

Guía del Socio

LA SEMANA DE MADRID

www.guiadelocio.com

V 20 • J 26 de octubre 2017 • Nº 2.184

ALUVIÓN CULINARIO

Tentaciones para el paladar: Tapapiés, Madrid Exquisito y Restaurant Week

“LAS HIJAS DE ABRIL”

La maternal crueldad de Emma Suárez

“LA OMISIÓN DE LA FAMILIA COLEMAN”

El gran éxito de Tolcachir se despid

Ejemplar de venta conjunta con **EL PAÍS**



VEN, JUEGA, ¡VÍVELO!



MADRID
GAMING
EXPERIENCE

27-29 OCTUBRE

NOVEDADES • E-SPORTS
MANGA-O-RAMA! • COSPLAY
YOUTUBERS • RETRO
INDIE • CHARLAS
TALLERES • ROBÓTICA
DESARROLLO
madridgamingexperience.ifema.es

ORGANIZAN:



COLABORAN:



Printed with
PressReader

PRINTED WITH
PressReader
COPYRIGHT 2017

Comer y beber

Restaurante de la semana



César Anca junto a una imagen del reservado del restaurante.

XANVERÍ

Bienvenido a casa, César

César Anca regresa al barrio que le vio nacer para poner en marcha un elogio al producto y a los sabores de toda la vida

Es uno de los cocineros más conocidos y respetados del panorama gastronómico alicantino, pero los orígenes de uno acaban tirando. César Anca vuelve a Madrid para abrir en Chamberí, su verdadero barrio, un nuevo proyecto gastronómico que fusiona lo mejor de los dos recetarios que han inspirado su cocina desde siempre: el madrileño y el levantino. Xanverí ('valencianización' del nombre del barrio) nace con la idea de ofrecer a los madrileños el *savoir faire* adquirido en la costa mediterránea, de expresar toda la fuerza de Madrid y la sutileza del *mare nostrum* a través de nuevas propuestas que homenajean la gastronomía de las dos ciudades de su vida. O lo que es lo mismo, cocina de mercado basada en el recetario tradicional

y reinventada a partir de técnicas de vanguardia para extraer toda la naturalidad del producto y potenciar la intensidad de los sabores. La elaboración del pulpo sobre torrija de patata en ajada y gratinado suave de alioli, por ejemplo, le llevó al chef tres años de trabajo hasta conseguir la textura perfecta. Xanverí es, en palabras del propio César Anca, "un lugar donde la vida se cocina a fuego lento". El espacio acompaña con dos salas diseñadas por Estudi(H)ac, una gastronómica y otra desenfadada, 'rincón Instagram' incluido. **LAURA S. LARA**

XANVERÍ

ZURBARÁN, 18 (RUBÉN DARÍO Y ALONSO MARTÍNEZ)
T. 91 577 77 33 • CIERRA D NOCHE • PRECIO MEDIO 50-60 €.

+ El Madrid más mediterráneo

- Imprescindibles el surtido de salazones de Alicante con almendras tostadas de Xixona y la alcachofa de Almoradí rellena de guiso de chipirones.
- En la elaboración de sus arroces se emplea agua del

Mediterráneo y ñora picada, al gusto alicantino.

- De Madrid, el 'tigre a nuestra manera', las mollejas de ternera a la parrilla o los canutillos rellenos de mousse de queso y helado de violetas.



Alcachofa de Almoradí con chipirones.