

“Como los grandes clásicos de La Rioja, pero rejuvenecidos”

Entrevista realizada por/ Беседавал:
David Keshabyan/ Давид Кешабян
Fotos/ Фото:
Rubén Gil/ Рубен Хиль

«Как классические вина Риохи, но с новой силой»

сказать об испанцах, которые часами могут пробовать общие блюда в компании.

Фирменные блюда

Оба заведения имеют наименования блюд, которые являются неизменными визитными карточками на протяжении более 15 лет. Пожалуй, сила успеха – в том, чтобы тебя знали по определенным блюдам. Так, за барной стойкой классикой являются слойка с блоками, фуа-гра и козьим сыром; канелони с бычьим хвостом и хрустящей корочкой из жареной свиной шкурки; осьминог на картофельной «подушке», гратинированный соусом айоли – все они удостоены престижных гастрономических премий. Что касается ресторанных блюд, клиенты специально приходят на жаркое из трески.

Сюрприз в честь «серебряной свадьбы» «Мы готовим нечто грандиозное, чтобы отпраздновать 25-ую годовщину компании и поблагодарить всех тех, кто стоял у её истоков и помогает воплощать проект в жизнь» (Сесар Анка)

Винный погреб

Барное заведение располагает более 40 наименованиями вин, сервирующихся по бокалам, что позволяет клиенту менять напитки в зависимости от блюд – такое предлагает не каждый ресторан в Аликанте. В свою очередь, винная карта ресторана не менее разнообразна и интересна, к тому же достаточно индивидуализирована и гармонична со всеми предлагаемыми блюдами. В этом мы руководствуемся не брендами, а своими блюдами.



El grupo César Anca representa 23 años de gastronomía en Alicante y ofrece espacios distintos donde comer bien en la ciudad.

El chef César Anca, sobre el reciente cambio radical de la carta de la barra:

Revolución en la carta

En la barra, más de 40 referencias nuevas.

Ilusión

Ante todo, la carta se crea a través de una ilusión y de la pasión por la profesión, luego van surgiendo ideas y gustos, teniendo en cuenta, por supuesto, tendencias. Por ejemplo, hay ciertos productos que hace unos 5 años no se trataban y ahora son muy utilizados.

¿Barra o restaurante?

Primero, son dos cartas completamente diferentes: en la barra, platos de diseño y en el restaurante, carta de platos forma-

les. Segundo, la barra representa el concepto informal con la idea de compartir. En cambio, en el restaurante se hace hincapié en mesa y mantel en un ambiente más protocolario y tranquilo.

Cientes

En el restaurante, por su ambiente más íntimo, relajante y elegante, servimos más bien comidas de negocios o celebraciones entre amigos.

El concepto protocolario de restaurante le gusta, en particular, al cliente extranjero. Un francés o un alemán va buscando, sobre todo, un primero y un segundo plato, un postre y mucho disfrute, en general, alrededor de una mesa. El tapeo de la barra les agrada sólo para un rato; lo que no es propio de los españoles a quienes, además, encantan las entradas al centro de la mesa.

Platos estrella

Los locales disponen de referencias que son sus tarjetas de visita desde hace más de 15 años. El éxito extremo es cuando

te identifican por ciertos platos. En la barra, son la milhoja de manzana, foie gras y queso de cabra; el canelón de rabo de buey con crujiente de ibérico; el pulpo sobre torrija de patata ajada y gratinado suave de alioli, todos galardonados con importantes premios gastronómicos. En el restaurante, la gente viene a comer adrede nuestro guiso de callos de bacalao.

Sorpresa para las bodas de plata

“Estamos preparando algo especial para celebrar el XXV aniversario entre todo el personal que ha hecho posible el proyecto y me acompaña día a día desde el principio” (César Anca)

Bodega

En la barra, constan más de 40 referencias de vinos por copas para ir maridando plato por plato, lo que no es posible, quizás, en ningún restaurante de Alicante. En el restaurante, la carta de vinos es igualmente muy extensa, diferente, pero muy personal y en consonancia con los platos que ofrecemos. No hacemos caso a las marcas, sino a los platos.

На протяжении 23 лет гастрономия Аликанте ассоциируется с группой César Anca, которой принадлежат два ресторанных заведения с очень вкусной кухней.

Шеф-повар одноимённой сети ресторанов, Сесар Анка, о недавних радикальных переменах в карте:

Настоящая революция наименований блюд

Карта блюд, подающихся за барной стойкой, дополнена более 40 наименованиями.

Иллюзии

Создание карты блюд начинается с иллюзий и любви к делу; затем появляются идеи и пристрастия, не без привлечения тенденций – иначе как сегодня объяснить популярность неко-

торых ингредиентов, которые пять лет назад совсем не использовались?

Барная стойка или ресторанный зал?

Во-первых, их полностью отличает карта: за барной стойкой подаются дизайнерские блюда, тогда как в ресторане – стандартный ассортимент блюд. Во-вторых, барная стойка являет собой неформальный концепт и подачу общих блюд. Ресторан же – это стол, скатерть, протокол и размерность.

Посетители

В ресторане, в силу его романтической, расслабляющей и изысканной атмосферы, проводятся деловые обеды и ужины среди друзей.

В частности, ресторанный сервис привлекает иностранных посетителей. Француз или немец, как правило, всегда предпочитает первое, второе блюда, десерт и получает удовольствие от самого застолья. Перекус за барной стойкой у них длится недолго, чего не

La Barra de César Anca
C/ Ojeda, 1
03001 Alicante
(34)965 12 43 62

Restaurante César Anca
C/ del Cid, 11
03001 Alicante
(34)965 20 39 24

www.grupocesaranca.com

césaranca
grupo