

Restaurante La Terraza del Casino de Madrid

Los colores protagonistas son pálidos, elegantes y azulados, excepto en las composiciones fotográficas florales, obra de la prestigiosa fotógrafa holandesa Nienke Klunde



Hayón-Roncero es la combinación magistral de creatividad aplicada a una sala gastronómica sin parangón, la de La Terraza del Casino de Madrid. En pleno centro de la capital, este nuevo espacio, que gestiona NH hoteles, funde el vanguardismo de la decoración con la gastronomía más intuitiva, imaginativa e innovadora, donde se imponen las medidas de las figuras en el plano y en el espacio.

El nuevo restaurante 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, elegantes y cómodas. Las lámparas, diseñadas por el propio Jaime Hayón, cuelgan del techo como grandes arañas blancas, y junto al

resto de la luz indirecta, crean un efecto cálido de luz que se desliza por las cortinas y se refleja en el suelo. Los colores protagonistas son pálidos, elegantes y azulados, excepto en las composiciones fotográficas florales, obra de la prestigiosa fotógrafa holandesa Nienke Klunde, que adoman los techos de los baños y una pared del comedor principal.

NH, que gestiona el restaurante, acertó en su elección cuando encargó al diseñador Jaime Hayón este proyecto que acompaña a la labor creativa de

RESTAURANTE LA TERRAZA DEL CASINO

Dirección: Alcalá, 15 / 28014 Madrid Reservas: 91 532 12 75

Precio medio menú: 135 €, IVA incluido (sin bebida)

web: www.casinodemadrid.es mail: terraza.casino@nh-hotels.com Relación: valor/precio: 7

FOTOS: NH HOTELS



◀◀ **GUISANTES A LA CATALANA**

CON TOMATE PACHINO, PULPITOS Y FRUTOS DEL MAR

Plato de guisantes al natural y esferificaciones de guisantes con caldo de jamón texturizado, aceite de especias y butifarra, germinados de guisantes y crema de guisantes.



◀◀ **VENTRESCA DE ATÚN CONFITADA**

EN ACEITE DE ATÚN

Tacos de ventresca macerados en aceite de conserva, guarnecido con almendra tierna, gelatina de agua de tomate y semillas de tomate. Se termina con un cordón de mahonesa, sal maldón y hierbas frescas (hinojo, albahaca, estragón y hierfolló)



◀◀ **ROSA CON HELADO DE ACEITE DE OLIVA**

Y CHOCOLATE CON HELADO DE ARROZ Y AIRE DE GRAND MARNIER

El plato está compuesto por pétalos de fresa, helado de aceite de oliva, el tallo es de chocolate blanco y polvo de té verde.

Paco Roncero para mimar el paladar. Ambos han trabajado conjuntamente en el diseño de todos los elementos decorativos y profesionales del restaurante. De este trabajo conjunto, Jaime Hayón ha creado un espacio que ha cambiado por completo la imagen del restaurante llenándolo de luminosidad con los mejores y más sofisticados materiales.

Paco Roncero, ha incorporado nuevas recetas aún más modernas y sabrosas si cabe a la carta del restaurante y M^a José Huertas, la sumiller 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, mientras que 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. En su menú carta de verano incluye gin-fizz, diversos snacks como mantequilla de aceite, bizcocho de almendra, polvorón de palomita o croqueta líquida de jamón, tapiplatos a base de sandía sashimi, navaja con limón, coco y jengibre o ventrisca de atún con tuétano de lechuga entre otros, el postre de albaricque, almendra y moscovado entre otros y "pequeñas locuras" como merengue de violeta y yogurt o moneda de chocolate negro y pasión, por 135 euros con IVA. Su carta, entre sus clásicos de la terraza incluye gazpacho de bogavante al perfume de albahaca (25 euros) o Rissoto de boletus con parmesano y langostinos (23 euros); en carnes es imprescindible el jarrete de ternera con papillote de verduras. □

Paco Roncero, chef de La Terraza del Casino de Madrid

