

LA VANGUARDIA
DOMINGO, 11 ENERO 2004

VIVIR

EN BARCELONA

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

Arroces

■ Maria Antonia Ribera no ha parado hasta encontrar un local adecuado para su Arroseria Xàtiva y en concordancia con la bondad de sus arroces. Esta nueva ubicación la ha encontrado en el barrio de Les Corts, en la tranquila calle Bordeus, junto a la Traversera y entre la avenida Sarrià y Entença, y se trata de un restaurante confortable, luminoso y acogedor. Se pueden degustar aquí especialidades genuinamente valencianas como el arroz caldoso de marisco, el negro con almejas y guisantes, el "passejat", el meloso

de "senyoret" (el marisco no hay que tocarlo, viene pelado), las calderetas de langosta o bogavante, el arroz con "fesols i naps" y, está claro, las auténticas paellas valencianas, las que se comen con "cullereta". Además de los arroces, se sugieren otras propuestas de la casa como el "sepionet" y el "trinxat", insuperables. Y también todos los platos para llevar, así como la todavía rara posibilidad en Barcelona de poder saborear todas las paellas y arroces de forma individual. - MARGARITA PUIG



XAVIER GÓMEZ

Una arrocería barata y recomendable