

28 y 29 de septiembre de 2015

# Casa Jaime

Fundado en 1967, Casa Jaime respeta al máximo la materia prima buscando la sencillez y la tradición combinándola con la innovación.

Restaurante Casa Jaime es escenario de una lúcida y deliberada apuesta de cocina autóctona y marinera con toques de creatividad, digna, honesta, vitalista. Basada en las ricas y variadas raíces mediterráneas. Su jefe de cocina, Jaime Sanz, junto a su esposa Pilar y sus dos hijos regentan este paraíso gourmet para amantes de los arroces y los sabores a mar mediterráneo. En 1987 recibió el galardón "GOLDEN COOK METAL" medalla gallo de oro, premio internacional.

En 1988 fue distinguido con el 1º premio de Restauración Gastronómica de la Comunidad Valenciana, por el plato "Cazuela especial Jaime".

En 1997 recibió el premio MAESTRO COCINERO de la provincia de Castellón.

En las ediciones "LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA" de Rafael García Santos, hay varios arroces dentro de los 10 mejores de España. Son el Arroz Calabuch, Arroz Columbretes y recientemente el Arroz caldoso de pescadores con 4 tipos de algas marinas, de creación propia.

En las ediciones "ANUARIO DE LA COCINA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA" de Antonio Vergara, hay varias referencias de arroces y platos marineros, con puntuación de notable alto.

Participación en programas de TVE 1:

- Con las Manos en la Masa (1985)
- Pueblos de España (2001)
- Vaya Tarde (2002)
- España en Directo (2008) - Arroz Calabuch
- España en Directo (2010) - Fideua Marinera
- Carreteras Secundarias (2011) - LaSexta

Participación en varios programas de RTVE CANAL 9:

- Bon Profit (2002)
- Com a casa desde Peñíscola (2005)
- XeQueBo !!! (2007)
- Escapades (2007)
- Tan de Gust (2009)
- En Connexio (2012)

Pertenece a EURO-TOQUES asociación internacional de cocineros europeos. José Mari Arzak es el presidente de la delegación española.



## Jordi, Jaime (hijo) y Jaime Sanz (Rte. Casa Jaime)

## MENÚ

### APERITIVOS

Croqueta de erizo de mar  
ceviche de langostinos de Peñíscola con mango

Carpacio de gamba roja del mediterráneo con 3 tipos de  
Aceite Oliva Virgen Extra (Arquebina, Hojiblanca y Koroneiki)

Capricho del Papa Luna  
(Yemas de Erizo, Langostino de Peñíscola  
y Alcachofa D.O. Benicarlo)

Sepia con patatas y alioli  
(Guiso Tradicional de Pescadores)

Arroz Calabuch  
(Espardenyes y Ortigas de Mar)

Homenaje a Dº Luis García Berlanga  
#ArrozCalabuch25años

Yogur de chocolate blanco  
con Mermelada casera de Fresa y Galleta Cumple

P.V.P.: 38€