

Simbiosis de alta gastronomía y rica tradición

La Barra de César Anca acaba de abrir sus puertas en Alicante apostando por la cocina de vanguardia al alcance de todos y respetando la costumbre del picoteo

ANTONIO LLORENS

■ En pleno centro de Alicante, en la renovada y muy gastronómica zona de la Plaza de Gabriel Miró, en la calle San Fernando esquina con la calle Ojeda, ha abierto sus puertas la Barra de César Anca. Un nuevo, cómodo y coqueto espacio en el que disfrutar de la buena gastronomía del cocinero César Anca, propietario y alma del restaurante de su mismo nombre, quien desde hace trece años viene ofreciendo una cuidada y muy elaborada gastronomía con la sana filosofía de sorprender al comensal con platos y elaboraciones llenos de vanguardia, buen gusto, mejor sabor y correcto precio. Con parte del fiel y preparado equipo del restaurante y con toda esta filosofía, César Anca y su socio Alfredo Zaragoza, han apostado por un nuevo establecimiento en el que la alta gastronomía esté al alcance de todos en un formato de barra de vanguardia gastronómica, sin olvidar, respetando y cuidando la tradición del picoteo de siempre.

Desde primera hora de la mañana, en los almuerzos –con una magnífica y singular carta de almuerzos

LA BARRA DE CÉSAR ANCA

► **Dirección:** Plaza de Gabriel Miró esquina calle San Fernando y Ojeda. **Cierra** domingos y lunes noche. Teléfono 965 201 580

con bocadillos I+D con diferentes tipos de panes-, en la hora del aperitivo o de la comida informal y en las agradables veladas por la noche, en la Barra de César Anca, la alta gastronomía está muy presente en elaboraciones tan sorprendes y clásicas en la cocina de César como las apetecibles «sartencillas de champiñones a la montañesa» o la de «boletus confitados con gambón»; aperitivos tan deliciosos como la clásica «milhojas de manzana ácida con foie», el «pulpo sobre torrija de patata en ajada y gratinado suave de alioli», «ancas de rana salteadas al Jerez», exquisitas ensaladillas, clásicos y sugerentes «agritos», salazones o los, siempre apetecibles, revueltos o huevos rotos, forman un elegante y sabroso prólogo antes de continuar con originales pintxos como las «mini hamburguesas» o las «patatas rellenas de riojanas».



ISABEL RAMÓN

Alicante amplía su oferta gastronómica con la recién inaugurada Barra de César Anca.



César Anca y Alfredo Zaragoza han creado un establecimiento para disfrutar de la buena cocina.

Un magnífico prelude para dar paso a carnes tan ricas como los «escalopinis de solomillo rellenos de queso camembert y crujiente de wan-toon» o el «solomillo de ternera trinchado con taquitos de foie y reducción de vino tinto», o pescados como el «taco de bacalao con pil pil y cous-cous de gambón» o el «lomo de atún a la parrilla con fideo gordo y vizcaína».

Un lujo de elaboraciones que por su equilibrio permite poder disfrutar de los reconocidísimos postres de César Anca, como su «pan perdido con helado de vainilla y chocolate caliente» o la «tarta caliente de manzana a la buena mujer».

La Barra de César Anca ha apostado firmemente por el mundo del vino, los espumosos, o los cavas, y ofrecen la posibilidad de disfrutar de

seleccionados vinos de las mejores DO de España por copas o en botellas expuestas en una instructiva pizarra, a un precio muy razonable.

Todos los días también ofrecen un plato de cuchara y menus elaborados para celíacos o diabéticos.

En la Barra de César Anca se unen en una agradable simbiosis, la alta gastronomía y la rica tradición. Todo un logro.



LA BARRA DE CESAR ANCA - 965 20 15 80



www.suministrosgarcia.com

Soluciones Innovadoras para la Hostelería, Restauración y Colectividades

CENTRAL Desviradores S/N - P.I Finca Lacy 03600 Elda (Alicante) central@suministrosgarcia.com Tlf. 902 104 099

