

» Gastronomía

terrazas

Placeres de verano

La buena mesa sale a la calle. Nuevas creaciones, platos tradicionales, cocina internacional o picoteo informal, en las terrazas de Madrid

Por Víctor M. Felú Fotografía Agencias

Superando viejos estereotipos que podían ligarlas con cenas más informales, con raciones, pinchos o tapas, las terrazas vuelven un verano más para demostrar que la buena mesa no está refida con el comedor abierto. Disfrutar de las últimas creaciones de Paco Roncero -La Terraza del Casino-, de una cena tradicional con vistas al Prado -El Mirador del Thyssen-, del ambiente de la Plaza Mayor -Los Galayos-, el tapas más *gourmet* -Juan Bravo 25-, selectos platos de la cocina cantonesa y japonesa -Zen Central-, la gastronomía asturiana -El Oso- o los mejores combinados de Javier de las Muelas -Dry Cosmopolitan Bar- son algunas de las propuestas más sugerentes para este verano.





La Terraza del Casino



El servicio, el ambiente, la profesionalidad y platos como este 'Ravioli de aceite con yogurt' han merecido la obtención de dos estrellas Michelin.

alta cocina
 ornamentación, vistas y
 la propuesta gastronómica de
 Paco Roncero, protagonistas
 en La Terraza del Casino

Hablar de terrazas y alta cocina en Madrid es hablar de La Terraza del Casino -Alcalá, 15- donde uno de los máximos representantes de la vanguardia gastronómica madrileña y Premio Nacional de Gastronomía 2006, Paco Roncero, ofrece sus creaciones e innovaciones con nitrógeno líquido y esferificaciones en un marco ideal.

Además del comedor cerrado, el mítico establecimiento de la calle de Alcalá cuenta con una coqueta terraza, con capacidad para 70 comensales, en la que ornamentación y vistas se reparten protagonismo en su intento de estar a la altura de una propuesta gastronómica única en la capital.

En su menú degustación -135 euros-, una zarzuela de Snacks -Merengue de curry y cacahuete; Lazo de zanahoria, repulic y estragón; Croqueta líquida de jamón...- y Tapiplatos -Tarta de tomate, anguila y pita; Flachi parmentier con bogavante, Fichón gelé-cru manzana al cassis...-, rematada con Postres -Deshielo de primavera; Coulant-niño de chocolate con tierra de avellanas- y Pequeñas Locuras -Ganaduja blanca de repulic y almendra; Trofeo de aceite...- que introducen al comensal en un apasionante viaje por el universo Roncero.

Reconocimiento internacional, además, para La Terraza del Casino con la obtención de dos estrellas Michelin (2002 y 2009).



El Mirador del Thyssen

Ubicado en el ático del histórico Palacio de Villahermosa, sede de la prestigiosa pinacoteca, El Mirador del Thyssen –paseo del Prado, 8– supone parada obligatoria, durante el verano. Espacio elegante y discreto, mantelería blanca y negra de hilo y vajillas Villeroy & Boch y Rosenthal, con capacidad para 100 comensales y en un enclave exclusivo donde el servicio se mueve de forma atenta y casi invisible. La estrella del Mirador, sin duda, su terraza de 250 metros cuadrados de superficie, desde la que disfrutar de las noches de verano con las mejores vistas del paseo del Prado.

Apostando por una oferta gastronómica de calidad, variada y original, El Antiguo Convento Catering gestiona, por segundo año consecutivo, los servicios hosteleros de El Mirador. Cocina mediterránea de lujo, basada en el mejor producto, con algún guiño internacional definen esta propuesta.

En carta, equilibrio de recetas sencillas de base tradicional y propuestas cargadas de sensaciones nuevas para los más atrevidos. Para compartir, Sar-

tido de salazones; Jamón de pasc; o Quesos españoles. Como entrantes destacan las Sardinias marinadas o el Tartaar de magret y boletus, entre

otros. Y en principales: Salmón ahumado con pasé de pera y mostaza; Solomillo de pluma ibérica; o Lomo de anón rojo con pimientas de Guernica son algunos de los segundos que más sobresalen.

Pastres caseros, como el Caprese en dulce y una amplia selección de destilados premium ponen el broche final a la interesante propuesta de El Mirador del Thyssen.

250 metros cuadrados de terraza con vistas al paseo del Prado en El Mirador del Thyssen. Arriba, 'Suprema de Bacalao, muselina de tranguro y crema de olivas'.

Los Galayos

Abiertas los 365 días del año, desde las 09.00 a las 00.30 horas, las dos terrazas de Los Galayos –Botoneras, 5, esquina Plaza Mayor, 1– son todo un clásico gracias a su interesante propuesta gastronómica y su incomparable enclave, con vistas a la Plaza Mayor, 'zona cero' del turismo en la capital.

A su amplia y completa carta, este restaurante centenario añade para esta temporada dos interesantes propuestas con el conejo y el pollo como protagonistas, carnes habituales en las mesas españolas, olvidadas en ocasiones por la alta cocina. Platos originales si la elección pasa por el conejo: Ensalada de conejo blanco en escabeche; Arroz con conejo y caracoles; y Conejo rojo guisado a la castellana, con Tarta de queso con frutas del bosque o Brochea de frutas con fondue de chocolate blanco y negro como broche final.

Quienes se inclinen por el pollo degustarán Ensalada templada de pollo de corral o Picaueles con salmorejo; Arroz cremoso con pollo, gambas y secreto ibérico; y Pepitoria de campero con pasel de manzana y boletus edulis. El postre, a elegir entre Leche fría flambéada con anís de Chinchón o Sorbete de manzana reina con sidra natural.

Una excusa más para pasarse por Los Galayos a disfrutar de una buena mesa y unas incomparables vistas.



Las propuestas de Los Galayos van desde sus tradicionales pinchos –imagen de la derecha– a menús completos e innovadores, como el de conejo –sobre estas líneas–.



Juan Bravo 25

25 años

Juan Bravo 25 es ya un referente en el tapeo 'gourmet'



Un cuarto de siglo desde que abriese sus puertas Juan Bravo 25, en pleno barrio de Salamanca, 25 años que le han servido para convertirse en referente del tapeo *gourmet* en la capital y que le llevan a estar de plena actualidad, tras su reciente e interesante reforma.

De la mano de su propietario, Jorge Montañez, vuelve Juan Bravo 25 con ambiente cálido y de clara inspiración francesa, lleno de detalles que contribuyen a crear una atmósfera íntima. Con nuevo equipo de sala, perfectamente capitaneado por el ex La Broche, Jesús Cobo, y manteniendo en la

cocina su esencia de siempre, las creaciones de este *bistrot* se pueden disfrutar en tres zonas diferenciadas, cada una de ellas con su propia carta: la señorial barra en nogal, caoba y mármol –pinchos y tapas–; el distinguido comedor –carta y menú degustación–; y la terraza del bulevar de Juan Bravo, con capacidad para 100 comensales, para los que prefieran comer o cenar al aire.

Tres espacios que dan cobijo a una amplia propuesta gastronómica que abarca desde tradicionales pinchos, como el de *Salmon ahumado con su relleno sobre guacamole* o el de *Foie a la plancha, reducción de PX y pan de Cerdeña*; entrantes como los *Huevos de cornal, emulsión de hongos y trufa 'Azucivian'* o las irrenunciables *Croquetas de jamón ibérico puro de bellota*; y clásicos de la casa que hacen las delicias de sus clientes habituales, como el *Tartar de atún rojo con wasabi, huesos de pez volador y obleas de maíz tostado*; *Nuestras albóndigas con patata paja*; o los *Callos de buey Wagyu a la madrileña*.



La terraza de Juan Bravo 25 dispone de amplia variedad de propuestas. Arriba, 'Tartar de salmón rojo salvaje de Alaska'.

» Gastronomía



Zen Central

Si los fogones de la capital se han ido abriendo a las cocinas de todo el mundo, las terrazas no han sido menos y ya se puede disfrutar al aire libre de platos de todo el mundo sin salir de Madrid. Es el caso de Zen Central -Puigcerdá, 6-8-, una excelente opción para disfrutar del espíritu Zen y de dos cocinas bien diferenciadas: la cantonesa y la japonesa.

Ubicado en este privilegiado callejón del barrio de Salamanca, Zen Central dispone de una terraza de línea elegante desde la que se ve el interior del restaurante gracias a los amplios

ventanales o bien el verde de las plantas que la delimitan, junto a paneles de alegres colores.

internacional
cocinas de todo el mundo se abren hueco en las mesas de las terrazas de la capital



Recetas chinas -como este 'Pato crujiente pekinés'- y japonesas -'maki', 'uramaki', 'nigiris', 'sashimis'...- en la elegante terraza de Zen Central.

Entre las recetas chinas destacan los *Rollitos imperiales*; los *Tallarines verdes con verduras de temporada*, el *Pollo picante al estilo Kon po* y el indiscutible protagonista: *Paseo crujiente pekinés*.

La oferta nipona, más fresca y ligera para la temporada estival, incluye desde los míticos *California maki*, servidos con un poco de mahonesa, hasta los originales *uramaki de Carpaccio de solomillo asado con pepino, espárrago verde y salsa teriyaki*. Sin olvidar, los *nigiris*, como el de *Gamba dulce*, y *sashimis*, entre los que destaca el de marisco.

El Oso



Amplias mesas y cómodas mesas en el ajardinado patio de El Oso, donde poder disfrutar de platos del recetario asturiano, como este 'Pixin'.

Frente a innovadoras propuestas, algunas terrazas guardan hueco para las cocinas más tradicionales y reconocidas, como es el caso de la asturiana, para nada incompatible con el buen tiempo. Es el caso de El Oso -avenida de Burgos, 214-, restaurante que huye del bullicio de la ciudad para ofrecer una amplia terraza -120 comensales- en un espacio abierto distribuido en torno a un patio ajardinado, con amplias mesas y cómodas sillas, y un gran porche de madera con vigas al aire que garantiza la sombra en los calurosos mediodías.

Su propuesta más fresca viene de la mano de platos como el *Bogavante en ensalada*, una *Selección de verduras frescas de temporada*, *Asadillo de pimientos* o su amplio *Surrido de quesos* (Vidiago, Penamellera, Ahumado de Pría, Afuegal Pitu Rojo, La Peral, Cabeales) todo un homenaje a tierras asturianas.

En cualquier caso, y fiel a sus premisas iniciales, su propuesta gastronómica no podía olvidarse del recetario asturiano convenientemente renovado. Entre sus especialidades cabe destacar las *Anchoas del Cantábrico calibre 000* -con certificado de calidad que se limpian y filetean a mano-, pescados como el *Pixin*, carnes rojas a la parrilla, y por supuesto, la *Fabada de cosecha propia con compango casero*.





Javier de las Muelas –junto a estas líneas– ha contado de nuevo, para la reforma de este espacio, con la colaboración de Francesc Pons.

Dry Cosmopolitan Bar

En la planta baja del Hotel Gran Meliá Fénix, y con entrada desde la plaza de Colón, la nueva terraza del Dry by Javier de las Muelas Cosmopolitan Bar se ha convertido en la excusa perfecta para disfrutar de un tranquilo aperitivo o para alargar las noches de verano entre cenas ligeras o combinados de receta propia, con una carta de tapas, además de diferentes bebidas y cócteles creativos, que se pueden tomar durante todo el día en un ambiente distendido.

Un espacio de 180 metros cuadrados, donde la madera y la piedra natural con el hierro son los verdaderos protagonistas, junto con materiales de otras texturas. Los colores indican sobriedad y elegancia: el negro del mobiliario, y el rojo de los cojines, entre otros.

Su abanico de tapas va desde diferentes montaditos hasta ostras, tortillas de camarones gaditanas, orejillas, tacos de salmón *Carpier*, *Coca de vidre con jamón SJC 5j* y, por supuesto, el mítico canapé *Lola Flores* –tostada con dátil y anchoa–.

En su extensa carta de cócteles, desde un clásico *Dry Martini* hasta una selección exclusiva de originales combinados de receta propia firmados por el propio Javier de las Muelas: el *Sharon Stone* o el *Carymore*, entre otras muchas y sugerentes propuestas.

picoteo
las tapas y
'cocktails' del Dry
by Javier de las
Muelas triunfan
en el Hotel
Gran Meliá Fénix



DIRECCIONES

LA TERRAZA DEL CASINO
Dirección: Alcalá, 15.
Telf: 01 532 12 75.
Web: www.casinomadrid.es.

EL MIRADOR DEL THYSSEN
Dirección: Paseo del Prado, 8. Museo Thyssen-Bornemisza.
Telf: 01 429 30 04.
Web: www.miradorsthyssen.com.

LOS GALAYOS
Dirección: Botoneras, 5 esquina Plaza Mayor, 1.
Telf: 01 365 30 28.
Web: www.losgalayos.net.

JUAN BRAVO 25
Dirección: Juan Bravo, 25.
Telf: 01 411 60 04.
Web: www.juanbravo25.com.

ZEN CENTRAL
Dirección: Puigcortá, 6-8.
Telf: 01 431 12 33.
Web: www.zengrupo.com.

EL 050
Dirección: Avenida de Burgos, 214. Vía de servicio La Moraleja, Madrid.
Telf: 01 705 60 60.
Web: www.restaurantel050.com.

DRY COSMOPOLITAN BAR
Dirección: Herminilla, 2. Plaza de Colón. Hotel Gran Meliá Fénix de Madrid.
Telf: 01 431 67 00.
Web: www.dryrinfelton.com.