

con la colaboración de:

GRUPO CODORNIU

ARROZ
SIVARIS



C/ Benfado Arago, 18
33770 Tania de Casariego (Asturias)
Web: restaurantpalermo.com
E-mail: palermo.gourmet@telefonos.net
Teléfono Reservas: 980 698 370

PALERMO
restaurante



Quincena dedicada al arroz



del 16 al 30 de Mayo de 2010



Fue en 1607 los monjes cisertenses de Benlissas hicieron las primeras siembras de arroz. Pasaron más de cien años hasta que se comenzaron a conseguir los permisos para la rotación en terrenos cercanos al río.

En 1857 se concedió el derecho a canalizar el Ebro para intentar su navegabilidad hasta Zaragoza. Actualmente el agua de riego procedente de la presa del Ebro es conducida por amplias canales que se complementan con una red de acequias de riego, suministrando agua de magnífica calidad para el cultivo.

La zona de producción se localiza al margen derecho del Ebro, que incluye a los municipios de Amposta, Santa Juana o Ebroja y Sant Carles de la Rápita, y en el margen izquierdo a los municipios de L'Aldea, L'Ampolla, Camarles y Decebra. Es en estos mismos municipios donde se desarrolla la molturación y el envasado de arroz.

ARROZ, el regalo del Dios Shiva. Es el alimento básico de casi la mitad de la humanidad.

JFC/MA

Arroz Negro con Calamares, Mejillones y Langostinos

Arroz con Pollo de Aldea, Verduras y Curry

El Caldero Marinero de Pulpo y Vieira

Arroz Bahía Cromoso de Boletus Pinícola y Foie

Arroz Vialone Nano, Rabo de Toro y Seta de Cardo

Arroz Meloso con Bacalao y Coliflor

Arroz con Bogavante, Zamburiñas y Carabineros

Arroz Carnaroli Trufado con Tacos de Atún Rojo

Menú Degustación

(Para mesa completa) 45 Euros (I.V.A.)

Compuesto de Aperitivos

2 Arroces Seleccionados para el día
Postura y Bodega.

Bodega: MICHARD Hamat Gran Brut
o Codorniu 100% Pinot Noir

Recetas elaboradas por Alfonso Santiago