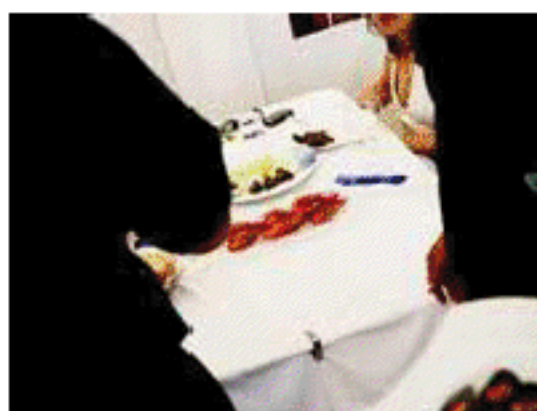




La Guía del Magazine

Casa Jaime

22/06/2008

Texto de Cristina Jolonch

Foto de Carlos González Armesto

En la memoria gastronómica de cualquier aficionado al arroz suele haber muchísimos platos para olvidar, algunas buenas experiencias y unas cuantas que uno siempre quisiera repetir. Arroces como el que preparan con conejo y caracoles en Paco Gandía, en Pinoso (Alicante), o como el que cocina Jaime Sanz en Peñíscola. Ambos se encuentran en restaurantes modestos, con pocas mesas, frecuentados por clientes a los que no les importaría peregrinar al fin del mundo para disfrutar de algo sabroso de verdad. Si el primero es un plato de campo, trabajado al sarmiento con el sudor de la cocinera y presentado como una finísima capa de granos ligeramente dorados, los de Casa Jaime son arroces que adquieren un tono rojizo, sumergidos en un caldo tan marinero como el propio Jaime, que a los 16 años tomó el mando de los fogones en un barco. Hay que fiarse de alguien que a tan temprana edad tuvo que satisfacer el paladar curtido de los viejos lobos de mar. La mayoría de los clientes –el libro de firmas es una procesión de famosos– acude a este establecimiento, que pasa inadvertido entre la hilera de hoteles, para comer un arroz a base de espardenyes y ortigas que lleva el nombre de Calabuch, en honor a la película que rodó Berlanga en la Peñíscola tranquila de los años cincuenta. Igual de interesante es el arroz caldoso de pescadores que preparan con cuatro tipos distintos de algas, almejas, calamar y langostinos. Quienes quieran, pueden atreverse con otras especialidades arroceras: desde la paella marinera al arroz de la huerta, el de bogavante, el Columbretes, el negro de Portal Fosc o el caldoso Jordi. Jaime acude todas las tardes a la lonja y sigue al pie del cañón en la cocina, donde le ayuda uno de sus hijos, Jordi, mientras el otro, Jaume, se ocupa de atender el pequeño comedor y la terraza.

Entrantes

No hay mejor manera de esperar el arroz que frente a unos langostinos de Peñíscola, unas caixetes, unas ortigas de mar rebozadas o una de las especialidades de la casa, el capricho del Papa Luna, a base de erizo, alcachofas y langostinos.

Peñíscola Av. Papa Luna, 5. Teléfono: 964-480-030. Precio aproximado 50 euros.