



Comer vanguardia en Madrid: La Terraza del Casino

Escrito por Alessia Cisternino, El 23/04/2018

Una experiencia gastronómica contemporánea en el marco más inesperado

Hay, por lo menos, dos buenas razones para reservar una mesa en La Terraza del Casino de Madrid. La primera es disfrutar de una de las cocinas contemporáneas más destacadas de España –que por algo luce, desde hace casi diez años, 2 estrellas MICHELIN– y la segunda es hacerlo en el entorno más sorprendente. Ubicado en el número 15 de la castiza calle Alcalá, El Casino de Madrid es uno de los edificios más antiguos y emblemáticos de la capital. Escaleras infinitas, alfombras rojas, remates dorados y enormes ventanales. Es solo una parte del encanto decimonónico que envuelve al comensal nada más cruzar el umbral. El bullicio de una de las zonas más concurridas de la capital se queda fuera, empieza un viaje al pasado. Y, a la vez, al futuro.

El artífice de ese extraño cóctel entre historia y vanguardia es Paco Roncero, chef madrileño que desde el año 2000 lidera una cocina escondida en las entrañas del legendario edificio. Roncero plantea una experiencia gastronómica que empieza en el siglo XIX, en el bar inglés que se encuentra en la planta baja del Casino, entre madera y sillones de piel.

Unas plantas más arriba, se encuentra el Taller, un espacio multisensorial y muy exclusivo inaugurado en 2012. No se dejen engañar por las paredes y el mobiliario blanco. Gracias a la ayuda de modernos softwares, aquí el comensal puede llegar a sentir el viento o ver la lluvia mientras disfruta de uno de los platos que salen de la cocina de Roncero. También es un espacio pensado para la investigación y el diseño de nuevos platos.

Para el tercer pase, hay que subir hasta la azotea: montarse en unos de los ascensores de hierro, donde hasta hay sitio para sentarse, ¿una experiencia interesante! Al salir, nos topamos con una sala de estética contemporánea (fue rediseñada por el célebre arquitecto español Jaime Hayon en 2007) donde predomina el blanco, el negro, el azul y el gris acero, los espejos y los cristales color ámbar.

Canelón de piel de leche con setas, trufa y foie-gras, Lenguado a la meunière, Tarta de zanahoria con queso fresco y canela. Son los platos que los inspectores de la guía MICHELIN recomiendan probar en La Terraza del Casino. En la carta y los menús degustación encontramos además platos como el Conejo en civet con foie y cacao, la Merluza con liliáceas y codium, el Lenguado a la mantequilla negra o el postre Violeta, anís y fresas, inspirado en los sabores de Madrid.

Aunque el “postre” más codiciado de este restaurante es sin duda salir a la azotea y disfrutar de unas de las mejores vistas de Madrid.

Una mención aparte merece la impresionante oleoteca, siendo el aceite de oliva el ingrediente fetiche de la cocina de Paco Roncero (el Aceite del olivo milenario es uno de los platos actualmente en carta). Y finalmente, los Tapiplatos, bocados a medio camino entre un plato y una tapa, otra gran pasión de este chef. Tradición española en clave contemporánea.