

LA VANGUARDIA

# VIVIR

EN BARCELONA

HOY SUGERIMOS...

## Como en Valencia

■ Es nuevo, huye de todo refinamiento y nace sin ningún tipo de pretensiones. Pero es también el restaurante donde probablemente se sirven los mejores arroces de toda la ciudad. Y al puro estilo valenciano, sin escatimar un detalle. Tanto es así, que se sirve la cuchara por si se quiere cumplir con el ritual hasta el final. En este lugar que, no podía ser de otra manera, está en la calle València y se llama Xàtiva, se ofrecen paellas valencianas, paellas de verdura, arroz negro con sepia y guisantes y el mejor "arrossejat"

de fideos. Y también preparan el imprescindible arroz caldoso de invierno y el no menos obligado arroz al horno, con su morcilla y sus garbanzos, un guiso que requiere paciencia y que muy pocas veces y en contados sitios puede degustarse en Barcelona. Aunque esas son las estrellas del restaurante, la carta se completa con algunos platos del día según la oferta del mercado, y también con un menú que, por 2.500 pesetas, incluye la ensalada, el arroz que se escoja, el postre y la bebida. -MARGARITA PUIG



Arroces con genuina técnica valenciana