

viernes 24 de febrero de 2012

La Terraza del Casino, Una experiencia única

Buenas a todos, en esta ocasión vuelvo con un post diferente y muy especial para mí. Todo porqué pude cumplir uno de los objetivos que tenía para este año, y que llevaba persiguiendo unos cuantos más. Y por fin llego mi oportunidad.

El restaurante que voy a comentar no es otro que **La Terraza del Casino de Madrid** (C/Alcalá 15 Madrid. tlf 915321275, web. www.casinodemadrid.es).

Decía que va a ser diferente, porque dándole y dándole vueltas a la cabeza no era capaz de darle otro enfoque al artículo, ya que fue una experiencia única, y como única que fue tengo que darle un trato especial. Así que lo voy a explicar como una historia en vez de la crítica habitual a la que estáis acostumbrados.

Esta era una experiencia que quería vivir desde hace años, inicialmente por el vino, pues mi ilusión era conocer a **M^a José Huertas**, tras ver una entrevista que se le hizo hace ya unos 6 años más o menos en canalcocina. De ella comentaban que fue 1er premio nacional de gastronomía y la primera mujer en conseguirlo, fue una entrevista interesante y al mismo tiempo verla hablar lo hacía aún más, pues transmitía tranquilidad, y una sensación de humildad, y que alguien de esa categoría transmita eso hace que me apetezca conocerla. Pero claro, en ese tiempo a penas tenía un duro, y no me había metido tanto en este mundo tan apasionante que es la enología y la gastronomía, en el que a pesar de los años, sigo siendo un completo ignorante por todo lo que me queda por conocer.

Por otro lado, con el tiempo, después de probar Quique Dacosta o Manuel de la Osa, escuche el nombre de **Paco Roncero**, y leyendo leyendo, fui viendo que algo especial tenía que tener para que sus compañeros hablaran así de bien de él, y tras ver que además le gusta el deporte y conseguir ser portada de Men's health, me generó aún más interés. Como apunte, Paco Roncero ha conseguido pasar de 112 kg a los 78 kg actuales, participando en triatlones y haciendo una gran difusión de algo tan sano como el deporte.

Así que en esta oportunidad que iba a Madrid, me lo programé para poder ir a **La Terraza del Casino**. Ya sólo el hecho de que confirmaran la reserva me llenó de ilusión, y he de confesar que me puse a saltar como un niño pequeño de la alegría, se que mi imagen queda dañada tras este dato, pero fue un gesto que no pude remediar, jajaja.

Y llegó el día, Miércoles 15/02/2012 a las 14:00 h., yo había llegado de Castellón esa misma mañana, me duché y para allí que fui con mi chaqueta, porque eso sí, en La Terraza es requisito indispensable llevar chaqueta, una prenda que a penas uso y que desmpeño del armario, así que estaba entre la ilusión de comer en el casino y el miedo a que la chaqueta no fuera suficiente (miedos tontos de principiante en este mundo de los protocolos), pero no hubo ningún problema, y desde la recepción hasta el final fue toda una aventura de lo más agradable.

Tras confirmar mi reserva en la planta baja, me abren un ascensor individual, de madera, clásico, como el casino en general, y cuando llega a la tercera planta, el panorama cambia totalmente dando un giro de 180º, a un estilo mucho más moderno.

Allí me recibe el jefe de sala y me acompaña a mi mesa, y a partir de ahí, me limite a disfrutar lo máximo posible de la experiencia de un menú largo degustación con maridaje a elección de M^a José Huertas.

El menú consiste en Cocktail de bienvenida, Snacks, Tapiplatos, postre y pequeñas locuras (sí, como suena) y en cuanto a vinos, salieron un número de 6 vinos diferentes (1 manzanilla, 2 blancos, 2 tintos y 1 blanco dulce).

Obviamente entre tanto plato los hay que gustan más y que gustan menos, pero considero que en general, y en este tipo de restaurantes en particular, lo que cuenta es la experiencia y como lo viva cada uno. Así que quizá en esta ocasión no puedo ser objetivo porque me lo pasé muy bien tanto por los platos como por el personal y ese componente de ilusión que llevaba encima. Así que aviso que no toméis este post como una referencia crítica fiable, porque no quiero llevar a nadie a engaño, y seguramente gente que ya haya estado, discrepe de mi opinión.

Pues tras este pequeño inciso, os empiezo a poner las fotos y unos breves comentarios sobre los platos, perdonad que a uno de los snacks no hice la foto, pero sí que lo explicaré.

Bueno, de inicio **Cocktail de bienvenida**, cocktail sólido elaborado al momento con nitrógeno líquido, en una mezcla de licor amargo y zumo de fruta de la pasión. Para quien no haya visto nunca en directo la elaboración con nitrógeno líquido, como era mi caso (en TV más de uno sí que lo habrá visto), es un espectáculo muy llamativo y entretenido, y el resultado es un efecto sorbete muy agradable en el que al echarlo en la boca recupera casi en seguida el estado líquido y se abre mucho más el sabor de la mezcla, una mezcla de lo más agradable combinando el ácido y dulce de la fruta con el amargo del licor.



Snacks

1. **Pan con mantequilla**, Paco Roncero es un estudioso y defensor del oro líquido, el aceite de oliva, y en este snack le hace un homenaje, haciendo de algo clásico como es el pan con mantequilla, una forma diferente de verlo, con una pequeña lámina de pan con una mantequilla elaborada de aceite de oliva presentada en un tubo de pasta.



2. **Galleta de tomate de penjar-Falsa espardenya-Magdalena de boletu-Parmesano**: lamentablemente de esta presentación de 4 snacks no tengo la foto, pero comento, todos eran una explosión de sabor del elemento protagonista.

Comentar en que consiste la falsa espardenya. Recordar que la espardenya es el pepino de mar, y lo que se come es la carne blanca, y que al haber poca cantidad y proporcionar el sabor que da, en gastronomía tiene mucho valor. En este caso, lo simula con arroz hinchado con una cubierta de alga non para darle ese punto salado marino.



[Get Tracks](#) [Create Free](#)
Music Playlist at MixPod.com

Seguidores

[Participar en este sitio](#)

Google Friend Connect

Miembros (14)



¿Ya eres miembro? [Iniciar sesión](#)

Archivo del blog

▶ 2010 (11)

▶ 2011 (29)

▼ 2012 (8)

▶ enero (3)

▼ febrero (3)

La Cucina de Fernando, adaptados a los tiempos

Restaurante La Ballena, cambia como la marea.

La Terraza del Casino, Una experiencia única

▶ marzo (2)

Mi lista de blogs

www.buenviajesocialclub.com
VOLAR SIN MOTOR
Hace 4 horas

[Garbancita® - I+D en mi cocina](#)
Sopa instantánea de garbanzos con mejillones
Hace 5 horas

[Adictas a las tendencias](#)
Miroslava Duma
Hace 6 horas

[Mileurismo Gourmet](#)
Alqueira: el I+D de la viticultura artesana.
Hace 2 días

[Sinestesia Gastronómica](#)
LAS HAMBURGUESAS SE PONEN LA MOCHILA
Hace 5 días

[Nueva mirada al mar Mediterráneo](#)
Nuevos anzuelos para la pesca de atún rojo
Hace 3 años

Share It

[Share this on Facebook](#)

[Tweet this](#)

[View stats](#)

[\(NEW\) Appointment gadget >>](#)

Datos personales



Juan López

Mente inquieta con fuga de ideas y todavía por domar. Avidez de conocimiento de todo lo que se pueda estudiar, con especial interés por la gastronomía y todo lo que la rodea.

[Ver todo mi perfil](#)

Resaltar el hecho de que cada uno tiene una elaboración totalmente diferente, lo que le da un mérito añadido.

Pido perdón de nuevo por no tener la foto.

3. **Polenta con café**: quizá el bocado que menos me gustó, pues no soy muy amigo del café, aunque en ocasiones lo tome pero más por una cuestión de necesidad para estar despierto. Por otro lado el sabor de la polenta me recordó a la que hacía mi madre cuando era niño. Así que fue un contraste entre sabor e infancia.



4. **Ruibarbo a la pimienta**, plato curioso, me recordaba por la acidez al ácido del azúcar de las carreteras de golosina, con el crujiente del tallo de ruibarbo. Me gustó mucho.



5. **Barquillo de kikos con guacamole**: como comer nachos con guacamole, con un guacamole mas fino del que sueles tomar, una capa suave del barquillo que hace recomendable comerlo de un bocado o si lo haces en 2 ir con cuidado. Me recordó a las jornadas de mejicano con los amigos de Alicante.



6. **Tempura de erizo de mar**: este es un auténtico espectáculo de sabor, se come de un bocado y viene todo el sabor a mar que aporta el erizo de mar pero templado. Impresionante. De los mejores de la jornada.



Tapiplatos

7. **Sashimi de pulpo con fruta, soja y jengibre**: plato de cocina japonesa, buen plato con contraste de sabores y que pone una pausa después de la potencia del erizo de mar.



8. **Ensalada de almejas y alcachofa**: impresionantes las almejas, de un calibre grande, la alcachofa una cocción perfecta. Buena combinación la de molusco y alcachofa, que ya había tenido la oportunidad de probar en las jornadas de alcachofa de Arbecina de este año y estaba de lujo. Recordar que Benicarló (Castellón) tiene DO para la alcachofa.



9. **Ñoqui al pesto con sepiet:** Para mí, el mejor de la jornada, por varias razones, una por presentación, colores vivos y lustrosos, otra por curioso, es un plato para jugar, se tiene que comer en un sentido determinado y la última razón por sabor, como se rompe el ñoqui en la boca y libera el sabor es algo difícil de describir con palabras, el sepiet con el punto tostado... es un plato para probarlo.



10. **Guisantes a la catalana:** plato curioso por la forma de elaboración, para mí es la representación de lo tradicional y lo moderno, guisante natural frente guisante esferificado en una receta tradicional catalana. Me gusto el sabor, pero me gustó más el concepto. Gran plato.



11. **Lasaña de ostras en tartar con crema de tuétano y aire de yema:** soy un amante de los tartar, este estaba muy bueno, sabor potente y acompañado del ibérico que hacía de envoltura de la lasaña.



12. **Royal de foie-gras con lentejas y ceps:** desde los ñoqui el menú fue cogiendo fuerza ascendente en sabores y aquí se seguía mostrando ese ascenso, muy buen plato, sabroso, y conforme se va concentrando el caldo y el royal se empapa más, más sabor coge. Para los amantes de la cuchara, este es su plato.



13. **Rape con pisto manchego en texturas:** Curioso el ver el pisto manchego con pescado, pero es que la textura de del rape era tersa, y tenía sabor que con el pisto más suavizado a lo que estamos acostumbrados hizo que fuera un buen bocado. Y me encantaron las chip de ajo.



14. **Wagyu confitado a 63°C con puré de patata y setas:** Impresionante, no sólo por el valor que tiene la materia prima, si no por el corte, solo al cortar ya daba gusto y sabía que me iba a encantar, impresionante la textura de esta carne, el sabor que genera... de 10.



15. **Palomitas de maíz en diferentes texturas:** definirlo como ingenioso, presentar las palomitas de maíz en polvo, helado y crema no se me hubiera ocurrido nunca (por eso no me dedico a la gastronomía supongo). Le daba ya un punto refrescante al menú.



Postre

16. **Tarta de zanahoria:** zanahoria con yogur, un punto dulce y suave que se agradece tras los últimos platos

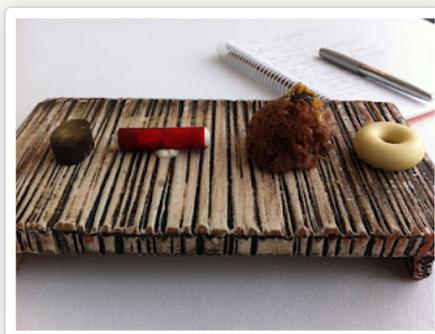


17. **Bombon helado:** un clásico, en formato clásico. No todo va a ser vanguardia.



Pequeñas locuras

18. **Canuto de frambuesa y lima-Filipino de galleta-Gianduja de chocolate y menta-Bizcocho de yogur y amaretto:** A cada cual más rico, me quedo con el filipino, pues es la corteza de chocolate y dentro líquido de galleta, se come de un solo bocado. Y con el bizcocho, estaba riquísimo, era una esponja muy sabrosa.



Bodega

Sobre los vinos, os menciono los que sirvieron y un pequeño comentario de lo que me parecieron:

1. **Manzanilla Solear en Rama:** el mundo de los olorosos es muy difícil para mí, de este solo puedo decir que me gustó mucho, suave para lo que estoy acostumbrado a tomar, quizá por eso me gustó más.
2. **Juan Gil 2011** (monastrell): sorprende que de una uva como la monastrell consiga que sea seco, elaborado en Almansa
3. **Pazo San Mauro 2010:** Rias Baixas, muy sabroso y fresco.
4. **Tridente 2009:** Castilla Leon tempranillo, sensación de fruta madura y cacao, muy bueno
5. **Viña Sastre 2008:** Tinto con cuerpo para acompañar la última tanda de platos.
6. **Kracher Auslese 2009:** Este dulce me encantó, recordaba a los tokay.

Para terminar tomé un orujo bien frío, enfriado por mi mismo con el nitrógeno líquido, es una sensación parecida a los laboratorios de prácticas de química del colegio. Y después una copa de Zacapa XO que hacía mucho tiempo que no lo tomaba. Para mí un buen final para una comida de este nivel.

En cuanto al coste, el precio del menú degustación largo es de alrededor de 130€, bodega a parte. Hay otros tipos de menú y platos a carta, los precios se pueden consultar en la web que os he adjuntado al inicio del artículo.

Y hasta aquí lo que a comida y vino se refiere. A toda esta experiencia hay que añadirle la calidad y calidez que mostró el personal de La Terraza, una gente excelente, no solo por las atenciones que en este tipo de locales ya se presupone, si no por el trato recibido después una vez se fueron el resto de comensales. El hecho de poder hablar con el personal que quedaba de forma más distendida, romper en parte esa barrera cliente-personal de sala me resulta muy enriquecedor, por ver como lo viven ellos desde su punto de vista. Dar las gracias en especial a **Francisco Ramirez**, maitre, que me estuvo enseñando todo el casino y con quien pude hablar más largo y tendido de diferentes temas, tanto relacionados con la gastronomía como fuera de ella. Como apunte, fue segundo junto con su compañero de sala en el concurso de cata por parejas del año pasado de VilaVinateca, en el que yo también tuve la oportunidad de participar, con un resultado no tan bueno.

Una vez más, reivindicar y defender el trabajo que realiza el personal de sala, ya que sobre ellos es sobre quien recae en gran parte la responsabilidad de que la experiencia gastronómica sea más o menos agradable.

Todo esto junto con el detalle que tuvo conmigo el mismo **Paco Roncero** hizo que para mí esta experiencia se haya convertido en una de las más bonitas que he vivido a una mesa, y que si la suerte me lo permite, espero volver a repetir en no mucho tiempo.

Desde este humilde blog, muchas gracias por hacerme vivir una experiencia única.

A los lectores, espero que les haya gustado el artículo aunque haya roto con la línea común de publicación, es la forma más sincera que he encontrado para describir lo vivido en La Terraza del Casino.

Y como siempre, hay cosas que nunca cambian así que...

Un beso para vosotras y un abrazo para vosotros.