

Actos del Casino

Cenas Primavera-Verano: al aire libre y con las mejores vistas

Los días 17 y 24 de junio, ambos miércoles, el restaurante La Terraza del Casino de Madrid acogió las ya tradicionales Cenas de Primavera-verano, que tan buena aceptación han tenido desde su puesta en marcha, motivo por el que es preciso que sean dos, para dar cabida a todas las reservas. En ambas, el tiempo acompañó para que pudieran celebrarse en el exterior: Dos magníficas veladas con música en directo y unas de las mejores vistas de Madrid.

Más de un centenar de socios y amigos del Casino de Madrid disfrutaron de las cenas de primavera-verano programadas con motivo de la llegada de la época estival. La climatología es siempre la mayor preocupación, aunque incluso si el tiempo hubiera sido adverso, todo estaba dispuesto para que se hubieran celebrado igualmente, y en este caso hubieran sido en la parte interior del restaurante.

Gerberas de color naranja y delicados *lilium* adornaron las mesas y junto con las sencillas peonías rosas de las jardineras aportaron las notas de color a unas citas ineludibles, ya que en ellas confluyen la espectacularidad del lugar junto con el aspecto gastronómico y además el musical.

Saludos, sonrisas y afectos caracterizan siempre los momentos iniciales. La llegada, prevista para las

21 horas, suele adelantarse un poco para facilitar los encuentros. Son momentos para saber de las nuevas, charlar unos instantes o mostrar las fotos del último miembro de la familia que acaba de llegar, “que por cierto es una niña y además guapísima”.

En pocos minutos, cada cual ocupa su mesa y comparte ya con los suyos el resto del tiempo que estará iluminado por todo tipo de luces e intensidades. Desde la llegada hasta bien entrada la noche, y dado que los días son ya muy largos, es posible disfrutar de unas vistas muy distintas sin moverse de la silla por el efecto de la luz.

El inicial azul claro casi blanco del cielo va perdiendo intensidad conforme los rayos del sol se van ocultando por el oeste, hasta que la noche cae por completo, y es entonces cuando se torna azul oscuro, las farolas se recortan contra

el fondo y aportan ese toque romántico, donde contrastan los primeros planos y los más lejanos.

Mientras se sirve la cena hay un momento, —fugaz es cierto, pero para atraparlo está el atento Daniel con su cámara—, que las sombras van ganando rápidamente terreno; se proyectan por las calles Alcalá y Sevilla hasta los pies de las vigilantes cuadrigas que coronan los torreones del vecino edifi-



Actos del Casino

Cenas Primavera-Verano



cio y minutos más tarde los monumentos casi desaparecen fundidos en la noche. Es todo un espectáculo. Lo que no desaparece, cuesta evitar y además va a formar parte del paisaje por un tiempo mientras duren las obras, son las redes que protegen la fachada del antiguo Banesto y las enormes grúas que trabajan denodadamente en la reconstrucción del nuevo mega proyecto. En las vistas del norte, está la emblemática Telefónica y su peculiar reloj iluminado. Para quienes están sentados en esa dirección es posible saber la hora con solo alzar la vista, sin tener que mirar la muñeca o el móvil.

Nadie cuestiona que la Terraza del Casino, es uno de los más bellos lugares de Madrid donde disfrutar de una cena como esta; un privilegio que los actuales socios tienen porque, con una envidiable visión de futuro, así proyectaron esta sede aquellos que les precedieron hace ya más de un siglo. ¿Podrían imaginar que ocurriría esto des-



pués de varias generaciones, en el mismo lugar, con modificaciones pero la misma esencia?

Las mesas se habían dispuesto en función de las reservas, atendiendo las peticiones para poder compartir la velada con familiares y amigos. Ambas contaron con la asistencia de miembros de la Junta Directiva, cuyo deseo es seguir de cerca todas las actividades que se programan. Si exceptuamos la Fiesta de la Luna con la que se cierra cada temporada, las Cenas de Primavera-verano son la última cita con mantel que se organiza antes de las vacaciones estivales. Es una magnífica ocasión para quedar con amigos, familiares y otros socios para celebrar las despedidas del pa-

réntesis veraniego. Y así lo entienden varias parejas que acuden cada año con ese propósito desde que fueron instauradas. O también como lo hizo una socia que aprovechó para reunir a todos los nietos que residen en Estados Unidos y ciertamente parecían encantados.

Y pasamos a la cena propiamente dicha, a la parte gastronómica, diseñada por Paco Roncero, uno de los cocineros más relevantes de este siglo XXI, galardonado con dos estrellas Michelin y cuyo menú incluyó originales y sorprendentes sabores. En los aperitivos, unos canapés selectos: *Filipinos de foie y chocolate*, *Conos de alga Nori con tartar de salmón y huevas de trucha*





y *Patatas confitadas con pesto*. El aspecto de los filipinos es del conocido dulce que se comercializa con cobertura de chocolate blanco o negro. En este caso era blanco y el interior de foie. El cerebro asocia que después del dulce vendrá el relleno también dulce, pero no ocurre eso y resulta una sorpresa para el paladar. Los conos, elaborados con finas algas, son ya en su presentación muy llamativos.

El adivinar los ingredientes de cada aperitivo es un divertido juego y las dudas le toca resolverlas al camarero, que debe preguntar al maître o directamente en la cocina. Además, en relación a lo extraño de las mezclas o las combinaciones, las opiniones suelen coincidir. La línea de los comentarios están normalmente de acuerdo en que “Estos canapés pueden gustar más o menos, pero lo que no cabe duda es que son sabores di-

ferentes a los habituales: “algunos son nuevos y los otros, aunque ya los hayas probado alguna vez, como no se toman con frecuencia, se agradecen los cambios y las sorpresas. Si la propuesta fuera para todos los días seguro que las reacciones serían diferentes pero en estos casos la variedad es siempre bienvenida”. También “es cierto que hay personas que prefieren los sabores conocidos y los platos tradicionales y otras optan por pedir siempre lo que no conocen y lo más exótico”. En general, “para todos los días la elección suele recaer en lo conocido y lo tradicional, pero si surge la ocasión es bueno degustar lo diferente”.

En ambas cenas el menú fue el mismo. Después de los citados entrantes, de primero se sirvió una *Sopa de ajoblanco con espárragos trigueros, boletus y langostinos*; tras colocar a cada comensal el plato con los espárragos,

los boletus y los langostinos, fueron añadiendo sobre ellos la sopa de ajoblanco, más o menos en función de lo que cada uno solicitaba. En el principal, *Costilla de ternera glaseada con puré de patata al aceite de oliva virgen*; y para el postre, *Helado de fresa con bizcocho de yogur*. Además las tradicionales *Locuras del Casino*. En la parte de la bodega: *Monte Pinos*; *Viña Real Crianza* y *Laudate Dominum*.

La responsabilidad de amenizar el ambiente corrió a cargo del grupo “*Les Chevaliers de Jazz*” (teclado, batería y contrabajo), que interpretó un amplio repertorio “de ayer y de hoy” durante toda la noche.

En este reportaje incluimos imágenes de los platos servidos, del ambiente, las vistas también fotos de ambas citas, que esperamos se sigan repitiendo durante muchos años más.

Las cenas Primavera-Verano saludan la llegada de la época estival, en el bellissimo marco de la Terraza del Casino.

