

Actos del Casino

Cenas Primavera-verano

Este año la climatología no acompañó a las ya tradicionales Cenas Primavera-verano que, cada año, abren la temporada veraniega en La Terraza del Casino de Madrid. Ambas cenas, el 18 y el 20 de junio, hubieron de celebrarse en el interior del edificio.



“Este restaurante es tan bonito, que ni me importa”, comentó una socia al serle comunicado el cambio de ubicación de la cena. Tradicionalmente, como todos los socios del Casino sabrán, las veladas se celebran en la misma semana, casi de manera consecutiva, en la bellísima terraza del edificio. En alguna de sus ediciones, una de las cenas tuvo que hacerse en el interior del restaurante. Pero este año, debida a esta extraña primavera y comienzo de verano que hemos sufrido, ambas cenas

hubieron de celebrarse en las instalaciones interiores. El martes 18 llegó incluso a llover. El jueves 20 la temperatura fue bastante alta, pero el viento desaconsejaba cenar en el exterior (aunque la terraza sirvió de improvisado escenario para muchas fotos que quisieron hacerse los invitados)

Las Cenas Primavera-Verano casinistas fueron puestas en marcha en 2007 por la Junta Directiva del Casino de Madrid. La primera edición de la convocatoria puso de manifiesto que la iniciativa era del agrado de los socios. Fue tal

la avalancha de peticiones, en ese mes de junio de 2007, que hubo de celebrarse una segunda velada, ante lo limitado de las plazas. Así, ya se estableció que se celebrarían dos fiestas, para dar cabida a todos aquellos socios que desearan celebrar con una espléndida cena, la llegada de la jornada estival.

De todas formas, y tal como dijo la dama a la que aludimos al comienzo de estas líneas, las veladas contaron con un estupendo y magnífico marco, un ambiente diseñado por Jaime Hayón, uno de los más reputados interioristas





del mundo. Un espacio sofisticado, luminoso y cuidado hasta el último detalle. Así lo pudieron disfrutar los socios que acudieron a las veladas casinistas que pretenden "saludar" oficialmente la llegada del verano.

Como siempre, el menú servido por los servicios de restauración casinistas, fue el mismo en las dos convocatorias y consistió en, como aperitivos:

Filipino de chocolate y foie, Fresa belada de parmesano, Tortilla de camarón y Huevas de trucha en tempura. A continuación, se sirvió Gazpacho de langostinos al perfume de albahaca y Mero con crema de vainas. Como postre, Sabores de Madrid, una original creación con connotaciones muy castizas.

Los noches especiales, en buena compañía; la de los socios del Casino de Madrid.

