

Paco Roncero trufa de novedades sus 25 años en el Casino de Madrid

Nuevos platos y grandes 'hits' reinventados en un magistral giro de su cocina

Ana Marcos MADRID.

El chef Paco Roncero celebra su cuarto de siglo al frente de la cocina del Casino de Madrid con muchas novedades. Tras una etapa poco fructífera que algunos atribuyen a factores exógenos y otros a las numerosas ocupaciones del cocinero –Estado Puro, Sublimotion, asesorías, etc.–, el dos estrellas Michelin ha cogido las riendas con mano firme. Siempre fue un *pura sangre* y ahora lo demuestra con creces.

El emblemático edificio, del año 1836, estrena –solo si el cliente así lo desea– un succulento recorrido por su interior, que comienza en el espléndido bar inglés disfrutando de un cóctel. De ahí al Laboratorio, germen de Sublimotion Ibiza, donde Roncero investiga con su equipo nuevas creaciones; es el momento del *bocata* de gazpacho o sus famosas olivas: de los comienzos de Roncero de la mano de Ferrán Adriá, estas esferificaciones son los mejores testigos. María José Huertas, acreditada sumiller, entra en escena y sirve unos generosos muy especiales.

Entre copa y copa, se llega al corazón del restaurante: la cocina. No es un camino por las zonas nobles, estamos en las entrañas del edificio, pero merece la pena conocer el lugar donde palpita la creatividad. Todo sabor en los *buns de chili crab*, ultimados aquí sobre la marcha. A pocos metros ya en el comedor, una oferta recientemente limi-

Restaurante La Terraza del Casino

C/Alcalá 15. Casino de Madrid. Tel.: 915 321 275. Cierra agosto, lunes y festivos (domingos noche). Reservado: 15-30 personas. Parking cercano. Terraza (solo cenas). www.casinodemadrid.es



EE

El Menú

Primero: Bonito-foie
Segundo: Lenguado a la mantequilla negra
Postre: Asia dulce
Precio medio: 180-200 €

tada a dos únicos menús: *Ahora y Siempre* –corto, 148 euros– y *Bienvenidos a mi mundo* (largo, 185 euros); ambos con sus maridajes (32 y 60 euros, respectivamente) gestionados por Huertas en una genial

selección, extraída de una impresionante carta con 900 referencias.

Platos completamente nuevos y otros *best-sellers* reinventados, servidos en menaje también de estreno diseñado específicamente. Impactantes aperitivos, desde la ensalada César –en canapé sobre pato crujiente con esferas de salsa– o el ajo blanco, *snack* de crema helada, gel de yuzu... *Dumplings* de tinta de calamar con crema de gamera o un especialísimo lenguado *meunière* a la mantequilla negra. Y hay nitrógeno líquido, quizás en exceso, pero es el sello Roncero y

estamos (aún) en verano. No obstante, hablamos de alta cocina, magistral y siempre innovadora, con platos como el bogavante con panceta ibérica, de potente salsa, el conejo en civet de original presentación o las sorprendentes cocochas al pil-pil de curry. Dos pre-postres mágicos y de ahí al chocolate. Todo, para disfrutar también en su magnífica terraza nocturna, abierta únicamente hasta finales de septiembre. Y un comentario último del chef respecto a sus comentadas ausencias: “El 90 por ciento de mi tiempo estoy aquí”.