

ACTUALIDAD

La Terraza del Casino del siglo XXI



Pilar Salas

3/7/2018  Comentarios

Mucho ha cambiado La Terraza del Casino, con dos estrellas Michelin en Madrid, desde que en 1998 fichase a Ferran Adrià y dos años más tarde ascendiera a su jefatura de cocina a Paco Roncero. En este tiempo ha vivido tres reinenciones, la última de las cuales le aporta calidez y luminosidad y da mayor aprovechamiento a su espléndida terraza, con vistas de impresión. También hay cambios en la cocina, en la que este Premio Nacional de Gastronomía 2006 vuelca influencias adquiridas en sus viajes por todo el mundo.



Lo que comenzó siendo una brasserie de decoración recargada, con moquetas y paredes enteladas siguiendo los cánones de la época, ya vivió un importante cambio en septiembre de 2007 y con el recién acometido es ya La Terraza del Casino que Roncero quería para el siglo XXI. "Estoy como un niño con zapatos nuevos", comentaba ilusionado.

Con una gran fiesta para unos 400 invitados se inauguró esta nueva etapa del restaurante, ubicado en el ático de NH Collection Casino de Madrid, un bellissimo edificio de 1910 en el tramo más céntrico de la calle de Alcalá. Roncero se encargó de explicar a los invitados esta "nueva etapa llena de magia, creatividad y mucha gastronomía".

Su equipo ha trabajado codo con codo con el diseñador Jaime Hayon en la renovación del comedor y el salón privado, en tonos azules y verdes aguamarina. El chef se planteó prescindir de los manteles, pero finalmente optó por unos de diseño ideado expresamente para sus mesas. En ambos espacios habrá más protagonismo del trabajo de sala y se buscará una mayor interacción con el comensal. "Me gusta jugar con las 'performances', como hacemos en el Taller y en Sublimotion (Ibiza)", reconocía.



La terraza se convierte en "la prolongación perfecta" y tendrá mayor aprovechamiento más allá de las cenas con música en directo que ofrece durante tres meses. "Es única en Madrid, tenía que contarla", apunta. Así que se ha ubicado una pérgola que permitirá degustar al aire libre el aperitivo para después pasar al café con el carrito de chocolates y la copa.

Más cambios. El atareado equipo de sala estrenó en la fiesta los nuevos uniformes, con los que la empresa de moda Tom Black hace guiños a la decoración y quiere transmitir la cercanía de sus integrantes. Una renovada imagen como escenario de una cocina "basada en el producto, con un giro moderno a la tradición" que Roncero lleva "en el corazón" y con "influencias" de todo lo que ha aprendido en su trayectoria el madrileño. "Usamos una materia prima excepcional, hacemos una cocina divertida, muy moderna y pura, porque a mí me gusta que la gente sepa lo que está comiendo", apostilla.

En La Terraza del Casino se puede optar por comer a la carta -"aunque sólo entre un tres y un cuatro por ciento de los comensales se decantan por ella", dice- o elegir uno de sus dos menús degustación: Ahora y siempre (148 euros), que aúna tradición y modernidad, y Bienvenido a mi mundo (185 euros), el de un Roncero ecléctico que toma referencias de distintas culturas. Bocado de aguacate y cochinita pibil, gamba roja de Denia a la americana, erizo de mar, tendón e hinojo; kokotxa de merluza al pil-pil de curry, gallo de corral con mole y maíz o sandwich de calabaza y kumquat son algunas de la veintena de elaboraciones que propone en su menú más personal. "Una comida en la que primero se huele y luego se come", dice el cocinero en una reivindicación de los aromas. Creaciones que se acompañan con las sugerencias de la muy premiada María José Huertas, al frente de una bodega con más de 900 referencias nacionales e internacionales.

