

CRÓNICA GASTRONÓMICA

Un menú extraordinario en La Terraza del Casino

11/05/2016@18:10:47 GMT+1

Por Rafael Ansón



Son ya muchos años los que Paco Roncero lleva triunfando en la calle de Alcalá de Madrid al frente de La Terraza del Casino, tres soles Repsol y dos estrellas Michelin. A pesar de sus múltiples presencias gastronómicas, su éxito con el gastrobar Estado Puro y sus continuos tránsitos hacia un lado y otro del océano, la gran propuesta del cocinero madrileño se localiza en este restaurante ubicado en la última planta del lujoso Casino de Madrid.

Allí se rodea de un gran equipo de profesionales en el que sobresalen la sumiller María José Huertas y el primer maître Alex Rodríguez, con lo que se demuestra que la gastronomía de autor contemporánea que triunfa ha de basarse en una sabia combinación de cocina, vino, sala y entorno, pero hoy hablaremos, sobre todo, de cocina.

Un espectáculo en cuatro actos

Acabo de tener la oportunidad de comprobar el gran momento que vive La Terraza del Casino y la cocina de Paco, disfrutando de un gran menú-degustación en cuatro actos, una sinfonía en las espléndidas instalaciones que creara en su día Jaime Hayón.

El primer acto, **Relájate**, fue una copa de pisco sour de bienvenida, un aperitivo que nunca falla. El segundo, titulado **Diviértete...**, incluyó los singulares *snacks*, a saber: unos boquerones en vinagre con patata alioli y aceituna, las revolconas de tупinambo, cata de aceite de oliva, los espléndidos tiradito de corvina y cacahuete Thai (ya dos clásicos en las propuestas de la Terraza), una gran pizza margarita de trufa, una estupenda combinación de foie con manzana y anguila, y el *dumpling* de chipirones en su tinta. Entretenida y original manera, como siempre, de iniciar el festín gastronómico.

El capítulo principal del menú, bajo del nombre de **Disfrútanos...**, incluyó una sucesión de los llamados *tapiplatots*, en cantidades ajustadas: un impresionante ajoblanco de cigalas; las setas con

tuétano y esencia de pino; un interesante rodaballo a la gallega; una receta tan compleja como el royal de gallo con bearnesa de maíz, puré de cebolleta y rocoto y, finalmente, el logrado huevo pasado por agua.

Y el cuarto acto, la hora del postre, bajo el epígrafe de **Ríndete...**, llegó con un inesperado café con leche. Las coloristas y siempre dulces *pequeñas locuras* pusieron punto y final a un recorrido en el que disfrutamos también de una armonización a la altura.

Casi un clásico de Madrid

En estos tiempos, en los que la alta cocina atraviesa un momento muy interesante en Madrid, ciudad en ebullición en la que convergen grandes propuestas de todos los estilos y procedencias, La Terraza del Casino es casi un clásico, puesto que lleva ya prácticamente dos décadas como ejemplo de una de las cocinas más diferenciadas y reconocibles, la que presenta uno de los cuatro o cinco mejores restaurantes de la ciudad, avalado por público y crítica.

Además, desde la época en que formaba parte del equipo de Ferran Adrià y posteriormente en su gran trayectoria individual, el hiperactivo Paco Roncero sorprende con una gran cocina de producto en la que nunca faltan los guiños cómplices al cliente, la sutileza y la diversión.