

## La Terraza del Casino y Kabuki Wellington, los mejores restaurantes de Madrid

El restaurante del chef Paco Roncero, galardonado con dos Estrellas Michelin y el local del maestro del sushi de fusión elegidos ex aequo como mejor restaurante de 2011 en la I Edición de los Premios Mahou-Millesime.

Bajo el lema 'Gastrópolis, la ciudad gastronómica del siglo XXI' se celebra del 19 al 21 de octubre en el Pabellón de la Pipa de la Casa de Campo la V edición de Millesime 2011, considerada como la gran cita gastronómica de España. Tres días para disfrutar de los más exquisitos productos y cocinas de la mano de los más afamados profesionales y chefs, que serán los protagonistas de un amplio calendario de actividades como catas, clases magistrales, degustaciones y almuerzos únicos. Uno de los platos fuertes de este evento gourmand será la celebración de la I Edición de los Premios Mahou-Millesime, con el objetivo de reconocer lo mejor de la restauración del año en Madrid. En la categoría al mejor restaurante han premiado ex aequo, La Terraza del Casino dirigido por el chef Paco Roncero y Kabuki Wellington, mientras que Óscar Velasco del restaurante Santceloni recibe el premio al mejor chef y a la mejor trayectoria Benjamín Urdiain, responsable durante tres décadas del restaurante Zalacaín.

Paco Roncero, quién lleva al frente de La Terraza del Casino desde el año 2000, ha desarrollado entre sus fogones una cocina muy personal, como resultado del uso magistral de las más evolucionadas técnicas y corrientes culinarias y de la desbordante creatividad, sensibilidad innata y capacidad de innovación de su autor.

La imaginación de Paco Roncero no tiene límite y por eso, desde hace cuatro años La Terraza del Casino cuenta con un espacio independiente de la cocina y equipado con las últimas tecnologías que permite al chef realizar sus investigaciones y estudios culinarios de forma más cómoda, ágil y exhaustiva. Mientras que en la cocina se elaboran las comandas diarias del restaurante, en el Taller Inhova es donde Paco y su equipo desarrollan las nuevas técnicas, recetas y presentaciones que luego incorporan a los menús de La Terraza del Casino.





La Terraza del Casino, que cuenta con dos estrellas Michelin, sobresale por su cocina, obra del que está considerado como el máximo representante de la vanguardia madrileña, pero también por su bodega con más de 900 referencias vitivinícolas cuidadosamente escogidas entre las mejores y más especiales de España y del mundo por la sumiller María José (Premio Nacional de Gastronomía 2003), y su exquisita puesta en escena, que combina las maneras clásicas de atención en mesa con las más modernas técnicas de un servicio, capitaneado por Alfonso Vega (Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Sala 2009).

El premio Mahou-Milesímo 2011 al mejor restaurante del año es una muestra más de la excelencia de un chef y un restaurante que ya está entre los top de la cocina de vanguardia española.

**La Terraza del Casino**

C/ Alcalá, 15  
915 321 275  
915 218 700  
[terraza.casino@nh-hotels.com](mailto:terraza.casino@nh-hotels.com)



### Sobre NH Hoteles

NH Hoteles ([www.nh-hotels.com](http://www.nh-hotels.com)) ocupa el tercer lugar del ranking europeo de hoteles de negocios. NH Hoteles tiene 398 hoteles con 60.605 habitaciones en 24 países de Europa, América y África. NH Hoteles tiene en la actualidad 41 proyectos de nuevos hoteles en construcción, que supondrán 7.000 nuevas habitaciones.

En NH Hoteles nos caracteriza la vocación de servicio de nuestros empleados y la búsqueda de la satisfacción de nuestros clientes a través de la calidad de nuestros servicios y la constante innovación. Los establecimientos de NH Hoteles cuentan con las más avanzadas tecnologías para facilitar al cliente tanto la comunicación como el trabajo y el entretenimiento.

La restauración es otra de las prioridades de los hoteles de la cadena, que ofrece a sus clientes una cocina de primera calidad. Además, NH Hoteles y prestigiosos restauradores como Ferrán Adrià y Paco Roncero han creado espacios pioneros en el sector hotelero que combinan restauración, ocio e innovación para los clientes de la cadena, como "nhube" y "Estado Puro".

Como empresa responsable de referencia en el sector turismo, en NH Hoteles ofrecemos servicios de hostelería que se anticipan a las necesidades de todos nuestros grupos de interés: Empleados, Clientes, Proveedores, Accionistas, Sociedad y Medio Ambiente, con máximo cuidado en el detalle y con soluciones eficientes y sostenibles. NH Hoteles cotiza en la Bolsa de Madrid.