

"Mi cocina intenta despertar los cinco sentidos" (Ferran Adrià)

La Terraza del Casino: una alternativa diferente

Desde hace unos meses, La Terraza del Casino, emblemático restaurante reconocido como uno de los mejores de la capital, presenta un menú degustación reducido como alternativa a quienes desean algo distinto a mediodía.



Uno de los postres que nos ofrece la Carta de La Terraza: "Otoño en La Rioja".

A La Terraza podemos llegar en los cuidados ascensores de época, en los que, incluso tomando asiento, se puede relajar el cuerpo y la mente en el corto trayecto, y admirar los diferentes elementos originales que todavía conservan estas joyas centenarias. Al llegar a La Terraza, tras los cristales y la forja de la puerta del antiquísimo ascensor, la primera imagen

será la franca y afable sonrisa de Alfonso Vega, enmarcada en un ambiente cuyo estilo contrasta con el resto del edificio. Alfonso es el Primer Maitre del Restaurante. Con él, Francisco Ramírez, Segundo Maitre y una decena más de profesionales se encargan de la atención en la Sala. Su cometido es el de cuidar hasta el más mínimo detalle. Un ejemplo es el esmero que dedican a algo tan aparentemente simple como

la colocación de los arreglos florales que aportan color a cada una de las mesas. Los sitúan de tal forma que todos tienen el mismo ángulo e idéntica orientación. Curioso, ¿no?

El cóctel de bienvenida, cuya espectacular preparación se realiza ante el cliente, es el punto inicial de un agradable almuerzo. Se trata de una adaptación del "Whisky Sawyer" tradicional, elaborado con la mezcla de zumo de fruta de la pasión adicionado de azúcar y bourbon, a la que se añade nitrógeno líquido a 196 grados bajo cero y que produce un curioso efecto humeante. Después de remover con maestría, llega el resultado. Una textura cremosa similar a un sorbete, de un vivo color calabaza, "que prepara el paladar y lo dispone para saborear el almuerzo o la cena", tal y como indica Alfonso. El nitrógeno es un gas inocuo que pasa de gaseoso a líquido a menos 196 grados; esta cualidad lo convierte en un elemento idóneo para congelar rápida y directamente pequeñas cantidades de alimentos y elaboraciones, sin modificar





Elaboración, paso a paso, de "Nido de buevo carbonara". Como verán en las imágenes, un proceso laborioso de resultado sorprendente.

ninguna de las características de éstos, ni color, olor, sabor... Este proceso recibe el nombre de "criogenización" y es ideal para congelar elaboraciones muy delicadas como espumas o aires, e incluso obtener lágrimas de cualquier cítrico.

Como alternativa a la Carta tradicional, desde hace unos meses, La Terraza del Casino dispone, a mediodía, de un Menú degustación que cambia cada día. La idea de este menú reducido nació pensando en aquellas personas que en el almuerzo quieren optar por algo diferente al típico menú de primer plato, segundo y postre. Se

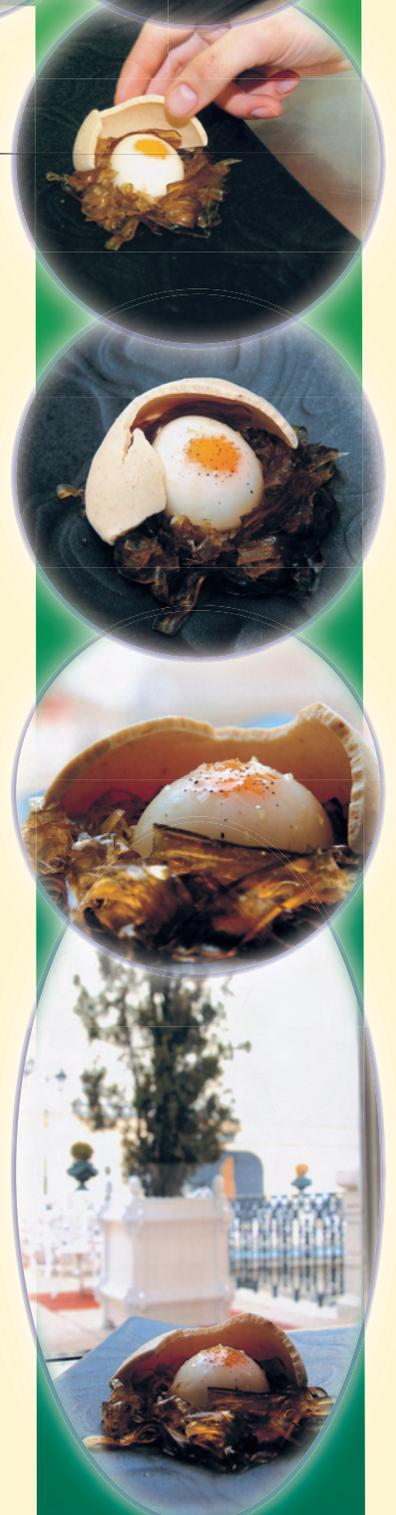
trata de algo sorprendente y distinto. Está compuesto por cuatro snaks, tres tapijatos y un postre.

Miguel y Javier, dos jóvenes profesionales que están almorzando en La Terraza en el momento de nuestra visita creen que es una gran idea. Hoy se han dado cita en el Casino para "comer platos elaborados, hechos con buenas materias primas", dice Miguel. "Nos lo comentó una compañera de la empresa que conoce nuestras aficiones y aunque no nos importaría venir con más frecuencia, ahora, es algo que de cuando en cuando nos podemos permitir.

Nos gusta y lo disfrutamos mucho", dice Javier. Miguel asiente.

Como ejemplos de snaks que forman parte de un menú degustación reducido podríamos citar: Orquídea de pasión y borraja; Galleta de tomate; Corteza de ternera y tuétano; Moshi de queso de cabra. De tapijatos: Tomate mozarella; Rape amaranto; Pato en escabeche ligero. Y ejemplo de postres: Ravioli de piña y polvo de helado de coco; Suena bien, ¿verdad? Pues les aseguramos que sabe todavía mejor.

Y como siempre, están el menú degustación tradicional, que cambia cada semana, y la carta tradicional que también se establece en función de la estacionalidad intentando aprovechar los productos de cada época del año. En otoño-invierno tuvieron un peso especial las setas y la caza. Los platos



Alfonso Vega, Primer Maître de La Terraza, preparó para la Revista un cóctel de bienvenida con nitrógeno líquido.



Otro original postre:
"Helado de rosa y fresa"

Terraza del Casino

La Terraza ofrece, como novedad, un menú degustación reducido, sólo para almuerzos, a 60 euros. A los socios se les aplicará, como es habitual, un 20% de descuento.

La Terraza nos ofrece una selección de 70 variedades de infusiones.



densos dejaron paso, ahora, en primavera y verano, a otros más ligeros y frescos. También es el momento de que vean la luz platos que se han preparado y estudiado en el Taller de Investigación y Desarrollo de Paco Roncero y su equipo, responsables directos de la composición de cada una de las nuevas ofertas.

En la Revista hemos tenido la oportunidad de asistir a la preparación de varios platos. Entre ellos resultaron muy interesantes los pasos realizados para la minuciosa elaboración del "Nido de huevo carbonara", explicados "in situ" por Sergio Pachón, Jefe de Cocina del Restaurante. "Para empezar está la delicadeza y el extremo cuidado del recortado con unas pequeñas tijeras, de la cáscara del huevo que luego servirá de molde para la yema esférica y la crema de parmesano. En este molde se enfría y solidifica. Luego, con mucho mimo, se



rompe y se extrae, y, una vez atemperado, manteniendo la forma del huevo, descansará en unas cintas de consomé de carne, adornado por una lámina que aparenta ser una amplia cáscara rota sobre él". Un vistoso plato servido sobre pizarra.

En cocina, junto con Sergio, como Chef de Pastelería está Roberto Fernández. En total 14 personas componen un perfecto puzzle para que todos los platos solicitados lleguen en su punto con la precisión de un ajustado engranaje.

Y de postre, "Otoño en la Rioja", que era exactamente eso. Un paisaje con ocres y marrones capaces de reproducir un paisaje riojano con un árbol vestido con sólo dos hojas que han resistido aferradas a las ramas. Los ingredientes: melocotón, pan de especias, chocolate y vino. El aspecto obedece al de una obra de arte. Un regalo para la vista antes que para el paladar. Pero "Otoño en la Rioja" se ha rendido ante el multicolor y veraniego "Helado de rosa y fresa", que también es exactamente eso. Una preciosa rosa con tallo de chocolate y hojas de menta. La flor está hecha de helado de fresa y rosa, con

pétalos crujientes también de rosa, servida sobre mousse de coco.

Para acompañar el almuerzo o la cena, La Terraza del Casino ofrece una amplia carta de vinos con 900 referencias entre etiquetas nacionales y extranjeras. María José Huertas y Rubén Mora son los Sumillers; su buen hacer está al servicio de los clientes que quieran solicitarlo.

Para los amantes del café, las opciones también satisfacen paladares exigentes. Según los gustos, el origen puede ser Colombia, Etiopía, Kenia y Jamaica. Y si las preferencias se inclinan por las digestivas hierbas, en La Terraza nos ofrecen un carro de infusiones que posee 70 tipos diferentes. Desde múltiples variedades de las tradicionales manzanillas y té hasta otras menos usuales como tomillo, romero, albahaca, hierbabuena, caléndula o menta chocolatera.

(*) el menú degustación reducido, sólo para almuerzos, tiene un coste de 60 euros. A los socios del Casino, también en este caso, se les aplicará un 20 por ciento de descuento en la factura.