

# Gourmet

*“Mi cocina intenta despertar los cinco sentidos” (Ferran Adrià)*

## Restaurante Recoletos, nueva carta y la inmejorable atención de siempre

*Con la llegada de la primavera, el Restaurante Recoletos estrena nueva carta; una composición equilibrada, sugerente, apetitosa... que ofrece a todos los socios del Casino una cocina tradicional y de calidad, con el mejor de los servicios.*



*Das imágenes del Restaurante Recoletos del Casino de Madrid.*



**T**odo el que haya visitado en alguna ocasión el Restaurante Recoletos se habrá encontrado a su llegada con la sonrisa de Arsenio Lorenzo Fernández, maitre del restaurante de socios; un preludio de lo que será, a lo largo de nuestro almuerzo o cena, toda una constante: el inmejorable servicio y la exquisita

atención del personal del restaurante.

Precisamente ese excelente servicio, y la calidad de sus platos, son la referencia, las señas de identidad, del Restaurante Recoletos; un espacio reservado para los socios y sus invitados, sito en la planta baja del Casino, al lado de la Sala de Billares y el Salón del Tresillo, pero que, en épocas ya lejanas, encontró otros emplazamientos: el Salón Alcalá, en invierno, y el Puerta del Sol en verano.

Y hoy, como ayer, los socios siguen respondiendo a la oferta del Recoletos: “al mediodía siempre está lleno—nos contaba Arsenio en una entrevista anterior—entre semana la mayoría de nuestros clientes son socios que trabajan relativamente cerca y que deciden venir a comer al Casino; los fines de semana, en cambio, suelen venir más familias y grupos de amigos”.

Que calidad y tradición



*Arsenio Lorenzo Fernández, maître del restaurante de socios del Casino de Madrid.*

no están reñidas con la más alta cocina, lo pone de manifiesto en cada una de sus cartas, desde hace años, el Restaurante Recoletos. Siempre ofreciendo combinaciones equilibradas entre sus entrantes, y sus pescados y carnes; y sin olvidarse del cuidado de la bodega, en la que incluyen selectos licores, y de la repostería tradicional, siempre presente a la hora de rematar un excelente menú.

La nueva carta del Recoletos, que llega con la primavera, nos propone nuevos platos, muy elaborados, pero siempre con una base tradicional. Tal es el caso de, por ejemplo en los entrantes, la Crema de Ajoblanco con ensalada de canónigos y jamón de pato, la Ensalada

templada de vieira y judías verdes, y el Salteado de verduras con virutas de queso y mousse de hongos. Como novedad en pescados y carnes, el restaurante Recoletos nos ofrece el Bacalao confitado con espinacas, pasas y piñones, y el Magret de Pato con Pastel de Repollo y Bacon. Y sin olvidarse de platos, tradicionales ya en la carta del restaurante de socios del Casino de Madrid, como las exquisitas Croquetas melosas de jamón ibérico, y las Carrilleras de Ternera.

¿Les apetece probarlo? Pues recuerden que el Restaurante Recoletos cierra los lunes, y abre el resto de la semana en horario de 13:30 a 15:30 y de 21:00 a 23:00 horas.

### *Entradas*

*Croquetas melosas de jamón ibérico*  
*Anchoas con aguacate y aceite de aceitunas negras*  
*Pimientos de piquillo rellenos de bacalao*  
*Revuelto de setas y gambas*  
*Ensalada de boletos y langostinos al aceto balsámico*  
*Ensalada templada de vieira y judías verdes*  
*Nuestro Suquet*  
*Judías guisadas con almejas*  
*Salteado de verduras con virutas de queso y mousse de hongos*  
*Crema de Ajoblanco con ensalada de canónigos y jamón de pato*

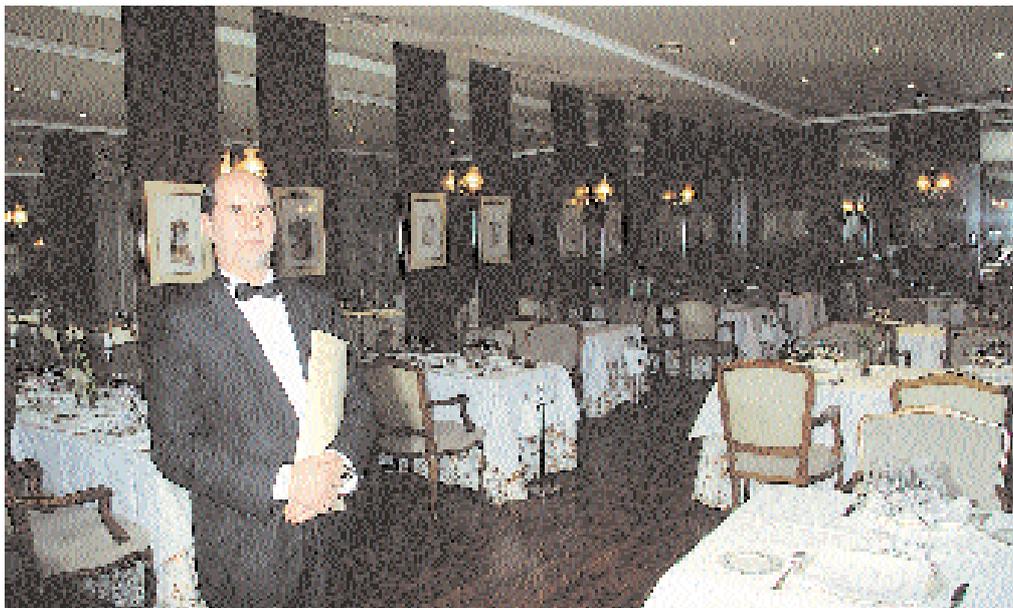
### *Pescados y carnes*

*Mero a la pimienta verde*  
*Merluza al Pesto con parmesano*  
*Bacalao confitado con espinacas, pasas y piñones*  
*Entrecote a la parrilla "Recoletos"*  
*Carrilleras de Ternera con espuma de patata*  
*Solomillo ibérico a la mostaza antigua*  
*Magret de Pato con pastel de repollo y bacon*

### *Postres*

*Nuestra selección de repostería de la casa*  
*Fruta de temporada*  
*Helados y sorbetes*

*Nueva carta del Restaurante Recoletos*



Excelente servicio, y la calidad de sus platos, son la referencia, las señas de identidad, del Restaurante Recoletos.