



RESTAURANTE XANVERÍ

— Noviembre 9, 2017 —



Hay restaurantes que hacen que vivamos sin necesidad de levantarnos de la mesa. Una de esas joyas culinarias es Xanverí, un lugar donde el castiçismo se funde con lo mejor del Mediterráneo, tanto en producto como en cocina, para maravillarnos desde el más íntimo barrio de Chamberí de Madrid.

El artífice es César Anca, un 'gato' de pro que dio sus primeros pasos bajo la tutela de Pedro Larumbe y que hace 20 años inició su aventura en solitario en Alicante. Ahora, dos décadas después, Anca vuelve a 'su' Madrid, donde ha convertido Xanverí en una pequeña embajada mediterránea en el corazón de la capital con la ayuda de un par de socios.

Dos salas difanadas y dos cartas, una para tapear (bautizada como La Desenfadada) y otra para sentarse en la mesa (La Principal) nos esperan en Xanverí, un lugar perfecto para compartir un picoteo, para sorprenderse con el afterwork o la coctelería que allí manejan, además de un reservado llamado El Chispero Vij con capacidad para 12 comensales, que nos hará saborear un Mediterráneo que hasta Joan Manuel Serrat aplaudiría.

Tenidaciones como el fígado a nuestra manera o el frito tomate con mousse de queso de cabra con el primer paso que nos seducirá en la propuesta de César Anca. A ello le suceden otros fundamentales, como son la millaja de manzana con fideu, el pulpo sobre tortija de patata o el tartar de gambón sobre socarrat de arroz a banda, haciéndonos partícipes de una carta muy compartible.

Si queremos comerlos el Mediterráneo sin salir de Madrid, tenemos que pasar por sus arroces, auténtica referencia de la mesa alcañina, que en el caso de César se presentan en tres versiones: el arroz robado con gambas de Denia, el arroz de patata y morro o el arroz con pato. Tres apuestas a caballo ganador que harán que nuestros tenedores se impregnen de socarrat.

El remate, por si nos hacía falta un poco más de mar, se presenta con delicadas como los lomos de lubina salvaje a la parrilla o el tataki de atún Bahigé con rol gubada, imprescindibles para aquellos que quieren dar buen uso a la sala del pescado. Si por el contrario, uno quiere darse al cuchillo de sierra, las opciones se nos abren desde el magret de pato sobre coque-cous hasta llegar al rumosteak de Wagyu, que nos presenta un Japón alicantinizado del que no queremos salir.

Pero incluso aquí, en esta ecuatoria madrileña donde los retratos de Tierno Galván, Felipe IV o Carlos Arniches, entre muchos otros, pintados por la ilustradora Carlá Fuentes, nos acompañan el todo escafo, no sin antes hacer una última parada por sus postres: los canutillos de mousse de queso con helado de violetas te harán volver a una infancia de pantalones cortos de un plumazo.

Así es Xanverí, un perpetuo viaje entre infancia y madurez que hace que el Mediterráneo llegue hasta el corazón de Madrid.





Xanosti

Calle de Zurbarán, 18, Madrid

Teléfono: 91 577 77 33

Horario: de lunes a sábados de 13:30 a 16:00 h y de 20:30 a 00:00 h. Y domingos de 13:30 a 16:00.

Precio medio: 50-60€.

Texto: Jaime de las Heras

Fotos: Magdalena Polgarver



ARRIO MADRID RESTAURANTE TATARI KANYESI

SHARE

MADRID / RESTAURANTES