

Arroces de España

El arroz de productor con recetas de toda España, tocando todos los mares que nos rodean: Cantábrico, Atlántico y Mediterráneo.

Este país no se entiende sin un buen plato de arroz. Llevamos 1000 años cultivándolo desde que los árabes introdujeron el cultivo y queremos presentar en esta carta la cosecha del 2023

Se perdió la cultura del pequeño productor y todo se convirtió en marcas comerciales. A nosotros nos gusta reivindicar el trabajo de los pequeños productores, las distintas variedades de toda España y entender el proceso del cultivo, cómo se planta y cómo se cosecha.

ARROZ CON ALMEJAS

al estilo de las mariscadoras de Pedreña 28

ARROZ A BANDA

con taquitos de calamar al estilo del Serrallo,
el barrio de pescadores de Tarragona 26

ARROZ NEGRO CON CALAMARES

con alioli al estilo del Grao de Castellón 28

ARROZ CON NÉCORAS

al estilo asturiano 31

ARROZ CON CARABINEROS

al estilo de Huelva 34

ARROZ CON VERDURITAS

al estilo valenciano 27

LOS ARROCES DE ESPAÑA

ARROZ DE CALASPARRA

El primer arroz del mundo en conseguir la Denominación de Origen Protegida. Desde el siglo XVII y con nombre registrado desde 1928. Se cultiva en zonas montañosas en las Vegas de los ríos Segura y Mundo y está libre de tratamientos químicos.

ARROZ VALENCIANO DE HEREDEROS DEL VIEL

El arroz cultivado en el corazón del Parque Natural de la Albufera (Valencia). Esta empresa familiar ha pasado por 6 generaciones y producen en pequeña escala. No descuidan ningún detalle y realizan un seguimiento diario de cada una de las parcelas a lo largo del proceso.

ARROZ NAVARRO DE ARCARAVÁN

Tres hermanos agricultores junto a su padre emprendieron en busca de la innovación del sistema de cultivo y del producto ecológico. Sus productos poseen el sello de Agricultura Ecológica y de Reyno Gourmet, lo que certifica su calidad y sabor.

ARROZ DEL PIRINEO ARAGONÉS BRAZAL

El arroz se cultiva con agua pura, limpia y fría del deshielo de la nieve de los Pirineos, en arrozales situados a gran altitud. Estas zonas son ideales para el cultivo de arroz convirtiendolo en un producto de calidad y único.