

» a la carta La Casucha

Arroces cinco estrellas

En este restaurante de la zona del Actur se pueden degustar exquisitos platos, especialmente, los que requieren de arroz y ricos pescados. Todo un placer para el paladar en un barrio zaragoza que se halla en plena expansión

B. C.
barbacilcomunicacion@barbacil.com

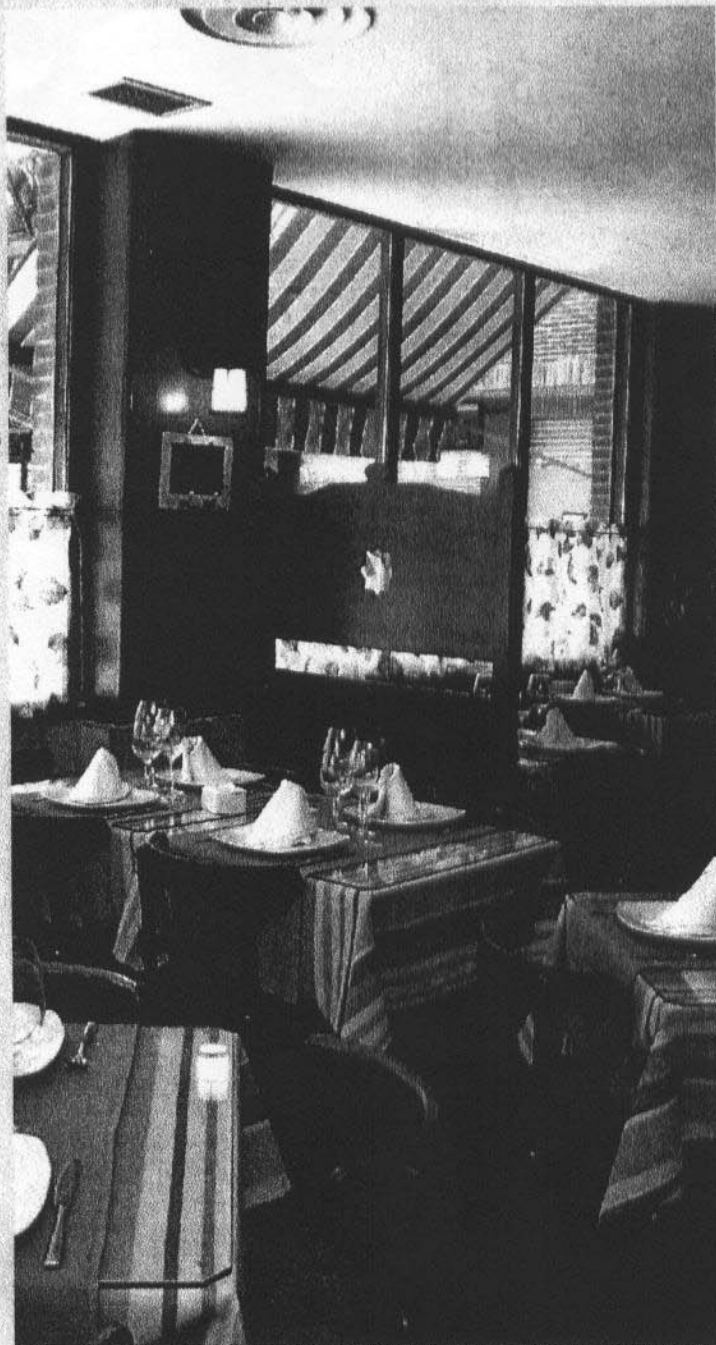
Tras cuatro años de andadura en Zaragoza, La Casucha constituye un referente ineludible a la hora de disfrutar de buenos arroces en la capital del Ebro. Ubicado en el populoso barrio del Actur, este local se enmarca entre la nómina de restaurantes que ofrecen una excelente relación calidad precio. No en vano, aquí se comen buenísimos pescados y excelentes arroces de elaboración artesanal, todos preparados al momento con el arroz bomba de Calasparra, y el precio medio de carta no suele sobrepasar los 30 euros. Una buena opción para los que quieran disfrutar de la cocina, pero a un precio más que aconsejable.

Oscar Samaniego, conocido cocinero con larga trayectoria profesional que ha pasado por cocinas como la del Bahía del Duque en Tenerife o Gayarre en Zaragoza, capitanea esta apuesta gastronómica con alma de líder que cuenta con un gran número de adeptos.

Casi todos los días cuelga el cartel de completo, un logro que se acrecenta si tenemos en cuenta que no hace menú del día, a excepción de los miércoles, que oferta el menú de garbanzos con bogavante. El local cuenta con 8 mesas y capacidad para 32 personas y ofrece un trato distendido y familiar.

El 90% del público que visita el local lo hace siguiendo la pista a los arroces, de los que se habla, y mucho, en la ciudad. Más de una treintena en total, la carta los divide en cuatro apartados: arroces al horno, melosos, con costra y con fideus.

Entre los arroces más afamados destacan el arroz a banda bien he-



BARBACIL COMUNICACIÓN

cho, el arroz de bogavante y carabineros y el arroz que lleva el nombre del local, que integra bacalao, langosta, sepia y borrajas.

Además, los hay de pescado y marisco, el valenciano con pollo, conejo, caracoles y garrafots, el huertano con las verduras más frescas, el negro con almejas y su ali-oli, el meloso de bogavante, caldero de langosta, los encostrados de verduras o el de bacalao y pimientos y la fideuá de Gandía o la negra con sus sepias y almejas.

Además de los arroces, La Casucha trabaja muy bien los pescados, destacando los cabrachos, San Pe-

DIRECCIONES: JULIO GARCÍA CONDOY (ENTRADA POR CARLOS SAURA -EL ÁCTUR-), 15. ZARAGOZA. **TELÉFONO:** 976 736 030. **PARTICULARIDADES:** ABIERTO DE 8.30 HORAS HASTA LAS 23.30 HORAS, AUNQUE EL HORARIO DE COMEDOR ES DE 13 A 16 HORAS Y DE 20.30 A 23.30 HORAS. CERRADOP EL DOMINGO POR LA TARDE Y EL LUNES. POR DESCANSO SEMANAL. ES BUENO RESERVAR.

Julio García Condoy, 15

dro y besugos. En mariscos, ofrecen carabineros, cigala tronco, bogavante y langosta. Todo un placer para aquellos que quieran degustar los exquisitos frutos del mar.

Y para poner fin a tan exquisita comida, nada mejor que tomar un sabroso postre, entre los que destacan la tarta sacher, los surtidos de helados y la sinfonía de postres. Todo ellos regado con los caldos de su amplia bodega, con referencias de todas las denominaciones de origen nacionales y fuerte presencia de las aragonesas. Además de contar con una buena variedad en vinos blancos, cavas y champagnes.