

Paco Roncero reestrena La Terraza del Casino

Marta Fernández. Madrid

Lleva trabajando 18 años en el Casino de Madrid, donde conoció a Ferran Adrià, cuando éste llegó a este espacio como asesor gastronómico, a través de NH Hoteles. Paco Roncero (Madrid, 1969) se convirtió al poco tiempo en jefe de cocina de La Terraza del Casino, concepto de alta cocina ubicado dentro de este palacete madrileño, que suma doble estrella Michelin y tres soles de Guía Repsol.

Justo con la llegada del verano, Roncero ha reestrenado La Terraza del Casino, situado en el ático de NH Collection Casino de Madrid. Para empezar, ha sido sometida a una reforma, tanto en su espacio exterior de la azotea como en el comedor alargado, con un privado al fondo del interior. Bajo un proyecto firmado por Jaime Hayon, que ya fue responsable de la más reciente remodelación del restaurante de Roncero, el cambio afecta al interiorismo, pero, sobre todo, a "la puesta en escena del restaurante", que el diseñador considera como "una plataforma de experimentación". A la vez, la terraza exterior ha sido reformada por Julio Guixeres. Y, por terminar con la descripción más estética de uno de los cinco biestrellados de Madrid, el equipo de Roncero viste uniformes diseñados por Tom Black.

En cuanto a la propuesta gastronómica, Roncero lleva tiempo puliendo su estilo bajo una doble idea. Por un lado, dar relevancia a la temporalidad del producto de alta calidad. Y, por otro, reflejar en sus platos sus viajes por el mundo, sin renunciar a su origen madrileño.

Con el dominio de la técnica de vanguardia como aliado, el cocinero aplica estos factores, además de creatividad, investigación y un servicio de sala cada vez más enfocado en divertir e interactuar con el comensal. Así, un carrito de panes y otro de postres completan una experiencia gastronómica, en la que, además, la sala tiene mucho

La Terraza del Casino

- **Dónde:** Casino de Madrid. Alcalá 15, Madrid. Tel. 91 521 87 00.
- **Teléfono:** 91 521 87 00.
- **Fórmula:** Alta cocina de vanguardia.
- **Precio de los menús degustación:** 79, 148 y 185 euros.
- **Horario:** Cierra domingo y lunes todo el día.



El comedor reformado de La Terraza del Casino.

que decir en la puesta en escena.

La propuesta de La Terraza del Casino se concreta en varios menús degustación: *Ahora y siempre*, a un precio de 148 euros; *Bienvenidos a mi mundo*, por 185 euros; y, solo en servicio de mediodía, *La Terraza*, por 79.

Entre sus recientes creaciones, hay platos como la *Kokotxa* al pilpil de curry, el Gallo *a la royale* con mole o la Gamba Americana, junto con versiones de platos internacionales como la Pizza carbonara o la Ensalada César, al tiempo que firma su propia receta de Calamar encebollado. Como aliado líquido, existe una bodega integrada por más de 900 referencias.



Calamar encebollado.



Cococha con pilpil de curry.



Royal de gallo con mole y maíz.



'Sweet Asia'.