



El ceviche de marisco preparado por el chef Pao Roncero en La Terraza del Casino.

Cenas de empresa, comidas con los amigos más íntimos, tapeo con los conocidos... En Navidad se sale de la rutina alimenticia se quiera o no. A la obligación social de estas fechas se suma la múltiple variedad de exquisiteces gastronómicas que los restaurantes y los chefs de toda cocina y condición están proponiendo durante estos días en los que se tiende al exceso.

¿Y quién no va a caer bajo los efectos de las calorías y las grasas de más? La oferta es espectacular. Entrantes de capricho capaces de enamorar (por el olfato, la vista y el gusto) a los expertos más exigentes, contundentes platos fuertes elaborados con las materias primas típicas de las fechas: mariscos, pescados, carnes y aves. Incluso hay succulentas propuestas ya cocinadas por los mejores restauradores susceptibles de servir en casa e, incluso, sabores exóticos para sorprender a los más clásicos. Y, por si fuera poco, los postres más exquisitos ponen el edulcorado broche a un banquete que, seguro, se disfrutaría mucho más fuera de estas semanas de celebración.



Carpaccio de cigala en La Terraza del Casino.

Adaptaciones de lujo

La Terraza del Casino, con el famoso chef Paco Roncero a los mandos, ha ajustado su propuesta gastronómica a las fechas en las que estamos. Para ello, han introducido en su menú degustación dos platos elaborados con productos típicos de las mesas españolas para que la experiencia gastronómica sea única e inolvidable. En el primero, raviolis de cigala con caldo yodado, Paco Roncero cuenta que el secreto está en dorar las cabezas de las cigalas y estrujarlas para obtener el coral del animal y utilizarlo para unir las capas de carne de cigala y de cada ravioli. En el segundo, rodaballo a la gallega, el chef ha cocinado la cabeza, espinas, aletas y cola del pez para hacer un fumet que se deja enfriar para que gelifique en su propio colágeno.

La Terraza del Casino. Alcalá, 15. Madrid. 91 532 12 75.