

Paco Roncero enseña su mundo a través de los espacios del Casino de Madrid

Paco Roncero abre las puertas de su “casa” para que el comensal conozca todos los espacios del NH Collection Casino de Madrid y La Terraza del Casino mediante un menú degustación con paradas y porqués.**

María José Huertas cambia el formato de la carta de vinos del restaurante, finalista en los International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2017.



Más de 25 años en La Terraza del Casino -17 de ellos como jefe de cocina- merecen una historia narrada. Espacios, personas, platos, activos que ha puesto en valor Paco Roncero abriendo el taller y la cocina al comensal, para que éste recorra su “mundo” gastronómico y espacial. La experiencia que propone, y que comienza en el bar del NH Collection Casino de Madrid –edificio que aloja al restaurante-, está operativa tanto en español como en inglés bajo el menú “Bienvenidos a mi mundo”. Completando la experiencia, la sumiller de La Terraza del Casino, María José Huertas, ha dado una vuelta a la carta de vinos -recientemente nominada en los International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2017- con una nueva presentación y constantes cambios de referencias.

Roncero lleva más de 25 años en el edificio, primero aprendiendo, después enseñando, siempre formando parte. El Casino es Paco Roncero. Es su mundo, y estás en él. Tres snacks con sello (entre ellos los ya míticos frutos secos miméticos) y un cóctel con cava y flor de sauco te dan la bienvenida. Dominó en la cápsula del tiempo es el nombre con el que Roncero ha bautizado el snack que tomas antes de subir porque el viaje es gastronómico pero también espacial y temporal dentro del edificio del Casino de Madrid, inaugurado en 1910.

El ascensor conduce del pasado del edificio al futuro, el Taller de Paco Roncero. Aquí hacen y se prueban las ideas que el cocinero madrileño presenta después. Inaugurado en 2012, es un espacio vivo, futurista, emocional, una herramienta única para crear experiencias multisensoriales en primera persona. Recibe al comensal Javier Alonso, jefe de cocina. Maridas bajo la batuta de la sumiller del restaurante tres imprescindibles de Roncero creados delante del comensal. Pizza carbonara con trufa, aceite de olivo milenario y bocata de gazpacho andaluz. Las presentaciones, los continentes, nada es convencional ni baladí.

La siguiente etapa es la cocina. El trajín se ve pero no se escucha. Contemplas a cocineros, pinches y jefes de partida. Ves el engranaje perfecto de la sala de máquinas de un restaurante gastronómico a pleno rendimiento. Buns de chili crab maridados es el plato propuesto en este espacio.

Y por fin la sala, pensada para envolver con formas geométricas, piedras preciosas y tonos azules por el diseñador madrileño Jaime Hayón, finalizará con pausa el menú. Verás, olerás, tocarás y degustarás al Roncero vanguardista con sus hits más aclamados y sus últimas invenciones.

Los mapas fríos y cálidos de los vinos

El trabajo, la sorpresa y la reinención diaria tienen continuidad en la carta de vinos de La Terraza que María José Huertas y Alejandro Rodríguez –maître- han renovado en forma. En fondo, las revisiones son diarias en una carta dinámica de 900 referencias (tanto nacionales como internacionales). La novedad actual reside en el formato, que el equipo de sala ha cambiado para “sorprender y acercar mejor al comensal las características y el porqué de la elección de cada vino”, comenta Huertas. Lo hacen mediante mapas y localizaciones geográficas de provincias y países por zonas frías y cálidas, seleccionando de cada una de ellas algunos de sus productos. Visual y divulgativo, el vino también entra por los ojos.

Esta misma carta ha sido proclamada recientemente finalista del premio a la Mejor Carta de vinos de los International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2017, un certamen que gestiona la empresa creadora de The World’s 50 Best Restaurants. Con un jurado compuesto por, entre otros, François Chartier (Mejor Sumiller del Mundo en 1994), Joxe Mari Aizega (Director del Basque Culinary Center) o Ferran Centelles (parte del equipo de sumilleres de elBulli y director de la partida de bebidas de elBullifoundation), la carta de María José Huertas competirá por el galardón -que se entregará el próximo 16 de octubre en Madrid-, con las de Mugaritz y San Mamés Jatetxea. El año pasado, en su primera edición en España (el concurso lleva celebrándose más de tres décadas en el Reino Unido), el galardón se lo llevó la carta del restaurante madrileño Alabaster.

Paco Roncero

Es uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española dentro y fuera de nuestras fronteras. Una vanguardia técnica y creativa que se traduce, no solo en un estilo de cocina, sino también en la manera de ofrecer y entender la gastronomía como una experiencia sensorial única. Se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y realizó *stages* en Zalacain y en el Hotel Ritz hasta que en 1991 se incorporó a la plantilla del NH Collection Casino de Madrid. Cinco años más tarde fue nombrado jefe de cocina del departamento de banquetes de dicha institución y en 2000 ascendió a la jefatura de cocina del Casino incluyendo la dirección del área de banquetes y del restaurante La Terraza del Casino, ya bajo la dirección de NH Hotel Group.

En esta época se produjo la explosión de su personalidad creadora, acelerada por el contacto con Ferran Adrià y elBulli, cuya sección de catering supervisó a El Casino durante doce años. En enero de 2002 recibe la primera estrella Michelin, convirtiéndose en el primer Club privado de Europa que la consigue. Además, es reconocido con los más prestigiosos reconocimientos gastronómicos, como el Premio Chef L'Avenir 2005, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, y el Premio Nacional de Gastronomía 2006 de la Real Academia de Gastronomía Española.

La Terraza del Casino

Situado en el ático de NH Collection Casino de Madrid, en pleno centro de la capital de España, el restaurante La Terraza del Casino cuenta con dos estrellas Michelin, tres soles de la Guía Repsol y dos M en la Guía Metrópoli como reconocimiento a la cocina, así como al especial cuidado que se ofrece en otros aspectos como el espacio, decorado por Jaime Hayón, o la bodega, con más de 900 referencias vitivinícolas. La sumiller es María José Huertas, Premio Nacional de Gastronomía 2003.

NH Hotel Group

NH Hotel Group (www.nhhotelgroup.com) es un consolidado operador multinacional y una de las compañías hoteleras urbanas de referencia a nivel mundial. La Compañía opera cerca de 400 hoteles y 60.000 habitaciones en 30 países de Europa, América, África y Asia, en destinos tales como Ámsterdam, Barcelona, Berlín, Bogotá, Bruselas, Buenos Aires, Düsseldorf, Frankfurt, Londres, Madrid, México DF, Milán, Múnich, Nueva York, Roma o Viena.

Ficha técnica del restaurante

Nombre – La Terraza del Casino

Dirección – Alcalà, 15

Localidad – Madrid, 28022

Teléfono – 91 532 12 75

Email – terrazza.casino@nh-hotels.com

Web – www.casinodemadrid.es

Instagram – @laterrazacasino

Twitter – @laterrazacasino

Horario restaurante – de martes a sábado, de 13:30 a 15:30h y de 21 a 23h.

Día de cierre semanal – Domingo noche lunes y festivos.

Vacaciones – Agosto

Menú mediodía “La Terraza”: 69€ (con maridaje, 84€)

Menú degustación “Ahora y siempre” (corto): 148€ (con maridaje, 180€)

Menú degustación “Bienvenidos a mi mundo” (largo): 185€ (con maridaje, 245€)

Jefe de cocina – Paco Roncero

Jefe de sala – Alejandro Rodríguez

Sumiller – María José Huertas