



Recomendado

Xanverí, el primer restaurante de César Anca en Madrid

Una nueva propuesta de excelente cocina levantina y madrileña en el barrio de Chamberí

DANIEL CAMIROAGA
Jueves, 26 Octubre 2017, 11:50

Compartir esta noticia

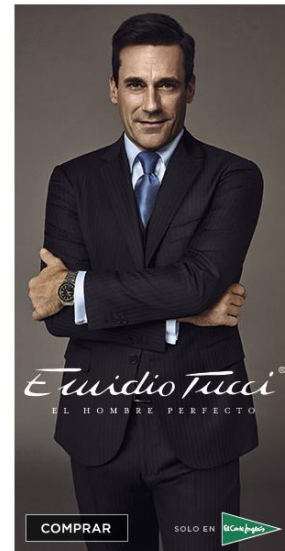


Alicante tiene un doble reconocimiento gastronómico, primero el que obtiene por la calidad indiscutible de sus arroces. Dicen que lo mejores se hacen de **Denia**, donde el **gran maestro Quique Dacosta** tiene su restaurante gastronómico. Y segundo reconocimiento, que el considerado **mejor cocinero del mundo**, Joel Robuchon, manifieste que **Nou Manolin** es **el mejor bar del mundo**. Muy cerca, a espaldas del Paseo Marítimo, **La Barra de César Anca** es otro de los grandes locales alicantinos donde disfrutar de un tapeo de gran altura.



Romsteak de Wagyu

En esa corriente imparable, en la que Madrid destaca del resto como el gran motor económico nacional, parece que toda empresa con aspiraciones debe situarse en la capital, y todo cocinero con cierto reconocimiento en su localidad, debe probar fortuna en la capital de España. César, madrileño de nacimiento y alicantino de adopción, ha vuelto a Madrid, y más concretamente al barrio que le vio nacer. Tras formarse en la escuela madrileña y pasar por el gran restaurante del desaparecido Víctor Merino, **Cabo Mayor**, y por el que fuera primer restaurante con dos estrellas Michelin en Madrid, **El Amparo**, decidió establecerse en Alicante.



MÁS VISTAS



Oleada de consultas de contribuyentes catalanes para no pagar el IVA en España



El Senado recibe por burofax 'in extremis' las alegaciones de Puigdemont



Netflix: inversión en cine para el olvido

Ahora y con todo el bagaje de una vida dedicada a los fogones, César **traslada todo el foco y esfuerzo a su cocina sus recetas y sus platos**. Así, en su mejor momento monta su restaurante en la zona más noble del barrio de Chamberí. Su rótulo. *Xanverí* es una declaración de intenciones. Xanverí es la acepción fonética en valenciano del barrio madrileño: Mediterráneo y madrileño.

Xanverí es un **restaurante concebido como un guiño a sus dos tierras**: la sutileza de la cocina alicantina y una más rotunda de Madrid. La **decoración es profusa** y cargada de detalles que manifiestan esta dualidad en mosaicos y azulejos que representan el Paseo Marítimo de Alicante y una serie de retratos pintados por Carla Fuentes de personajes celebres madrileños que vivieron en el barrio. Desde el boxeador vizcaíno Paulino Uzkudun, a Tierno Galván, o Joaquín Sorolla. La **iluminación de una gran lámpara en forma de chispa**, hace alusión al origen industrial del barrio, en donde el oficio principal eran los talleres de metalúrgicos.

La **cocina de César** es fruto de una profunda reflexión sobre el producto. Como prueba un dato. **El pulpo** sobre torrija de patata en ajada y gratinado suave de alioli **requirió tres años** hasta conseguir la textura perfecta. En una cocina de mercado en la que el producto manda, la **carta se estructura en seis grandes apartados** en los que el producto y las elaboraciones levantinas, como el surtido de salazones con almendras tostadas, la **alcachofa Almoradí rellena de chipirones** o los **arroz robados**, que sin duda, se encuentran entre los mejores que se pueden probar en Madrid; ocupan una parte capital de la misma.

También se incluyen **platos madrileños reinventados** con un excelente resultado, como **el tigre, o las mollejas de ternera a la parrilla**. En la misma conviven algunos de sus clásicos de siempre como **la milhoja de manzana, foie y bacalao**. Excelentes las **alcachofas, foie y chipirones** en su tinta sobresalientes. El steak tartar en taco crujiente de parmesano de nota y un solomillo de Wagyu con mostaza... extraordinarios.

Además de los platos a la carta, la oferta se completa con una propuesta de arroz, pescado y verdura del día y un menú ejecutivo de 35€ que cambia diariamente y que incluye dos entrantes, un pescado y una carne. Para aquellos que buscan algo más informal han habilitado una barra que llaman La Desenfada y donde se puede comer de raciones y de un modo más ligero

Xanverí
C/Zurbarán, 18
Teléfono: 910 577 733



la DUI



Netflix: inversión en cine para el olvido



Deutsche Bank traslada de Barcelona a Madrid la filial que da soporte al banco

