



de dilluns a divendres abans
de Notícies 9 a

PORTADA

PROGRAMA

RECEPTES

RESTAURANTS

CONTACT

Visitem el restaurant...

Casa Jaime

adreça **Av. Papa Luna, 5, Peñíscola, Castellón**



e-mail

web

telèfon **964 480 030**

horaris i preus **Vacances del 20 de desembre al 20 de gener.**

Preu mitjà: 35-45 €

cuina **Jaime Sanz: cuiner**

especialitats **Carpaccio de llobarro, Sèpia amb bolets, Llagostins de Peñíscola, Abadejo a la mel de tarongina, Arròs Calabuch, Arròs caldós de pescadors amb algues, Cassola especial Jaime, Caldereta Pilar, Sorbet de mel de romer.**

plat del Xequibò! **Arròs Calabuch**

tipus de cuina **Marinera**

observacions **Casa Jaime** és tota una institució gastronòmica en el nord de la Comunitat Valenciana. La seua filosofia de treball és molt senzilla i fàcil d'aplicar: la millor matèria primera que done l'entorn i el màxim de respecte als productes.

La Família Sanz Bomfill controla tots els aspectes del restaurant. Jaime pare sempre ha estat pendent de les compres i que els millors peixos i mariscos de la zona arriben a les seues taules. Ell mateix i el seu fill Jordi s'encarreguen de la cuina. Jaime pare li dona el **toc de classicisme i continuïtat** al restaurant mentre el seu fill Jordi ha començat a volar pel seu compte i està realitzant plats de caire més modern amb els mateixos productes que solen utilitzar-se en el restaurant.

Els **arrossos** són sant i senyal d'este local, potents de sabor i amb personalitat. L'arròs ix al punt i els productes que s'utilitzen per a preparar-lo són molt mariners, de primera qualitat, com els anemones o les espardenyes en alguns casos, innovadors, com les algues, que, siga com siga, cada vegada estan més presents en les nos cuines. La novetat és un arròs de budells de abadejo, bolets i espinacs, un mar i muntanya, que ha tingut gran acceptació entre els clients de Casa Jaime. Els guisats tradicionals, com les calderetes o les cassoles de peix i marisc, són un plat segur amb ple sabor del Mediterrani que quasi mulla la porta del restaurant.

Els **peixos**, com el déntol, l'escòrpora o el llobarro, quan n'hi ha, fan les delícies dels clients més fidels. En el restaurant, la cuina és la clau, però no ho és tot. Si la sala no funciona, el restaurant, tampoc. Ambdós, cuina i sala, han d'anar al uníson. Jaime fill és l'encarregat que el menjador funcione i ho fa de manera professional, arribant al client amb amabilitat i educació.

Jaime fill és a més expert en **vins** i aficionat a la biologia marina, especialment al món de les algues, i així com a fons els aliments que ofereix el seu restaurant. A l'estiu, la terrassa enfront del restaurant és un valor afegit no s'han de perdre.



enviar a un amic

imprimir



Copyright © RTVV
Polígon Accés Ademús s/n; 46100 Burjassot,
Tel. 96 318 30 00; CIF: Q46



de dilluns a divendres abans
de Notícies 9 a

PORTADA

PROGRAMA

RECEPTES

RESTAURANTS

CONTACT

Arròs Calabuch

esta recepta prové de **Casa Jaime**

temps 30 min

dificultat Mitja

cost ració 8 €

observacions plat ...

ingredients 400g arròs bomba
250g espardenyes
200g ortigues
2 cloïsses
Caldo de peix
Salsa de tomaca
Pebre roig
Oli, safrà i julivert



[enviar a un amic](#)

[imprimir](#)

Elaboració

Llums, motor i acció! Jaime ha dirigit este arròs **saltant** lleugerament **les espardenyes** i després ha **afegit** tant la **salsa de tomaca** com el pebre roig.

En la següent escena ha abocat el brou de peix i ha esperat que alçara el bull per tal d'incorporar les cloïsses, el safrà i l'arròs. Després de 15 minuts, i quan ja pareixia que l'arròs anava a coure a soles, s'han **afegit les ortigues** donant-li així un gran final a este Arròs Calabuch de Casa Jaime.

Amb el plat a la taula, ha fet aparició l'estrella convidada: una ampolla de vi MADURESA del CELLER DEL ROURE. Segur que este és el començament d'una gran amistat, **veritat Joan?**

maridatge:
Maduresa



celler
Celler del Roure

tipus de vi
Negre

any collita
2001

envelliment
Criança

denominació d'origen
DO Valencia

Característiques
14% Alcohol
Cabernet 30%
Merlot 30%
Mandó 10%
Syrah-tempranillo 10% - 20%



Copyright © RTV
Polígon Accés Ademús s/n; 46100 Burjassot,
Tel. 96 318 30 00; CIF: Q46