

Noches de baile con Poty en MANDALAY



“Trepidante”. Así define Poty el espectáculo que presenta en exclusiva para la Sala MANDALAY los viernes desde el 28 de septiembre al 19 de octubre. Vueltas vertiginosas, figuras imposibles, movimientos que hipnotizan... El popular coreógrafo y bailarín enseña en el Casino, junto a sus bailarines, algo más que la elegante magia de los bailes de salón. También desvela, al final del espectáculo, algunos trucos en una improvisada lección de baile dirigida a todo aquel que se anime. ➤ PÁGINA 4



Shaila Durcal

14 de septiembre ☎ 900 900 810 / 91 856 11 00

Cursos de cocina oriental

El equipo del restaurante Tse Yang, liderado por su chef Kam Hoy, elabora con los participantes las más apetitosas recetas de esta cocina milenaria. ➤ PÁGINA 2

Pasión por los naipes

Nueva edición del torneo mensual de poker el 6 de septiembre. Además, del 1 al 7 de octubre se celebra el XXI Campeonato de Mus. ➤ PÁGINA 3

www.casinogranmadrid.es

PARA CONOCER TODA LA OFERTA DE OCIO DEL CASINO GRAN MADRID,
SUSCRÍBASE A SU BOLETÍN DIGITAL



MÁQUINAS DE AZAR ■ JULIO 2007 LOS PREMIOS MÁS IMPORTANTES

FECHA	HORA	VALOR DEL PREMIO
02/07	21:55	23.824,34
21/07	5:26	22.849,18
26/07	20:46	21.298,19
21/07	20:11	11.021,17
28/07	1:27	8.767,49
25/07	4:45	7.086,46
15/07	23:53	6.550,23
06/07	18:20	6.333,00
13/07	21:06	5.906,40
05/07	19:41	5.734,19

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	▶ 1.506.449,13

* Hasta el día 27 de agosto.



Chiu Kam Hoy, chef del restaurante Tse Yang, imparte un curso de cocina asiática en los fogones del Casino

LAS INSCRIPCIONES PODRÁN FORMALIZARSE A PARTIR DEL 15 DE SEPTIEMBRE

Chiu Kam Hoy, jefe de cocina del Tse Yang y director gastronómico del Grupo Café Saigón, impartirá el próximo mes de octubre un curso de cocina asiática en las instalaciones del Casino Gran Madrid.

Kam Hoy es originario de Hong Kong. En esta ciudad, concretamente en la Escuela Chinese's Cuisine, inició su formación, que más adelante ampliaría en otros países orientales.

• El 'Ferrán Adriá' de la cocina oriental

Kam Hoy, que ha sido calificado como "el Ferrán Adriá de la cocina oriental", es un auténtico conocedor de todas las variedades de esta cultura gastronómica. En 1979 recaló en el norte de España, en Bilbao, y en esta localidad desarrolló un amplio capítulo profesional como profesor de cocina china. Su paso por tierras vascas le permitió, además, colaborar con cocineros de la talla de Juan María Arzak.

Kam Hoy fue uno de los maestros encargados de diseñar el menú del 25 aniversario del Casino Gran Madrid. Le acompañaron en este proyecto otros grandes del arte culinario, como Salvador Gallego ('El Cenador de Salvador'), Pedro Larumbe ('Pedro Larumbe'), Mario Sandoval ('Coque'), y Pedro Olmedo y Juan Eusebio Rodríguez, chefs de MANDALAY.

Durante las sesiones gastronómicas que organizan el Casino Gran Madrid y el Restaurante Tse Yang, Kam Hoy explicará las técnicas fundamentales de la cocina asiática, deteniéndose en algunos de sus platos más reconocidos y característicos, como son los sabrosos dim sum o el pato lacado.

Este curso de cocina tendrá una duración aproximada de diez horas y, al final de cada sesión, se podrán degustar las creaciones elaboradas por alumnos. Las inscripciones al curso podrán formalizarse a partir del 15 de septiembre. Las plazas son limitadas, y la información y las reservas se podrán efectuar en el teléfono 91 856 11 00.



La Cúpula, un bufé de repertorio

Conocidos y reputados desde sus comienzos, los bufés del Casino Gran Madrid son ya referentes habituales en la gastronomía madrileña.

Menos afamada, quizás, entre quienes aún no se han acercado a sus mesas es la atmósfera que en el bufé La Cúpula crea la música en directo de su pianista.

Cada velada se ofrece un repertorio de lujo para acompañar las especialidades culinarias de que consta este bufé, en el que también se ofrecen carnes y pescados cocinados a la plancha en el mismo momento.

Shaila Dúrcal, el recuerdo hecho canción

La misma Sala de Fiestas que en varias ocasiones recibió a la inolvidable Rocío Dúrcal, acoge el viernes 14 de septiembre a su hija Shaila. Con su disco "Recordando", que ya es número uno en ventas, esta joven promesa de la canción rinde homenaje a su madre y maestra.

Shaila Dúrcal llega al Casino Gran Madrid "Recordando". Así ha querido titular el disco con el que evoca a su madre, Rocío Dúrcal, y en el que actualiza y transforma las canciones que dieron la fama a la que fuera la reina de las rancheras.

"Mi madre es el principal motor de este trabajo", confiesa Shaila., porque para ella no hay mejor tributo que el hacer que la obra de Rocío perviva y prenda en las nuevas generaciones.

"Vuélvete a la luna", "No vivo para estar sin ti" o "Volver a verte" sonarán en el Casino el 14 de septiembre con nuevos arreglos y ritmos actualizados.

Ya sea en forma de balada, ranchera, pop o ritmos innovadores, la frescura de Shaila recupera esta música de siempre. Nadie mejor que ella para, con su excepcional voz y un talento sin duda heredado de Rocío Dúrcal, hacer del recuerdo la mejor canción.

SHAILA DÚRCAL, viernes 14 de septiembre
Reservas ☎ 900 900 810 / 91 856 11 00



Hija de artistas, la vida de Shaila ha estado siempre conectada a la música. Su debut televisivo fue temprano, ya que con sólo 12 años apareció en TVE interpretando un tema de Nikka Costa.

Estudió canto en Madrid con Robert Jeantal, y se curtió en los escenarios haciendo los coros en conciertos de Rocío Dúrcal.

Shaila Dúrcal publicó su primer disco en México hace seis años. Con "Recordando" ha llegado a lo más alto en las listas de ventas.

Vuelve el mus

Quienes echaban de menos el juego más castizo están de enhorabuena. Del 1 al 7 de octubre el Casino celebra su XXI Campeonato de Mus.

La competición, que se jugará por el sistema de tres ceros (es decir, a tres partidas perdidas), repartirá una veintena de premios que sumarán 41.700 euros en las tres categorías de que consta la competición.

El poker, de cumpleaños

El jueves 2 de agosto los torneos del poker del Casino Gran Madrid cumplían su primer año de existencia. Para celebrarlo, un total de 77 participantes se reunieron en el centro de azar de Torreldones para poner a prueba, una vez más, su habilidad en una disciplina que continúa sumando apasionado.

La edición de agosto culminó, a las 5 de la mañana, con la victoria de Cristóbal Delgado, que logró hacerse con 16.300 euros tras vencer en la mesa final a Raúl Páez y a David Cámara.

De los 51.100 euros del bote final (fruto de los constantes *rebuys* y *add-ons* de la primera hora) se destinaron 1.600 al ranking semestral. La próxima cita tendrá lugar el 6 de septiembre.



Tamariz, una buena mano

Ya quisiera la mayoría dominar los naipes como lo hace el rey de la cartomagia. Los trucos y el humor del gran Juan Tamariz regresan al Casino el viernes 28 de septiembre, y se prolongan los días 5, 12 y 19 de octubre.

TAMARIZ, 28 de septiembre, 5, 12 y 19 de octubre
Reservas ☎ 900 900 810 / 91 856 11 00



Una noche de baile con Poty

Es uno de los espectáculos más ambiciosos que ha presentado hasta la fecha la Sala MANDALAY. Parejas de baile con números musicales entre los que se cuentan el rock, el hip hop, la samba, la salsa... Todo ello acompañado por la Orquesta Mandalay y dirigido por el bailarín y coreógrafo Poty, quien, además, se atreve a enseñar y animar al público a practicar con los bailarines los trucos y pasos de las danzas.

El montaje ha sido específicamente diseñado para MANDALAY, sala que se quiere convertir cada viernes del 28 de septiembre al 19 de octubre, más aún si cabe, en el "claustro de la danza".

"MANDALAY tiene presencia y eso hay que lucirlo", opina Poty, quien considera que el Casino de Torrelodones ha sido desde siempre punto de encuentro de grandes artistas. "Tiene prestigio y tradición, por él han pasado los mejores". Él mismo actuó con los ballets de los programas de televisión "Entre amigos" y "Sabor a Lolás", que se grababan en este centro de azar.

- **Ritmos trepidantes y apoteosis final**

"Quiero destacar el ritmo trepidante del espectáculo; esto sólo se consigue con grandísimos bailarines, con una juventud tremenda y con una forma física espectacular", explica el coreógrafo. No hay que olvidar que el equipo lo componen unos profesionales ya muy populares, entre los que se cuentan los subcampeones del mundo de salsa, o cuatro auténticos virtuosos de los ritmos hip hop.

Los bailarines comparten escenario en la apoteosis final, una samba recogida en uno de los discos de David Bustamante, que cada miembro del elenco danza en el ritmo en que se especializa. "Como el espectáculo va acabar tan arriba el público no se va a querer ir", avanza Poty, "y es ahí donde vamos a sacar a los valientes, donde vamos a poner en marcha a todos aquellos que se presten", para que, con unos pequeños trucos y un método muy sencillo, nadie se quede sin saber cómo bailar.

Así nos lo garantiza el conocido coreógrafo: "Os apuesto lo que queráis a que se van a casa bailando. Será salsa, o charleston, o lo que sea. Vais a ver".

UNA NOCHE DE BAILE CON POTY

28 de septiembre y 5, 12, 19 de octubre ☎ 900 900 810 / 91 856 11 00

LAS RECETAS DEL MANDALAY

Huevos mollet sobre compota de tomate y crujiente de pan

INGREDIENTES - ELABORACIÓN

INGREDIENTES

8 huevos frescos de gallina ♦ Un litro de agua mineral ♦ 2 dl. de vinagre de vino ♦ 750 gr. de tomates muy rojos ♦ 500 gr. de cebolla limpia y picada ♦ Sal, pimienta y azúcar ♦ Aceite de oliva virgen ♦ ¼ litro de nata líquida ♦ 150 gr. de puerro limpio de la parte verde ♦ 4 lonchas de jamón ibérico de 25 gr. ♦ 4 rebanadas finísimas de pan candeal.

ELABORACIÓN

Poner el agua con el vinagre a hervir ♦ Dar vueltas con una cuchara a modo de remolino y cascar ahí los huevos, cuidando de que no se golpeen entre ellos ♦ Dejarlos durante un minuto e inmediatamente, pasarles agua fría con hielos.

PARA LA COMPOTA DE TOMATE

En una sartén se coloca el aceite de oliva (15 cc.) y la cebolla a fuego suave ♦ Cuando la cebolla esté transparente, agregar el tomate limpio de piel y pepitas y picado en cubitos de un 1 cm. de lado ♦ Agregar una cucharada de sal y seis de azúcar ♦ Cocinar hasta que el conjunto haya perdido los líquidos y tenga aspecto de compota.

PARA LA CREMA DE PUERROS

Picar el puerro en brunoise muy fina ♦ Dar un hervor rápido en agua hirviendo con sal y escurrir ♦ Poner al fuego la nata a reducir y añadir el puerro ♦ Mantener a fuego lento hasta que tenga aspecto de natillas ♦ Salpimentar.