

La Terraza: todo un clásico de los veranos madrileños

Si esta es una Revista de balances, en el sentido de análisis de una temporada que finaliza y otra que comienza, no podemos dejar de hablar de La Terraza del Casino, que se ha convertido, con su cocina creativa e innovadora, en todo un clásico de los veranos madrileños.

Pocos pueden resistirse a los encantos de la noche madrileña desde La Terraza del Casino.

Un ambiente perfecto (maravilloso el acompañamiento musical), una bienvenida deliciosa (el rincón especial de coctelería a cargo de Ángel San José, barman del Casino de Madrid), el mejor servicio (camareros y maitres de excepcional atención), y, por supuesto, un menú que sorprende y gratifica a todos los paladares.

La Terraza, que abrió sus puertas los primeros días del mes de junio, y las cerró a principios de octubre (la clemencia del tiempo de septiembre permitió alargar la temporada más de lo habitual), sirvió a más de 4.000 comensales (a razón de 60 días

rios), eso sin contar actos privados que también eligieron el marco de La Terraza como lugar de celebración.

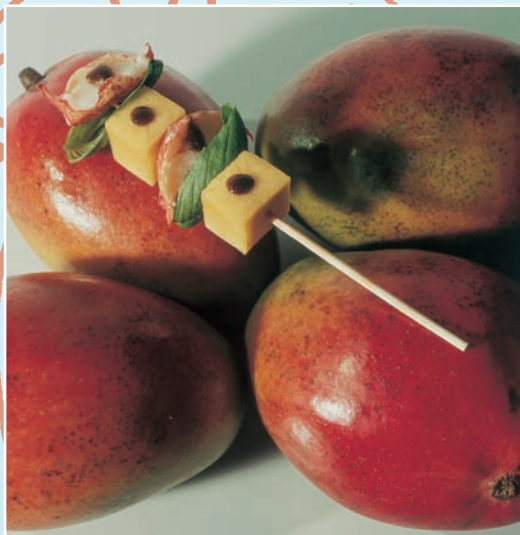
“El lleno ha sido del 100% todos los días de apertura -nos comentó Javier Raich, uno de los maitres de La Terraza - y hemos tenido listas de espera de decenas de personas”. Debemos recordar que La Terraza sólo abrió por las noches (la hora del almuerzo tenía lugar, como en el resto del año, en el comedor interior de La Terraza), en los meses de junio, julio y septiembre (agosto, al igual que el resto de los servicios comerciales del Casino, cerró por vacaciones).

El crítico gastronómico de ABC, Carlos Maribona, incluyó a La Terraza del Casino dentro de su sección “Los 25 mejores restaurantes de España”. “El señorial edificio del Casino de Madrid —señalaba Maribona—, acoge y da nombre en su última planta, la de la terraza, a uno de los mejores restaurantes de la capital.

Desde 1998, La Terraza del Casino cuenta con la asesoría gastronómica de Ferrán Adriá, lo que ha marcado mucho su línea. Sin embargo, Paco Roncero no se ha limitado como ocurre en otros casos, a «fotocopiar» platos. Ha sabido recoger lo mejor de esa cocina y adaptarla al gusto de su clientela”.

También destaca el crítico gastronómico “el eficaz y preparado servicio de sala, acorde con el entorno, que se esfuerza por recuperar detalles casi perdidos, como el emplatado a la vista del cliente”, así como, claro está, a la excepcional María José Huertas “una de las mejores sumilleres españolas, que dirige con acierto una importante bodega”.

Y en cuanto a la nueva temporada de La Terraza, ya en sus comedores interiores, no podemos darles detalle de la Carta de Otoño, es un “secreto” guardado bajo siete llaves, pero estamos seguros que responderá a las expectativas de todos los seguidores de la





Página del Diario "ABC", en la que se destacaba a la Terraza del Casino de Madrid como uno de "Los 25 mejores restaurantes de España".



gastronomía casinista. Paco Roncero, jefe de cocina y uno de los chefs que más están destacando en el panorama nacional e internacional, ha estado pasando una temporada en El Bulli, algo que hace con fre-

cuencia, recogiendo las últimas tendencias de la cocina de Adriá, tendencias que luego adaptará a los gustos casinistas.

