

Sabores a yodo y esencias marinas

De San Sebastián a Roses, una selección de puntos claves en la ruta del bonito, la merluza, las vieiras, los chopitos, las gambas, las ortiguillas y otras delicias para sacarle el mejor gusto al verano.

JOSÉ CARLOS CAPEL

25-06-2005

Con el buen tiempo, más que en otros momentos del año, se imponen las cocinas marineras, los guisos de pescadores, los platos de barca y los arroces de pescado y marisco. Y, por supuesto, los *suquets*, las calderetas, las *fideuás*, los pescados fritos y los pescados a la sal o al horno. Ningún otro país del mundo puede ofrecer un repertorio tan succulento y variado de platos de pescado.

Casa Jaime

PEÑÍSCOLA (CASTELLÓN)

Desde su vistosa terraza de verano se divisa el mar y el castillo del Papa Luna. Restaurante de ambiente familiar, en pleno paseo marítimo, cuyos arroces y *suquets* gozan de fama merecida. Cocina marinera tradicional y mediterránea. Recomendable el arroz caldoso de pescadores, el arroz columbretes, el arroz *calabuig* y la cazuela camilo. Succulentos los platos de rape, las cigalas, las vieiras y las gambas rojas.

Avenida del Papa Luna, 5. Teléfono 964 48 00 30. Entre 35 y 50 euros.