

Arroces, mariscos y productos de temporada en Sant Adrià de Besòs

Noticias 24hs | 18-07-2023 | 10:51



Marisco

Las bellas ciudades portuarias de la costa española son famosas por sus platos de marisco fresco. Entre las muchas delicias culinarias, los arroces destacan como algunos de los manjares más populares. Tanto si eres un amante del marisco, un aficionado al arroz o simplemente alguien que quiere deleitarse con la cocina local, Sant Adrià de Besòs y el restaurante Cantina Marina Seca te espera con su variedad de apetitosas mariscadas, arroces y delicias de temporada.

En este artículo repasaremos algunos de los mejores platos que se pueden encontrar en el corazón de la ciudad portuaria.

Platos de Arroz

Los platos de Arroz son el tipo de cocina más famoso en España, especialmente en las ciudades portuarias. Los mejores lugares para degustar este plato son las marisquerías situadas en las zonas portuarias. La paella de marisco es un plato clásico que hay que probar cuando se está en la ciudad. Es una mezcla de marisco, arroz y especias como el azafrán, que le dan un sabor único. Algunas marisquerías ofrecen una paella vegetariana, hecha con verduras como judías verdes, alcachofas y pimientos.

Otro plato de arroz popular es el arroz negro, hecho con tinta de calamar, que da al arroz un llamativo tono negro. Se suele acompañar con gambas, calamares y otros mariscos. El arroz a banda es otro delicioso plato de arroz que se elabora con caldo de pescado, calamares y gambas. Algunos restaurantes también pueden añadir sepia, almejas y mejillones para darle un sabor más variado.

Mariscos

El marisco en la ciudad portuaria es abundante y fresco, y en esta zona se puede encontrar casi todo tipo de pescados y mariscos. Los amantes del marisco pueden deleitarse con platos tan variados como boquerones fritos, pulpo a la brasa, almejas salteadas o sardinas al horno. Los pescados y mariscos se cocinan de diferentes maneras, como a la plancha, fritos o salteados, y todos ellos ofrecen un sabor único. Los mariscos más populares de la zona son los mejillones, las almejas, las navajas y los langostinos.

Productos de Temporada

La ciudad portuaria también es famosa por sus productos de temporada, que cambian según la época del año. En los meses de invierno, se pueden encontrar platos como la caldereta, arroces y mariscos, etc. En los meses de verano, la ciudad ofrece una gran variedad de ensaladas frescas, mariscos, arroces, gazpachos y platos de pescado elaborados con verduras de temporada como pimientos, tomates y berenjenas.

Si quieres disfrutar de los mejores arroces, mariscadas y productos de temporada Cantina Marina Seca es el lugar ideal. Podrás deleitarte con los sabores del mar, sumergirte en la gastronomía local y disfrutar de las impresionantes vistas de la costa mediterránea. Este restaurante ofrece una amplia gama de platos que satisfarán su paladar. Así que, tanto si es un amante del marisco, un entusiasta de la cultura o simplemente alguien que quiere experimentar la cocina local de Sant Adrià de Besòs, esta ciudad portuaria tiene algo para todos.

[Autor: Redacción](#)