



Calidad *ibérica* certificada

Levante Gastrobar y Arrocería obtuvo el sello "Restaurants from Spain" que otorga la Oficina Económica y Comercial de España en Puerto Rico

Aunque la amplia variedad de arroces define la identidad de Levante Gastrobar y Arrocería, su carta ofrece además una base mediterránea con tapas tradicionales, embutidos ibéricos y croquetas caseras, entre otros platos.

FRANCISCO JAVIER DÍAZ
francisco.diaz@gfrmedia.com

Levante Gastrobar y Arrocería ha recibido oficialmente el distintivo sello "Restaurants From Spain" en un acto organizado por la Oficina Económica y Comercial de España en Puerto Rico.

Con esta certificación, el restaurante se convierte en el segundo de la isla reconocido por ICEX España Exportación e Inversiones como embajador de la auténtica cocina española en el exterior.

"Gracias por traernos los arroces del Levante español a uno de los rincones más bonitos de la isla", señaló Josep María Bosch Bessa, cónsul de España en Puerto Rico, durante la apertura al acto, donde destacó la labor del restaurante.

Por otro lado, durante el evento, Francisco Millán Rajoy, consejero económico de la Oficina Económica y Comercial de España en Puerto Rico, explicó que "la entrega de la placa supone el reconocimiento institucional a un proyecto gastronómico que ha sabido trasladar con fidelidad la cultura culinaria española al público puertorriqueño".

Además, agradeció a Levante Gastrobar & Arrocería por "permitirnos probar un pedacito de España sin salir de Puerto Rico".

Este reconocimiento se enmarca en la estrategia internacional de promoción de la gastronomía española como elemento clave de la Marca España, reforzando la



**LEVANTE
GASTROBAR Y
ARROCIERÍA**

El restaurante está enclavado entre las montañas del barrio Jájome de Cayey

- Jájome Terrace, PR-15, KM 18.8, Cayey
- Atiende jueves de 3:00 a 9:00 p.m., viernes y sábado de 12:00 p.m. a 8:00 p.m. y domingos de 12:00 a 8:00 p.m.
- Reservaciones: (787) 203-8938

visibilidad de sus productos, su cultura culinaria y su excelencia gastronómica en mercados internacionales.

EL ARROZ COMO PROTAGONISTA

Levante Gastrobar y Arrocería nació con el objetivo de trasladar a Puerto Rico la cocina del Levante español, con especial protagonismo de la tradición arrocería de Alicante.

Enclavado entre las curvas de Jájome Terrace en Cayey, el restaurante ofrece una experiencia que rompe con el menú tradicional de la zona.

Desde una ubicación privilegiada, con vistas panorámicas, Levante no solo propone una experiencia gastronómica diferenciadora, sino que transporta al comensal directamente a Alicante, a través del sabor, el producto y la técnica.

Abierto hace dos años, su propuesta gira en torno a recetas clásicas elaboradas con técnica tradicional y utensilios específicos para la cocción del arroz, utilizando productos españoles cuidadosamente seleccionados para preservar la autenticidad.

Su carta tiene una base claramente arraigada en la cocina mediterránea, con tapas tradicionales, embutidos ibéricos, croquetas caseras y una amplia variedad de arroces que definen la identidad del restaurante.

El proyecto está liderado por el chef y propietario Miguel González Cortés, alicantino de nacimiento y formado en el

"Gracias por traernos los arroces del Levante español a uno de los rincones más bonitos de la isla"

JOSEP MARÍA BOSCH BESSA
CÓNSUL DE ESPAÑA EN PUERTO RICO



Desde la izquierda, Josep María Bosch Bessa, cónsul de España en Puerto Rico; Miguel González Cortés, chef y propietario de Levante Gastrobar; y Francisco Millán Rajoy, consejero económico de la Oficina Económica y Comercial de España en Puerto Rico.

Centro de Turismo de Valencia.

Con más de 20 años de trayectoria en cocina española y una clara especialización en arroces, su dirección marca el carácter del restaurante.

"Somos un referente de la cocina española en Puerto Rico y vamos a seguir siéndolo", destacó González Cortés durante el evento. "Estamos muy orgullosos y contentos de recibir este sello, que reconoce el trabajo, la constancia y el respeto por nuestra gastronomía".

El sello "Restaurants from Spain", lanzado en 2020 por el Ministerio de Economía, Comercio y Empresa de España a través de ICEX España Exportación e Inversiones con la colaboración de las Oficinas Económicas y Comerciales de España, reconoce a restaurantes fuera de España que ofrecen una experiencia gastronómica basada en producto español, tradición culinaria, formación profesional e identidad española.

El sello actúa como instrumento de apoyo, facilitando el acceso a proveedores de producto español y promoviendo la difusión internacional del restaurante y de la cocina española.

Actualmente, el programa está presente en más de 50 países con más de 500 restaurantes certificados. En Puerto Rico, Levante Gastrobar & Arrocería se suma al restaurante Chotis en Ávila, convirtiéndose en el segundo restaurante certificado de la isla.