

Buen apetito

por Lluís Ruíz Soler

lrsoler@diariodeungloton.com

El restaurante

Una arrocería de las de antes



■ A Casa Riquelme le bastaría con poner sobre la mesa su arroz taurino –con pata de ternera, verduras y caracoles, técnicamente seco y literalmente meloso, por la gelatinosidad de su ingrediente principal– para acceder por méritos propios al Olimpo de las arrocerías alicantinas. Roza la perfección en cuanto a suculencia, sabor y punto, con la paradójica ligereza de lo que parece grasa y no lo es. También podría reivindicar los méritos arroceros de sus más de treinta años haciendo paellas de hasta 50 mil raciones: lo popular no

Casa Riquelme

Vázquez de Mella, 17

03013 Alicante

Tel.: 966 232 636

A la carta, desde 24 €. Menú, 32/37 €

Cierra los martes. Sólo comidas

quita lo valiente, sino todo lo contrario. Al mismo tiempo, la familia regentó un bar en El Pla, primero, y, sobre todo, en el Barrio antiguo. Los hijos de Ramón Riquelme se establecieron hace cuatro años en este local donde antes hubo un exitoso restauran-

te vasco. Rocío y Moncho en la cocina, con David en la sala, mantienen intacto el estilo de las arrocerías de las de antes. Se basa en una veintena de paellas y arroces melosos precedidos por ensaladas de estupendos productos, buenos mariscos, salazones auténticos, embutidos del terreno, tapas tradicionales... También, una golosa repostería. No sólo es taurino su arroz más celebrado, sino también la decoración del local. Si aguanta unos años acabará siendo vintage. Ahora mismo, tiene un punto abigarradamente museístico.