

Medio: Internet

Sección: Gastronomía

Espacio:

ABC.ES

1 de abril de 2009

Audiencia: 507.000

Difusión: 107.000

Valor Publicitario:

Miércoles, 01/04/2009

La nueva línea de Paco Roncero



Paco Roncero

Hace ahora 18 meses concluía la reforma de **LA TERRAZA DEL CASINO**. Paco Roncero, chef ejecutivo y director del Casino, culminaba así una importante mejora destinada a consolidar este restaurante entre los grandes de Madrid. El objetivo, para qué negarlo, era fundamentalmente adecuar las instalaciones en busca de la ansiada segunda estrella Michelin. Salió la guía en noviembre y la estrella no apareció por ningún sitio. Pero Roncero es persona constante y no desespera. Por eso, conseguido un espacio adecuado, trabaja ahora en una definición propia de su cocina que pasa por romper amarras de manera casi definitiva con Ferrán Adriá. Al cocinero madrileño le ha perjudicado mucho que le consideraran una especie de "segundo" del número uno del mundo, un simple ejecutor de los platos diseñados en EL BULLI. Poco a poco fue incorporando sus propios platos y ahora parece que ha logrado su objetivo. Así lo he podido confirmar estos días en una comida celebrada allí, con un menú en el que todos los platos pertenecían al repertorio de Roncero.

Se mantiene la tradición del cóctel creativo, en este caso una combinación

de mangostán y grappa. Luego, una serie de snacks, mucho de los cuales eran en realidad platos de la carta a pequeña escala para poder probarlos. De todos ellos me gustaron la galleta de Parma al limón, y unos raviolis de queso y membrillo. Pero brillaron sobre todo la excelente fritura de cococha de bacalao, coral de bogavante y coral de buey de mar; el crujiente de caviar y tuétano; y un tendón de ternera con caldo sechuán, un plato picante y fresco a la vez. Lo más flojo en este capítulo un turrón de pipas de girasol excesivamente graso.

De los tapiplatos, estupendo tartar de carne de canguro envuelto en panceta ibérica; la ventresca de salmón en miso con helado de rábano (contraste de sabores, temperaturas y texturas); y las castañuelas con setas y alga codium. Complejo y difícil de entender la sardina con piña y foie-gras, grasa con grasa, refrescada por la piña. Muy buen nivel en tres clásicos revisitados: un bisqué de bogavante, un lenguado a la meuniere (con un aire de mantequilla quemada y puré de mantequilla, un poco pesado) y liebre a la royale. Como ven, recuperación de platos de siempre puestos al día, mucho producto en el plato, mucho sabor y muy pocas técnicas rompedoras. También abundantes toques frescos para aligerar las combinaciones. De los postres, acertada la tarta de zanahoria en su versión 2009, con bizcocho, helado de naranja y un toque de queso fresco. Y ya que hemos hablado hace poco de los panes, todos los que se sirven son hechos en la casa y están a buen nivel. Los mejores, el de semillas, el de soja y el blanco. En la actualidad ofrecen tres menús, el clásico de degustación a 120 €; una versión más corta por 95 €; y para los mediodías un menú express para comer en una hora, por 60 €.

Mención especial para el equipo de sala, cada vez mejor, con dos grandes profesionales a la cabeza: María José Huertas como sumiller, manejando una espléndida bodega, y Alfonso Vega, como primer maitre. Los camareros han cogido mucha soltura, y eso se agradece. Como saben, una de las ideas de Roncero sigue siendo que la mayoría de los platos se rematen en la sala para darle a su equipo un merecido protagonismo. Y en ello están. Los vinos que nos preparó María José para acompañar el menú, de lujo: Hermannshöle Trocken 2005 Donhoff; Clos de la Coulée de Serrant 2005, de Nicolas Joly; Chateauneuf du Pape VV 2004 Domaine de la Janasse; y Oloroso Solera 1842 VOS de Valdespino. Atención a esta Terraza del Casino que pisa fuerte.