

Para saborear Del mar a la mesa

Pepo Paz Saz

La oferta gastronómica de Peñíscola es esencialmente marinera, como no podía ser de otra forma. Tanto en el casco antiguo como a lo largo del paseo que bordea la Playa del Norte hay un sinfín de establecimientos entre los que uno casi tiene que abrirse camino hasta llegar a Casa Jaime (Avenida Papa Luna, 5. Teléfono: 964 48 00 30). Un pequeño comedor,

la terraza frente al arenal y el saber culinario de Jaime Sanz sitúan la cocina de este restaurante familiar varias cabezas por delante del resto.



Casa Jaime | Avenida Papa Luna, 5 | Teléfono: 964 48 00 30 |
Especialidades: Arroz calabuch con espardenyes y anémonas de roca | Cerrado domingos noche y miércoles | Precio medio: 50 euros

Su plato estrella es el arroz Calabuch con espardenyes y anémonas de roca, guisado en cazuela de hierro y con la maestría de las muchas horas de navegación que lleva el local, abierto en 1967. La materia prima la selecciona el mismo Jaime junto a su hijo, cada tarde, en la lonja. Puro sabor a mar. El precio medio es de 50 euros. Eso sí, hay que reservar mesa con tiempo.