



Guardar

Xanverí

Romsteak de Wagyu de Xanverí

## XANVERÍ, CUANDO ALICANTE SE FUNDE CON MADRID

Texto: MACARENA ESCRIVÁ (@MACARENAESCRIVA)

1 | f |

*El restaurante Xanverí no puede ser más del barrio al que pertenece. Guarda entre sus paredes las historias de un Chamberí tan castizo como moderno y las de sus personajes históricos, desde el más ilustre, hasta el más mundano.*

Publicado el 23.10.2017 Tags: GASTRONOMÍA, NOVEDADES GASTRONÓMICAS, MADRID  
Lectura: 3 MINUTOS

Xanverí es, también, la historia personal del chef y emprendedor de este restaurante, César Anca, por eso que dicen de que "un madrileño que se va, vuelve siempre".

¿Ha llegado un nuevo inquilino al barrio! ¿Pero es uno nuevo de verdad? No, es uno que vuelve... Así podría empezar la historia de César Anca y su regreso. Porque el cocinero vuelve al barrio que le vio nacer.

Tras unos años aprendiendo junto a Pedro Larumbe o Iñigo Urrechu, este joven madrileño emprendió un viaje con el mandil lleno de ilusiones. Y puso las miras en el Mediterráneo, concretamente en la ciudad de Alicante. Allí ha conseguido hacerse un hueco y ya cuenta con dos restaurantes, César Anca y la Barra de César Anca. Pero, enamorado de todo lo que conoció y probó, con el tiempo se dio cuenta de que nunca podría olvidar lo vivido. Y es ahora cuando decide crear una simbiosis entre ambas ciudades.



En un espacio creado ad hoc por Estudi(H)ac, las referencias a Madrid y Alicante se respiran por los cuatro costados. Desde la cerámica mediterránea que preside la entrada del restaurante, hasta una biblioteca cargada de simbolismo. Y decimos simbolismo porque aquí se han ido dejando, cuidadosamente, referencias a los personajes más representativos del barrio.

¿Sabías que desde la mítica plaza de Chamberí Napoleón intentó conquistar España? Aunque no pudo, claro. ¿Y que aquí vino a vivir -y morir- el genio valenciano Sorolla? ¿Y que fue en este barrio donde Tierno Galván inventó 'La Movida Madrileña'? Hay tantas historias...

Pues todas ellas se cuentan dentro de Xanverí, con los objetos y los retratos de la ilustradora valenciana Carla Fuentes. El espacio se divide entre el restaurante gastronómico, un privado al que han llamado el Chispero Vip y la Desenfadada, de la que hablaremos más adelante.

El Corte Inglés

DEL 11 AL 26 DE OCTUBRE

Mid  
season  
sale

**-30%**

EN UNA SELECCIÓN DE  
MODA MUJER Y JUVENTUD

Y hasta un **-40%** y **-50%**  
en artículos seleccionados

COMPRAR

### TRAVELER PARA LANCÔME



Este es el secreto de la felicidad nórdica

### LO MÁS VISTO | LO ÚLTIMO



- Estas fantásticas tolas de viaje están tomadas sin salir de casa
- Plantas para comérselas
- 'Harvest Moon Pavilion', el paisaje cacereño como nunca lo habías experimentado
- Las flores vuelven a los patios de Córdoba este otoño con el festival FLORA
- Tirana, ¿la ciudad más cool de Europa?
- 9 ciudades europeas (más un plus) que te darán ganas de vivir en ellas
- Esta aplicación te convierte en un experto del aire
- Oda al cuchareo en Madrid
- Pikio Taco, el brunch mexicano de Barcelona
- Ornidas 2017: la lluvia de estrellas del cometa Halley se verá este fin de semana

### TRAVELER EN FACEBOOK

Condé Nast Traveler

Me gusta esta página 211.976

A 3 amigos les gusta esto



Guardar

Xanverí

Comedor de Xanverí con las ilustraciones de Carla Fuentes

Y si ya el local destila **Madrid-Mediterráneo**, no digamos lo que sucede en su carta. El propio **César Anca** la define como un **"universo del producto"**. Y es que aquí se dan cita, desde platos castizos, hasta creaciones I+D que surgen de la mente del cocinero, pasando por una pequeña gran selección de lo mejor del Mediterráneo. Y lo más importante, todo está rico.

Nosotros nos quedamos con varios platos: **el falso tomate con mousse de queso de cabra y albahaca**, que se sirve frío y para untar en tostas, **el tigre 'a nuestra manera'**, una suerte de deconstrucción del clásico aperitivo, **el pulpo sobre torrija de patata** con, atención, **gratinado de alioli**, **las mollejas de ternera con patatas y aliño de matagorrino**, los pescados del día y las carnes del país.



Guardar

Xanverí

Falso tomate de Xanverí

Aunque no podemos olvidarnos del apartado de **arroz robados**, cocidos con agua del Mediterráneo. De momento solo son dos, uno con **gamba roja de Dénia**, y el otro con patata y morro al estilo de la montaña, pero piensan ir añadiendo más dependiendo de la aceptación del público.

Si has guardado algo de sitio para el postre, pide el pan perdido: una especie de **torrija de brioche**, con helado de mantecado y chocolate fundido.

## SUSCRÍBETE A NUESTRA NEWSLETTER

Introduce tu email

Enviar

Acepto las [Condiciones de uso](#) así como la [política de protección de datos](#)



Xanveri

Milhoja de manzana de Xanveri

#### POR QUÉ IR

Porque dentro de un barrio tan madrileño como Chamberí, han sabido crear un reducto con aires de brisa marina, de esa que no tenemos en Madrid.

#### EXTRAS

Sube a la parte de arriba. **Se llama La Desenfadada**, y como su propio nombre indica, este espacio ofrece **cocina non-stop más informal**. Abre desde las 08:00 cada día para dar desayunos (tradicional, con bollería, internacional e inglés), a las 13:00 se convierte en restaurante de picoteo, y sirve copas hasta las dos de la madrugada. Aquí el precio medio baja considerablemente (25 €) y es una buena forma de acercarse un poco a la cocina de César Anca.



Xanveri

Reservado en el restaurante Xanveri

#### EN DATOS

**Dirección:** Zurbarán, 18

**Teléfono:** 910 577 733

**Horarios:** restaurante gastronómico (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 h.); La Desenfadada (de lunes a sábados de 10:00 a 2:00 h. y domingos de 10:00 a 16:00 h.)



Facebook / Xanveri

Al abrir esta puerta te encontrarás con la brisa marina del Mediterráneo

