

ARROCERÍAS ZOKARRÁ EN ZAHARA DE LOS ATUNES: EN EL HOTEL COLORESY A ORILLAS DEL ATLÁNTICO

Por **Bar Business** - 11/07/2025



Pertenecientes al grupo Zoko, en ellas se puede degustar arroces servidos en dos tiempos y en cazuelas de barro elaborados en el momento sin largas esperas y con el mejor nivel de cocción del grano

El **grupo Zoko**, compañía conocida principalmente por el tratamiento del atún rojo de almadraba, cuenta con **dos arrocerías Zokarrá en Zahara de los Atunes**, además de otros establecimientos de hostelería en dicha localidad gaditana.

Se trata de arrocerías de estilo mediterráneo clásico con un toque vanguardista, donde prima el producto local con una gran variedad de atún salvaje de almadraba en una carta

que este año incluye más referencias. Sus recetas se basan en la cocina tradicional y aportan la modernidad con nuevos emplatados.

Una de ellas, **Zokarrá Zahara**, abrió en 2016 y se encuentra en la planta baja del **hotel Colores**, en primera línea de playa y a escasos cinco minutos a pie del centro. El segundo, **Zokarrá Playa**, abrió en 2021, es un concepto de **chiringuito ubicado en la playa de Atlanterra**, a cuatro kilómetros de esta pedanía de Barbate y a escasos 30 metros de la orilla del mar Atlántico. Este cuenta con un servicio de tumbonas y abre en horario non-stop desde los desayunos hasta las cenas. Las tardes de verano de Zokarrá Playa están amenizadas con un tardeo con DJ y carta de cócteles clásicos y de autor.

Los locales presentan sus arroces en cazuelas de barro y se sirven en dos tiempos, lo que les permite elaborar arroces al momento sin largas esperas y con el mejor nivel de cocción del grano. **Javier Álvarez, chef ejecutivo y socio del grupo Zoko**, lleva más de 10 años perfeccionando esta técnica de cocción y de caldos para los arroces, en su mayoría melosos y con algún que otro seco para los amantes del socarrat; término que, además dio pie al nombre de las arrocerías.