

LA VANGUARDIA  
MIÉRCOLES, 9 JULIO 2003

# VIVIR

EN BARCELONA

**HOY SUGERIMOS...** L'ARROSSERIA XÀTIVA. Bordeus, 35. Barcelona. Tel.: 93-322-65-31

## El año del Arroz

■ Se ha unido a la decisión de la Organización de las Naciones Unidas de declarar el 2004 como el año internacional del Arroz y, por ello, ofrece a sus clientes un surtido de sus mejores platos de este cereal. Así, permiten probar todas las posibilidades del que es el alimento fundamental de la mitad de la población mundial del planeta. Paellas valencianas, de verduras, de conejo, arroz a banda, con setas, al horno, caldoso y también platos foráneos de otras culturas en las que el arroz forma parte fundamental de la alimentación como el Biryani y Pulav, característicos de Bangladesh, son la



MARIANO CEBOLLA

El 2004 es el año internacional del Arroz

amplia oferta de esta casa con éxito donde el arroz se come con cuchara. Y se ofrece también en este restaurante tranquilo el *risotto* a la milanesa de Italia, el arroz frito de China, y el arroz *pilaf* básico de India.

Instalada en el número 35 de la calle Bordeus, muy cerca de la Travessera de les Corts, L'Arrosseria Xàtiva se ha convertido en el lugar de culto de los auténticos arroceros. Han encontrado aquí un restaurante inspirado y dedicado al arroz con un entorno sin pretensiones pero muy agradable. Un lugar donde disfrutar sin prisas del que es, según la ONU, un producto capital para la nutrición humana y para la seguridad alimentaria de todo el mundo. – MARGARITA PUIG