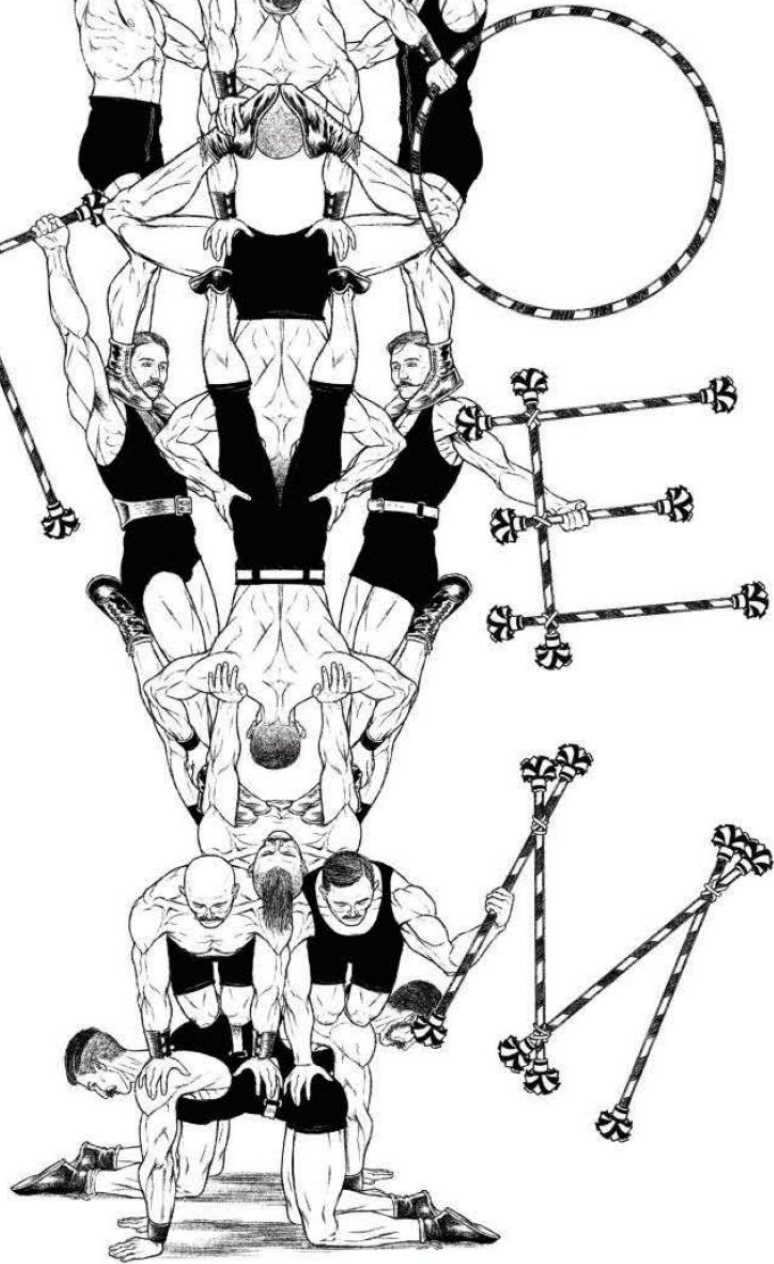


LA REVISTA DE OCIO DE **EL MUNDO**. Nº 706.

DEL 10 AL 16 DE NOVIEMBRE DE 2017

**EL CIRCO
DEL SOL:
MÁS DIFÍCIL
TODAVÍA**





EN CHAMBERÍ. EL RESTAURANTE CUENTA CON UNA CUIDADA PUESTA EN ESCENA: MESAS VESTIDAS, MADERAS, ELEMENTOS DE FORJA, AZULEJOS...

L A M E S A Y E L M A N T E L

AHORA, CON MÁS AMBICIÓN

POR FERNANDO POINT

Ahora que ha abierto en la calle de Zurbarán nos hemos enterado de que el cocinero y empresario César Anca, instalado desde hace años con éxito en Alicante, es oriundo de Chamberí. Y el guiño valenciano a su barrio natal, con esa X que allí pronuncian «ch», queda explicado. Pues enhorabuena por este regreso, primero a Chamberí y ya segundo a Madrid. En efecto, por algún motivo las primeras reseñas que hemos leído coinciden todas en que se trata del debut madrileño de Anca, pero recordamos bien aquella pequeña, agradable aunque no excesivamente trascendente *Taberna de César Anca* que hace pocos años abrió en la calle del Doctor Castelo y que cerró en 2016.

Aquella zona de la ciudad es un hervidero de buenos restaurantes, y quizá fuese difícil destacar a unos metros de *La redo*, *La Montería*, *La Castela*, *Arzábal*, *La Catapa*, *Pedraza*... Pero Anca no parece arredrarse: saltando la Castellana va a caer a otro centro neurálgico del panorama mesonero actual en Madrid, y ahora sus vecinos inmediatos se llaman *Coque*, *Hortensio*, *Narciso*, *Izariya*, *Soy Kitchen*, *Lúa*, *Trattoria da Alfredo*... Duro otra vez.

Este asunto de la competencia, tan feroz en algunas zonas de Madrid, no es baladí porque pudo afectar a la primera tentativa de Anca. Ahora ha llegado con más ambición, a un amplio y bien decorado semisótano, y con una oferta culinaria también más refinada. Pero, como sucede con otros restaurantes pertenecientes a un grupo, y más cuando la cabecera de ese grupo está lejos de Madrid, la personalidad y la originalidad sufren

XANVERÍ BY CÉSAR ANCA
 | ZURBARÁN, 18 | ☎ 91 057
 77 33 | CERRADO DOMIN-
 GOS NOCHE | DE 50 A 60 €

algo. No sabemos cómo de directamente supervisa Anca este nuevo local —el otro día no vimos rastro de él—, pero parece claro que la dirección diaria a pie de fogón la lleva un equipo, sin duda muy competente y bien formado por él, pero que no escapa del todo a un ligera sensación de cocina de cadena. Y ello sin entrar siquiera a la ligera alarma que nos produce ver en su carta cosas como el aceite «de trufa» o una *mousse* de queso de Brie acompañando una brocheta de langostinos...

Dicho esto, no hay quejas de varios platos agradables y competentemente preparados: unas mollejas de ternera a la parrilla con patatas confitadas y aliño de *matagorrino* (es decir: de matanza, en expresión que nos recuerda tierras altas de Cuenca y Valencia), un salteado de hongos *Boletus* y garbanzos con lascas de bacalao, un *magret* de pato con *cous-cous* de verduras y reducción de oporto o un rape acompañado de una brocheta de *sepionets* y cebolla negra. Y un postre muy lujoso, la *combinación*, que efectivamente combina arroz con leche caramelizado y manzana confitada.

Lo dicho: todo bien, pero uno buscará en vano la chispa excitante de la inspiración. Y todo ello a precios bastante consecuentes, de acuerdo con la ambición de la casa y de la instalación pero no del todo con el resultado en el plato. Tampoco abarata la cuenta según cuál sea el vino elegido, aun-

que alguna perla barata aparece, como ese entrañable moscatel seco Marina Alta de la cooperativa alicantina Bocopa, que tan buenos recuerdos de hace algún tiempo nos trae.

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	APROBADO
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE
CALIFICACIÓN GLOBAL	13/20