

Medio: Revista Bimestral

Sección: Restaurantes

Espacio: 4.830 cm²

AS Magazine

Mayo / Junio 2009

Audiencia:

Difusión: 15.000

Valor Publicitario: 13.818 €





Vanguardia y sofisticación

Restaurante
La **terrazza** del
Casino

El restaurante La Terraza del Casino de Madrid, gestionado por NH Hoteles, es un espectacular espacio cargado de vanguardia y modernidad en la que Jaime Hayón, uno de los más prestigiosos diseñadores y decoradores internacionales, derrochó todo su ingenio en un proyecto que une pasado y futuro, creando así un estilo personal y que conecta a la perfección con la cocina imaginativa, innovadora y de autor de Paco Roncero, jefe de cocina del Casino de Madrid.

La terraza del Casino

El madrileño diseñador Jaime Hayón, galardonado con prestigiosos premios como el Wallpaper, el Icon Magazine o el Elle Decor Internacional, se enamoró del novedoso y original proyecto que le propuso NH Hoteles y no dudó en embarcarse en lo que fue su primer trabajo para un restaurante en España. En el nuevo concepto de La Terraza del Casino, Jaime plasmó un diseño pensado especialmente para envolver al comensal en el mismo aire vanguardista y moderno que el que ofrece Paco Roncero en las texturas, colores y sabores de sus platos. Paco y Jaime trabajaron conjuntamente en el diseño de todos los elementos decorativos y profesionales del restaurante. De este trabajo conjunto, Jaime Hayón creó un espacio que cambió por completo el "look" del restaurante llenándolo de "sofisticación moderna" y luminosidad.

El local está compuesto por formas geométricas en todos sus elementos que recuerdan a distintas piedras preciosas; los cristales azules y amarillos, los espejos con forma de romboidal que reflejan la luz, el suelo ajedrezado, las columnas geométricas e incluso las sillas, todas ellas distintas, otorgan al restaurante un aire fresco y original. Las lámparas, diseñadas por el propio Hayón, cuelgan del techo como grandes arañas blancas, y junto al resto de la luminaria indirecta, crean un efecto luz cálida que se desliza por las cortinas y se refleja en el suelo. La mayoría de los muebles y detalles en

porcelana que acoge el establecimiento también fueron diseñados a medida. 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, por su parte, ha incorporado nuevas recetas aún más modernas y sabrosas si cabe a la carta del restaurante, y que sorprenderán gratamente a sus comensales. Asimismo, M^a José Huertas, la sumiller del Casino de Madrid y ganadora en el año 2005 del premio a la mejor sumiller, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, ha renovado la bodega y la dinámica carta de vinos del restaurante, incorporando a sus más de 700 referencias, las últimas novedades del mercado en vinos del mundo. Unido al trabajo de Paco Roncero y M^a José Huertas, el Jefe de Sala, Alfonso Vega, se esfuerza día a día por acoger a los clientes y cuidar al detalle el servicio en el restaurante. Algo que, como él mismo explica, se basa en la "profesionalidad y en potenciar los puntos fuertes de cada persona de su equipo". Por todo ello, La Terraza del Casino, que cuenta en la actualidad con una estrella michelin, es considerado por muchos uno de los cinco mejores restaurantes de España.





La terraza del **Casino**
Vanguardia y sofisticación





Desde 1998, el restaurante "La Terraza del Casino", cuenta con el asesoramiento de Ferrán Adrià a través del cual la cocina de este establecimiento se ha convertido en una de las más innovadoras del sector hostelero-madrileño sin perder, por ello, su brillante tradición: el sencillo placer que da el disfrute de una buena mesa. Esta es la invitación que ofrece el Casino de Madrid a los amantes de la alta restauración. Con su espléndida oferta gastronómica La Terraza del Casino pretende satisfacer la demanda de aquellos que buscan originalidad, creatividad y la posibilidad de disfrutar de impresiones gastronómicas distintas.