

RESTAURANTE **CÉSAR ANCA**

El cocinero amplía su famosa barra, abriendo un nuevo restaurante en el Paseo de La Explanada de Alicante donde seguir deleitando a sus clientes

César Anca se traslada a La Explanada



César Anca junto a su socio Alberto Zaragoza.

Al día

ANTONIO LLORENS
 informacion.extras@epi.es

NUEVA ETAPA

► El restaurante César Anca inicia una nueva etapa y en el plazo de un mes y medio aproximadamente estará ya en funcionamiento su nuevo restaurante, ubicado junto a su reconocida barra.

calidad, sabor y delicadeza. La cocina de César se asienta en la base del producto como protagonista, y en la vanguardia como compañera del producto en una obra en la que el sabor es el hilo conductor de las emociones.

Después de casi catorce años al frente de uno de los primeros y más singulares restaurantes de autor y de alta gastronomía de la ciudad de Alicante, César ha liquidado una etapa profesional para centrarse y dedicarse plenamente a un nuevo proyecto que nace desde el embrión y el éxito de la barra, en el que la gastronomía va a recuperar y afianzar toda la gran sabiduría culinaria, la pasión y el compromiso con los aromas y los sabores, y toda la creatividad y el buen hacer de César Anca, junto a Alberto Zaragoza como socio, para deleite de su fiel

clientela. Un proyecto que verá la luz maravillosa de la Explanada en apenas un mes y medio, y que está llamado a convertirse en una muy importante novedad gastronómica en la ciudad de Alicante.

En este nuevo proyecto se van a unir, literal y físicamente, la barra con el restaurante César Anca en un espacio en el que su oferta gastronómica se ampliará con un confortable comedor donde la cocina será la protagonista, reservados en el piso superior con inmejorables vistas de la fachada litoral alicantina, la ya famosa barra en el que la gastronomía en miniatura y las mejores tapas encuentran su cobijo, y una terraza en plena Explanada alicantina que se convertirá sin duda en lugar obligado para disfrutar de las tapas, la gastronomía de Cé-

sar, los aperitivos o las mejores copas y cócteles, y que pretende renovar el tan alicantino, y hoy en día un poco decaído, Paseo de la Explanada.

La diversidad, la innovación, la consolidación, y la recuperación son las palabras y actitudes que marcan un sueño gastronómico que pretende diversificar en oferta y servicios- barra, restaurante, zona de copas, terraza -; innovar desde el respeto a la tradición en una gastronomía y creatividad que no descansan; y consolidar una gastronomía sincera y honesta.

Como si de una combinación en un plato de la sal y el azúcar, la salada tristeza del cierre del Restaurante César Anca se convierte en dulce alegría con su traslado a la Explanada Alicantina. Enhorabuena y suerte.

TEMPORADA DE LAMPREA EN EL JARDÍN DE GALICIA

EL RESTAURANTE-MARISQUERÍA ALICANTINO OFRECE ESTOS DÍAS ESTE «MANJAR DE REYES»

■ Un año más, ya es temporada de lamprea en El Jardín de Galicia. El reconocido restaurante-marisquería alicantino, ubicado en el número 33 de la avenida Maisonnave -teléfono 965 120 161- ofrece estos días a su clientela la posibilidad de degustar este peculiar y delicado pescado «de mar y río». Se trata de una especie muy apreciada y en peligro de extinción, similar a la anguila pero con la boca en forma de ventosa, que se captura en esta época cuando sube a desovar desde el mar y contra corriente por el río Miño.

En El Jardín de Galicia se prepara

siguiendo una receta antiquísima y muy laboriosa. Un legado que se transmite generación tras generación y que Jorge González, propietario del restaurante, se trajo de su Galicia natal y que ha hecho que este plato sea considerado un «manjar de reyes» y que cada año vengan a degustarlo hasta esta casa personas de toda la provincia e incluso de la vecina Murcia.

Primero se escalda y limpia bien la lamprea, para después hacer un sofrito con aceite de oliva, cebolla, ajo, perejil y jamón. Cuando está doradito



Jorge González con dos ejemplares de lamprea.

se le añade un caldo de pescado, se tritura todo y se reserva. Por otro lado se hierve la lamprea en cazuela de barro. Se une con la salsa y se sirve sobre un lecho de arroz blanco con un pan tostado. Una exquisitez capaz de satisfacer los paladares más exigentes.

Además, estos días El Jardín de Galicia está ofreciendo una promoción especial por la que se puede disfrutar de un kilo de percebes y pagar sólo medio.

Por otro lado, cabe recordar que el restaurante-marisquería alicantino mantiene, además de su carta habitual, unos menús especiales que permiten seleccionar los mejores mariscos gallegos a gusto del comensal a unos precios más que interesantes. Centollas, nécoras, buyes de mar, langostas, bogavantes, percebes, nécoras, almejas de Carril, ostras de Arcade...



Restaurante La Cantera
 Av. de Villajoyosa s/n 03016 Alicante
 Telf. 965 263 606- Fax. 965 263 363 / restaurantelacantera@hotmail.com

*Mantenemos la brisa del mar...
 conservamos nuestra hospitalidad...
 seguimos apostando
 por la calidad y el servicio...
 Y además estrenamos
 Carta de temporada
 Disfruta de las nuevas sensaciones
 en tu entorno de siempre*

