

Medio: Internet	RINCONESSECRETOS 12 de noviembre de 2009	Audiencia:
Sección: Gastronomía		Difusión:
Espacio:		Valor Publicitario:



Restaurante El Casino de Madrid – Madrid

Noviembre 12, 2009 by [monthly](#)

Categoría [España](#), [Especiales](#), [Madrid](#), [Madrid Ciudad](#), [Restaurantes](#), [Restaurantes con Terraza](#)

[Deja un comentario](#)



Terraza

El restaurante del que vamos a hablar hoy se encuentra situado en la última planta del edificio que alberga el **Casino de Madrid** y recibe el nombre oficial de La **Terraza del Casino**. El edificio está ubicado a pocos metros de la Puerta del Sol, en una de las zonas más bonitas del Madrid de los Austrias.

Desde hace varios años, en concreto, desde el año 1998, se le relaciona gastronómicamente con **Ferrán Adriá** ya que se convirtió en asesor oficial. Entre sus primeros cometidos, se encargó de formar profesionalmente a uno de los cocineros jóvenes que más virtudes acumulaba en aquellos años y no era otro que el gran **Paco Roncero**. Evidentemente, nadie niega que Adriá sea el número uno del mundo pero para la mayoría de los mortales no es fácil poder disfrutar de sus creaciones. Sin embargo, nosotros hemos tenido la suerte de probar varias veces la cocina de Roncero y cada día que vamos disfrutamos más de sus diferentes propuestas. Lo mejor, sin duda, que se puede reservar fácilmente, sin largas listas de espera.



Sin embargo, nosotros siempre recomendaremos visitar este lugar cuando haya un importante motivo de celebración. Obviamente, si el lugar de residencia habitual no es Madrid y se quiere hacer un recorrido gastronómico por la ciudad, no hay duda que este restaurante debe estar incluido pero para los habitantes de Madrid, es mejor buscar alguna disculpa que merezca la pena. Las razones son evidentes, comer o cenar en el Casino no se puede comparar con cualquier comida o cena de un día cualquiera. Se trata de una experiencia gastronómica completa que se debe disfrutar con tranquilidad, buena compañía y una cautivadora conversación.

Por otra parte, la **terraza** abierta los meses de verano ofrece unas vistas increíbles de la ciudad y poder cenar en una mesa en el exterior puede incrementar considerablemente el clima romántico de cualquier pareja de enamorados. Suele abrir a mediados del mes de junio y cierra sobre el 15 de septiembre de cada año aunque siempre depende de las condiciones meteorológicas. En cualquier caso, merece la pena intentar cenar en el exterior en la primera visita al lugar.



Restaurante El Casino de Madrid - Madrid

Tal y como hicimos en su día al comentar nuestra experiencia en el restaurante de **Juan María Arzak** ([ver artículo aquí](#)) no vamos a enfocar este artículo desde el punto de vista de la crítica gastronómica ya que no vamos a ser nosotros los que descubramos el trabajo de un tandem increíble que cuenta con el reconocimiento de los mejores críticos del mundo entero. Nos vamos a limitar a compartir nuestra experiencia con todos los lectores asiduos de **Rincones Secretos** y a disfrutar compartiendo la excelencia de su cocina.

Entre los hitos más destacados cuenta con: **Una Estrella Michelin** desde 2002; **Dos Soles** de la nueva Guía Repsol (antigua Campsa); 9 de valoración en la **Guía Gourmetour**. Objetivamente, hay que decir que sus reconocimientos, aún siendo muy buenos no llegan al nivel de Arzak, y ni tan siquiera está a la altura de otros restaurantes ya comentados en **Rincones Secretos**, sin embargo, nosotros tenemos una gran predilección por este sitio ya que todas nuestras visitas al lugar se han saldado con éxitos abrumadores. Y no sólo hablamos de comidas y cenas en la **Terraza** sino de cualquier evento en los salones del **Casino** tanto de bodas, eventos o cualquier otro tipo de celebración.



Vista desde la Terraza

En la **entrada** al recinto, lo primero que encontramos es una pequeña recepción donde nos acompañan al ascensor, de principios de siglo pasado, que conduce directamente al último piso del edificio. Ha sido nuestra primera visita desde la remodelación completa que realizaron hace apenas dos años y sorprenden mucho los cambios realizados por el equipo de **Jaime Hayón**.

La **decoración** es elegante, moderna, alegre, joven y muy original. Mezcla paredes acristaladas con suelos en tonos blancos y negros, al más puro estilo de un tablero de ajedrez. La iluminación del interior es un poco elevada lo que resta una cierta dosis de intimidad. Además, la distribución de las mesas provoca que haya demasiada interacción entre todos los clientes del restaurante y eso puede provocar una cierta sensación incómoda. Aunque el resultado de la reforma es muy destacable, es justo reconocer que no nos convenció al ciento por ciento. Las mesas, amplias

y muy bien separadas entre sí. Cuenta con salón para fumadores totalmente separado del resto del restaurante.



Salón principal

La **Terraza** ofrece pocas novedades y eso es algo que no puede dejar de considerarse como una gran virtud. Cuando las cosas rozan la perfección, es mejor no modificarlas demasiado. No pudimos verla completamente vestida ya que nuestra reciente visita se produjo en un día posterior a la temporada de verano pero hemos visto lo suficiente como para reconocer su ambiente encantador. Obviamente, el restaurante cuenta con varios salones reservados donde celebrar cualquier evento privado.

El restaurante ofrece una **cocina de estilo Adriá**, con mucha creatividad, basada en las tremendas virtudes del personaje pero sin olvidar sus excentricidades, especialmente en la ornamentación de los diferentes nombres utilizados en los platos que ofrecen. Palabros del estilo **Esferificación**, **deconstrucción**, **Nitrógeno líquido** y la más conocida como “**Espuma de...**” están siempre presentes en sus creaciones y muchas veces hay que hacer un ejercicio de simpleza para disfrutar plenamente de su cocina. La imaginación es lo que mejor define a estos genios y luego todo pasa por un divertido juego de contrastes entre sabores y texturas cuyo resultado final es maravilloso.



Detalle de mesa

Pasando a la **carta de platos**, debemos decir que no es demasiado extensa ya que cuenta con no más de quince entradas (divididas entre snacks, clásicos y tapas del bulli), cuatro platos de pescados y cuatro de carne. Sin embargo, lo más habitual debe ser decantarse por el **Menú Degustación** (130 euros) que está compuesto por los siguientes platos:

- **Cocktail:** Cosmopolitan Martini
- **Snacks:** Mantequilla de aceite; Alga Nori; Guisantes con jamón; Airbag de pamesano; Falsa palomita; Munster; Choco-grass y Croqueta líquida.
- **Tapipatos:** Sandwich de aguacate; Tarta de tomate, anguila y piña; Ortiguillas con caldo yodado; Tendón de ternera; Chipirones con piel de leche ahumada, alcaparras y arroz venere; Bogavante con sopa de aceite; Rape en civet con picada de deconstrucción; Costilla de cordero en crepinette con mozzarella; Crema helada de orujo y limón con eucalipto.
- **Postre:** Albaricoque, almendra y azúcar moscovado; Haba de cacao
- **Las Locuras del Casino:** Frambuesas de nata; Bombón líquido de crema de avellana; Macarrón de miel y limón; Palet de pasión.

En su **web** figura la carta de platos y es diferente de la que nos ofrecieron a nosotros el mes pasado por lo que es de imaginar que la cambian frecuentemente. Nosotros tenemos varias fotos del lugar, de los platos y de la carta con sus precios [aquí](#), en nuestro mural de **Rincones Secretos** en **Flickr**. Si no es fácil de encontrar os recomendamos que visitéis nuestras galerías personales en Flickr ([naialor -aquí-](#), [monthypm -aquí-](#) y [marylebone -aquí-](#)) ya que está toda la información mejor organizada por carpetas. Sin embargo, tuvimos problemas logísticos con la cámara de

fotos y lamentamos la falta de calidad de las mismas. En cualquier caso, el álbum de **La Terraza del Casino** está - aquí -.

Esta vez, nosotros no apostamos por el **Menú Degustación** y nos decidimos por probar otros platos de la carta. Aún así, nos ofrecieron de aperitivo alguno de los platos de dicho menú. Por cierto, los cuatro tipos de pan nos gustaron mucho ya que tuvimos estómago para probarlos todos.

Comenzamos con el **Cosmopolitan** jugando con una textura granizada. Por debajo, espuma caliente.



Cosmopolitan

Seguimos con los snacks que incluyeron:

- Aceite tostada con brotes y pegamento de aceite de oliva en crema
- Alga Noir crujiente
- Guisantes con jamón
- Falsa palomita
- Croqueta líquida de jamón



Aceite tostada con brotes y pegamento de aceite de oliva en crema



Falsa palomita



Alga Noir crujiente



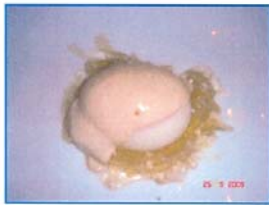
Guisantes con jamón



Croqueta líquida de jamón

Es decir, independientemente de que se pida o no el menú degustación, siempre ofrecen varios snacks para probar este tipo de cocina que practican en el lugar.

Pasando a los platos que realmente pedimos, simplemente comentar que nos parecieron riquísimos. Primero nos trajeron el **Nido de huevo carbonara** que parece un huevo frito con la típica puntillita que todo el mundo desea cuando quiere tomar unos buenos huevos fritos. La teórica clara es gelatina de queso parmesano y el nido es pasta con caldo de ave.



Nido de huevo carbonara

Seguimos con el **Sashimi templado de bogavante**, realmente espectacular!



Pero si hubo algo que nos dejó una huella imborrable y que todavía no habíamos probado en este restaurante, sin duda fue el **Jarrete de Ternera**, asado a baja temperatura. Tan sólo comparable al que ofrece **Santi Santamaría** en **Santcelony**. Lo terminan de preparar durante un par de minutos en la sala, delante del cliente y lo acompañan con un rico puré de patatas.



Jarrete de Ternera

En lo referente a los **Postres**, apostamos por el **Coulant de chocolate frío** que también lo terminan de preparar en la mesa. Una pena que los videos que hicimos apenas muestren la curiosa e interesante preparación.

Tras culminar la cena propiamente dicha, continúan ofreciendo cafés de casi cualquier parte del mundo así como un carrito repleto de tisanas. Nosotros elegimos un buen café de Etiopía y una tisana de cítricos, con hibisco, que es una flor que le otorga el color rosáceo.



Escaleras de la entrada al Casino

La **sobremesa** es muy agradable, cómoda y tan larga como se quiera disfrutar. Probamos un buen Gin-tonic de **Citadelle** preparado con mucho mimo. Comienzan enfriando la copa poco a poco con el fin de que la ginebra no pierda la temperatura y continúan mezclando la tónica **Fever Tree** con la típica cucharita que evite la posible pérdida de las burbujas.

El **servicio** es otro de los mejores puntos del lugar. Nos atendió Ruben, un ejemplo de amabilidad y profesionalidad, no exento de la simpatía necesaria para que el cliente pueda pasar un buen rato. El resto de camareros no tuvieron ni un sólo fallo y es realmente curioso ver como terminan de preparar algunos platos en la mesa.



Recepción del casino

La carta de **vinos** es espectacular, poco más se puede decir. Muy equilibrada, con referencias de casi todos los lugares de España y del extranjero. Cuenta con vinos para todos los gustos y con precios bastante razonables para el tipo de restaurante del que estamos hablando. La atención de **María José Huertas** es de matrícula de honor y sus recomendaciones siempre han sido un éxito. Esta vez nos ofreció un vino con una gran relación calidad/precio, el **Jimenez Landi Piélagos** de 2007, por 42 euros. Se trata de un vino joven que mezcla magistralmente la syrah y la gamacha. La guía de **Robert Parker** le otorgó 94 puntos, algo de lo que nos enteramos posteriormente. Esa es la grandeza de una gran sumiller: prudencia y saber comprender bien lo que el cliente quiere. El vino merece post separado y pronto lo subiremos a **Rincones Secretos**.

En cuanto al **precio**, nuestra cena con vino y copa salió por 120 euros por persona. Que cada uno juzgue si le merece la pena hacer esta inversión porque evidentemente barato no es. Desde nuestro punto de vista, cenar en el Casino es una experiencia única que todo el mundo debería disfrutar aunque sólo fuera una vez en su vida.

Valoración Global – 9,5/10

Restaurante Casino de Madrid
Dirección: Calle Alcalá, 15 – 28014 – Madrid
Teléfono: 91 532 12 75 – 91 521 87 00
Web: <http://www.casinodemadrid.es>