

Sabor de Alicante en las montañas cayeyanas



Levante Gastrobar y Arrocería, situado en Jájome, recibirá el certificado “Restaurants from Spain” y será tan solo el segundo en la isla

FRANCISCO JAVIER DÍAZ
francisco.diaz@gfrmedia.com

Enclavado entre las curvas del barrio Jájome de Cayey, lejos del ruido y la velocidad de la ciudad, se encuentra un restaurante que rompe con el menú tradicional asociado a esta zona de la isla.

Levante Gastrobar y Arrocería no solo ofrece una espectacular vista panorámica, sino que transporta al comensal hasta Alicante, en España, conocida como la “Ciudad del arroz”.

Al mando de este acogedor local está el chef Miguel González Cortés, alicantino de nacimiento y cocinero por vocación, quien se ha convertido en una figura muy importante de la gastronomía española en Puerto Rico en los pasados años.

Su propuesta, que abrió hace dos años, busca traer la esencia del área del Levante español al corazón de Cayey con autenticidad, carácter y mucho arroz.

Desde el momento de bajar del auto, Levante envuelve al visitante en una atmósfera distinta, definida por su aire relajado y campestre.

Su amplia terraza techada alberga tanto el salón comedor como la barra, ofreciendo una vista privilegiada donde el verdor de las montañas se funde con el horizonte de la costa sur de la isla.

GRAN VARIEDAD DE ARROCES

Sin embargo, lo que hará que la visita a Levante sea más agradable aún es la gran variedad de arroces y otras delicias de la gastronomía española que ofrecen.

“Desde un principio, quería crear un concepto de mercado español y una arrocería, algo que está muy vinculado a mi tierra, Alicante”, explicó González Cortés, quien reside en Puerto Rico desde 2012.



Presentación de setas shiitake con jamón serrano del restaurante.

“Queríamos crear un espacio donde las personas vinieran sin prisa, a compartir con sus amistades o familiares, mientras disfrutaban de platos en el centro de la mesa”, agregó.

En Levante, el menú es un recorrido por España, con paradas en la memoria personal del chef. Por eso, hay desde tapas clásicas como las patatas bravas “a su manera”, croquetas de jamón, bacalao o queso hechas en la casa, pulpo a la gallega, calamares a la andaluza y embutidos ibéricos de patata negra.

Todo se prepara con ingredientes cuidadosamente seleccionados. Esto incluye el arroz Tartana, el aceite de oliva extra virgen y muchos productos que llegan directamente desde España para mantener la autenticidad.

Como no podía ser de otra manera, el verdadero protagonista de Levante es el arroz. Ya sean secos, melosos o caldosos, los arroces se elaboran con caldos y fumet hecho en casa tras largas horas de preparación.

El menú ofrece opciones que van

desde un arroz con pollo, cerdo y vegetales; arroz con conejo, carne ahumada, garbanzo y pimienta roja; arroz con vegetales; arroz con gambas, atún, calamar y almejas; arroz del señoret con langostino, atún y calamar; arroz negro con calamares; y fideuá negra de calamar y gambas al ajillo.

“Además del menú fijo, todos los fines de semana hacemos un meloso, un caldoso o un arroz seco, pero siempre distinto al de la carta. Siempre tengo como cinco o seis especiales todos los fines de semana”, añadió el chef, quien confesó que le gusta añadir esos platos para no aburrirse en la cocina.

De hecho, durante la época navideña tuvo en el menú un arroz con morcilla, longaniza, gándules y cuertito de cerdo, entre otros ingredientes.

DESDE LA COCINA DE SU ABUELA

El amor que el chef González Cortés siente por la cocina nació en la casa de su abuela en Alicante, cuando era un niño.

Aunque Levante Gastrobar y Arrocería toca amplias partes de la gastronomía española, como lo enfatiza su nombre, su plato fuerte son los arroces. En la foto, el propietario y chef, Miguel González Cortés, muestra una de sus creaciones. Fotos / Pablo Martínez Rodríguez

Los postres no pueden faltar en Levante, como este pan viejo sobre sopa de chocolate con helado de gijonesa de turrón.



LEVANTE GASTROBAR

- Establecido en 2024, su menú recorre la cocina española, pero con énfasis en los arroces.
- Está localizado en Jájome Terrace, carretera PR-15, Km. 18.8, Cayey.
- Para reservaciones: (787) 203-8938. Instagram / Facebook: @levantegastobar

“Queríamos crear un espacio donde las personas vinieran sin prisa, a compartir con sus amistades o familiares, mientras disfrutaban de platos en el centro de la mesa”

MIGUEL GONZÁLEZ CORTÉS

PROPIETARIO Y CHEF DE LEVANTE GASTROBAR Y ARROCEERÍA

“Todavía tengo memoria de sabores y olores de los platos que cocinaba mi abuela. Como el pollo de aji o las croquetas de cocido madrileño. La cocina de abuela era un espectáculo”, recordó el español.

Aunque nunca fue un estudiante tradicional, la cocina lo atrapó. Trabajó en bares, fue jefe de cocina sin formación académica formal y se educó a base de experiencia, lecturas y cursos especializados, especialmente en arroz.

A principios de la década de 2010, González Cortés era dueño de un gastrobar en el pueblo turístico de Santa Pola, en Alicante, pero la crisis económica de España en esos momentos, lo forzó a cerrarlo. Justo en ese momento, visitó Puerto Rico en enero de 2012, buscando sanar las penas y el mal momento.

Tras varias semanas aquí, quedó enamorado de la isla, de su gente y de sus oportunidades de crecimiento, por lo que decidió quedarse.

Desde ese momento, trabajó en re-

conocidos restaurantes como Santaela, Cocina Abierta, Café La Plage y la Taberna Selfie, entre otros. También, emprendió desde su casa vendiendo croquetas y fue construyendo, poco a poco, el camino que lo llevaría a Levante.

A pesar de abrir en febrero de 2024, el trabajo y esfuerzo realizado junto a su socio y *sous chef*, Oscar René Cartagena, no ha pasado desapercibido, al punto de que Levante recibirá muy pronto el certificado “Restaurants from Spain”, otorgado por la Oficina Económica y Comercial del Gobierno de España.

Este reconocimiento lo convierte en el segundo restaurante en Puerto Rico en obtenerlo (el primero fue el Chotis en Ávila) y lo integra a una red de más de 400 restaurantes certificados en el mundo.

“Estoy muy orgulloso de este reconocimiento y me da mucha alegría. Aquí somos 100% españoles, y también me gusta que el público sepa que en España, además de Madrid, Bar-

celona o Sevilla, hay ciudades pequeñas con una cultura gastronómica espectacular, sobre todo en el Mediterráneo y en toda el área del Levante”, destacó González Cortés.

Este reconocimiento se une al esfuerzo que se inició en el restaurante el año pasado con las Jornadas Gastronómicas de Cocina Española en Puerto Rico, la cual repetirán por cuatro días en noviembre de 2026, con chefs invitados, conferencias y mucha comida.

Levante Gastrobar y Arrocería está localizado dentro de Jájome Terrace, que además de ser un espacio multiusos para eventos como bodas, cumpleaños y ‘baby showers’, entre otros, ofrece habitaciones para hospedarse que fueron renovadas recientemente.

Esto es ideal para aquellos que quieren vivir una experiencia completa que incluya buena comida, descanso y desconexión.

Levante no es solo un restaurante, es el reflejo de una vida entera dedicada a la cocina.

En cada arroz, en cada croqueta y en cada plato, González Cortés, y su equipo de trabajo, sirven parte de su historia, de su tierra y su manera de entender la gastronomía.

“Levante significa para mí el fruto de un esfuerzo brutal y de una ilusión muy chula en la que he podido hacer mi comida, y en la que me expreso. Aquí todo es casero y lo hacemos todo con mucho cariño”, concluyó el español.

Pan Pepín amplía su oferta

Sus mallorcas y la reformulación del producto Al Grano 22 Granos & Semillas son elaboradas totalmente en la isla

REDACCIÓN EL NUEVO DÍA

Pan Pepín continúa ampliando su oferta de productos elaborados en Puerto Rico con el lanzamiento de sus nuevas mallorcas y la reformulación de su pan *ParaBien* Al Grano.

Por un lado, la mallorca, para disfrutarse en el desayuno, la merienda o como un *snack* lleno de indulgencia, es producida en su planta de Bayamón, fortaleciendo así la producción local.

“Con la producción de nuestras nuevas mallorcas, continuamos expandiendo la oferta de productos llenos de sabor que satisfacen el gusto por una opción dulce, suave y fresca. Nuestros productos son el resultado de conocer el gusto de nuestros consumidores, que buscan disfrutar de un momento de indulgencia personal o compartir en ocasiones especiales”, expresó Viviana Maldonado, directora de mercadeo de Pan Pepín.

De forma paralela, Pan Pepín continúa evolucionando su línea *Para-*

Bien con la presentación del nuevo *Al Grano 22 Granos & Semillas*, una receta reformulada.

Al Grano 22 Granos & Semillas combina una mezcla especial de 16 granos y seis semillas, logrando una textura más suave, un sabor equilibrado y una sensación crujiente en cada mordida.

Cada rebanada aporta cinco gramos de proteína y tres gramos de fibra, además de ser fuente de calcio, hierro y vitaminas del complejo B.

“Esta reformulación responde a nuestro compromiso con la innovación y el bienestar de nuestros consumidores. Con *Al Grano 22 Granos & Semillas* renovamos nuestro compromiso de continuar ofreciendo productos locales de la más alta calidad, que aporten sabor, frescura y nutrición a las mesas puertorriqueñas”, añadió Maldonado.

Al Grano 22 Granos & Semillas se elabora 100% en Puerto Rico, garantizando frescura en cada empaque, y está disponible en empaques de 24 onzas en supermercados y colmados de toda la isla.



Al Grano 22 Granos & Semillas se elabora 100% en Puerto Rico y está disponible en empaques de 24 onzas.