



25 octubre, 2017 / Chamberí  
**Xanveri, el Mediterráneo más castizo de César Anca**

By  
Bru Romero

Creo un hijo pródigo vuelva al hogar es siempre momento de júbilo, alegría y alboroto y si además con la buena nueva (y mejor llegada) nuestro paladar y estómago quedan más que satisfechos, podemos decir que el nuevo desembarco en la capital supone el tanto definitivo que necesitaba el foodie más versado para volver a recuperar el brillo en los ojos. ¿Ponemos rumbo a Xanveri?

Uno de los barrios más castizos de Madrid da la bienvenida al chef **César Anca**, madrileño de nacimiento y alcantino de adopción que se decide a dar el salto al barrio que le vio nacer y al que pretende devolver el producto por el producto y los sabores de siempre. Un local que con ese toque que entra por los ojos (hasta en pequeños detalles como los retratos de la ilustradora valenciana **Carla Puentes**) y engatosa a la papilas gustativas nos hace revivir recuerdos del pasado a golpe de un recetario que sabe combinar como pocos la autenticidad de la cocina madrileña y la pasión de la gastronomía levantina.

El diseño interior a cargo Estudi(H)ac y el increíble hacer del chef Anca conforman el combo perfecto de Xanveri donde se saborea el Madrid más mediterráneo

Un **César Anca**, alumno de **Pedro Larrumbe e Íñigo Urechu**, que demuestra su estado de gracia en un restaurante previsible donde su carta es absolutamente imprevisible. Cocina de mercado, de regusto francés y con ese toque sofisticado patríu que sabe combinar sabores y texturas y no pierde identidad sino que la refuerza.

Elaboraciones sencillas, ligeras y novedosas que experimentan con la vanguardia y que se perciben en platos como en su *tartar de salmón salvaje de Alaska con aguacate, alga wakame y huevo de ikura*;

*tiradito de atún con cebolla roja, rácula, aceite de trufa y lascas de parmesano; rabas de calamar con espuma de mahonesa al limón; mollejas de ternera a la parrilla con patatas confitadas y aliño matagorrino; sepionet de la bahía con gotas de salsa verde y alioli; arroz robado de pata y morro al estilo de la montaña; falso tomate con mousse de queso de cabra y albahaca; canelón de rabo de buey con crujiente de ibérico; kokochas de bacalao al pil-pil con guisantes tiernos; lomos de lubina salvaje sobre spaguettis de verduras y toffee de pimientos o romsteak de wagyu con mostaza y croustillant de frutos secos.*

Un restaurante en el que las sobremesas se convierten en más que placenteras, ya sea en su zona gastronómica como en el privado llamado el *Chispero Vip* o su área más informal, *La Desenfadada*, pero siempre con una buena ración de *torrija de brioche* o *tarta de manzana caliente* entre las manos o algún cóctel clásico acorde con la ocasión. Xanveri, ¡allá vamos!

**Detalles**



**Dirección:** c/Zurbarán, 18

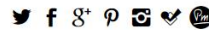
**Horario:** L-D: 10.00h a 02.00h

**Teléfono:** 910 57 77 33

**Tipo:** Restaurante

**Web:** <http://xanveri.com/>

**Síguenos**



**Suscríbete al newsletter**

Nombre

Email

Acepto la [política de privacidad](#)

[Enviar](#)

**Noticias más leídas**

- De la semana: **Art&Design**  
Snøhetta crean el primer restaurante submarino de Europa
- De la semana: **Fashion**  
Zatrou, la exitosa tienda online continúa viento en popa
- De la semana: **Gracia**  
Un hogar para las plantas: Casa Protea
- De la semana: **Theodore** visita por primera vez Barcelona
- De la semana: **Watch&Listen**  
Baz Luhrmann dirige un corto para H&M x Erdem

**Good to Listen!**



Music is our culture!