

ESPECIAL **RESTAURANTE CÉSAR ANCA**

La Explanada se abre a la cocina de César Anca

Tras su famosa Barra, el restaurante ofrece su buen hacer en un nuevo espacio donde poder disfrutar de la gastronomía que ha caracterizado al autor durante años

ANTONIO LLORENS

El Restaurante César Anca ha reabierto sus puertas en plena Explanada Alicantina. Después de casi catorce años en su ubicación de siempre frente a la Diputación Provincial en el Centro Comercial Bulevar, el cocinero César Anca ha trasladado todo su buen hacer a un nuevo espacio en el que la claridad del sol de la alicantina Explanada, y el fiel testimonio del Mar Mediterráneo, se convierten en los anfitriones perfectos para toda una experiencia gastronómica.

El cocinero César Anca se ha convertido, durante estos casi catorce años de trabajo entre los alicantinos, en todo un referente de buen hacer gastronómico. La humildad de su cocina se refleja en el respeto por el mejor producto y en la búsqueda de las más excelentes materias primas con las que cocinar elaboraciones llenas de verdad y honestidad gastronómica, con el sello de la calidad y de la vanguardia. Después del tremendo éxito de la Barra de César Anca, la necesidad de seguir ampliando y desarrollando la enorme creatividad de César Anca junto a su socio Al-

RESTAURANTE

► **Dirección:** Explanada de España, esq. Calle Ojeda Cierra los domingos y los lunes por las noches. Teléfono 965 201 580

berto Zaragoza, ha llevado a la aneación del local contiguo a la barra para poder continuar con El Restaurante César Anca en un amplio local que se abre a la tan alicantina Explanada y que, con una cuidada decoración, ofrece la comodidad de poder disfrutar de la buena gastronomía de César Anca en un entorno en el que la gastronomía ha renovado y reformado una zona que se está convirtiendo en centro de reunión de los amantes del buen comer y el buen beber de Alicante.

La oferta gastronómica del Restaurante se asienta en una cocina sincera en la que, los mejores productos de los más selectos proveedores y de los mercados municipales de Alicante, se convierten en platos llenos de personalidad como sus entradas frías entre las que destacan su milhojita de manzana ácida con foie, bacalao ahumado y queso de cabra, o



Alicante amplía su oferta gastronómica con el recién inaugurado Restaurante César Anca.



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



el tartar de gambón sobre socarrat de arroz abunda; sus platos del recetario tradicional como los huevos rotos con patatas al romero, lascas de jamón y padroncitos, o sus famosas cazuelitas de los clásicos callos con garbanzos; para continuar con sus guiños al I+D con sugerencias como el pulpo sobre torrija de patata en ajada y gratinado suave de alioli.

Grandes platos y elaboraciones

que dan paso a carnes o pescados para tomar individualmente o compartir como por ejemplo el medallón de rape asado sobre fondo negro de calamar, risotto de hongos y pintxo de txipirón, o unos buenos rollitos de manitas de cerdo deshuesadas y guisadas al estilo de la abuela con pastel de patata y bacon. Un lujo de platos que guardan la medida correcta para dejar el obligado hueco

para los deliciosos postres de César Anca entre los que nunca debe faltar su famoso Pan perdido con helado de vainilla y chocolate caliente. El cuidado por los vinos y los cavas es exquisito y la bodega es un claro ejemplo de pasión y dedicación por la enología.

El Restaurante César Anca está llamado a ser todo un referente gastronómico en Alicante y provincia.

RESTAURANTE CÉSAR ANCA 965 20 15 80

