

Fideuá de marisco

Otro modesto guiso de pescadores.

El invento de la fideuá fue en parte casual en

parte picaresco. Se le atribuye a Juan Bautista Pascual, conocido como "Zábalo", que era cocinero de un barco de pesca en Gandía. El patrón era muy aficionado al arroz y al resto de marineros casi nunca les llegaba su ración de paella, el plato que normalmente preparaba. Tratando de buscar una solución al problema, Juan Bautista pensó en cambiar el arroz por los fideos para ver si al patrón le resultaba menos apetitoso. El invento no funcionó, pero la fama del plato se extendió por los restaurantes del puerto y poco a poco por los de la región, consagrándose como un plato característico e imprescindible. Con el paso del tiempo se ha ido enriqueciendo con la incorporación de marisco.



Arroz de mariscos

Este plato surgió en la zona arrocería próxima al lago de la Albufera en Valencia,

donde ya está documentada su existencia en el S. XVIII. La geografía de la región propició la combinación del arroz con las verduras que se producían en la rica huerta valenciana. En los primeros escritos también se describe que su elaboración debía hacerse en una cacerola especial de fondo ligeramente convexo denominada "paella" que con el correr de los tiempos terminó dando el nombre al plato.

Es posible que, ante la falta de algunos ingredientes con los que acompañar el arroz, en cada zona de la Comunidad Valenciana, se "ensayara" con otros ingredientes y así lenta pero paulatinamente se incorporó a este arroz ya no sólo verduras sino también carnes, mariscos, y pescados.



Arroz con bogavante

Algo más que una receta de arroz: es una explosión de mar en la boca. Existen dos

maneras de entender el arroz con bogavante: hay quienes lo prefieren caldoso y otros más seco. Ud. elige.



Arroz negro con bacalao

El arroz negro se elabora en todo el litoral mediterráneo, teniendo especial tradición en

las cocinas de Tarragona. Su característico color negro proviene de las tintas del calamar que no solamente le confiere un color oscuro sino que además le añade un aroma muy característico del mar. El toque de nuestro cheff le añade además el bacalao.



Arroz a banda

Muy propio de los pescadores, se preparaba primeramente un caldo o fondo de pescado,



a base de morralla (pescado con muchas espinas, y fuerte sabor), y salsa ali-oli. Esta salsa era fundamental en el plato pues proporcionaba a estas gentes humildes del mar, calorías que no podían obtener de otra forma. Con ese caldo, se cocinaba por separado el arroz y por otro el pescado que lo acompaña. ("a banda" significa "aparte")

Todos los arroces llevan un tiempo de elaboración de unos 25 minutos

Mínimo 2 personas

Fideuá de marisco	12,00 €
Arroz negro	14,00 €
Arroz a banda	14,00 €
Arroz de marisco	16,00 €
Arroz de bogavante	16,00 €

Precios por persona IVA 8% INCLUIDO

Vinos recomendados

Blancos:

Martín Codax Albariño	16,00 €
Txakoli Beldui 0,50 Lt	11,00 €
Txakoli Beldui 0.75 Lt	14,00 €
Marqués de Riscal (Rueda)	17,00 €

Rosados:

Gran Feudo	11,00 €
------------	---------

Tintos:

Viña Izadi	17,00 €
Piérola	19,00 €
Piérola 3/8	11,00 €

Cavas y Champagnes:

Anna de Codorníu	15,00 €
Moët Chandon (Epernay)	42,50 €

IVA 8% INCLUIDO



Parta de Arroces

GRAN HOTEL LAKUA * * * * *
Tarragona 8
01010 VITORIA-GASTEIZ