

## ¿Qué hay que tener en un buen menú del arroz?

Los platos a base de arroz aportan beneficios nutricionales y tienen un gran sabor, son económicos y rendidores, lo que desean los clientes cuando van a un restaurante. **Un variado menú del arroz permite mantenerse al día con las últimas tendencias gastronómicas y ofrece exquisitas opciones al cliente.**

El arroz es un cereal en grano cuya versatilidad en su preparación permite adaptarlo fácilmente a los cambiantes gustos de los comensales y a sus preferencias a través de nuevas ofertas en el menú del arroz.

Los restaurantes especializados en arroces, como Sa Roqueta Restaurant, sabemos que ofrecer un buen menú del arroz, permite complacer el exigente paladar de nuestros clientes, por lo que nos esmeramos en combinarlo con los mejores ingredientes.



### **Tipos de arroz para un buen menú del arroz**

El arroz es un alimento que siempre está presente en todas las cocinas. Tienen una gran variedad de tipos y se presta para elaborar las más creativas recetas. Cada tipo de arroz tiene sus propios atributos en cuanto a sabor, textura, forma, fragancia, color y beneficios para la salud.

**Según la longitud y forma, el arroz puede ser arroz de grano largo, de grano medio o de grano corto.** El arroz de grano largo como su nombre lo indica es largo y su forma es tubular, debido a su composición de [almidón](#), es suelto, ligero y esponjoso cuando se cocina.

El arroz de grano medio es menos largo y más ancho que el arroz de grano largo, al cocinarse los granos son más húmedos y tiernos por lo que tienden a pegarse. Mientras que el arroz de grano corto es más ancho y corto, al cocinarlo queda con una textura pegajosa.

## **7 variedades de arroz que no pueden faltar en un buen menú del arroz**

**El consumo de arroz preparado en una gran diversidad de maneras, ha marcado la dieta y las costumbres alimenticias no solo de los españoles sino a nivel mundial.** Acá te dejamos con siete creativas y populares variedades de arroz.

### **1. Arroz negro**

Es un plato español originario de Valencia y Cataluña. Se elabora con arroz blanco, calamares o sepia y tinta de calamar, lo que da al plato su característico color negro, y esta es la razón por la que algunas personas consideran que el plato no es apetecible.

El sabor del plato se enriquece a menudo con la adición de ajo, cebolla, caldo de pescado, pimientos, aceite de oliva y pimentón dulce, y a muchos cocineros les gusta añadir otros tipos de mariscos en la paellera, como gambas y cangrejos.



## **2. Arroz con pollo**

Es un plato originario de la época en que España estaba bajo la influencia árabe, y consiste en pollo, arroz, caldo, cerveza, sofrito y numerosas especias como el azafrán, el comino y el cilantro. **Existen numerosas variantes del plato en toda España.**

## **3. Arroz con conejo**

Es un plato tradicional español que combina el arroz con la carne de conejo. Existen numerosas variantes de esta especialidad. **Algunos lo hacen al estilo de una paella, que consiste en una fina capa de arroz con trozos de conejo por encima.** Otros lo preparan como un arroz caldoso, conservando un poco del líquido de cocción.

Los ingredientes típicos utilizados para la elaboración de este plato son la cebolla, el tomate, el pimiento, la zanahoria, el ajo y el aceite de oliva. **Suelen aromatizar el arroz con azafrán, laurel, pimentón, sal y pimienta.**

Para preparar el conejo con arroz, se suelen dorar los trozos de carne antes de combinarlos con los demás ingredientes y cocinarlos a fuego lento en agua o caldo.

## **4. Arroz marinero**

El arroz y el marisco son los ingredientes clave para preparar el arroz marinero, una especialidad tradicional originaria de España.

Los ingredientes principales suelen combinarse con verduras salteadas, como cebollas, pimientos, tomates y ajos, y la combinación suele cocinarse a fuego lento en agua o caldo de marisco o pescado y con la adición de diversas especias y condimentos.



## 5. Paella

La paella representa la combinación perfecta de tierra y mar. **Es un plato muy popular que se ha convertido en un clásico en los menús del arroz de los restaurantes españoles.** Se prepara en una paellera, muchos la cocinan a la leña para impregnarla de ese exquisito aroma ahumado.

El plato tiene abundante pescado y mariscos frescos, además de una amplia lista de ingredientes como verduras y carnes. La paella se prepara con una base típica de arroz con sabor a azafrán, pimientos y tomates, pero debe su impresionante aspecto visual a la sabrosa combinación de pescado, gambas, mejillones y almejas.

En cada región española, se cocina diferente, lo que proporciona una gran variedad de este delicioso platillo, entre ellas: paella a la valenciana, paella de mariscos, paella catalana.

## 6. Arroz con verduras

Es una deliciosa alternativa para los veganos. Se prepara con un caldo básico de verduras a base de cebolla, zanahorias y puerro, aunque se le pueden añadir otras verduras como coliflor, setas, apios. **Se adereza con ajos, pimentón, tomate y aceite de oliva.**

Sus ingredientes básicos adicionales al arroz incluyen calabacín, brócoli, alcachofas, judías verdes, hinojo y cualquier otra verdura a gusto del cocinero.



## 7. Arroz con leche

Es un postre sabroso con una larga historia, que se remonta a la época en que España estaba bajo la influencia árabe. Hoy en día, es muy popular en España y se compone siempre de unos pocos ingredientes clave: arroz cocido, leche, azúcar, canela en rama para aromatizar y piel de limón o de naranja.

Algunos lo cocinan en el horno, mientras que otros lo hacen en la estufa. **El postre puede servirse caliente o frío, y se recomienda adornarlo con un poco de canela molida por encima.**

## Menú a base de arroz en Sa Roqueta Restaurant

Para finalizar, te recordamos que Sa Roqueta Restaurant es originario de Mallorca, ubicado en Girona. Nuestros platos e ingredientes tienen esencia mediterránea. **Somos especialistas en arroces, paellas y fideuà.** Además, ofrecemos comida típica y tradicional mallorquina.

Nuestros arroces, pescados y carne son elaborados por profesionales de la cocina. Contamos con una extensa lista de comidas en el menú, los que nos permite satisfacer los exquisitos paladares de nuestros clientes. Si quieres conocer más sobre nosotros visítanos en [restaurantsaroquetapalamos.com](https://restaurantsaroquetapalamos.com).