

Noviembre'06

negroimpar

NOTICIAS DEL CASINO GRAN MADRID - Nº 8 - NOVIEMBRE 2006



rosa

LA VOZ QUE TRIUNFA

VISITA POR PRIMERA VEZ LA SALA DE FIESTAS
CON SU DIRECTO MÁS POTENTE

viernes 10 de noviembre
a las 01,00 horas

Y ADEMÁS...

Premios a toda máquina

Un cliente obtiene el coche número 26
del Casino Gran Madrid

+ PÁGINA 4

Torneos mensuales de poker

La próxima competición tendrá lugar el 1 de
noviembre. El bote acumulado para el
ránking semestral de diciembre
supera los 3.000 euros

+ PÁGINA 3



Ganadores del XX
Torneo de Mus

Se celebró la primera semana
de octubre en el Casino

+ PÁGINA 2

Faete

LA REVELACIÓN FLAMENCA

ACTÚA EL 24 DE NOVIEMBRE
EN EL CASINO



Un menú de auténtico lujo

SEIS DE LOS MEJORES COCINEROS DEL MOMENTO SE DAN
CITAN EN MANDALAY Y DISEÑAN UN MENÚ QUE RINDE
HOMENAJE AL CASINO EN SU 25 ANIVERSARIO

El restaurante MANDALAY reúne para sus clientes la maestría de seis cocineros ilustres y cinco restaurantes de excepción. Mario Sandoval (Coque), Salvador Gallego (El Cenador de Salvador), Pedro Larumbe (Pedro Larumbe en ABC Serrano), Kam Hoi (Tse Yang), Pedro Olmedo y Juan Eusebio Rodríguez (MANDALAY) diseñan un menú de ocho platos en el que exhiben lo mejor de su arte.

La cita, el jueves 23 de noviembre, permite degustar una fusión de manjares en la que la inspiración oriental se da la mano con la mejor tradición castellana, los mariscos y pescados se alternan con productos del bosque, y la experiencia de la cocina mediterránea se perfecciona con las últimas tendencias culinarias. + PÁGINA 4

CONSULTE NUESTRA WEB

www.casinogranmadrid.es



MÁQUINAS DE AZAR n SEPTIEMBRE 2006

FECHA	HORA	VALOR DEL PREMIO
11/09	17:01	24.763,98
21/09	1:09	15.459,63
30/09	22:02	13.142,69
24/09	16:46	13.046,30
28/09	22:45	12.903,32
09/09	1:41	12.888,09
22/09	21:55	12.811,55
14/09	19:02	12.783,62
25/09	00:41	12.663,04
26/09	22:08	11.000,00

PREMIOS n DISTRIBUCION MENSUAL

ENERO	▶	2.085.073,00
FEBRERO	▶	2.212.451,00
MARZO	▶	2.334.734,72
ABRIL	▶	1.912.872,29
MAYO	▶	1.998.537,29
JUNIO	▶	1.987.961,71
JULIO	▶	2.296.004,53
AGOSTO	▶	1.823.698,31
SEPTIEMBRE	▶	2.082.723,35



Las máquinas del Casino conceden el coche número 26

El día 5 de octubre, a las 22:40 horas, las máquinas del Casino otorgaban un nuevo Mercedes A-150, el premio sorpresa al que optan los jugadores.

Desde que se pusiera en funcionamiento este sistema de premios, las slots del Casino han repartido, con éste, un total de 26 coches.

n 'FLASHES' INFORMATIVOS



Arte y mus en el Casino

Las artes plásticas y el 'arte' del mus han sido dos de los protagonistas en la agenda de eventos del Casino Gran Madrid.

Al centro de azar de Torrelodones han vuelto los tres ganadores del concurso de pintura del 25 Aniversario (foto superior). Pablo Rodríguez Guy, Pilar Laperal, y José Luis Ocio (de izquierda a derecha en la imagen) estuvieron presentes en la inauguración de la exposición en la que se exhiben sus obras y las de los finalistas. Un total de 25 piezas en formato redondo, que pueden contemplarse hasta el 7 de noviembre en el Salón Cibeles del Casino.

También resultaron premiados Juan del Barrio y Jesús María Callejo, en este caso por ser los triunfadores de la 20ª edición anual del campeonato de mus. El evento, con el que el Casino rinde homenaje al juego de naipes más 'cheli' y 'farolero' tuvo lugar del 2 al 8 de octubre.

En la foto, de izquierda a derecha, Alfredo Álvarez Jardón, Director de Marketing y Comercial del Casino, Juan del Barrio, Mª Isabel Herrero-Beaumont (Reina del 'Amarrquito') y Jesús María Callejo.

Dos voces únicas, dos sesiones irrepetibles en el Casino Gran Madrid

Son dos de las gargantas más brillantes que ha dado la música nacional en los últimos tiempos. Cada uno en su estilo, presentan su repertorio de la mejor manera que saben: con su espectacular directo. La Sala de Fiestas del Casino da la bienvenida a Rosa el día 10 de noviembre, y acoge el viernes 24 a Falete.

Nada mejor que la fuerza de un concierto en directo para comprobar el talento de los dos cantantes que recibe el Casino este mes de noviembre.

Rosa, ganadora de la primera cantera de artistas que fue el fenómeno mediático 'Operación Triunfo', desvela el secreto de la permanencia en el éxito en una gala única. En ella, renovada y más vitalista que nunca ('Me siento viva' se titula, precisamente, su último disco), dará muestra de sus excepcionales facultades: una voz prodigiosa en la que tienen cabida las baladas, el pop-rock, los ritmos tribales e incluso el gospel.

- **Arte y 'duende' en Torreloz**

Dos semanas más tarde, el día 24, el Casino respira rumbas, baladas y bulerías. Cualquier género de la canción y palo del flamenco se rinde ante la maestría de un artista que lo mismo versiona a Rocío Jurado que a Paco Ibáñez o a Chavela Vargas.

Falete acude por primera vez al Casino Gran Madrid y demuestra con su arte por qué se le considera la última revelación de la canción española.

ROSA 10 de noviembre ~ FALETE 24 de noviembre

Reservas ☎ 900 900 810 / 91 856 11 00



▶ Rosa, el 10 de noviembre, y Falete, el 24 del mismo mes, ofrecen en la Sala de Fiestas del Casino el arte de sus voces y la potencia de sus respectivos directos

Récord de participantes en el torneo de poker

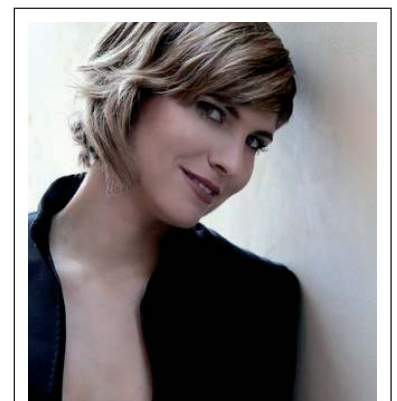
La última edición de los torneos mensuales de poker del Casino reunió el miércoles 4 de octubre a 78 jugadores. Récord de participación para una noche que concluyó con el triunfo de Gustavo Martín tras casi 12 horas de juego.

El 3% del bote final se destinó, como en los anteriores torneos, al ránking semestral, que se entregará coincidiendo con el torneo del mes de diciembre, programado para el miércoles 6 de ese mes.

El importe acumulado es de 3.050 €, y Guillermo García encabeza la lista de clasificados.

- **1er Campeonato de España de Poker**

Además de los campeonatos mensuales, el Casino albergará del 24 al 26 de noviembre el quinto evento del Campeonato de España de poker. Sigue abierto el plazo de inscripción hasta que se alcance un máximo de 300 jugadores.



...y el 1 de diciembre,
Pasión Vega presenta
su nuevo disco en la
Sala de Fiestas

Noche de maestros en el Casino

Seis cocineros de renombre firman el jueves 23 de este mes un menú de cinco estrellas en MANDALAY. Las recetas del Casino se enriquecen, una vez más, con el saber hacer de los grandes maestros del arte gastronómico.

El día 23, jueves, la cocina del restaurante MANDALAY, uno de los espacios más chic del Casino, recibe a seis ilustres chefs de la cocina.

Salvador Gallego (de El Cenador de Salvador, Moralzarzal) Pedro Larumbe (de Larumbe, ABC Serrano), Mario Sandoval (de Coque, Humanes) y Kam Hoi (de Tse Yang, Casino) comparecen con algunas de sus mejores recetas. Los anfitriones, Pedro Olmedo y Juan Eusebio Rodríguez, los maestros de cocina de MANDALAY, completan y redondean con sus propuestas un menú compuesto de ocho platos, tres vinos y una selección de panes artesanos.

El resultado de esta confluencia, en un solo menú, de la experiencia de seis maestros y cinco establecimientos de excepción no puede ser más espectacular. Los platos reúnen una fusión de manjares en los que la inspiración oriental se da la mano con la mejor tradición castellana, los mariscos y pescados se alternan con los productos del bosque y la experiencia de las cocinas mediterráneas se supera con la incorporación de las nuevas tendencias culinarias.



EL MENÚ DE LOS 'GRANDES'

Terrina de foie-gras y mango ▶ Pedro Larumbe

Salteado de hongos sobre risotto a las trufas de otoño ▶ MANDALAY

Sopa de aleta de tiburón ▶ Tse Yang

Góndola de cigala sobre panetone y tomate especiado ▶ El Cenador de Salvador

Cochinillo en su piel crujiente y carne jugosa ▶ Coque

Burbujas de agua de Vichy ▶ El Cenador de Salvador

Migas de chocolate siglo XXI con helado de yogur ▶ Coque

Mignardises ▶ Pedro Larumbe



Champagne Möet Chandon Brut Imperial, vino tinto Ribera del Duero Figuero Reserva 2001 y Casta Diva Cosecha Miel

LAS RECETAS DEL MANDALAY

Soufflé al Grand Marnier

INGREDIENTES - ELABORACIÓN

INGREDIENTES

8 yemas de huevo F 8 claras de huevo F 200 gr. de crema pastelera F 60 gr. de maicena F 300 gr. de azúcar F ralladura de naranja F licor Grand Marnier

ELABORACIÓN

Mezclar en un bol las yemas con la crema pastelera, la ralladura de naranja, el licor Grand Marnier y las maicena F. Aparte, se montan las claras con el azúcar y se añade a la mezcla anterior F. Se coloca esta preparación en moldes individuales de soufflé o similar previamente untados con mantequilla y harina F. Cocer en horno precalentado a 180° durante 10 ó 12 minutos.

PRESENTACIÓN

Acompañar de natillas y un chorrito de licor (también puede flambearse) F. Decorar con azúcar glass.

El muestrario de las estrellas

Desde sus inicios, los restaurantes del Casino han incorporado a su experiencia el influjo de los 'grandes' del panorama culinario. Invitados por el centro de azar de Torrelodones, por sus fogones han desfilado decenas de estrellas 'michelin', laureados cocineros, mesoneros castellanos de raigambre, nuevos autores, exóticos maestros de ceremonias y artífices de la *cuisine* más sofisticada.

Aquí han deleitado con sus sabores y creaciones más sorprendentes, ya fuera un cochinillo a la usanza tradicional, unos espadines de chipirones y pulpo a la gallega, un pato laqueado al estilo de Pekín o una renovadora sopa de queso con sorbete de manzana y módena.