

Restaurantes en Madrid

Encuentra tu restaurante

Tipo de cocina Precio Tipo de plan Localización Zona

Otros servicios

- Con espectáculo
- Cocina ininterrumpida
- Con terraza
- Abierto en domingo
- Con opciones para niños
- Salones privados
- Abierto a última hora
- Reserva de mesa
- Comidas a domicilio



Síguenos en

Crítica: Xanverí

Autor: Laura S. Lara
Fecha: 20/10/2017

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



Xanverí

Tipo de cocina: De Mercado
Dirección: Calle Zurbarán, 18, Madrid
Teléfono: 91 577 77 33

+ info

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** (la letra 'x' es la acotación fonética de 'ch' en la Comunidad Valenciana) 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 **Mediterráneo** 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.

Y además

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.

[Ir al restaurante >](#)

Elige tu espectáculo

Destacados **En cartel**

- La erótica**
Teatro desde 12,00 € en La escalera de Jacob
- Climax**
Teatro desde 10,00 € en Teatro Alfil
- Después de Fedra**
Teatro desde 14,00 € en ArtEspacio PLOT POINT
- La Calderona**
Teatro desde 12,00 € en Teatro Alfil
- Mi madre, Serrat y yo**

Nueva APP
descárgatela aquí

Servicios

- VENTA DE ENTRADAS**
- LOS MEJORES LIBROS**
- SORTEOS Y PROMOS**
- OCIO EN FAMILIA**

6-19 noviembre 2017 **Comunidad de Madrid**
Semana de la Ciencia
madrid vive la ciencia

colabora patrocina organiza