



*La fortuna
no siempre es redonda.
Sé feliz en 2008*

TIEMPO DE NAVIDAD EN EL CASINO ► Casino Gran Madrid ya ha diseñado su programa de celebraciones de cara a las fiestas navideñas. Gastronomía de lujo en los restaurantes MANDALAY y *Le Catoire*, fiestas de Fin de Año y Reyes, música en directo a cargo de las Orquestas Dama y MANDALAY y el humor de B Vocal. Y, ante todo, los mejores deseos de felicidad para empezar juntos un año que vendrá cargado –así lo esperamos– de mucha suerte. ☞ PÁGINA 3

II CAMPEONATO DE ESPAÑA DE POKER

Los mejores jugadores de España se ven las caras en el Casino Gran Madrid

Después de recorrer la geografía nacional en busca del mejor jugador de poker, el II Campeonato de España llega al centro de azar de Torrelotones para disputar su gran final.

Desde el 26 de enero, más de mil personas han disputado el honor de convertirse en rey absoluto del poker en España. Un rey que se coronará los días 14, 15 y 16 de diciembre en la 'catedral del juego' de Madrid. ☞ PÁGINA 2

Locura músico-teatral

B Vocal presenta ¡Comicapela!, el espectáculo en el que cinco voces prodigiosas recrean las situaciones más hilarantes. ☞ PÁGINA 3



B VOCAL - 14 y 21 de diciembre ☎ 900 900 810 / 91 856 11 00



LOS VIERNES Y LOS SÁBADOS
VIVE MANDALAY
Cena y música en vivo

Información y reservas: 900 900 810 / 91 856 11 00

Los
profesionales
del Casino
Gran Madrid
les desean
Feliz
Navidad



MÁQUINAS DE AZAR ■ OCTUBRE 2007 LOS PREMIOS MÁS IMPORTANTES

FECHA	HORA	VALOR DEL PREMIO
17/10	19:56	24.082,31
1/10	23:01	22.188,50
22/10	20:39	20.599,23
10/10	16:27	13.988,32
26/10	2:35	13.776,36
24/10	1:40	13.321,82
15/10	19:35	13.274,71
19/10	1:34	13.115,69
6/10	1:31	12.709,03
3/10	0:39	12.693,24

PREMIOS ■ DISTRIBUCION MENSUAL

ENERO	▶ 2.113.759,00
FEBRERO	▶ 2.057.513,46
MARZO	▶ 2.360.081,08
ABRIL	▶ 2.063.997,23
MAYO	▶ 2.213.544,90
JUNIO	▶ 2.273.619,68
JULIO	▶ 2.044.701,00
AGOSTO	▶ 1.809.919,21
SEPTIEMBRE	▶ 1.796.488,51
OCTUBRE	▶ 1.658.630,07
NOVIEMBRE*	▶ 1.347.733,68

* Hasta el día 21 de noviembre.



A las puertas de conocer al campeón de poker del semestre

Ángel Calleja encabeza el ranking semestral de los torneos mensuales de poker del Casino, cuyo bote se aproxima ya a los 6.000 euros.

El ganador de la última edición fue Amado Barbosa (en la foto superior, a la izquierda), quien se hizo con 13.100 euros de premio. La convocatoria del día de Todos los Santos congregó a 83 jugadores, que se repartieron 46.900 euros en premios, quedando para el 'bote' 1.500 euros más.

Las mejores manos del poker en España, en el Casino Gran Madrid

EL CASINO ACOGE ESTE MES UNA NUEVA EDICIÓN DEL TORNEO MENSUAL, QUE HA REPARTIDO YA 600.000 € (DÍA 6), LA ÚLTIMA PRUEBA DE LA COPA ESPAÑOLA DE EVEREST (DÍA 8) Y, COMO COLOFÓN, LA FINAL DEL CAMPEONATO DE ESPAÑA (14, 15 y 16)

Después de recorrer los mejores centros de azar de la geografía española, el II Campeonato de España de Poker llega a Torreldones los días 14, 15 y 16 de diciembre para disputar su gran final.

De este modo, el Casino inaugura un mes de diciembre lleno de poker, ya que al campeonato nacional del juego más de moda se le unen los ya tradicionales torneos mensuales del primer jueves de cada mes — cuya próxima edición tiene lugar el 6 de diciembre— y la final de la copa española de Everest Poker, el sábado 8.

Como ya comentaba en estas páginas Jesús Marín, Director de Juego del Casino, este tipo de eventos han conseguido consolidar al centro de azar en los principales circuitos nacionales de poker, y situarlo ya en las rutas internacionales. No podría ser de otro modo ya que, como asegura Marín, el Casino continúa trabajando para ampliar su catálogo de juegos y apostando muy especialmente por disciplinas que, como el poker, suman cada día más apasionados.

• En busca del mejor jugador de España

La Gran Final del II Campeonato de España de Poker permitirá conocer al mejor jugador de España después de 10 fases previas celebradas en otros tantos centros de azar.

Barcelona, Villajoyosa, Valladolid, Badajoz, Tarragona, Palma de Mallorca, Peralada, San Sebastián, Benálmadena y Murcia han sido las localidades en las que los mejores jugadores de poker del momento han ido sumando los puntos que les han dado acceso a la Gran Final de Torreldones.

Desde el primer encuentro, disputado el 26 de enero en el Casino de Barcelona, más de 1.000 participantes han entrado en liza para alzarse finalmente, el 16 de diciembre, con el título de mejor jugador de España en el Casino Gran Madrid.



EL MEJOR EQUIPO ▶ Algunos de los profesionales que estarán presentes en las importantes citas de poker que tendrán lugar este mes en el Casino. Abajo, con traje y corbata, Jesús Marín, Director de Juego.

El Casino se viste de gala para celebrar la Navidad

Son noches especiales. No en vano el Casino se prepara cuidadosamente para ellas y consigue convocar a más clientes que en ninguna otra fecha, atraídos por una oferta de azar, música y gastronomía a la altura de la ocasión.

Cada mes de diciembre, más de 50.000 visitantes acuden al Casino de Torrelodones para disfrutar de un variado programa de actividades en uno de los espacios más singulares de Madrid.

Cenas de gala en los Restaurantes *Étoile* y MANDALAY, fiestas con cotillón en el propio MANDALAY y en la Sala de Fiestas y, por supuesto, azar componen la oferta de uno de los espacios madrileños que mayor reclamo consigue a las puertas de cada nuevo año.

- **Frank Sinatra y Glen Miller**

Para la entrada en 2008 y para la próxima noche de Reyes, la primera casa de Madrid ha diseñado un plan gastronómico de altura (ver página 4 de este mismo negroimpar), que se acompaña, además, de la mejor música en directo.

La Orquesta Mandalay llenará el ambiente de evocadores ritmos al estilo Nat King Cole, Frank Sinatra o Glen Miller. Mientras, en la Sala de Fiestas del centro de azar, la Orquesta Dama será quien ponga la melodía a las dos primeras noches mágicas de un año que vendrá, así lo deseamos, repleto de suerte.



A SU SERVICIO ▶ 720 profesionales estarán estas Navidades al servicio de los clientes del Casino.

El Restaurante Tse Yang, protagonista del último anuncio del año del Casino

A lo largo del mes de noviembre se emitió en televisión el último de los spots televisivos del año del Casino. La pieza tiene en esta ocasión como protagonista al Restaurante Tse Yang, y se inspira en la estética oriental de los filmes de Ang Lee.

Al igual que en los primeros spots, dedicados al Restaurante MANDALAY, el personaje, una mujer en este caso, se traslada al espacio evocador del Tse Yang, donde gozará de "su gran noche", *claim* central de toda la campaña de publicidad.

La campaña ha constado de medio centenar de emisiones, la mayoría de las cuales se han insertado en horario prime time –de máxima audiencia– así como en las franjas horarias más atendidas por los espectadores en las mañanas y sobremesas, respetando, de acuerdo con la política de la casa, los horarios de protección a la infancia.



STORY BOARD ▶ Secuencias del 'story board' del anuncio del Restaurante Tse Yang emitido en TV.



Humor a capella

B VOCAL PRESENTA SU NUEVO ESPECTÁCULO MUSICAL LOS VIERNES 14 Y 21 DE DICIEMBRE EN LA SALA DE FIESTAS

Una locura músico-teatral. Así definen los integrantes del quinteto B Vocal el espectáculo ¡Comicapela!, que se presenta en la Sala de Fiestas los viernes 14 y 21 de diciembre.

Músicos, cantantes, humoristas... Estos artistas versátiles ofrecen hora y media de sorpresa continua en la que sus voces lo mismo se transforman en set de percusión latina, que en una guitarra eléctrica, una trompeta, un bajo, o una batería.

Además, la asombrosa capacidad de estos virtuosos de la voz les permite recrear hilarantes situaciones.

En ¡Comicapela! asistiremos al momento en que el hombre de las cavernas descubre la voz, presenciaremos un extraño Festival de Eurovisión del siglo XVI, volveremos a escuchar a Elvis y los Bee Gees desvelarán el secreto de su inconfundible falsete...

B VOCAL - 14 y 21 de diciembre
Reservas ☎ 900 900 810 / 91 856 11 00

El sabor de dos noches mágicas

LAS MESAS DE LOS RESTAURANTES MANDALAY Y *Étoile* SE ENGALANAN PARA DOS DE LAS VELADAS MÁS ESPERADAS DEL AÑO

Cerca de una veintena de platos especialmente diseñados para la ocasión componen los menús de Fin de Año y Reyes en el Casino Gran Madrid.

Los productos más tradicionales de las fiestas navideñas, como el lechal, los foies o los mariscos, se recrean y se transforman convirtiéndose en una fiesta para los sentidos.



Acompañados de sorprendentes aderezos como el mango caramelizado, salsas de praliné o gelatinas de vino dulce y de jengibre, las recetas navideñas del Casino ponen sabor al umbral de las madrugadas más mágicas del año.

MENÚ NOCHE DE FIN DE AÑO

APERITIVOS: Pequeña milloja de salmón ahumado con angulas en ensalada y aguacate - Carpaccio de carabinero con helado de aceite de oliva ● MENÚ: Dúo de foie gras de oca hecho en casa, en cubo con gelatina de Pedro Ximénez y en millojas con mango caramelizado - Royal de trufas con delicias de faisana - Ragout de bogavante con verduritas de invierno y vieira risolada - Sorbete de fruta de la pasión al ron añejo - Costillar de lechal asado a la provenzal con estofado de alcachofas, hongos y patata - Bouqué de frutas con granizado de sandía - Mousse de chocolate sobre bizcocho de cabello de ángel con salsa de praliné y pequeños flanes de leche - Uvas de la suerte - Dulces navideños ● VINOS: Sanz Superior, Rueda - Figuero Reserva, 15 meses en barrica, Ribera del Duero - Champagne Mœt & Chandon

MENÚ NOCHE DE REYES

APERITIVOS: Tartar de foie y frutas con gelatina de jengibre - Carpaccio de pulpo con helado de aceite de oliva ● MENÚ: Ensalada de bogavante y vegetales a la vinagreta de piñones, bouquet de aguacate y granada - Mouselina de poularda con delicia de pechuga braseada en copa dry - Vieiras y carabineros salteados con arroz salvaje, compota de tomate y chips de plátano frito - Filet mignon a la mostaza en grano y a la pimienta verde, hongos laminados y fantasía de verduras de invierno - Daiquiri suave con frutas tropicales en copa - Mousse de chocolate blanco con brownie y frutas rojas y helado de turrón - Mignardises - Roscón de Reyes con chocolate ● VINOS: Sanz, Rueda - Figuero, 12 meses en barrica, Ribera del Duero - Cava Mont Marçal Extremarium

FIN DE AÑO (MANDALAY y *Étoile* - 31 de diciembre

NOCHE DE REYES (MANDALAY) - 5 de enero

Reservas ☎ 900 900 810 / 91 856 11 00

Jornadas de degustación de salmón

Los bufés del Casino ofrecen la posibilidad de disfrutar en sus mesas los mejores preparados de uno de los pescados más versátiles del mercado, el salmón, en unas jornadas de degustación que tendrán lugar los días 6 y 7 de diciembre.

PARA CONOCER TODA LA OFERTA DE AZAR Y DE OCIO, SUSCRÍBASE AL

BOLETÍN DIGITAL DEL CASINO

www.casinogranmadrid.es



Ocean's Five en el plato

Aunque en el cine sumen 12, los de Ocean son, en este caso, cinco. Cinco ingredientes marítimos de lujo para quien desee llevar a su mesa estas Navidades una de las nuevas recetas de la gastronomía Gran Madrid. Su creador, Pedro Olmedo, chef del Casino de Torreldones, 1er Premio de Cocina de Madrid y 2º Premio de España de Gastronomía (2000), diseñó el plato con motivo de la última Pasarela Cibeles

"Acuario de cinco especies Ocean's Five" se inspira en la colección del modisto Juan Duyos que, plena de tonos marinos y terrestres, se presentó en la semana de la moda de Madrid.

Al mar y la tierra recurre la creación de Olmedo, tanto en el origen de los ingredientes como en la combinación de sus colores y texturas. El nombre, Ocean's Five, supone un doble guiño; al casino, por una parte, y a los cinco protagonistas de este plato de alta factura culinaria: caviar, langosta, cigala, vieira y bogavante.

RECETA

Acuario de cinco especies OCEAN'S FIVE

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 langosta de aguas frías (800 gr.) ♦ 4 vieiras ♦ 4 cigalas de tronco ♦ bogavante de 1 kg. ♦ 40 gr. de caviar beluga ♦ 2 dl. de aceite de oliva virgen extra ♦ 2 cucharadas de vinagre de manzana ♦ sal en escamas ♦ pétalos de flores ♦ 4 cucharadas de pulpa de moras naturales ♦ 1 cucharada de miel ♦ hierbas frescas ♦ escarola o frisé ♦ raíz de jengibre ♦ 2 limas ♦ sal, pimienta ♦ cilantro, cebollino, eneldo en fresco ♦ palillos de metacrilato.

ELABORACIÓN

Cocer el bogavante y la langosta a la manera tradicional (en agua de mar, de 12 a 15 min. por kg.) ♦ Limpiar la cola y reservar ♦ Pelar en crudo las cigalas y reservar las colas ♦ Limpiar la vieira del cinturón que la rodea y del coral ♦ Macerar la vieira con el zumo y la ralladura de las limas, cilantro fresco, jengibre rallado y sal durante unos 20 min.; escurrir, filetear y sazonar con el mismo macerado ♦ Limpiar el frisé y reservar ♦ Limpiar los pétalos y cortar en juliana fina ♦ Mezclar en tibia la miel y la mostaza ♦ Colar la pulpa de moras ♦ Mezclar aceite y vinagre para confeccionar un nuevo aliño ♦ Montar el plato.