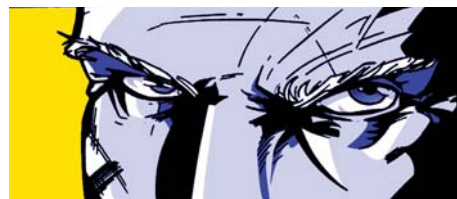


# Mayo'07 negroimpar

NOTICIAS DEL CASINO GRAN MADRID ♠ Nº 14 - MAYO 2007



TORNEO DE POKER, EL PRIMER  
JUEVES DEL MES



## 15.119 premios en tres meses...

... O, lo que es lo mismo, 185 premios cada día en el primer trimestre del año. Este es el balance de actividad de las 200 máquinas del Casino, que dedican el 93,5% de su recaudación a premios. La recompensa máxima conseguida a lo largo de los meses de enero, febrero y marzo fue de 21.333 euros ➔ PÁGINA 2

## RESTAURANTE *Étoile* ▶ De la mar al plato

El restaurante *Étoile* se convierte en puerto de mar por un día. Será el jueves 10 de mayo en la jornada gastronómica que organiza El Pescador, uno de los templos culinarios de Madrid en la preparación de productos del mar.

Bogavante al horno acompañado de alcachofas y hongos, o arroz meloso con carabinero y vieira risolada, son algunas de las recetas que El Pescador ha elegido para rendir homenaje a la gastronomía del pescado y el marisco.

➔ PÁGINA 3

PARA DISPONER DE TODA  
LA OFERTA DE OCIO,  
SUSCRÍBASE AL BOLETÍN  
DIGITAL DEL CASINO EN

**WWW.**

casinogranmadrid.es

RESTAURANTE TSE YANG

### El pato es la estrella

El plato estrella del restaurante oriental más famoso de Madrid requiere dos días enteros de preparación para alcanzar su punto óptimo. Conozca todos los detalles de su elaboración.

➔ PÁGINA 4



*Merche*

Pop fresco y sensual en la  
Sala de Fiestas del Casino

➔ PÁGINA 3

4 de mayo

Reservas ☎ 900 900 810 / 91 856 11 00



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



### MÁQUINAS DE AZAR ■ MARZO 2007 LOS PREMIOS MÁS IMPORTANTES

FECHA	HORA	VALOR DEL PREMIO
15/3	22:02	20.061,19
15/3	16:46	17.999,33
15/3	3:50	16.433,62
31/3	0:53	16.171,92
01/3	19:07	14.028,88
17/3	16:11	12.290,86
22/3	1:05	12.060,30

### PREMIOS ■ DISTRIBUCION MENSUAL

ENERO	▶ 2.113.759,00
FEBRERO	▶ 2.057.513,46
MARZO	▶ 2.360.081,08
ABRIL*	▶ 1.571.701,00

\* Hasta el día 23 de abril.

## En marcha la decimotercera edición del Torneo de Golf Casino Gran Madrid

El jueves 7 de junio se celebra en el Club de Campo Villa de Madrid la decimotercera edición del Torneo de Golf Casino Gran Madrid.

Se trata del único campeonato organizado por el Casino que tiene lugar lejos de ruletas y tapetes. El verde de las mesas se cambia por el de la hierba y, aunque el azar siga desempeñando –como en todo– su papel, es la habilidad con los palos lo que puntúa.

El XIII Torneo de Golf se desarrolla en tres categorías, y habrá cuatro premios para cada uno de los niveles, además de galardones especiales para la dama mejor clasificada, para el drive más largo, para el scratch o para el mejor golpe en par 3.

**Información**  
Departamento de Marketing y Comercial ☎ 91 856 11 00

## MÁQUINAS DE AZAR ▶ 15.119 premios en tres meses

- ▶ CADA MES SE DISPUTAN 6,7 MILLONES DE PARTIDAS
- ▶ ENTRE EL 93% Y 94% DE LA RECAUDACIÓN SE DESTINA A PREMIOS

A lo largo de los tres primeros meses de 2007, las máquinas del Casino Gran Madrid han proporcionado 15.119 premios, de los cuales 5.560 se concedieron durante el pasado abril.

Las 200 recreativas con las que cuenta el centro de azar de Torreldones destinan a premios entre el 93 y el 94% de lo que recaudan, y cada mes se disputan en ellas un promedio de 6,7 millones de partidas.

Las máquinas preferidas por los visitantes del Casino, a tenor de la recaudación, son las pick a game (“elige un juego”) situadas en la Sala Diva’s. En cada una de estas slots, que reparten 1.226.819 euros en premios, tienen lugar cada día unas 2.500 partidas.

Fue, precisamente, en una pick a game donde se dio el premio más alto entregado hasta la fecha en el centro de azar de Torreldones. Ocurrió en octubre de 2004 y el ganador se embolsó 192.000 euros. Menos jugosa, pero nada desdeñable, ha sido la recompensa más elevada de este primer trimestre, que ascendió a 21.333 euros.



**LA MÁS POPULAR** ▶ La espectacular Wild Race se ha convertido en una de las máquinas más solicitadas del Casino.

### Luz, fantasía y color

Las máquinas C (es decir, aquellas que, a diferencia de las que se sitúan en bingos y bares, no cuentan con premio programado, sino que dependen únicamente del azar) son el juego exclusivo de casino que más ha evolucionado con los años.

El Casino Gran Madrid dispone de uno de los parques de slots más importantes de Europa, con 200 ingenios en los que pueden tener lugar cada año unos 80 millones de partidas.

Desde las tradicionales de rodillos a las videopantallas, las máquinas permiten gran variedad de apuestas y dan la posibilidad de alcanzar, con una sola moneda, alguno de los premios sorpresa, ya sea un artículo de electrónica o, incluso, un coche.



## Merche, muy cerquita, en la Sala de Fiestas del Casino

Ya lo dice en su último single, hay que bailar "cerquita". Y muy cerca va a estar Merche, una de las artistas que más discos vende y que hace moverse a su público al ritmo de su pop fresco y sensual. El viernes 4 de mayo regresa al Casino.

Canta y compone sus propias creaciones, temas bailables y alguna que otra balada romántica. Merche interpreta lo mejor de su repertorio en una gala única que tendrá lugar el viernes 4 de mayo en la Sala de Fiestas del Casino.

La joven solista gaditana es una de las revelaciones musicales del pop nacional y, en la actualidad, una de las voces que más discos vende; no en vano sus tres álbumes hasta la fecha (*Mi sueño*, *Auténtica* y *Necesito libertad*) han alcanzado el platino.

Sus letras de amor, desamor, pasión y desengaño, han sido coreadas repetidamente. A su conocidísimo "Eras tú", que arrasó en las listas el pasado año se une ahora su nuevo single, "Bombón", uno de los temas más rítmicos de su trabajo *Necesito libertad*.

4 de mayo ♠ 01:00 horas | Reservas ☎ 900 900 810 / 91 856 11 00

## Torneos de poker aún más atractivos



A pesar de coincidir con el Jueves Santo, la cuarta edición de los torneos de poker del Casino consiguió reunir el pasado 5 de abril a 54 participantes.

Guillermo Gómez de Liaño, con 9.300 euros, fue el triunfador de la noche, repitiendo el éxito obtenido el mes pasado por su hermano Álvaro, ganador de marzo. Francisco Torres (con 6.200 euros), José Manuel Pérez (con 4.300) y Juan Fernández Romo (con 3.100), secundaron a Gómez de Liaño en ganancias.

### • Nueva mecánica de juego

Los tres primeros niveles del torneo, que contaron 168 reposiciones y 44 add-ons, se prolongaron a lo largo de 40 minutos. Tras el descanso los niveles duraron media hora. Con esta mecánica se pretende aumentar el atractivo de los torneos, alejándolos de los 'lotopoker', caracterizados por ciegos que se doblan sin freno y tiempos cada vez más reducidos

LOS PRIMEROS JUEVES DE CADA MES, TORNEO DE POKER EN EL CASINO

## ■ Jornada Gastronómica

Los pescados y mariscos de 'El Pescador' recalcan en



Directos del mar a la mesa. Así llegan los productos de El Pescador al Casino el próximo jueves 10 de mayo, en una única velada gastronómica que tendrá por escenario el Restaurante 'Étoile'.

Ese día la excelencia del prestigioso templo madrileño del pescado y el marisco se muestra en un menú compuesto por aperitivo, tres platos y postre. Pulpo, bogavante, carabineros, vieiras y lenguado son los ingredientes que se ofrecen, preparados con una maestría que tiene por bandera la sencillez y el respeto de la esencia de la materia prima.

Esta es, precisamente, una de las claves de 'El Pescador'. Sus preparados sencillos consiguen enaltecer el matiz, el olor y la textura de los alimentos, ya sea con recetas tradicionales como el filete de lenguado con almejas en salsa verde, o en combinaciones novedosas como la del bogavante al horno con alcachofas y hongos al ajillo.

Detrás del éxito de 'El Pescador' está Evaristo García, que emprendió su trayectoria hostelera hace 30 años y que también dirige otro de los establecimientos imprescindibles en la restauración del pescado, O'Pazo. José Javier Martín, jefe de cocina, materializa las creaciones que convertirán a 'Étoile' en puerto de mar por un día.

**APERITIVO:** Delicias de Pulpo a la Gallega sobre Cachelos y Gambas a la Parrilla • **MENÚ:** Bogavante al Horno con Alcachofas y Hongos al Ajillo • Arroz Meloso con Carabinero y Vieira Risolada • Filetes de Lenguado con Almejas en Salsa verde • **POSTRE:** Filloas de Crema y Nata con Helado de Queimada • **BEBIDAS:** Vino Blanco Albariño Lasas • Vino Tinto Figuero (12 meses en barrica; Ribera del Duero) • Agua, Café y Mignardises

Información y reservas ☎ 900 900 810

## Flores, frutas y semillas en los platos del Casino

ZUMO DE CÍTRICOS, SALSA DE FRAMBUESA O PÉTALOS DE ROSA HACEN DE CADA RECETA UNA EXPLOSIÓN DE SABOR Y COLORIDO

Son las estrellas de todo fin de fiesta en una buena mesa. Pero en los bufés y restaurantes del Casino Gran Madrid flores, frutas y semillas no sólo esperan a los postres.

Basta un vistazo a las cartas para comprender la importancia de estos ingredientes en el contraste de sabores y texturas. La potencia de los cítricos reina en la cocina: zumo de lima para aderezar el tartar de salmón ahumado, ralladura de limón para el mojo de anchoas o gajos de naranja en el secreto de ibérico confitado.

Por su parte, la manzana resulta el complemento ideal para los foies. Cocida en puré acompaña a la terrina de hígado de pato con salsa de frambuesas e higos y, rehogada con mantequilla y flambeada al brandy, el tipo golden es la mejor guarnición para el foie a las uvas. Otra fruta, el mango, regado con vinagreta y acompañado de almendras, nueces y piñones, adereza la ensalada de bogavante sobre vegetales de otoño.

Y cuando se trata de teñir de pasión un plato, nada mejor que la gelatina de rosas o la salsa de violeta que, en alguna ocasión, han formado parte de los menús de San Valentín. Porque las flores también se hacen hueco en los platos, ya sea como ingrediente comestible o como punto colorista. Porque no hay que olvidar que los artistas de los restaurantes Gran Madrid se inspiran para sus presentaciones en diseños florales para que cada vianda sea, en el plato, una explosión de colorido y, en los paladares, un festín de sabor.



**FLORES Y FRUTOS** • Pétalos amarillos de pensamiento decoran, en la imagen superior, un plato de fondos de alcachofa con queso de cabra y melaza de cebolla. Abajo, contraste de sabores en unos rollitos de piña rellenos de queso crema.

### LAS RECETAS DEL MANDALAY

#### Sopa de piña con espuma de coco

##### INGREDIENTES - ELABORACIÓN

###### INGREDIENTES

###### Para la sopa de piña

Un kilo de piña pelada y limpia ♦ 150 gramos de azúcar ♦ 150 gramos de cointreau ♦ 100 gramos de agua mineral

###### Para la espuma de coco

Un kilo de pulpa de coco ♦ un litro de nata al 35% MG ♦ 400 gramos de agua con gas ♦ un sifón ♦ una carga de gas

###### ELABORACIÓN

###### Para la sopa de piña

Mezclar los ingredientes y cocer durante seis minutos, triturar y colar

###### Para la espuma de coco

Poner al fuego el coco y la nata ♦ Rectificar de azúcar si fuese necesario y agregarle el agua ♦ Meter en sifón con carga de gas y refrigerar

###### PRESENTACIÓN

Colocar la sopa de piña en una copa de dry martini hasta la mitad y completar hasta el borde con la espuma de coco ♦ Decorar con una ramita de hierbabuena.

## La estrella del Tse Yang

EL PATO LACADO AL ESTILO PEKÍN ES UNO DE LOS PLATOS MÁS DEMANDADOS POR LOS CLIENTES DEL RESTAURANTE ORIENTAL DEL CASINO

Es una de las recetas clásicas de la gastronomía china y, en el Restaurante Tse Yang, joya indiscutible de su carta. El pato lacado al estilo Pekín lo piden cada día cuatro de cada seis comensales: el que fuera el plato preferido del Imperio Ming, también es el favorito de quienes acuden al restaurante oriental del Casino.

El pato lacado requiere dos días de preparación. La carne se importa de Holanda, ya que las aves de aquel país tienen el tamaño perfecto. El pato se hornea a baja temperatura, para que la piel quede seca y crujiente, y para su relleno se emplean especias chinas, jengibre y vino oriental, que le dan su sabor único.

Se trincha a la vista del cliente: la piel se sirve en un crêpe junto con pepino y puerro cortado en juliana y salsa de judía amarilla, y la carne vuelve a la cocina para ser salteada en un wok con brotes de soja o salsa picante, a elección del cliente. Al final, si se desea, se sirve una sabrosa sopa elaborada con los huesos del pato y el jengibre.



Reservas ☎ 91 854 93 22 / 900 900 810