma romboidal que reflejan la luz, el suelo ajedrezado, las columnas geométricas e incluso las sillas, todas ellas distintas, elegantes y cómodas, dan al restaurante un aire fresco y original. Las lámparas, diseñadas por el propio Jaime Hayón, cuelgan del techo como grandes arañas blancas, y junto al resto de la iluminación indirecta, crean un efecto cálido de luz que se desliza por las cortinas y se refleja en el suelo. La mayoría de los muebles y detalles en porcelana que acoge el nuevo restaurante han sido diseñados a medida para este exclusivo espacio. Los colores protagonistas son pálidos, elegantes y azulados, excepto en las composiciones fotográficas florales, obra de la prestigiosa fotógrafa holandesa Nienke Klunder, que adornan los techos de los baños y una pared del comedor principal.

PACO RONCERO, UN CHEF CON ESTRELLA. Roncero, director y jefe de cocina de La Terraza del Casino de Madrid y considerado el discípulo más aventajado de Ferrán Adriá, deleita al comensal más exigente con sus fantásticas creaciones. Y como si de un clásico de la literatura se tratara, se encarga de inundar los paladares de los comensales con ensoñaciones y platos llenos de imaginación. Roncero, en 2002 y con tan solo 32 años, consiguió que la Terraza del Casino obtuviera la prestigiosa estrella Michelin y en 2007 obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía por su saber hacer y su gran aportación a la gastronomía tanto española como internacional.

La innovación y la creatividad son los dos pilares básicos de la filosofía de Paco Roncero. Se declara un apasionado del aceite de oliva, verdadero ingrediente fetiche de las creaciones de tan laureado chef. Aprovecha al máximo las propiedades del oro líquido, busca nuevas texturas con delicias como los caramelos de aceite de oliva, el pan o la pasta. Ésta es, sin duda



Paco Roncero es un apasionado del aceite de oliva, con el que experimenta nuevas texturas.



El edificio es un espectacular espacio cargado de modernidad.

la materia prima indispensable en la cocina de Roncero. La pasión que siente por este tesoro de la despensa española le ayudará a convertirse en embajador de las virtudes de este producto.

La cocina de La Terraza del Casino de Madrid también cobija un mundo en miniatura a través de platos como los pétalos de rosa en tempura, chips de patata lila y piruleta de alga nori, para terminar con "locuras" como la gominola de aceite de oliva o el toffe de tonga y grosella.

Si los platos que se pueden degustar en este lugar de ensueño resultan una obra maestra, la puesta en escena no puede defraudar al público. Así, Paco Roncero, dispuesto a convertir La Terraza del Casino en el mejor restaurante de la capital, apuesta por recuperar un servicio de sala inigualable. Los miembros del equipo de sala del restaurante, que también goza de dos soles en la Guía Campsa, son los encargados de poner en escena una "magia" gastronómica a la que estamos poco habituados en la actualidad. Observación y atención exquisita se complementan con una preparación y presentación de los platos a la vista del cliente, que no dejan de sorprender por la espectacularidad de sus técnicas culinarias.

En su empeño por darle a la gastronomía española el lugar que se merece en el mundo, Paco Roncero no ha dudado en crear un centro de estudio e investigación culinaria, plasmando incluso sus hallazgos en obras literarias para que estén al alcance de todos. ■