

# Zoom Arroces



Es nuestro plato más internacional. El que tomamos los domingos en familia, de ocio con amigos o en pareja. Un arroz es siempre una comida sin prisas, disfrutando de cada grano y cada cáscara que pelar. Un arroz es siempre una promesa de felicidad. **MARIANA JARA**

## Ventorrillo Murciano

Donde comen los cocineros

De los Tres Peces, 20 [Antón Martín].  
Tel. 915 28 83 09. Precio medio: 40 €.

Reducto del arroz murciano donde han querido mantener la tradición de Yecla y Jumilla, de hacerlo bajito, para que conserve mejor el sabor. Arroz de grano redondo, siempre en su punto. Ocho variedades, de las cuales el de conejo con verduras y el de carabineros son los más pedidos. Buenos primeros con excelente producto y vinos de las tres DO de la zona; Jumilla, Yecla y Bulla. Reservar con tiempo el fin de semana, aunque también se puede encargar para llevar.

FOTO: VALERIE DE LA BOUTERA



## Mesón de Fuencarral

Aire puro y relax

Carretera de Colmenar Viejo, km 14. 500. Tel. 917 34 10 19.  
Precio medio: 40 €.

A las afueras de Madrid, donde se respira aire limpio y tranquilidad, este longevo restaurante prepara dos arroces en cuenco, más al estilo guiso que paella. Aromas a mar con el arroz marinero, meloso, con chopitos, sepia, carabineros y gambas, y otro de tierra, como el de perdiz roja con *boletus*. 120 referencias de vino para acompañar.



## O'Choko

En la milla de oro gastronómica

Rosa de Silva, 19 [Valdeacederas].  
Tel. 915 72 16 48. Precio medio: 40 €.

Cumple un año y la clientela lo ha premiado con fidelidad. Los arroces los preparan caldosos, melosos o secos, y pueden ser con bogavante, con carabineros o gambas, de matanza con costillitas y chorizo o de pato con verduras. Extensa carta de vinos, con 250 referencias y buena coctelería.