

ALICANTE **CÉSAR ANCA RESTAURANTE**

César Anca continúa a la vanguardia de la gastronomía alicantina, diversificando y ampliando su oferta con la reciente apertura de un nuevo restaurante en Alicante.

A la vanguardia de la gastronomía

El restaurante

J. M. P.
informacion.extras@epi.es

El momento ha llegado, es hora de volver a separar conceptos para que nuestros clientes puedan continuar disfrutando del mejor tapeo en La Barra de César Anca y vivir la experiencia de un restaurante exquisito, con platos y ambientación elevados en César Anca Restaurante». Con este deseo iniciaban un nuevo proyecto gastronómico en la ciudad de Alicante el tándem compuesto por los socios César Anca y Alberto Zaragoza.

Tras la gran acogida obtenida por «La Barra de César Anca» de la plaza de Correos, había llegado el momento de la vuelta a los orígenes, el lanzamiento de un nuevo restaurante basado en la experiencia y en la madurez culinaria de César Anca, algo innovador pero cuya base fuera la esencia de aquel primer restaurante ya extinto de la calle General Lacy, que todos recordamos y que tan buenos momentos culinarios nos proporcionó el joven chef hace ya casi 20 años.

Y es que sin duda La Barra de César Anca es uno de los lugares obligados en los días de tapeo alicantino, pero como tal, tiene una difícil convivencia con un restaurante de alto nivel.

Por todo ello este mes de mayo ha quedado inaugurado el «Restaurante César Anca», en la ca-

lle del Cid, 11 de Alicante, muy próximo a la Barra, y especializado en productos de primera calidad, servidos en un ambiente relajado, romántico, diferente, armonía gourmet en estado puro, tanto en sus sabores como en sus paredes.

De este modo La Barra de César Anca puede continuar disfrutando de sus grandes éxitos de tapeo, funcionando como centro creativo y de desarrollo de ideas, un lugar de continuo bullicio y acción en cocina, también con la posibilidad de comer tranquilamente sentados en cualquiera de sus salones. «En La Barra vivimos “experiencias”, el restaurante es lugar de “momentos”» nos comentaban ilusionados con la realidad de su nuevo proyecto».

Intensa trayectoria

El joven César Anca inauguraba en Alicante su primer restaurante hace ya casi 20 años, tras su experiencia junto a grandes de la cocina como Pedro Larumbe, Martín Berasategui, Antonio Ortega o Iñigo Pérez «Urrechu». El restaurante, siempre posicionado en la vanguardia de la cocina alicantina, pasó a compartir instalaciones con «La Barra» en la plaza de Gabriel Miró durante unos años, pero con esta nueva apertura sin duda vuelve a dividir conceptos, para continuar dando lo mejor en cada uno de ellos.

«Por supuesto, en La Barra seguirán existiendo la sala de mesas y el reservado, no cambia nada en ella. Lo que hemos hecho es crear algo nuevo,



Alberto Zaragoza y César Anca en la puerta del nuevo César Anca Restaurante.



EL NUEVO ESTABLECIMIENTO AÚNA ARMONÍA GOURMET EN ESTADO PURO, TANTO EN LOS SABORES DE SUS PLATOS COMO EN SUS PAREDES

un restaurante como tal, con más de 14 nuevos platos, separando la oferta de tapeo y plato de una y otra ubicación».

Y es que César es un amante de esta ciudad, conoce, se inspira y reinventa en cada plato la cocina de nuestro país, con una vo-

cación alicantina en sus creaciones, como el trabajo realizado con el «Tartar de gambón sobre socarrat de arroz a banda», o su gusto para combinar algo tan alicantino como los salazones con su «Espuma de tomate con picadillo de salazón», tan homenajeados y premiados en certámenes gastronómicos y disfrutados por tantos comensales en La Barra de César Anca. Ahora también es el momento de platos como «Tartar de salmón salvaje de Alaska con aguacate, alga wakame y hueva de Ikura» o también el «Romsteak de carne de Wagyu con mostaza y crustillant de frutos secos», dos platos de la nueva y revolucionaria carta del restaurante.

césaranca

restaurante

C/ del Cid, 11 · Alicante
Teléfono: 965 201 580

GUILLÉN
DISTRIBUCIONES

Calle Artes Gráficas, 5 · 03008 Alicante
comercial@distribucionesguillen.com
t. 965 103 333 · f. 965 103 715

DISBESA
grupo

Mahou
★★★★★

El Agua ligera
Font Vella

matrio
SUMINISTROS HOSTELEROS

961 103 414 matriox@matrio.net

vinícolas

Notario Salvador Montesinos, 25
03550 · San Juan (Alicante)
Reservas: 636 754 258
Tel.: 965 942 496



Bardisa y Cia, s.l.
PROFESIONALES DE LA ALIMENTACIÓN