

FESTIVAL GASTRONÓMICO

Del 24 de octubre al 9 de noviembre

Menús de 20 € y 30 € (Bebida incluida)

Tapa y bebida 2,50 €

Aragón
con gusto

Descarga nueva
App de reservas
Aragón con Gusto



ANDROID APP ON
Google play
Download on the
App Store
Download from
Windows Store



www.aragoncongusto.com



...per tal que los hòmens coneguessen quan hauríem passada aquesta vida mortal.
ço que nós hauríem fet.

CORONA D'ARAGÓN



www.grandesvinos.com



*Aragón
con
gusto*

¿AMBAR PICANTE?

PRUÉBALA
ANTES DE COMER
EN LOS MÁS DE 150 BARES
Y RESTAURANTES PARTICIPANTES

MENÚS 20-30€
TAPA Y BEBIDA 2,50€

www.aragoncongusto.com



CERVEZAS
AMBAR
1900

Ambar recomienda el consumo responsable. 7,2% Alc. Vol.

Aragón con Gusto, esfuerzo conjunto



La Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, CEHTA, vuelve a poner toda la leña en el asador y pone en marcha la segunda edición de Aragón Con Gusto, un festival con el que demostró, el año pasado, que los empresarios hosteleros de las tres provincias sabemos unir esfuerzos cuando se trata de promocionar nuestra gastronomía y turismo.

El Gobierno de Aragón ha vuelto a apoyar decididamente este proyecto, pues sabe que el turismo es un sector estratégico para el PIB de la Comunidad y para generar puestos de trabajo, pero que, como muchos otros, está pasando momentos difíciles por la delicada situación económica que atravesamos.

Con propuestas como ésta se pretende que el turismo genere actividad durante todo el año, dinamizando también épocas que en teoría son más flojas para el sector. En esta ocasión, del 24 de octubre al 9 de noviembre, Aragón vivirá la gran fiesta de la gastronomía, con menús y tapas a precios ventajosos –gracias al esfuerzo de participantes y patrocinadores– demostraciones, catas, concursos, cocina en directo, etc.

Una oferta para todos los públicos, distribuida por las tres provincias, para que los aragoneses salgan a probar y a redescubrir los productos de su tierra y para que los turistas vengan atraídos por ellos y dispuestos a conocer mejor Aragón.

Esperamos que el éxito del año pasado, con alrededor de 25 000 menús vendidos y un gran número de turistas recibidos, se repita o se mejore, y que visitantes y foráneos disfruten el festival Aragón Con Gusto como se merece.

José Luis Yzuel
Confederación de Empresarios
de Hostelería y Turismo de Aragón

Aragón, patrimonio gastronómico



La Comunidad Autónoma de Aragón posee un rico y variado patrimonio gastronómico que atesora unas señas de identidad que se caracterizan por el producto autóctono y singular que nos brinda la naturaleza y que en su posterior transformación confiere un valor cultural a nuestros alimentos, gracias a la memoria común de un pueblo que junto con la innovación y el desarrollo, llega a despertar en la experiencia gastronómica, emociones y sentimientos, que dejan en el recuerdo el olor, el color y el sabor de Aragón.

Los aragoneses nos sentimos orgullosos de nuestros productos y los ponemos continuamente en valor, enriqueciendo nuestras mesas y ofreciendo a nuestros visitantes una cocina ennoblecida con productos tan nuestros como las borrajas, los quesos, la trufa, el melocotón, el vino, el aceite, el tomate, el azafrán y el ternasco.

Nuestro territorio gastronómico esta forjado por grandes profesionales dispuestos a dar respuesta a los cambios que incesantemente se están produciendo en el mundo de la alimentación, en la percepción de la cocina y en sus formas de consumo que van evolucionando en tanto en cuanto van asociados a actividades de turismo y ocio, en constante búsqueda de nuevas experiencias.

'Aragón con Gusto' es el festival de los sentidos, donde el paladar va a ser el que secularice el producto final en una experiencia para los cinco sentidos, dejando una clara referencia de lo que somos, de cómo somos y de cómo sentimos en Aragón. Y todo ello de nuevo abrazando las tres provincias en un eficaz esfuerzo junto al Gobierno de Aragón, dinamizando la gastronomía en pos del reconocimiento de nuestra oferta turística como producto global que motive un flujo turístico hacia nuestro territorio, fomentando el espacio de producción y consumo de nuestro destino turístico.

Elena Allué
Directora General de Turismo
del Gobierno de Aragón

Aragón, con gusto y a gusto



Los sabores de la gastronomía aragonesa son tan variados como nuestros paisajes y nuestra riqueza cultural. Aragón sabe a ternasco, a vino, a jamón, a verduras naturales, a fruta, a dulces y chocolates. Cada uno de nuestros alimentos nos evoca sabores, olores y recuerdos diferentes.

Los aragoneses acostumbramos a reunirnos en torno a una mesa, ya sea con amigos o con familia, nos gusta comer y beber bien, y esa es una costumbre que tenemos que mantener y desarrollar como atractivo turístico diferencial.

Resulta encomiable el esfuerzo que cada día realizan los miles de establecimientos gastronómicos de nuestra comunidad: bares, cafeterías, restaurantes, tiendas gourmet, hoteles, etc. Son empresas que no solo apoyan los productos aragoneses sino que además trasladan a sus platos el entusiasmo y la ilusión de su actividad culinaria innovadora, de calidad y de mejora continua al servicio del cliente.

El potencial de atracción turística que nuestra gastronomía ejerce sobre quienes nos visitan es un componente de éxito asegurado para seguir escalando puestos en el ranking de las comunidades más visitadas. Aragón, como destino turístico no es solo nieve, paisaje, patrimonio o cultura. Es también gastronomía y sabor. Tenemos que ser capaces de conquistar a los turistas por la riqueza de nuestros platos y de nuestros caldos. Y una forma de contribuir a esa conquista es que los propios aragoneses participemos en citas gastronómicas como este festival Aragón con gusto.

Durante doce días tenemos la ocasión idónea para dinamizar un sector económico que genera empleo y riqueza en nuestra Comunidad. Os animo, por tanto, a que recuperemos la ilusión por salir a comer o cenar fuera de casa. Salgamos a descubrir ese restaurante del que nos han hablado hace algún tiempo y no hemos visitado todavía, o al que tenemos a la vuelta de la esquina. Todos ellos se han esforzado por presentar una oferta asequible a través de unos menús que nos permitirán degustar esos nuevos sabores que combinan tradición y vanguardia. En definitiva, salgamos a reencontrarnos con los sabores de nuestra tierra.

Francisco Bono Ríos
Consejero de Economía y Empleo
del Gobierno de Aragón

Festival gastronómico Aragón con gusto

Del 24 de octubre al 9 de noviembre de 2014

Editado por la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón

Más información: www.aragoncongusto.com



A todos los clientes que consuman los menús Aragón Con Gusto se les invitará a un chupito de Ambar picante de aperitivo

HUESCA CAPITAL

ABBA HUESCA HOTEL

Tarbes, 14. Huesca.
Reservas: 974 292 900.
www.abbahuescahotel.com / huesca@abbahoteles.com.

No cierra.

MENÚ 30€ Pollo al chilindrón con helado de pimientos del piquillo. Arroz de la Val de Falcó caldoso de conejo y setas de temporada. Medallones de Ternasco de Aragón IGP rellenos de foie y frutos secos, cremoso de patata y borrajas con chutney de manzanas del Jalón y jugo de su asado. Pastel de queso fresco de Sieso con velo de miel sobre crema de nueces acompañado de vino dulce de Cariñena.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

DOMMO RESTAURANTE

Avda. Pirineos, 23. Huesca.
Reservas: 974 232 329.
www.dommoehuesca.com / info@dommoehuesca.com.
Cierre: Domingo tarde y lunes.

MENÚ 30€ Degustación de quesos de la tierra. Tataki de atún, tomate rosa y teriyaki de vino tinto. Ravioli de capón relleno de queso Nube de Fonoz y jugo de chilindrón. Suprema de merluza con gratén de miel, crema de borrajas y aceite ecológico de Ecosteán. Costillar de Ternasco de Aragón IGP asado en dos cocciones, jugo de ceps y trufa de Graus. Degustación de postres, dulzainas y morrudecas.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

HOTEL PEDRO I DE ARAGÓN

Del Parque, 34. Huesca.
Reservas: 974 220 300.
www.grupogargallohotels.es / pedroi@gargallohotels.es.

No cierra.

MENÚ 30€ Migas a la antigua manera (no apto para celíacos). Vaso de crema de ave reina del Sobrarbe con piñones de nuestros bosques confitados. Borrajas con lascas de bacalao en su pilpil acompañadas de arroz El Brazal de los Monegros. Mil hojas de pluma de Ternasco de Aragón IGP rellena, asado a la manera tradicional aragonesa en su jugo con melocotón de Calanda DOP y acompañado de patatas a lo pobre. Tatín de higos de Fraga sobre fondo de natillas acompañado de helado artesano (no apto para celíacos).

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS, SALVO LAS EXCEPCIONES CITADAS, QUE SERÁN SUSTITUIDAS POR PLATOS SIMILARES.

HOTEL SANCHO ABARCA

Coso Alto, 52. Huesca.
Reservas: 974 220 650.
www.hotelsanchoabarca.com / reservas@hotelsanchoabarca.com.

MENÚ 30€ Crema de calabaza roja. Ensalada templada con pulpo y sepia. Jarretes de Ternasco de Aragón IGP con setas de temporada. Postres caseros.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE LA PARRILLA GOMBAR

Martínez Velasco, 34. Huesca.
Reservas: 974 212 270.
www.parrillagombar.com / info@parrillagombar.com.
Cierre: Sábados. De 7.30 a 24 horas.

MENÚ 20€ Crema de vichyssoise. Ensalada de quesos de Sieso con atún y nueces al caramelo de Módena. Costillas de Ternasco de Aragón IGP a la plancha con patatas panadera. Panacotta de chocolate blanco.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. ADAPTABLE PARA CELIACOS.

RESTAURANTE EL BODEGÓN

Pedro IV, 4. Huesca.
Reservas: 974 231 681.
www.el-bodegon.com.

MENÚ 30€ Picoteo de la tierra: Cucharita de migas, Cucharita de regañao, Gazpacho de zanahoria y Cucharita de chireta. Trucha de El Grado marinada con falso caviar de jamón de Teruel DOP con fardillo de borraja. Costillar de Ternasco de Aragón IGP en dos texturas sobre patatas panadera, salsa española y lluvia de sabores. Postre: Suspiro de los amantes.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE BRASERÍA TRAGALDABAS

Pl. San Pedro, 5. Huesca.
Reservas: 974 562 550.
Cierre: Lunes.

MENÚ 30€ Tostada de trufa blanca de Graus. Borrajas de Huesca con almejas o Bouquet de brotes tiernos con brocheta de pescado marinado. Medallón de Ternasco de Aragón IGP a la brasa con guarnición de escalibada o Colitas de rape en lecho de rebollones a la brasa. Copa de crema de queso con confitura de frambuesa o Bombones de fruta natural.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

RESTAURANTE EL ORIGEN

Plaza del Justicia, 4. Huesca.
Reservas: 974 229 745.
www.elorigenhuesca.com / elorigenhuesca@gmail.com.
Cierre: Miércoles.

MENÚ 30€ Ensalada de tartar de trucha imperial de El Grado con sus huevas, helado de wasabi y brotes tiernos. Arroz Brazal cremoso con setas de la sierra de Guara y curado de Sieso. Garbanzos de la Hoya estofados con foie de Osso de Cinca. Ternasco de Aragón IGP en dos cocciones con papa rota y pilpil de hongos. Yogur de leche oveja de Fonoz, nip's de cacao, helado de gewürztraminer y choco crack.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

RESTAURANTE FONTAO

López Novao, 3. Huesca.
Reservas: 974 220 505.

MENÚ 30€ Ensalada de habitas con chipirones fritos y espárragos trigueros con vinagreta de crujiente de jamón. Pulpo a la plancha con aceite de trufa tuber melanosporum vitt de la Ribagorza. Tourné de Ternasco de Aragón IGP relleno de rebollones, pasas y ceps con chateaubriant y miel. Mouse de mostaza con almibar de arándanos frescos.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE LA FACTORÍA

Tenerías, 4. Huesca.
Reservas: 974 230 840.
Cierre: domingos tarde y noche.

MENÚ 30€ (MÍNIMO DOS PERSONAS) Ensalada templada de escarola, bacalao y pimientos asados. Salteado de boletus del Pirineo con yema de huevo de campo. Chuletón de vaca. Postre.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

RESTAURANTE LAS TORRES

María Auxiliadora, 3. Huesca.
Reservas: 974 228 213.
www.las-torres-restaurant.com.
las-torres@las-torres-restaurant.com.

MENÚ 30€ Chilindrón - Corral. Canelón guisado de pollo de corral y albahaca. Brazos - Brazal. Cefalópodo, arroz cremoso y cebolla tierna. Codillo - Membrillo. Vino tinto, su guiso y frutos de otoño. Chocolate - Zanahoria - Maracuyá.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

RESTAURANTE LILLAS PASTIA

Pl. de Navarra, 4. Huesca.
Reservas: 974 211 691.
www.lillaspastia.es / reservas@lillaspastia.es.

MENÚ 30€ Tartar de tomate y atún con helado de raifort. Arroz de trufa. Bacalao con remolacha y pilpil. Irlandés.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE MARTÍN VIEJO

Avda. Pirineos, 15. Huesca.
Reservas: 974 227 492.
www.restaurantemartinviejo.com.
restaurantemartinviejo@correocomputer.es.

MENÚ 20€ Gazpacho de melón con jamón de Teruel DOP. Pisto de verduras con huevo frito. Callos de ternera de Binéfar. Natillas con helado.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.



HUESCA PROVINCIA

BODEGAS DEL SOBRARBE

Pl. Mayor, 2. Ainsa.
Reservas: 974 500 237.
www.bodegasdelsobrarbe.com.
restaurant@bodegasdelsobrarbe.com.

No cierra.

MENÚ 30€ Tosta de pan de pueblo con verduras asadas y rulo de queso de cabra. Judías pochas estofadas con callos de bacalao y setas del Pirineo. Lomo de ciervo con salsa de frutas del bosque, puré de manzana y ciruelas. Higos confitados con tulipa de helado de queso y culis de frambuesas.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS, PREVIO AVISO.

HOSTAL EL PORTAL

Avda. Constitución, s/n. Alcolea de Cinca.
Reservas: 974 469 091.
www.hostal-elportal.com / heportal@hotmail.com.
Cierre: Domingos.

MENÚ 30€ Salmorejo de tomate rosa de Alcolea. Ensalada de frutos secos, bombones de foie y mango. Risotto del Cinca con boletus, trufa y espuma de parmesano. Paletilla de Ternasco de Aragón IGP sin hueso a baja temperatura o Lomo de bacalao confitado con trigueros y cremita de 'cocosantes'. Tarta artesana de queso con frutos rojos y helado de albaricoque.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

HOSTAL LAS RIPAS

Mayor, 5. Alcolea de Cinca.
Reservas: 974 468 169.
www.lasripas.es / lasripas@lasripas.es.

MENÚ 20€ Croquetas caseras. Canelón de Ternasco de Aragón IGP. Rabo de ternera de Binéfar al vino tinto del Somontano DOP. Copa de la casa.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL SAN RAMÓN DEL SOMONTANO

Academia Cerbuna, 2. Barbastro.
Reservas: 974 312 825.
www.hotelsanramondelsomontano.com.
info@hotelsanramondelsomontano.com.

MENÚ 30€ Carpaccio de Ternasco de Aragón IGP cocinado a baja temperatura con brotes, frutos secos y lienzo de aceite del Somontano. Tartar de trucha de El Grado con cítricos, guacamole, soja y daditos de pedro ximénez. Royal de pollo de corral de Sobrarbe al estilo señorito con su chilindrón. Sopita de arroz con leche con helado de canela.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE GRAN HOTEL CIUDAD DE BARBASTRO

Pl. del Mercado, 4. Barbastro.
Reservas: 974 308 900.
www.gambarbarastro.com / info@gambarbarastro.com.

Cierre: domingos y noches lunes.
MENÚ 30€ Aperitivo. Focaccia de verduras escalibadas. Crema de calabaza con virutas de jamón y picatostes. Paletilla de Ternasco de Aragón IGP al estilo tradicional o Bacalao con salsa ajoarriero. Coulant de chocolate con frutos rojos.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. TODOS LOS PLATOS DE PUEDEN ADAPTAR PARA CELIACOS.

RESTAURANTE FLOR

Goya 3. Barbastro.
Reservas: 974 311 056.
www.restauranteflor.com / info@restauranteflor.es.
Cierre: domingos noche y lunes.

MENÚ 30€ Ensalada de setas silvestres y de cultivo en ligero escabeche con queso de los Meleses. La conserva de tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún asada. Embutido de Ternasco de Aragón IGP con sobrasada, manzana y patata. Espumoso de yogur de Fonoz y su helado.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

RESTAURANTE TRASIEGO

Pl. Universidad, 1. Barbastro.
Reservas: 974 312 700.
www.eltrasiego.com
nfo@eltrasiego.com.

MENÚ 30€ Ensalada de Queso nube de Fonoz, encurtidos y maíz. Risotto trufado de arroz del Somontano con boletus. Ceviche de trucha imperial del Cinca y fruta de la pasión. Canelón de rabo de buey con crema de patata trufada. Torrija, helado, toffee y nueces.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

TIENDA RESTAURANTE SOBRELÍAS

Avda. de la Merced, 64. Barbastro.
Reservas: 974 316 646.
tienda.restaurantesobrelias@gmail.com.
Cierre: Jueves.

MENÚ 30€ Croquetas de Ternasco de Aragón IGP trufado. Tartar de atún con foie y helado de tomate rosa. Longaniza de La Puebla de Castro con chutney de pimiento. Carré de Ternasco de Aragón IGP glaseado con cus-cús de hortalizas y frutos secos. Pannacota de romero con mermelada de boletus.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE ARP

El Abeto, 1. Benabarre.
Reservas: 974 543 566
www.restaurantearp-gastronomia.com.
info@restaurantearp-gastronomia.com.

Cierre: Jueves tarde.
MENÚ 30€ Aperitivo central de productos agroecológicos de Benabarre.

Arroz Brazal trufado de matanza, azafrán de Estaña y aroma de romero. Tacones de Ternasco de Aragón IGP confitado y posteriormente rustido al horno con patatas panaderas. Sorbete de mojito. Lomo de merluza con gratén de almendras. Tiramisú casero con helado artesano.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE LA PARRILLA

Ctra. Francia. Edificio Luchón. Benasque.
Reservas: 974 551 134.
laparrillabenasque@gmail.com.

MENÚ 30€ Migas actualizadas al 2015 (gelatina, chorizo, migas salteadas, espuma de uva y crema de jamón, mouse de huevo frito). Merluza fresca con base de cebiche de frutas y longaniza de Graus y salsa de vino tinto. Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura con puré de patata y cúrcuma, acompañado de compota de tomate en su jugo. Bombón de castañas con tofe casero y helado de crema catalana.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL RESTAURANTE REVISTIDO

Avda. Pineta, s/n. Escalona.
Reservas: 974 505 045.
www.hotelrevistido.com.
info@hotelrevistido.com.

MENÚ 20€ Embutidos y patés del Sobrarbe. Arroz caldoso de borrajas y setas de temporada. Jabalí de nuestros montes guisado al vino tinto del Somontano DOP. Tarta de queso de Saravillo con mermelada de fresa y ruibarbo de La Marmita.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ambar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

Ve los alojamientos en las páginas 10-12

Huesca Menús



RESTAURANTE VENTA DEL SOTÓN

Ctra. A-132, km. 14. **Esquedas.**
Reservas: 974 270 241.
www.ventadelsoton.com / info@ventadelsoton.com.
Cierre: Domingos noche, lunes entero y martes noche. Miércoles noche, solamente reservas.
MENÚ 30€ Sardina ahumada sobre tosta de oliva negra del Bajo Aragón, pesto de albahaca y tomate rosa confitado. Migas a la pastora con uvas. Lomo de bacalao con magras con tomate y teja de sus callos. Ternasco de Aragón IGP de Huesca asado al estilo de La Venta con patatas a lo pobre. Tarta fina de manzana con crema de vainilla y helado casero de albahaca.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. ADAPTABLE PARA CELIACOS.

HOSTAL RÍO ARA

Avda. Ordesa, 14. **Fiscal.**
Reservas: 974 503 020.
www.hostalrioara.com / info@hostalrioara.com.
No cierra.
MENÚ 20€ Tapa degustación de foie y cebolla caramelizada. Pastel de cabracho artesano. Ternasco de Aragón IGP al horno con patatas. Melocotón al vino de la DOP Somontano.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL CASANOVA

Avda. Madrid, 54. **Fraga.**
Reservas: 974 471 990.
www.gargallohotels.es / casanova@gargallohotels.es.
No cierra.
MENÚ 30€ Montadito de Jamón de Teruel DOP; Patatas huecas; Brocheta de longaniza de Aragón, Cebolla y pimiento. Hojaldré de brandada de bacalao con verduras de la huerta del Cinca y huevo de codorniz. Entrecot de ternera del Pirineo a la pimienta. Pudín de higos de Fraga con queso fresco.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE +BILLAUBA

Avda. Aragón, 41. **Fraga.**
Reservas: 974 474 167.
www.billauba.com / billauba@billauba.com.
Cierre: domingos.
MENÚ 30€ Ensalada de otoño con mollejas de pato y setas. Lomo de corvina sobre lecho de verduras salteadas al wok y tártara. Carrilleras de ternera estofadas al tinto joven y frutos secos. Pastel de mascarpone y chocolate con sorbete helado de mandarina.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

DIVINOTECA EL ANGELUS

Mur y Mur, 4. **Graus.**
Reservas: 974 545 900.
www.palaciodelobispograus.com / info@palaciodelobispograus.com.
MENÚ 20€ Air baguette con jamón de Teruel DOP y chupito transparente de tomate rosa de Barbastro. Tartar de trucha del Cinca, con patata rota, vinagreta de mostaza y huevas. Bacalao confitado con longaniza de Graus y judía blanca de Aragón. Espalda de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura con cremoso de queso de Benabarre ahumado y rebuzuelos. Melocotón de Calanda DOP en texturas con azafrán del Jiloca.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

RESTAURANTE LILUM

Avda. Primer Viernes de Mayo, 8. **Jaca.**
Reservas: 974 355 356.
www.restauranteliliumjaca.com.
Cierre: Domingos noche y lunes.
MENÚ 20€ Nuestro Aspe con garrapata: Cornete de pasta brie relleno de Ternasco de Aragón IGP con salsa de ceps. Perla del Pirineo: Milhojas de bacalao ajoarriero gratinado con ali-oli y huevas de trucha del río Aragón. Mini ensaladita de queso Flor de Aspe y Viello de O'Xortical. Fritos caseros de temporada. Cazuelita de arroz cremoso con setas al foie. Cazuelita de carrilleras de ternera glaseadas con ligero toque de miel artesana del Pirineo acompañada de patata y compota de manzana. Postre. Con las manos en la masa: Mouse de yogur de Fonz con caramelo de azúcar moscuado, fruta de la pasión y 'chuche'.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.



HOSPEDERIA DE LOARRE

Pl. Mayor, s/n. **Loarre.**
Reservas: 974 382 706.
www.hospederiadeloarre.com / info@hospederiadeloarre.com.
Conviene reservar.
MENÚ 20€ Paté de hígado y menudillos de conejo con mahonesa de mostaza. Chipirones a la plancha con vinagreta chilindrón. Medallones de pierna de Ternasco de Aragón IGP. Helado de flor de manzanilla.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

HOTEL MASMONZÓN

Pº San Juan Bosco, 10. **Monzón.**
Reservas: 974 404 322.
www.hotelmasonzon.com / eventos@hotelmasonzon.com.
Cierre: Domingo noche.
MENÚ 27€ Ensalada de quesos de la zona, mango, piña y jamón Arroz del Cinca caldoso con borrajas y almejas. Paletilla de Ternasco de Aragón IGP asada al modo tradicional con patata al mortero y salteado de setas. Sopa de chocolate blanco y yogur de Fonz con frutas lio y Sorbete de melocotón de Calanda DOP con vino.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

RESTAURANTE PISCIS

Pl. Aragón, 1. **Monzón.**
Reservas: 974 400 048.
www.piscismonzon.com.
restaurantecafeteria@piscismonzon.com.
MENÚ 20€ Crema de setas del Pirineo con virutas de micuit de foie. Risotto del Cinca con verduras de la huerta de Monzón. Paletilla de Ternasco de Aragón IGP confitada y deshuesada con patata rota. Helado de queso de la sierra de Guara con sopa de frambuesa. Café e infusiones naturales.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL CASA FRAUCA

Ordesa, 2. **Sarvisé.**
Reservas: 974 486 353.
www.casafrauca.com / info@casafrauca.com.
Cierre: Domingo noche y lunes. De 13.30 a 15.30 y 21 a 22.30 horas.
MENÚ 30€ Croqueta de cecina / Crema de robellones. Arroz con longaniza de Broto y setas de temporada. Albóndigas de Ternasco de Aragón IGP en salsa de almendras. Crema de yogur y queso fresco con dulce de membrillo.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL RESTAURANTE CASBAS

Ctra. Biescas, s/n. **Senegüé.**
Reservas: 974 480 149.
www.casbas.com / hotel-restaurante@casbas.com.
No cierra.
MENÚ 20€ Tostaditas con paté artesano. Gazpacho de sandía con picatostes. Crujiente de espinacas con pasas y queso Radiquero. Arroz Brazal cremoso de verduras con parmesano. Costilla en conserva al estilo Casbas. Natillas artesanas con helado de vainilla.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

ABADÍA DE SIÉTAMO

Alta, 10. **Siétamo.**
Reservas: 974 260 805.
www.abadiasietamo.es / info@abadiasietamo.es.
No cierra.
MENÚ 20€ Consomé. Ensalada crujiente de queso de Cabra con mermelada casera. Buñuelos de bacalao. Media paletilla de Ternasco de Aragón IGP asado tradicional con patatas o Lomo de bacalao al horno. Pudín de manzana o Flan de orujo o Tarta de queso con frutos rojos.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.



Teruel Menús



TERUEL CAPITAL

ASADOR BRASERÍA LA VAQUILLA

Judería, 3. Teruel.
Reservas: 978 624 581 / 622 170 753.
asadorlavaquillateruel@hotmail.com.
Cierre: miércoles. De 12 a 15.30 y de 19.30 a 22.30 horas.
MENÚ 30€ Pimiento relleno de boloñesa de morcilla de cebolla y jamón con torrija de compota de manzana. Ensalada de mil hojas de tomate con escalibada de bacalao y crujiente de jamón. Chuletas de Ternasco de Aragón IGP a la brasa con guarnición de patata panadera y verduras al toque de ajoaceite. Tarta de cuajada con leche cruda de oveja y confitura de higos.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL BOTÁNICOS

Camino de la Estación, 27. Teruel.
Reservas: 978 623 957.
www.granhotelbotanicos.com / reservas@granhotelbotanicos.com.
MENÚ 30€ Ensalada de boquerones marinados con vinagreta de frambuesa y ralladura de queso Albarracín. Canelones de Ternasco de Aragón IGP, boletus y trufa de Teruel. Lomo de bacalao al pilpil de piquillos, cunita de legumbres y perlas de morcilla. Tronco de solomillo de blanco de Teruel relleno de foie con carpaccio de higos. Terrina de turrón con salsa toffee y sorbete de mandarina.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

HOTEL ISABEL DE SEGURA

Ronda de Turia, 1. Teruel.
Reservas: 978 620 751.
www.hotelsabeldesegura.com / isabeldesegura@eurocatering.es.
MENÚ 20€ Bouquet de lechugas con virutas de melocotón de Calanda DOP, queso de Albarracín y Jamón de Teruel DOP. Cardo con boletus y pasas. Chuletas de Ternasco de Aragón IGP almendradas y cebolla confitada. Torrijas.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL REINA CRISTINA

Paseo Óvalo, 1. Teruel.
Reservas: 978 606 860.
www.gargallohotels.es / directoraragon@gargallohotels.es.
MENÚ 30€ Capricho de champiñones con queso de Albarracín, jamón de Teruel DOP y virutas de micuit de pato. Ensalada de perdiz escabechada a la antigua. Pierna de Ternasco de Aragón IGP confitada a baja temperatura con pimientos de piquillo. Sorbete de gin-tonic.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

PARADOR DE TURISMO DE TERUEL

Ctra. Sagunto-Burgos, km. 122,5. Teruel.
Reservas: 978 601 800.
www.parador.es / teruel@parador.es.
No cierra.
MENÚ 30€ Pastel de ferigolla con bacalao ahumado y salsa de aceitunas negras. Boliches del Pilar con almejas. Costillar de Ternasco de Aragón IGP relleno de setas, lechecillas, pimientos de piquillo con pastel de patatas, bacon y queso. Crema helada de azafrán del Jiloca con sopa de chocolate blanco y bizcocho de aceite del Bajo Aragón.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

RESTAURANTE AMBELES

Ronda Ambeles, 6. Teruel.
Reservas: 978 610 806.
Cierre: domingo noche y lunes.
MENÚ 20€ Ensalada tibia con lechecillas. Patatas rellenas de Ternasco de Aragón IGP. Judías blancas con manitas de Ternasco de Aragón IGP.
Segundo a elegir: Jarrete de Ternasco de Aragón IGP con guiso de hongos. Tacos de Ternasco de Aragón IGP al ajillo con salsa de romero. Lomo de bacalao con tomate del huerto.
Postre a elegir: Buñuelos de chocolate. Tarta de queso de Albarracín. Melocotón al vino tinto.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

Del 24 de octubre al 9 de noviembre.
Menús de 20 y 30 euros.
¡RESERVA TU MESA!



RESTAURANTE EL MILAGRO

Ctra. Sagunto-Burgos, km. 123. Teruel.
Reservas: 978 603 095.
www.restaurantelmilagro.com.
info@restaurantelmilagro.com.
Cierre: noches de domingo a jueves.
MENÚ 20€ (SOLO AL MEDIODÍA) Crema de legumbres con aceite de trufa y tropezones de la conserva. Lasaña de morcilla y pimientos asados. Carrillera de blanco de Teruel al vino tinto con cremoso de patata. Hojaldré de chocolate caliente.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

RESTAURANTE LA MENTA

Bartolomé Esteban, 10. Teruel.
Reservas: 978 605 804.
www.restaurantelamenta.com / info@restaurantelamenta.com.
Cierre: domingos y lunes noche. De 13.30 a 15.30 y de 20.30 a 22.45 horas.
MENÚ 30€ Cañada C'alial, pastel de Ternasco de Aragón IGP, cebolla dulce. Crema de hongos del monte turolense, ternera del Pirineo, foie de Santa Eulalia, aceite de trufa de Sarrión. Vieira a la plancha, crema de morcilla, cogollo salteado, manzana de la ribera del Jalón, azafrán del Jiloca. Buñuelos Beatriz, moscatel de Ainzón DOP Campo de Borja, chocolate.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS. PREVILO AVISO.

RESTAURANTE LOS AMANTES

Avda. Sagunto, 16, bajo. Teruel.
Reservas: 978 606 006.
Cierre: domingos.
MENÚ 30€ Ravioli crujiente relleno de carrillada de cerdo. Ensalada de secreto de blanco de Teruel con vinagreta de manzana. Arroz meloso de cangrejos de río y rebolones. Cilindro de Ternasco de Aragón IGP relleno de queso de oveja con su jugo. Melocotón en texturas.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE RUFINO

Ronda Ambeles, 36. Teruel.
Reservas: 978 605 526 / 682 801 764.
www.rufinorestaurante.com / rufinorestaurante@gmail.com.
Cierre: domingo noche y lunes noche. Comidas y cenas de 13 a 14 y de 21 a 23 horas.
MENÚ 30€ Tabla de quesos de la provincia de Teruel. Salteado de setas con Jamón de Teruel DOP y foie fresco. Ternasco de Aragón IGP horneado con cebollita confitada y patatas de Cella. Surtido de flanes.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE TORRE DEL SALVADOR

Salvador, 20. Teruel.
Reservas: 978 605 263.
www.pbblatorre.es.
MENÚ 20€ Ensalada de jamón de pato de Santa Eulalia y vinagreta de tomate. **Segundo a elegir:** Albóndigas de Ternasco de Aragón IGP al gratén de queso de Albarracín. Rulo de Ternasco de Aragón IGP relleno de orejones. Mil hojas de Ternasco de Aragón IGP al gratén de azafrán. **Postre:** Tarta de queso de Albarracín con frutos rojos.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

RESTAURANTE YAÍN

Pl. La Judería, 6. Teruel.
Reservas: 978 624 076.
www.yain.es / info@yain.es.
Cierre: domingo noche, lunes y martes noche. De 13.30 a 15.30 y de 21 a 23 horas.
MENÚ 30€ Verduras al horno con crujiente de jamón de Teruel DOP. Bacalao con salsa de azafrán del Jiloca. Ragú de Ternasco de Aragón IGP al vino blanco. Torrija de pan de especias con helado de guirlachico.
Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

Vea las actividades en las páginas 8 y 9

Teruel Menús



TERUEL PROVINCIA

HOTEL ALBARRACÍN

Azagra, s/n. **Albarracín**.
Reservas: 978 710 011.
www.gargallohotels.es / directoraragon@gargallohotels.es.
Cierre: domingos noche y lunes completo.
MENÚ 30€ Sopica de cebolla en perolico con su huevo escalfado. Ensalada templada de setas con sus virutas de queso de Albarracín y Jamón de Teruel DOP. Media perdiz en escabeche de trufa de Sarrión. Almojábanas de Albarracín preparadas al estilo del palacio.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL CIUDAD DE ALCAÑIZ

Avda. Zaragoza, 88. **Alcañiz**.
Reservas: 978 830 732.
www.hotelciudaddealcaniz.com / hca@gargallohotels.com.
 De 13 a 16 y de 20-30 a 23 horas.

MENÚ 30€ Crema de setas con tostada crujiente y queso de Albarracín gratinado. Hoja de acelga con mouse de bacalao empanada con harina de almendras. Costillar de Ternasco de Aragón IGP a las finas hierbas con pastel de patata y salsa de melocotón. Croquetas de arroz con leche, chupito espumoso y gelatina de melocotón.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

HOTEL RESTAURANTE MESEGUER

Avda. Maestrazgo, 9. **Alcañiz**.
Reservas: 978 831 002 / 619 046 227.
www.meseguer.info / restaurante@meseguer.info.
 De lunes a sábado, 13 a 16 horas.

MENÚ 30€ Tostada con aceite de oliva Bajo Aragón y trufa. Ensalada de perdiz con judiones y patata en escabeche. Ravioli de foie con crema de boletus. Fondo de verduras con cococha de bacalao y almejas. Medallón de Ternasco de Aragón IGP relleno. Semifrito de melocotón de Calanda DOP, helado de leche merengada y frutos secos.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

PARADOR DE ALCAÑIZ

Castillo Calatravos, s/n. **Alcañiz**.
Reservas: 978 830 400.
www.parador.es / alcaniz@parador.es.
No cierra. De 13.30 a 16.00 y de 20.30 a 23 horas.

MENÚ 30€ Crema de sopa de ajo de Teruel. Croqueta de morcilla de Aragón. 'Vol au vent' relleno de duxelle de setas, champiñón y jamón de Teruel DOP al horno. Ternasco de Aragón IGP confitado con pastel de patatas, calabacín y piquillos. Quesada aragonesa con miel de caña.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL GUADALOPE

Pl. España, 8. **Alcañiz**.
Reservas: 978 830 750.
www.hotelguadalopec.es / repcion@hotelguadalopec.es.
Cierre: miércoles noche y domingo noche.

MENÚ 20€ Crema de boletus con borrajas en ténpera. Bacalao al ajorriero montañés con azafrán del Jiloca. Chuletillas de Ternasco de Aragón IGP con crujiente de marcona y patata de Cella. Cuajada de melocotón con gelatina de cerveza Ordio Minero.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE EL ROYAL

Polígono El Royal, s/n. **Acorisa**.
Reservas: 978 840 007.
MENÚ 30€ Ensalada de pato con melocotón de Calanda y queso de Albarracín. Crema de espárragos trigueros con crujiente de Jamón de Teruel DOP. Ternasco de Aragón IGP asado a baja temperatura con patatas panadera. Semifrito de queso con mermelada de arándanos.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

HOTEL RESTAURANTE SANTA BÁRBARA

Ctra. Alloza, s/n. **Andorra**.
Reservas: 978 880 158.
www.hotelsantabarbara.es / santabarbara@eurocatering.es.
MENÚ 30€ Ensalada de perdiz con manzana confitada. Migas aragonesas con torrones de Ternasco de Aragón IGP. Paletilla de Ternasco de Aragón IGP deshuesada con brocheta de verdura. Torrija de requesón con crema de membrillo.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.



HOTEL FIDALGO

Ctra. Sagunto-Burgos, Km. 190. **Calamocha**.
Reservas: 978 730 277.
www.hotelfidalgo.es / info@hotelfidalgo.es.
MENÚ 30€ Entrantes de la tierra. Ensalada de frutos secos con queso de rulo. Delicias de Teruel. Foie a la plancha con compota de manzana. Croquetas de la abuela. Ternasco de Aragón IGP. Plan de queso con crema de almendra.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.



RESTAURANTE HOTEL SPA BALFAGÓN

Avda. Maestrazgo, 20. **Cantavieja**.
Reservas: 964 185 076
www.hotelbalfagon.com / contacto@hotelbalfagon.com
Cierre: Desde domingo a las 17 horas hasta el lunes a las 12 horas; resto consultar.
MENÚ 30€ Entrantes: Bavaroise de cebolla de Fuentes sobre crema de borrajas. Arroz meloso con mollejas de pato y robellones. Cigalitas a la montañesa con llanegas y jamón de Teruel DOP al azafrán.
Segundo para elegir: Medallones de Ternasco de Aragón IGP sobre queso Patamulo y salsa de menta. Perdiz de tiro en dos texturas. Ventresca de atún con verduritas y setas escabechadas.
Postre: Copa de crema fría de melocotón de Calanda DOP con fresas al pedro ximénez.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE MANZANERA

Tomás M^a Ariño, 12. **Manzanera**.
Reservas: 978 781 808 / 676 742 804.
www.hostalmanzanera.com / hostalmanzanera@gmail.com.
MENÚ XX€ Carpaccio de Jamón de Teruel DOP. Amanecer en las Alhambras. Borrajas con bacalao. Codorniz en escabeche o Lomo con almendras. Surtido de la casa.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE EL RINCONCICO

Santa Lucía, 4. **Mora de Rubielos**.
Reservas: 978 806 063.
www.elrinconcico.com / mayte_arenere@hotmail.com.
Cierre: martes.
MENÚ 30€ Croqueta de setas con lágrima de romescu. Ensalada de rebolones en escabeche ligero. Crema de alubias con bacalao confitado, helado de boletus y su picadillo. Milhojas de Ternasco de Aragón IGP al ajo tostado con crujiente de setas. Biscuit de rebozuelo con teja de frutos secos.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE LA TRUFA NEGRA

Avda. Ibáñez Martín, 10-14. **Mora de Rubielos**.
Reservas: 978 807 144.
www.latrufanegra.com / info@latrufanegra.com.
MENÚ 30€ Centros de mesa: Foie micuit con trufa negra de Teruel y confitura de violetas. Raviolis de Ternasco de Aragón IGP y setas a la crema. **Principal:** Jarrete de Ternasco de Aragón IGP al vino del Somontano DOP acompañado con gachas de harina de almortas. **Postre:** Torrijas de pan de pueblo con chocolate caliente.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOSTAL DE MONTAÑA LACASAGRANDE

Hispano América, 2. **Nogueruelas**.
Reservas: 978 804 109.
www.hostallacasagrande.es / info@hostallacasagrande.es
 Cafetería, de 8.30 a 24 horas; restaurante, de 13 a 16 y de 20 a 23 horas
MENÚ 20€ Timbal de verdol escabechado con arberquina y pimientos asados. Bacalao confitado con aceite de alcázaras napado con perxicama. Ternasco de Aragón IGP de nuestra corte, perfumado con aceite de tomillo.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

Zaragoza Menús



LA ALQUERÍA

Plaza Mayor, 9. **Ráfales**.
Reservas: 978 856 405.
www.lalqueria.net / reservas@lalqueria.net.
 De 14 a 15 y de 21 a 22 horas, previa reserva.

MENÚ 30€ (MÍNIMO 2 PERSONAS. SOLO PARA MESAS COMPLETAS. PLATOS SERVIDOS COMO CENTROS DE MESA) Aperitivo de bienvenida. Ténpera de berenjena con hummus y miel. Pulpo braseado con mazapán líquido de pimentón y ensalada cítrica. Carrilleras confitadas y asadas con salsa agrídice de frutos rojos. Coulant de chocolate con helado de maracuyá.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

MASÍA DEL CURA

Ctra. de Nogueruelas, Km. 1,450. **Rubielos de Mora**.
Reservas: 978 804 619 / 687 700 242.
www.masiadelcura.es / info@masiadelcura.es.
Cierre: jueves. De 12 a 16 y de 19 a 23 horas.
MENÚ 30€ Tarta cremosa de cabra. Ensalada variada con mollejas de pato y virutas de jamón. Pierna de Ternasco de Aragón IGP rellena de foie pasas y trufa. Goxua.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL HOSTAL DE LA TRUCHA

Paraje las Fábricas s/n. **Villarluengo**.
Reservas: 978 773 008.
www.gargallohotels.es / directoraragon@gargallohotels.es.
MENÚ 20€ Sopicas de ajo en perolico. Fritada aragonesa en su huevo escalfado y virutas de Jamón de Teruel DOP. Trucha en papillote con sus verduritas y vapor de cava brut nature. Pastel casero de manzana con iglú de leche merengada.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

ZARAGOZA CAPITAL

Fray Julián Garcés, 50. Zaragoza.
Reservas: 976 388 056.
www.facebook.com/AmesaPuesta / julio.amesapuesta@hotmail.com.
MENÚ 30€ Ensalada con tomate de Zaragoza y queso Tronchón del Maestrazgo. Verduritas rellenas con mouse de longaniza de Graus. Ternasco de Aragón IGP confitado con frutas y verduras al aceite del Bajo Aragón. Helado de higos con lágrimas de San Lorenzo.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

A MESA PUESTA

Fray Julián Garcés, 50. Zaragoza.
Reservas: 976 388 056.
www.facebook.com/AmesaPuesta / julio.amesapuesta@hotmail.com.
MENÚ 30€ Ensalada con tomate de Zaragoza y queso Tronchón del Maestrazgo. Verduritas rellenas con mouse de longaniza de Graus. Ternasco de Aragón IGP confitado con frutas y verduras al aceite del Bajo Aragón. Helado de higos con lágrimas de San Lorenzo.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

BANDIDO

Manuel Lasala, 22. Zaragoza.
Reservas: 976 352 825.
MENÚ 30€ Foie micuit con mermelada de violetas. Papardelle con frutos del mar en salsa de coral. Solomillo de vaca a la brasa con parmentier de setas silvestres. Todo chocolate El Bandido.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

BODEGÓN AZOQUE

Casa Jiménez, 6. Zaragoza.
Reservas: 976 220 320.
www.bodegonazoque.com / jose@bodegonazoque.com.
 De lunes a sábados: de 11.30 a 16, y de 19.30 a 24 horas; domingos, de 12 a 16 horas.
MENÚ 30€ (MÍNIMO DOS PERSONAS) Ensalada Azoque (espinaca tierna, champiñón laminado crudo, piñones nacionales, bacón ahumado, rulo de cabra a la plancha y salsa especial Azoque).
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. S SI.

CAFÉ DE LA REINA HOTEL REINA PETRONILA

Avda. Alcalde Sáinz de Varanda, 2. Zaragoza.
Reservas: 876 541 157 / 876 541 136.
www.cafedelareina.com / eventospetronila@palafoxhoteles.com.
 De 13.30 a 15.30 y de 20.30 a 23 horas.

MENÚ 30€ Pudín de borrajas y consomé de Jamón de Teruel. Albarado de trucha y puré de coliflor. Rosbif de Ternasco de Aragón IGP con pera de la ribera del Jalón y salsa de menta. Canelón de melocotón de Calanda DOP y vino DOP Somontano. Café, licor o brandies según oferta.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

CAMPO DEL TORO

Pl. del Portillo, 5. Zaragoza.
Reservas: 976 438 721 / 976 443 774.
www.campodeltoro.com / reservas@campodeltoro.com.
Cierre: noches de domingo a miércoles.
MENÚ 30€ Aperitivo: Crujiente de sardina con piel de lima. Ensalada de ventresca casera con pimientos al vermut y cebolla de Fuentes y aceituna negra. Chipirones a la plancha con morcilla de calamares en su tinta. Bonoito marinado en soja y sésamo, a la brasa con pisto de verduras. Carrillera de buey con nido de patata y frutos rojos. Semifrito de chocolate blanco, compota de plátano y crema helada de nueces.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

CLUB NÁUTICO

Echegaray y Caballero, s/n. Zaragoza.
Reservas: 976 396 822.
www.clubnauticozgz.com / clubnautico@clubnauticozgz.com.
Cierre: domingo noche y lunes. Previa reserva.
MENÚ 30€ Cocktail sólido de tomate rosa con cristal de jamón de Teruel. Huevo kinder de longaniza de Graus con cremoso de patata y gelatina de lima. Txipirón con cebolla de Fuentes, salsa de tinta, arroz sulfado y ali-oli de piquillos. Ternasco de Aragón IGP con tostada de polenta, ganaché de maíz y pan crujiente. Canelón caramelizado de arroz con leche, helado de canela y galleta rota con frutos rojos.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

EL CANDELAS

Maestro Mingote, 3. Zaragoza.
Reservas: 976 423 025.
www.barrestauranteelcandelas.com / restelcandelas@gmail.com.
Cierre: lunes, martes y miércoles noche.
MENÚ 30€ Ensalada de quesos de Aragón en crujiente. Arroz Brazal de callos de Teresa. Bacalao confitado en guiso de congrio. Crepinetas de Ternasco IGP con lechecillas y berenjena. Sorbete de Melocotón con vino. Café.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

EL FORO

Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza.
Reservas: 976 569 611.
www.elforo98.com / elforo@elforo98.com.
Cierre: domingo tarde. De lunes a sábado, de 10.30 a 23 horas; domingos, de 10.30 a 18 horas.
MENÚ 30€ Alcachofas confitadas rellenas de foie con jamón de Teruel, en ténpera, sobre crema de cebolla de Fuentes DOP. Panceta de Teruel rustida, boquerones al vinagre balsámico y chipirones al ajillo. Ternasco de Aragón IGP relleno de gambas con salsa de su propia reducción. Peras de la ribera del Jalón al vino tinto con helado de melocotón de Calanda y trocitos de cookies. Café.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.

EL REAL

Alfonso I, 40. Zaragoza.
Reservas: 976 298 808.
www.elreal.es / elreal@elreal.es.
MENÚ 30€ Ravioli de queso de cabra y longaniza de Aragón con jugo de uvas pasas. Huevo mollet, patata trufada, boletus y 'gusanitos' de arroz. Bocaditos crujientes de merluza y jamón DOP Teruel con vinagreta de borraja y huevas. Costilla de Ternasco de Aragón IGP, asado al horno con mojo y maraña de verduritas. Higos confitados en moscatel-crema de mascarpone-gelé de pedro ximénez.
 Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

www.aragoncongusto.com

Tapa y bebida, por 2,50 euros



Zaragoza Menús



ESPUMOSOS CINCO DE MARZO

Cinco de marzo, 14 Zaragoza.

Reservas: 976 218 490.

www.espumosos5m.com / barespumosos@gmail.com.

MENU 30€ Pochas tiernas con borraja y torrezno de Aragón. Pimientos del piñuelo de las Cinco Villas rellenos de bacalao y gratinado con alioli. Cilindro de pierna de Ternasco de Aragón IGP asado con aceite de trufa negra de Graus. Torrija con requesón y miel del Moncayo.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

GORALAI

Santa Teresa de Jesús, 26. Zaragoza.

Reservas: 976 557 203 / 676 585 897.

www.goralai.es / info@goralai.es.

Cierre: domingo tarde, lunes y martes tarde.

MENU 30€ Ensalada de espárragos verdes y blancos con crispis y mejillón de roca. Borrajas salteadas con cocochas de bacalao al pilpil y pimentón de La Vera. Corvina con fritada de tomate, espinacas y refrito de ajos tiernos. Manitas guisadas al vino tinto y daditos de piña. Sorbete de maracuyá con sopa de chocolate blanco y migas de yogur. Aire de queso fresco con helado de miel y tomillo.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.



A todos los clientes que consuman los menús Aragón Con Gusto se les invitará a un chupito de Ámbar picante de aperitivo

IDÍOLICO RESTAURANTE

Doctor Cerrada, 12. Zaragoza.

Reservas: 976 217 841 / 628 484 242.

www.restauranteidilico.com / info@restauranteidilico.com.

Cierre: lunes.

MENU 30€ **Capricho:** Olivas negras y verdes con bizcocho 'como la abuela Enriquetá'. Tempura de borrajas en lecho de crema de calabaza, hígado de pato a la plancha con reducción de vino dulce. Callos a la baturra (de pescado) con morcilla y chorizo. Jarrete de IGP Ternasco de Aragón encebollado al vino tinto con setas. El melocotón en tres variantes: En tierra, al vino como helado y flambeado.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

IL PRINCIPALE TRATTORIA

Verónica, 1. Zaragoza.

Reservas: 976 202 056.

veronica@ilprincipale.com.

De 13.30 a 16 y de 20.30 a 23.30 (24, el fin de semana).

MENU 20€ Cachirulos de berenjena con jamón de Teruel, queso Radiquero y pesto de tomate seco de Caspe. Pízza de cebolla de Fuentes caramelizada y longaniza de Graus. Risotto de Ternasco de Aragón IGP y alcachofas de la ribera del Ebro con crema de azafrán de Monreal. Mouse de gorgonzola 'dolce' con vino moscato D'Asti y melocotón de Calanda DOP.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

LA BODEGA DE CHEMA

Félix Latassa, 34. Zaragoza.

Reservas: 976 555 014.

www.labodegadachema.com / contacto@labodegadachema.com.

Cierre: domingo tarde y lunes tarde.

MENU 30€ **Aperitivo:** Vichyssoise crujiente de brie y aceite de tomate seco. **Entrantes:** Saquito de delicias de pato, pintada y lechugas variadas con vinagreta de soja y naranja. Y Lacón ahumado relleno de arroz cremoso de boletus, con aceite de oliva y pimentón de la Vera. **Segundo a elegir:** Falda de cabrito rellena de setas con jugo reducido de romero y patatas asadas. O Lomo de bacalao con patatas a la baja temperatura, en lecho de purrusalda con rebozuelos y salsa española. **Postre a elegir:** Mousse de capuccino con bizcocho de chocolate y salsa de bailey's. O Sorbete de ginepro.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

Ve las actividades en las páginas 8 y 9



LA GRANADA

San Ignacio de Loyola, 14. Zaragoza.

Reservas: 976 223 903.

www.lajamoneria.es / felix@lajamoneria.es.

Cierre: domingo y lunes noche.

MENU 30€ Tartar de tomate, guacamole y yogurt especiado. Arroz cremoso de champiñón y codorniz. Bacalao, pisto y cacahuets. Solomillo ibérico, mostaza y manzana. El postre del Irish Coffee. Café.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

LA JAMONERÍA

Bruno Solano, 16. Zaragoza.

Reservas: 976 566 268.

www.lajamoneria.es / felix@lajamoneria.es.

Cierre: domingo noche y lunes. De 12.30 a 16 y de 20 horas a cierre.

MENU 30€ **De picoteo, platos en el centro:** Jamón de bellota gran reserva cortado a cuchillo con embutidos ibéricos; Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra; Corazones de alcachofas salteados; Pápas arrugás con mojo picón; y Anchoas del Cantábrico en salmuera. **Plato principal individual a elegir:** Canelones de ibérico con foie y polvo de jamón. Chicharro escabechado (sin espinas ni tripas, limpio en lomos). **Postre a elegir:** Tarta de queso con arándanos. Arroz con leche con canela y azúcar. Helado de elaboración propia a elegir.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

LA LOBERA DE MARTÍN

Coso, 35. CC Puerta Cinegia. Zaragoza.

Reservas: 976 201 744.

www.laloberademartin.org / admon@laloberademartin.org.

MENU 30€ **Primer plato a compartir:** Tortilla de bacalao y Bacalao frito con pimientos.

Segundo plato a compartir: Chuletón de buey de 700 gramos (350 gramos por persona)

Postre a compartir: Queso con membrillo y nueces.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

LA LOBERICA

Plaza España, 7 Local. Zaragoza.

Reservas: 976 359 659.

www.laloberademartin.org / laloberica@laloberademartin.org.

MENU 20€ Tomate de nuestro huerto con cebolla y bonito del norte.

Risotto de setas del monte de Alpartir. Costillas de Ternasco de Aragón IGP con patatas panadera. Tarta de queso casera.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

LA MATILDE

Predicadores, 7. Zaragoza.

Reservas: 976 433 443.

www.lamatilde.com / restaurantelamatilde@yahoo.es.

Cierre: domingo.

MENU 30€ **Entretenimientos:** Mantequilla de anchoas; Empeltes a las finas hierbas; y Ajoblanco de avellanas.

Entrante: Arroz aragonés con hortalizas, borraja, chorizo y longaniza de Graus.

Pescado: Bacalao con patatas con salmorejo, pasas, frutos secos y pesto.

Carne: Solomillo de blanco de Teruel con petitoria de pistachos, dos mostazas y patata al motero.

Postre: Mosaico de repostería artesana hecha en casa.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

LA MIGUERÍA

Estébanes, 4. Zaragoza.

Reservas: 976 200 736.

www.lamiguera.es / info@lamiguera.es.

Cierre: domingo tarde.

MENU 30€ Migas Milhojas.

Pochas a temperatura ambiente, acompañadas de foie a la plancha y un toque de pimentón dulce de la Vera y aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón. Lomos de bacalao con pisto y tostadas de pan natural. Láminas de requesón con mermeladas varias o Copa de chocolate blanco fría con virutas de chocolate negro.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

LA RINCONADA DE LORENZO

La Salle, 3. Zaragoza.

Reservas: 976 555 108.

www.larinconadadelorenzo.com / oscar@larinconadadelorenzo.com.

Cierre: domingo noche.

MENU 30€ (PREVIA RESERVA 24 HORAS ANTES Y PARA MESAS COMPLETAS)

Delicias de rape y gambas con salsa marinera. Ensalada de rulo de cabra con vinagreta de higos. Atún rojo a la plancha con algas y salsa de soja. Ternasco de Aragón IGP asado al horno con patatas a lo pobre. Postres caseros a elegir. Café.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

LA SCALA

Felipe Sanclemente, 4. Zaragoza.

Reservas: 976 237 890.

joseborlan@hotmail.com.

Cierre: domingo noche. De 13.30 a 16 y de 20.30 a 23.30 horas.

MENU 30€ Carpaccio de bacalao, tomate semisecho y oliva negra.

Arroz Brazal cremoso de calamar y jugo de carabineros. Atún rojo, wok de verduras y sésamo. Cochinito confitado y crujiente, con puré de zanahoria y jengibre. Brownie con sorbete de mojito.

MÁS TORRES

Francisco de Vitoria, 19. Zaragoza.

Reservas: 976 228 695.

restaurantemastorres.com / restaurantemastorres@gmail.com.

Cierre: domingo noche y lunes.

MENU 30€ Centros de mesa: Jamón ibérico de Jabugo; Chipirones de anzuelo a la plancha; Virutas de foie de pato con sus tostadas; y Cigallitas al ajillo.

Segundo plato a elegir: Bacalao gratinado con alioli. Lomito de rodaballo al estilo Orio. Atún rojo plancha. Bogavante con verduritas. Solomillo de vaca con salsa cremosa de boletus. Secreto ibérico.

Postre:

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

MOLINO DE SAN LÁZARO

Cecilio Navarro, s/n. Zaragoza.

Reservas: 976 394 108.

www.elmolinodesanlazarro.com / reservas@molinodesanlazarro.com.

Cierre: domingos noche y lunes.

MENU 30€ Ensalada de melocotón y tomate de Zaragoza con cítricos y albahaca.

Arroz cremoso de quesos aragoneses. Ventresca de Ternasco de Aragón IGP con pastel de patata y cuscús de borraja. Muffin de cacao con espuma de chocolate y mermelada de melocotón.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

APTO PARA S

PARRILLA DE ALBARRACÍN

Pl. del Carmen, 1-2-3. Zaragoza.

Reservas: 976 158 100 / 976 212 852.

www.parrillaalbarracin.com / info@parrillaalbarracin.com.

MENU 30€ Carpaccio de atún rojo con tomate, salsa romesco y pipas de girasol. Crema de coliflor y queso de Sieso con borrajas y torreznos crujientes con aceite de Bajo Aragón.

Bacalao en guiso ligero de sus callos con garbanzos. Paletilla de Ternasco de Aragón IGP asada al aroma de romero con patatas panadera y su jugo. Choccola-tres.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

PARRILLA DE ALBARRACÍN

Pl. del Carmen, 1-2-3. Zaragoza.

Reservas: 976 158 100 / 976 212 852.

www.parrillaalbarracin.com / info@parrillaalbarracin.com.

MENU 30€ Carpaccio de atún rojo con tomate, salsa romesco y pipas de girasol. Crema de coliflor y queso de Sieso con borrajas y torreznos crujientes con aceite de Bajo Aragón.

Bacalao en guiso ligero de sus callos con garbanzos. Paletilla de Ternasco de Aragón IGP asada al aroma de romero con patatas panadera y su jugo. Choccola-tres.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE ARAGONIA PALAFOX

Marqués de Casa Jiménez, s/n. Zaragoza.

Reservas: 976 794 243.

www.restaurantearagonia.com / rttearagonia@palafoxhoteles.com / dirrest@palafoxhoteles.com.

Cierre: domingo y lunes. De 13.30 a 15.30 y de 20.30 a 23.15 h.

MENU 30€ Crema de cebolla asada de Fuentes con pan ecológico de los Monegros.

Ensalada de queso de cabra con orejones de albaricoque y helado de acetato balsámico con frambuesas.

Paletilla de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura. Melocotón de Calanda DOP con garrucha, azahar y rosas. Café.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE ARAGONIA PALAFOX

Marqués de Casa Jiménez, s/n. Zaragoza.

Reservas: 976 794 243.

www.restaurantearagonia.com / rttearagonia@palafoxhoteles.com / dirrest@palafoxhoteles.com.

Cierre: domingo y lunes. De 13.30 a 15.30 y de 20.30 a 23.15 h.

MENU 30€ Crema de cebolla asada de Fuentes con pan ecológico de los Monegros.

Ensalada de queso de cabra con orejones de albaricoque y helado de acetato balsámico con frambuesas.

Paletilla de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura. Melocotón de Calanda DOP con garrucha, azahar y rosas. Café.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.



RESTAURANTE BLASÓN DEL TUBO

Blasón Aragonés, s/n. Zaragoza.

Reservas: 976 204 687.

www.blasondeltubo.com

Cierre: lunes tarde y martes. De 13 a 16 y de 20 a 24 h.

MENU 30€ Salmorejo de tomate aragonés acompañado de huevo duro y aguacate.

Arroz cremoso con borrajas y colas de langostino. Chipirones rellenos de jamón DOP Teruel y ajo tierno con alioli. Solomillo de cerdo ibérico con reducción de garrucha de Borja. Mouse casera. Café.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE CASA EMILIO

Avda. Madrid, 5. Zaragoza.

Reservas: 976 434 365 / 976 435 839.

www.facebook.com/pages/Casa-Emilio / restaurantecasaemilio@hotmail.com.

Cierre: domingos noche y lunes noche.

MENU 20€ **Entrantes al centro:** Jamón de Teruel; Queso de Cinco Villas; Fritada aragonesa: Revuelto de bacalao al ajarrero; y Madeja de Ternasco de Aragón IGP.

Segundo plato a elegir: Ternasco de Aragón IGP al horno. Jarretes en salsa. Pescado fresco. Melocotón en vino.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE CASA LAC

Mártires, 12. Zaragoza.

Reservas: 976 396 196.

restaurantecasalac@gmail.com.

Cierre: domingo noche. De 13 a 16 y de 20.30 a 24 horas.

MENU 30€ Salteado de hongos y menisillas con alcachofas fritas sobre fondo de crema de cardo.

Patata asada rellena con cremilla de patata, pancetita ibérica, yema de huevo y pimiento del cristal. Paletilla de Ternasco de Aragón IGP rellena de hongos y pasas a la piel de crujiente de pan de pueblo con salsa de acelgas. Torrijas de vainilla bourbon con helado de vainilla de Madagascar.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE CASA PASCUALILLO

Libertad, 5. Zaragoza.

Reservas: 976 397 203.

www.casapascualillo.com. info@casapascualillo.com.

Cierre: domingo tarde y lunes.

MENU 30€ **Aperitivo:** Anchoa salmuera caliente y Cigala de huerta. Sinfonía de setas a la crema de boletus con langostinos.

Rabo de toro con reducción de garrucha DOP Borja. Helado de melocotón con vino.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE CELEBRIS

Pº de los Puentes, 2. Zaragoza.

Reservas: 876 542 006.

www.restaurantecelibris.com / anavarrog@palafoxhoteles.com.

Cierre: domingo y lunes.

MENU 30€ Ensalada de espinaca baby, lascas queso Radiquero, y salmuera.

Salmorejo con tomate rosa de Barbastro, huevo de codorniz y virutas de jamón de Teruel.

Ternasco de Aragón IGP deshuesado asado a baja temperatura con jugo de su asado y salteado de borraja.

Torrija tradicional caramelizada, al vino de garrucha.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

Del 24 de octubre al 9 de noviembre Menús a 20 y 30 euros

Zaragoza Menús



A todos los clientes que consuman los menús Aragón Con Gusto se les invitará a un chupito de Ámbar picante de aperitivo

RESTAURANTE DFABULA

José Luis Pomarón, 9. Zaragoza.

Reservas: 976 496 876.

cafeteriadfabula@gmail.com.

Cierre: domingos. De lunes a viernes, de 7 a 21 horas; sábados, de 11 a 17 horas.

MENÚ 30€ Jamón de Teruel DOP en dos texturas con crujiente de borraja y huevos de tomate de Barbastro. Lomo de trucha de escabechada con vino blanco del Somontano y cebollita de Fuentes confitada. Laminado de Ternasco de Aragón IGP y melocotón de Calanda DOP, con ralladura de trufa negra de Teruel. Mousse de arroz de las Cinco Villas sobre torrija de pan de leña, con mermelada de escaramujo. Pan de olivas de Belchite. Café y chupito de licor.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA S (previo aviso)

RESTAURANTE EL CHALET

Santa Teresa de Jesús, 25. Zaragoza.

Reservas: 976 569 104.

www.elchaletrestaurante.com / info@elchaletrestaurante.es.

Cierre: domingo noche y lunes. De 13.30 a 15.30 y de 21 a 23 h.

MENÚ 30€ **Aperitivos:** Ensalada de trucha del Cinca, Cuajo de queso del Moncayo y Migas de aceitunas. Lasaña de morcilla de arroz, calabaza y calabacín. Rulo de Ternasco de Aragón IGP, asado (sin hueso), con chilindrón de caracoles. Manzana de otoño asada, su helado, crema de mostillo y anís.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. NO APTO PARA S (pero puede modificarse)

RESTAURANTE EL SERRABLO

Manuel Lasala, 44. Zaragoza.

Reservas: 976 356 206.

www.restauranteelserrablo.com / elserrablo@restauranteelserrablo.com.

Cierre: domingo noche.

MENÚ 20€ Arroz caldoso con borrajas y almejas. Bacalao al ajoarriero. Jarretes de Ternasco de Aragón IGP al vino tinto con corazones de alcachofas. Compota de orejones de melocotón de Calanda DOP y ciruelas.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE GUETARIA EVENTOS

José M^º Lacarra de Miquel, 14. Zaragoza.

Reservas: 976 231 131.

www.guetaria-eventos.com / restaurante@guetaria-eventos.com.

Almuerzos de martes a domingo y cenas viernes y sábado.

MENÚ 30€ Ensalada de pollo de corral en suave escabeche, piñones y foie. Arroz de alcachofas y langostinos. Lomo de bacalao, calabaza y pulpo, aceite de salvia. Presa de Teruel, crema de berenjena ahumada y trufa. Praliné crujiente, cremoso de vainilla y helado de frutas de Aragón. Café e infusión.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA S (Previo aviso)

RESTAURANTE LA BASTILLA

Coso, 177. Zaragoza.

Reservas: 976 298 449.

www.labastilla.com / labastilla@labastilla.com.

MENÚ 30€ Aperitivo y copa de bienvenida. Carpaccio de presa con setas de temporada. Crema de foie al hinojo con papada de cerdo, huevo y migas crujientes. Gigot de Ternasco de Aragón IGP con puré de patata asada y madejas. Quesada con melocotón.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE LOS FARAONES

Ctra. Castellón, km. 3. Zaragoza.

Reservas: 976 420 771.

www.restaurantelosfaraones.es / fomento@fomentohotelero.es.

MENÚ 30€ **Entrante Especial Faraones:** Láminas de tomate, con cebolla de Fuentes DOP y ventresca de bonito; Rollitos de salmón rellenos de frutos de mar; Chipirones al horno; y Migas a la aragonesa. Sorbete. **A elegir:** Bacalao al pilpil o Jarretes de Ternasco de Aragón IGP a la pastora. Postre de la casa.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE PALOMEQUE

Agustín Palomeque, 11. Zaragoza.

Reservas: 976 214 082.

www.restaurantepalomeque.com / fmallenco@ono.com.

Cierre: domingos. De 8 a 23,30 horas.

MENÚ 30€ Tempura de borraja y cebolla de Fuentes con bocados de bacalao y mahonesa de soja. Arroz con setas silvestres de nuestros montes. Chuletillas de Ternasco de Aragón IGP asadas con costra de sésamo. Torrija con helado de queso de Radiquero y confitura de melocotón con vino.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE PARANINFO TRUFÉ

Basilio Paraiso, 4. Zaragoza.

Reservas: 976 420 771.

www.trufe.es / paraninfo@trufe.es.

Solo servicios de comida de lunes a sábado.

MENÚ 30€ Carpaccio de langostinos al aroma de cítricos con emulsión de tomate y boletus edulis. Lingote de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura con cuscús de frutos secos y salsa de ciruelas. Torrija de pan brioche caramelizada con querelle de helado de queso Idiazábal.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE PERLA NEGRA

Santa Gema, 33-35. Zaragoza.

Reservas: 615 113 611.

brperlanegra@hotmail.com.

Cierre: domingo y lunes. De 8 a 22:30 horas, de martes a jueves. Viernes y sábados, de 8:30 a 1 hora.

MENÚ 20€ Martín gallego (puré trufado, pulpo y gel de pimentón). Canelones rellenos de salmón, ensalada, soja, parmesano, piñones y pesto. Carrillera a la cerveza negra con salteado de melocotón y setas. Tarta de manzana con tierra de chocolate y férreo de vainilla.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.



RESTAURANTE TXALUPA

Avda. Fernando el Católico, 62. Zaragoza.

Reservas: 976 566 170.

www.txalupazaragoza.com / info@txalupazaragoza.com.

Cierre: domingos, lunes y martes noche.

MENÚ 30€ Falso ravioli de jamon de Teruel DOP asado, relleno de fritada con huevo asado a baja temperatura (Las tradicionales magras con tomate a nuestro estilo). Arroz cremoso con alcachofas crujientes, hongos, jamón y parmesano. Albóndigas de bacalao sobre salsa al vino blanco DOP somontano. Ternasco de Aragón IGP asado, con pastel de patata y bacón. Leche frita con helado de melocotón con vino.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE UMAI

Coso, 11-13. Zaragoza.

Reservas: 876 707 274.

www.umairestaurante.com / reservas@umairestaurante.com.

Cierre: domingo noche. De 13:30 a 16 y de 21 a 23 horas.

MENÚ 30€ Cebolla de Fuentes asada y ahumada. Huevo con duxelle de robellón. Lasaña de bacalao y guisante. Patata, paletilla y lechecilla de Ternasco de Aragón IGP con espuma de queso tronchón. Torrija con helado de enebro sobre crema inglesa.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

SIDRERÍA RESTAURANTE PORTAL ASTURIANO

Fernando el Católico, 17. Zaragoza.

Reservas: 976 351 930.

www.elportalasturiano.com / astureaba@yahoo.es.

Cierre: lunes y noches de martes y miércoles.

MENÚ 30€ Croquetas de cabrales. Degustación de fabada natural o Crema de andariques. Cachopo asturiano o Merluza a la sidra. Arroz con leche o sorbete de limón.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

TABERNA UROLA

San Juan de la Cruz, 9. Zaragoza.

Reservas: 976 560 221.

www.taberna-uro-la.es / urola86@hotmail.com.

Cierre: domingo.

MENÚ 30€ **Entrantes:** Capuchino de castañas, bullabesa, tallarín de sepia y vieira a la parrilla. Cañada de boletus, mozzarella, jugo y jamón ibérico. Chipirones a la parrilla con manitas ibéricas, verduritas y albahaca. Tataki de presa ibérica con curry rojo. Coco, ron y frutas rojas.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE WENCESLAO

Mariano Supervía, 33. Zaragoza.

Reservas: 976 551 083.

www.restaurantewenceslao.com / restaurantewenceslao@gmail.com.

Cierre: domingo noche y lunes.

MENÚ 30€ Mezcla de lechugas con escalibada de la huerta de Aragón, lascas de Patamulo y crujiente de morcilla. Timbal de patata rota con puerro, jamón de Teruel y alcachofas. Cazuela de arroz con borrajas, almejas y bacalao. Crema de vainilla y crujiente de frutas de Aragón.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS.



ZARAGOZA PROVINCIA

RAUSÁN ALFAJARÍN

Ctra. N-II, km. 341. Alfajarín.

Reservas: 976 100 002.

www.hotelrausan.com / hotelrausan@hotelrausan.com.

Cierre: domingo noche. De 12.45 a 16 horas y de 21 a 23.30 horas.

MENÚ 20€ Escalibada con sashimi de caballa. Rabo de toro guisado en salsa de vino del Somontano y setas. Macarons y peritas de cobre.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS

MESÓN DEL ACEITE

Ctra. N-122, km. 70.100. Bulbente.

Reservas: 976 852 200 / 675 838 104.

carlos@elmesondelaceite.com.

Cierre: noches de lunes a viernes.

MENÚ 30€ Queso frito con compota de tomate. Canelones rellenos de mensillas y boletus. Costillar de Ternasco de Aragón IGP asado con guarnición de pimientos caramelizados. Cuajada natural de oveja con frutos secos.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.



LA REBOTICA

San José, 3. Cariñena.

Reservas: 976 620 566.

www.restaurantelarebotica.com.

larebotica@gmail.com.

Cierre: lunes, y noches de domingo a viernes. De 13.30 a 15.30 horas, y los sábados, además, de 21 a 23 horas.

MENÚ 30€ **Aperitivo:** Croqueta de cocido y olivicas de Calanda. **Centros para compartir:** Ensalada aragonesa, con cebolla dulce de Fuentes de Ebro, Queso de Letux, Crujiente de Jamón de Teruel y vinagreta de longaniza. Arroz Brazal con pato de Santa Eulalia, setas y pera confitada.

Segundo a elegir: Bacalao con chipirones, crema de borrajas y dados de calabaza ecológica asada. Pierna de Ternasco de Aragón IGP al chilindrón, con cuscús de hortalizas.

Postre: Bizcocho de melocotón con sopa fría de cítricos y chardonnay. Chupito de Moscatel Corona de Aragón y café.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS, PREVIO AVISO.

RESTAURANTE EL PATIO DE GOYA

Avda. de Madrid, 6. La Almunia de Doña Godina.

Reservas: 976 601 037.

www.hotelespatio.es / reservas@hotelespatio.es.

Cierre: de domingo a jueves noche.

MENÚ 30€ Tostada de trufa con zumo de empelitre. Alcachofas, setas y cebolla de Fuentes. Garbanzos con congrio a la bilbilítana. Bacalao al ajoarriero o Lomo de Ternasco de Aragón IGP relleno y costillar a la brasa. Caña de requesón con mostillo y melocotón de Calanda DOP.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

RESTAURANTE EL PATIO (SALÓN ALMUNIA)

Avda. de Madrid, 6. La Almunia de Doña Godina.

Reservas: 976 601 037.

www.hotelespatio.es / reservas@hotelespatio.es.

Cierre: domingos noche.

MENÚ 20€ Jamón de Teruel y pan con tomate. Borraja sobre patata chafada y sofrito de ajo. Bacalao en chilindrón. Jarrete de Ternasco de Aragón IGP a la aragonesa. Tarta de manzana del Jalón y helado de melocotón con vino.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL RESTAURANTE RÍO PIEDRA

Ctra. Monasterio, 1. Nuévalos.

Reservas: 976 849 007.

www.hotelriopiedra.com.

info@hotelriopiedra.com.

MENÚ 30€ **Tabla de aperitivos:** Lasaña de morcilla con borraja, parmesano y compota de tomate; Torrezno de langostino con humo de romero-tomillo; Galleta de foie con regaliz y menta; Migas de calamar con zamburinas; Salmuera del cantábrico con tomate natural. Carpaccio de langostinos con pilpil de calabaza amarilla. Sorbete de daiquiri con jengibre confitado. Codillo crujiente a baja temperatura con patata asada. Borracho de ron con infusión de café y liofilizados rojos.

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos.

HOTEL BRUJAS DE BÉCQUER

Teresa Cajal, 24. Tarazona.

Reservas: 976 640 400.

www.hotelbruja.com / recepcion@hotelbruja.com.

Cierre: domingo noche. De 13 a 16 y de 21 a 23 horas.

MENÚ 30€ Ensalada de achicoria de Tarazona y ajo negro. Cardo de la comarca del Moncayo con frutos secos. Borraja de la Ribera del Queiles con aceite alberquina. Bacalao trufado de Veruela. Bacalao con crema de tomate. Bacalao gratinado de ali-oli.

Ternasco de Aragón IGP a las tres culturas (árabe-judía-cristiana). Tarta de repostería de Coca Cola

Bebida: Agua y Coca Cola o Cerveza Ámbar o vino de Grandes Vinos y Viñedos. APTO PARA CELIACOS

Del 24 de octubre al 9 de noviembre Menús a 20 y 30 euros ¡Reserve su mesa!



Aragón Tapas



HUESCA CAPITAL

ABBA HUESCA HOTEL

Tarbes, 14. Huesca.
Reservas: 974 292 900.
www.abbahoteles.com / huesca@abbahoteles.com.
No cierra.
Croqueta de Ternasco de Aragón IGP sobre cremoso de patata y queso.

CAFETERÍA SÁNDALO

Agustín Viñuales, 7. Huesca.
Reservas: 974 218 421.
Cierre: Domingo tarde y lunes.
Bacalao confitado.
APTA PARA CELIACOS.

DOMMO RESTAURANTE

Avda. Pirineos, 23. Huesca.
Reservas: 974 232 329.
www.dommo.com / info@dommo.com.
Cierre: Domingo tarde y lunes.
Ravioli de magret de pollo y queso Nube de Fonoz con jugo de chilindrón y teja de jamón.
APTA PARA CELIACOS.

HOTEL PEDRO I DE ARAGÓN

Del Parque, 34. Huesca.
Reservas: 974 220 300.
www.grupogargallohotels.es / pedroi@gargallohotels.es.
No cierra.
Crujiente de patata rellena de abadejo y setas en dúo con salsa 'diabla'.
APTA PARA CELIACOS.

RESTAURANTE EL BODEGÓN

Pedro IV, 4. Huesca.
Reservas: 974 231 681.
www.el-bodegon.com.
Cierre: Domingos noche.
Canapé de Ternasco de Aragón IGP.
APTA PARA CELIACOS.

RESTAURANTE EL ORIGEN

Plaza del Justicia, 4. Huesca.
Reservas: 974 229 745.
www.elorigenhuesca.com / elorigenhuesca@gmail.com.
Cierre: Miércoles.
Garbanzos de la Hoya de Huesca estofados con chireta de La Puebla de Castro.
APTA PARA CELIACOS.

RESTAURANTE MARTÍN VIEJO

Avda. Pirineos, 15. Huesca.
Reservas: 974 227 492.
www.restaurantemartinviejo.com.
restaurantemartinviejo@correo.e-computer.es.
Montadito de longaniza, trufa y pimiento verde.

RESTAURANTE LA PARRILLA GOMBAR

Martínez Velasco, 34. Huesca.
Reservas: 974 212 270.
www.parrillagombar.com / info@parrillagombar.com.
Cierre: Sábados.
Cazuelita de champiñones, bacón, pasas y almendrita en polvo.

HUESCA PROVINCIA

HOSTAL EL PORTAL

Avda. Constitución, s/n. Alcolea de Cinca.
Reservas: 974 469 091.
www.hostal-elportal.com / heportal@hotmail.com
Cierre: Domingos. Tapas a lo largo de todo el día.
Callos de ternera.

HOSTAL LAS RIPAS

Mayor, 5. Alcolea de Cinca.
Reservas: 974 468 169.
www.lasripas.es / lasripas@lasripas.es.
Canelón de Ternasco de Aragón IGP.

HOTEL SAN RAMÓN DEL SOMANTANO

Academia Cerbuna, 2. Barbastro.
Reservas: 974 312 825.
www.hotelsanramondelsomontano.com.
info@hotelsanramondelsomontano.com.
Canelón de pasta fresca relleno de bacalao y setas.

GRAN HOTEL CIUDAD DE BARBASTRO

Pl. del Mercado, 4. Barbastro.
Reservas: 974 308 900.
www.ghbarbastro.com / info@ghbarbastro.com.
No cierra.
Croqueta de Ternasco de Aragón IGP sobre patata trufada.

Tapa y bebida: 2,50 euros

RESTAURANTE ARP

El Abeto, 1. Benabarre.
Reservas: 974 543 566
www.restaurantearp.com / reservas@restaurantearp.com.
Cierre: Jueves tarde.
Pasta quebrada, mouse de queso de Benabarre, setas de temporada y longaniza.

RESTAURANTE VENTA DEL SOTÓN

Ctra. A-132, km. 14. Esquedas.
Reservas: 974 270 241.
www.ventadelsoton.com / info@ventadelsoton.com.
Cierre: Domingos noche, lunes entero y martes noche. Miércoles noche, solamente reservas.
Sardina ahumada sobre tosta de oliva negra del Bajo Aragón, pesto de albahaca y tomate rosa confitado.

HOTEL CASANOVA

Avda. Madrid, 54. Fraga.
Reservas: 974 471 990.
www.gargallohotels.es / casanova@gargallohotels.es.
No cierra.
Montadito de chistorra Los Acores con cebollita y pimiento.

RESTAURANTE +BILLAUBA

Avda. Aragón, 41. Fraga.
Reservas: 974 474 167.
www.billauba.com / billauba@billauba.com.
Cierre: domingos.
Sopa de patata, pulpo, aceite de oliva y pimentón de la Vera.
APTA PARA CELIACOS.

RESTAURANTE LILIUM

Avda. Primer Viernes de Mayo, 8. Jaca.
Reservas: 974 355 356.
www.restaurantelilium.com.
Cierre: Domingos noche y lunes.
Nuestro Aspe con garrapata: Cornete de pasta brie relleno de Ternasco de Aragón IGP con salsa de ceps.

TERUEL CAPITAL

BAR LOS JUNCOS

San Juan, 16. Teruel.
Reservas: 978 602 423.
www.hotelbalfagon.com / contacto@hotelbalfagon.com.
Cierre: domingos. Vacaciones, del 4 al 15 de noviembre.
Albóndiga de Ternasco de Aragón IGP rellena de puré de berenjena con salsa de setas.

HOTEL ISABEL DE SEGURA ***

Ronda del Turia 1. Teruel.
Reservas: 978 620 751.
www.hotelisabeldesegura.com
isabeldesegura@eurocatering.es.
Calabacín relleno de Ternasco de Aragón IGP, queso de rulo y trufa.
APTA PARA CELIACOS.

RESTAURANTE LA MENTA

Bartolomé Esteban, 10. Teruel.
Reservas: 978 605 804
www.restaurantelamenta.com / info@restaurantelamenta.com.
Cierre: domingos y lunes noche. De 13.30 a 15.30 y de 20.30 a 22.45 horas.
Cañada C'aliail, pastel de Ternasco de Aragón IGP, cebolla dulce.
APTA PARA CELIACOS. PREVIO AVISO.

RESTAURANTE LOS AMANTES

Avda. Sagunto, 16, bajo. Teruel.
Reservas: 978 606 006.
Cierre: domingos.
Ravioli crujiente relleno de carrillada de cerdo.

PURA CEPA

Joaquín Costa, 4. Teruel.
puracepateruel@gmail.com.
Cierre: domingos noche y lunes.
Canelón de secreto de cerdo blanco, chutney de melocotón de Calanda, borrajas y gelatina de azafrán del Jiloca.

TERUEL PROVINCIA

HOTEL GUADALOPE

Pl. España, 8. Alcañiz.
Reservas: 978 830 750.
www.hotelguadalopeco.es / recepcion@hotelguadalopeco.es.
Cierre: miércoles noche y domingo noche.
Crema de boletus con borraja en ténpera.

PARADOR DE ALCAÑIZ

Castillo Calatravos, s/n. Alcañiz.
Reservas: 978 830 400.
www.parador.es / alcaniz@parador.es.
No cierra.
Crujiente de Ternasco de Aragón IGP con pasas y miel de caña.

RESTAURANTE HOTEL SPA Balfagón

Avda. Maestrazgo, 20. Cantavieja.
Reservas: 964 185 076.
www.hotelbalfagon.com / contacto@hotelbalfagon.com.
Cierre: desde domingo a las 17 horas hasta el lunes a las 12 horas; resto consultar.
Carpaccio de cordero a la miel con frígolis sobre pan de cristal.

RESTAURANTE MANZANERA

Tomás M^a Ariño, 12. Manzanera.
Reservas: 978 781 808 / 676 742 804.
www.hostalmanzanera.com / hostalmanzanera@gmail.com.
Morcilla con puntillitas. Morcilla, arroz, crujiente patata y calamarcitos.

HOSTAL DE MONTAÑA LACASAGRANDE

Hispano América, 2. Noguerales.
Reservas: 978 804 109.
www.hostallacasagrande.es / info@hostallacasagrande.es
Cafetería, de 8.30 a 24 horas; restaurante, de 13 a 16 y de 20 a 23 horas
Mejillones sobre camita de patata asada a la vinagreta de verduras, aromatizada con aceite de trufas.
APTA PARA CELIACOS.

RESTAURANTE LA TRUFA NEGRA

Avda. Ibañez Martín, 10-14. Mora de Rubielos.
Reservas: 978 807 144.
www.latrufanegra.com / info@latrufanegra.com.
Jamón de Teruel DOP, tuber melanosporum, arroz, melocotón y queso.
APTA PARA CELIACOS.

MASÍA DEL CURA

Ctra. de Noguerales, Km. 1,450. Rubielos de Mora.
Reservas: 978 804 619 / 687 700 242.
www.masiadelcura.es / info@masiadelcura.es.
Cierre: jueves. De 12 a 16 y de 19 a 23 horas.
Tosta cremosa de cabra. Queso de cabra, huevo, aceite, cebolleta y pan.
APTA PARA CELIACOS.



ZARAGOZA CAPITAL

AMARANTA

Compromiso de Caspe, 75. Zaragoza.
Reservas: 976 429 218.
De 8 a 24 horas.
Tierra y mar. Bolita de verduras, bolita de cocido y bolita de calamares, con crujiente de espinacas.

ASPEN BRASSERIE

Madre Ratols, 2. Zaragoza.
Reservas: 976 437 324.
www.aspenbrasserie.com / reservas@aspenbrasserie.com.
Entremigas de Ternasco de Aragón IGP con café y aceite de melón.

BAR 269

Avda. de Madrid, 269. Zaragoza.
Reservas: 976 333 147.
Cierre: domingo tarde y lunes. De 10 a 15 y de 18 a 22 horas.
Bastoncitos de bacalao rebozado y salsa de eneldo.

BAR HAMBURGUESERÍA HEROÍSMO

Heroísmo, 22. Zaragoza.
Reservas: 976 391 000.
www.facebook.com/hamburgueseria.heroismo.
Prunus. Pincho de ténpera de borraja, bacalao confitado, boletus con alioli de melocotón de calanda y polvo de jamón de Teruel DOP.

BAR LA FAROLA

Avda. Goya, 17. Zaragoza.
Reservas: 976 384 954.
www.restaurantebonaparte.es.
Cierre: domingo tarde. De 7:15 a 24 horas.
Timbal de bacalao. Bacalao con fondo de puré de patata y salsa de pimientos de piquillo.
APTA PARA CELIACOS.

BAR LA GASCA

Morería, 2. Zaragoza.
Reservas: 976 214 907.
www.lagasca.com.
Cierre: Martes. De 9 a 14.30 y 15.30 a 24 horas.
'Bocao' de chorizo de latón con paté de oliva.

BODEGAS ALMAU

Estébanes, 10. Zaragoza.
Reservas: 976 299 834.
www.bodegasalmu.es / bodegasalmu@gmail.com.
Jamón de Teruel DOP batido con mahonesa.

CAFÉ BAR THIFE

Pl. José Sinués, 1. Zaragoza.
Reservas: 976 291 197.
Carpaccio de buey relleno en canelón de parmesano.

CAFÉ DE LEVANTE

Almagro, 4. Zaragoza.
Reservas: 976 223 670.
www.cafedelevante.es / cafedelevante@wanadoo.es.
De 7.45 a 23 horas.
Aragónés tomate. Rollito de jamón serrano con toma-tel natural y gabardina de las gambas, y todo rebozado.

CAFÉ GONG

Alfonso I, 13. Zaragoza.
Reservas: 976 392 590.
Espiral de calabacín con chipirón en su tinta y pasta kataifi.

CAFÉ VOLANTE CON UN TOQUE FRANCÉS

Doctor Cerrada, 20. Zaragoza.
Reservas: 976 211 263.
www.cafevolante.com / cafevolante@ideado.net.
De 7.40 a 21 horas, de lunes a viernes.
Tapenade. A base de tapenade.

CAFETERÍA CADILLAC

Verónica, 10. Zaragoza.
Reservas: 976 397 074.
No cierra. De 7,30 a 24 horas.
Pimiento de piquillo relleno de rabo de toro con reducción de pedro ximénez.

CAFETERÍA J3

Jorge Cocci, 3. Zaragoza.
Reservas: 976 296 337.
www.restaurantej3.com / info@restaurantej3.com.
Cierre: domingos.
Cazuela de migas con Ternasco de Aragón IGP y ajoaceite.

CAFÉ DEL MARQUÉS

Marqués de la Cadena, 50. Zaragoza.
Reservas: 976 900 316.
www.cafedelmarques.com / cafedelmarques@hotmail.com.
De lunes a jueves, de 7 a 23 horas; viernes, de 7 a 24 horas; sábados, de 8 a 24 horas; domingos 8 a 23 horas.
Caramelo de ternera de valle de Broto, cebolla caramelizada de fuentes, reducción de garnacha y virutas de jamón de Teruel.

CANTINA BORAGO

Santa Cruz, 7. Zaragoza.
Reservas: 976 201 148.
cantinaborago@hotmail.com.
Tamal ibérico. Costilla de cerdo ibérico envuelta en hojas de plátano con verduras.

CASA BUISÁN

Ossau, 1. Zaragoza.
Reservas: 976 293 941.
De 9 a 16 y 19 a 24 horas.
Borraja rellena de longaniza.

CASA PRÓSPERO

M^a Moliner, 26. Zaragoza.
Reservas: 976 371 594.
www.casaprospero.es / casaprospero@hotmail.com.
Cierre: domingo tarde y lunes. Cerrado de 16 a 20 horas.
Torrija campestre. Setas, hongos, y ave de corral.

www.aragoncongusto.com



Aragón Tapas



CASA ROS

Santa Catalina, 1. Zaragoza.

Cierre: domingos. De 8 a 22 horas.

Queso de Radiquero, mermelada, dulce membrillo, salsa Ros, pan. APTA PARA CELIACOS (sin la base de pan)

CERVECERÍA HERMANOS CORTÉS

Corona de Aragón, 15. Zaragoza.

Reservas: 976 358 599.

Pimiento relleno de Ternasco de Aragón IGP.

CRUZ 21

Santa Cruz, 21. Zaragoza.

Reservas: 876 042 167.

bocateriacruz21@gmail.com.

De 12 a 16 y de 19.30 a 24 horas.

Croqueta casera de boletus.

DOÑA TAPA

Coso, 56. Zaragoza.

Reservas: 976 073 765.

Cierre: domingos.

Buñuelo de morcilla con témpura.

EL GRANERO DE TERUEL

Pº Teruel, 15-17. Zaragoza.

Reservas: 976 231 718.

De 8,00 a 23 horas.

Cachirulo crujiente de Ternasco de Aragón IGP. Oblea con Ternasco de Aragón IGP macerado con especias y patata asada.

EL VIEJO NEGRONI

Pl. Santa Cruz, 13-15. Zaragoza.

bocateriacruz21@gmail.com.

Canelón de rabo de toro.

LA BODEGUITA DE PONZANO

Ponciano, 10. Zaragoza.

Reservas: 976 222 531.

labodeguitadeponzano@gmail.com.

Cierre: domingos.

Secreto ibérico a la plancha, base de tomate con crema de vinagreta de manzana.

LA LOBERA DE MARTÍN

Coso 35 (Centro comercial Puerta Cinegia). Zaragoza.

Reservas: 976 359 558.

www.laloberademartin.org.

Micuit de foie con confitura de tomate de Pradilla y reducción de garnacha.

LA LOBERICA

Pl. España, 7. Zaragoza.

Reservas: 976 359 659.

www.laloberademartin.org.

Solomillo de cerdo con salsa barbacoa y ralladura de naranja.

LA LONJA 1997

Santa Teresa de Jesús, 41. Zaragoza.

Reservas: 976 555 245.

Comidas, de 13 a 16 horas; cenas, de 21 a 23 horas.

Morro a la vinagreta.

LA PAPA ARRUGÁ

San Lorenzo, 1. Zaragoza.

Reservas: 976 399 682.

www.tabernalapapaarruga.com.

Cierre: domingo y lunes tarde. noche. De 8.30 a 15.30 y 20 a 24 horas.

Cazuelita de huevos rotos con aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y pimentón. APTA PARA CELIACOS.

LA RINCONADA DE LORENZO

La Salle, 3. Zaragoza.

Reservas: 976 555 108.

www.larinconadadelorenzo.com / info@larinconadadelorenzo.com.

Cierre: domingo noche. De 13 a 16 y de 20.30 a 23.30 horas.

Lorencito. Crepe de Ternasco de Aragón IGP con salsa de garnacha.

MAR DE CÁDIZ

Pl. San Francisco, 18. Zaragoza.

Reservas: 976 088 394.

juanluis@mardecadiz.es.

No cierra. De 8 a 24 horas.

Garbanzos gitanos aragoneses.

Del 24 de octubre
al 9 de noviembre
Tapa y bebida
2,50 euros

O'RUSTIDOR

Marcelliano Isábal, 3. Zaragoza.

Reservas: 976 222 177.

restauranteorustidor@gmail.com

De 8 a 16.30 y 20 a 24 horas.

Montadito de mantequilla de pimiento verde con longaniza de Aragón y huevo poché.

PECCATO ALTA TABERNA

Camino de las torres, 24. Zaragoza.

Reservas: 976 599 075.

www.peccatoaltataberna.es / info@peccatoaltataberna.es.

De 8 a 24 horas.

Crujiente de Ternasco de Aragón IGP sobre cebolla de fuentes confitada y emulsión de aceitunas del bajo Aragón.

RESTAURANTE /GASTROBAR CASA PEDRO

Cadena, 6. Zaragoza.

Reservas: 976 291 168.

restaurantecasapedro@hotmail.com.

Cierre: domingos. De 12.30 a 16 horas y de 20 a 23 horas.

Alcachofa crujiente rellena de jamón de Teruel con crema de cebolla de fuentes y azafrán.

RESTAURANTE EL CERDO

Arzobispo Apaolaza, 6. Zaragoza.

Reservas: 976 565 214.

www.restaurantelcerdo.es / bodegataperioelcerdo@gmail.com.

De 10 a 17 y 19 a 24 horas.

Morcilla de Bronchales, cebolla caramelizada de Fuentes, mango, núcleo de foie, y reducción de garnacha y rebozado de almendra.

RÍO DE LA PLATA

Pl. Roma, 1. Zaragoza.

Reservas: 976 333 910.

www.pruselbecatering.com / rio.dela.plata@hotmail.es.

De 8 a 24 horas.

Bola de Ternasco de Aragón IGP rellena con uvas moscatel y jugo de lechal.

TABERNA EL LINCE

Pl. Santa Marta, s/n. Zaragoza.

Cierre: miércoles.

Montado de arenque.

THE NEW SHERATON

Santa Catalina, 1. Zaragoza.

Reservas: 976 227 713.

thenewsheraton@hotmail.com.

Cierre: lunes.

Tartar de Ternasco de Aragón IGP. APTA PARA CELIACOS.

ZARAGOZA PROVINCIA

FLASH ALAGÓN

Pl. de España, 10. Alagón.

Reservas: 976 611 592.

www.flash-alagon.com / flash-alagon@hotmail.com.

Abierto: los días 25 y 26 de octubre; 1, 2, 3, 9 y 10 de noviembre.

Golosina de Ternasco de Aragón IGP al chilindrón.

BAR RESTAURANTE RODI

Carretera de La Almunia, s/n. Fuendejalón.

Reservas: 976 862 039.

www.restauranterodi.com / info@restauranterodi.com.

Cierre: domingo noche. De 13 a 16 y de 21 a 23 horas.

Ternasco de Aragón IGP empedrado con sal de garnachas centenarias. APTA PARA CELIACOS.

BAR LORIGAN

Mayor baja, 39. Morata de Jalón.

Reservas: 619 993 792.

Bomba de Ternasco de Aragón IGP con espuma de batido de jamón.

Actividades



HUESCA CAPITAL

LUNES, 27 DE OCTUBRE

TALLER DE COCINA. A cargo de la **Asociación de cocineros de Aragón.** Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca. Madrid, 2. 974 227 943.

LUNES, 3 DE NOVIEMBRE

18,30 horas.

SESIÓN EN TORNO AL MUNDO DEL CAFÉ DE LA MANO DE UNO DE LOS BARISTAS DE CAFÉS EL CRIOLLO. Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca. Madrid, 2. 974 227 943.

MARTES, 4 DE NOVIEMBRE

18,30 horas.

LA COCINA DE LA FELICIDAD. 'Show Cooking' en directo con **Teresa Gutiérrez**, propietaria y chef del restaurante **Azafrán** de Villarrobledo, Albacete. Actualmente participa en el concurso de cocina de profesionales de España 'Top Chef'. **Coca-Cola.** Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca. Madrid, 2. 974 227 943.

JUEVES, 6 DE NOVIEMBRE

PRESENTACIÓN DE LA RED ARAGÓN SIN GLUTEN. Espacio Ibercaja. Duquesa Villahermosa, s/n. 974 230 170.

DOMINGO, 9 DE NOVIEMBRE

ENOTURISMO. RUTA DEL VINO SOMONTANO. Visita al complejo San Julián y taller de cata. Visita a Bodega Pirineos. Salida Desde Zaragoza (9 horas, precio 28€) y desde Huesca (9,50 horas, precio 26€). www.rutadelvinosomontano.com. Inscripción previa 974 316 342.



HUESCA PROVINCIA

VIERNES Y SÁBADO, 24-25 DE OCTUBRE
CHARLA DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS CON SETAS. Turismo Hoya de Huesca. 974 233 030. **Ayerbe.**

MIÉRCOLES, 29 DE OCTUBRE

VINO DCUEVA REALIZA EXPOSICIÓN DE SU PROYECTO Y CATA DE SUS VINOS. Escuela de Hostelería Guayente. **Sahún.**

28-29 DE OCTUBRE Y 4-5 DE NOVIEMBRE
MUESTRA DE PRODUCTOS DE CARNICERÍA LOS PORCHES. Turismo Hoya de Huesca. 974 233 030. **Ayerbe.**

MIÉRCOLES, 5 DE NOVIEMBRE

18 horas.

PRESENTACIÓN DE LA RED ARAGÓN SIN GLUTEN. Centro Cívico. San Mateo, 16. **Monzón.**

SÁBADO, 8 DE NOVIEMBRE

CATA DE 3 VINOS JÓVENES DE BODEGAS VALDOVINOS. Turismo Hoya de Huesca. 974 233 030. **Antillón.**

Visitas agroturísticas en la Hoya de Huesca:

Ruta del vino

TODOS LOS DÍAS

EDRA BODEGAS Y VIÑEDOS. AYERBE.

Cita previa: 679 420 455 / edra@bodega-edra.com.

BODEGAS PEGALAZ. SANTA EULALIA DE GÁLLEGO.

Cita previa: 625 643 440 / bodegaspegalaz@gmail.com.

SÁBADOS

BODEGAS ROICO. LUPINÉN.

Cita previa: 627 345 180 / miquelhereza@gmail.com.

BODEGAS LASIERRA. BESPÉN.

Cita previa: 974 260 365 / info@bodegaslasierra.es.

SÁBADOS Y DOMINGOS

BODEGA VALDOVINOS. ANTILLÓN.

Cita previa: 974 260 437 / 689 488 602 / info@bodegasvaldovinos.com.

Ruta del aceite

TODOS LOS DÍAS

SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO SANTA LETICIA. AYERBE.

Cita previa: 974 380 100 / staleticia@faca.es.

MOLINO DE ACEITE. BOLEA.

Cita previa: 974 272 520 / info@aceitedebolea.es.

Ruta del pan y la repostería

TODOS LOS DÍAS

PANADERÍA FERRANDO. SIÉTAMO.

Cita previa: 974 262 292.

SÁBADOS

PANADERÍA LA PEÑA. LA PEÑA.

Cita previa: 647 550 770.

MIÉRCOLES, 19 DE NOVIEMBRE

PASTELERÍA TOLOSANA. ALMUDÉVAR.

Cita previa: 974 250 705 / info@pasteleriatolosana.com.

Ruta de la carne y los embutidos

LUNES Y JUEVES

CARNICERÍA LOS PORCHES. AYERBE.

Cita previa: 974 380 035.

Ruta de otros sabores

TODOS LOS DÍAS

MIEL RUFAS. AYERBE.

Cita previa: 974 380 469.

DE LUNES A VIERNES

VILLA VILLERA. SIESO DE HUESCA.

Cita previa: 974 260 138.

VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS

FRUTOS SECOS CASTILLO DE LOARRE. LOARRE.

Cita previa: 974 382 708.

SÁBADOS

LEGUMBRES DE LA HOYA. LIERTA.

Cita previa: 689 099 213

Del 24 de octubre
al 9 de noviembre
Menús de
20 y 30 euros
¡RESERVA TU MESA!



Actividades

TERUEL CAPITAL

JUEVES, 30 DE OCTUBRE

18.30 horas.
CATA DE VINO DE LA BODEGA AMPRIUS LAGAR. Escuela de Hostelería de Teruel. Mariano Muñoz Nogués, 11-13. Previa inscripción: pedrocasas@ampriuslagar.es / www.ampriuslagar.es

JUEVES, 30 DE OCTUBRE

RUTA DE TAPAS SIN GLUTEN. Organiza Celiacos de Aragón. Teruel.

MARTES, 4 DE NOVIEMBRE

PRESENTACIÓN Y CHARLA SOBRE LAS CÁPSULAS DE AZAFRÁN. E indicaciones de las mismas. A cargo de la empresa **Azafrán La Carrasca.** Sede CEOE.

MIÉRCOLES, 5 DE NOVIEMBRE

18.30 horas.
SESIÓN EN TORNO AL MUNDO DEL CAFÉ DE LA MANO DE UNO DE LOS BARISTAS DE CAFÉS DEL CRIOLLO. Escuela de Hostelería de Teruel. Mariano Muñoz Nogués, 11-13.

JUEVES, 6 DE NOVIEMBRE

CATA DE VINO DCUEVA. Escuela de Hostelería de Teruel. Mariano Muñoz Nogués, 11-13

TERUEL PROVINCIA

JUEVES, 30 DE OCTUBRE

COCINA DE LA FELICIDAD. Visita a la planta embotelladora de **AQuabona** en Cañizar del Olivar y, a continuación, sesión acerca de la Cocina de la Felicidad en la sede de la Comarca de Cuencas Mineras en Utrillas, por **Miguel Ángel Almodóvar**, sociólogo, investigador, autor del libro 'Mood Food'. **Coca-Cola.**

SÁBADO, 8 DE NOVIEMBRE

10.30 horas.
CHARLA GRATUITA SOBRE LA TRUFA NEGRA. en el **Complejo La Trufa Negra** (Mora de Rubielos) a cargo de Trusens. Seguidamente se desarrollará una jornada de campo: caza de trufa y menú trufero en el restaurante. Jornada de Campo: 44 €/adulto, 31 €/niño. Reservas: 978 80 71 44 / info@latrufanegra.com.



ZARAGOZA CAPITAL

Puerto Venecia

Stand Saborea. Zaragoza

VIERNES, 24 DE OCTUBRE

12 horas.
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DE TARAZONA Y 'SHOW COOKING'. Con el jefe de cocina de **Hotel Brujas de Bécquer**, de Tarazona.

18.30 horas.
'SHOW COOKING'. Con **Alimentos Made in Aragón** y **Asociación de Cocineros de Aragón.** Máximo, 25 personas. Inscripciones: aiaa@aiaa.es / 976 475 891.

SÁBADO, 25 DE OCTUBRE

'SHOW COOKING'. Con el **restaurante La Rebotica**, de Cariñena, y **Encurtidos Lou.**

MARTES, 28 DE OCTUBRE

18 horas.
PRODUCTOS ARAGONESES INNOVADORES. Dos empresas de productos únicos, **Verdmelada** y **Natural Cooking.** Degustación.

MIÉRCOLES, 29 DE OCTUBRE

16 horas.
SESIÓN EN TORNO AL MUNDO DEL CAFÉ DE LA MANO DE UNO DE LOS BARISTAS DE CAFÉS EL CRIOLLO.

18 horas.
Alimentos con fines sociales. Charla. Dos productores aragoneses, **Chocolate artesano Isabel** y **Gardeniers** hablarán de su proyecto, su trabajo y el día a día en relación a sus objetivos y responsabilidad social.

JUEVES, 30 DE OCTUBRE

19 horas.
CATA MARIDADA. Presentación del **Vino del Desierto** y **restaurante Perla Negra.**

VIERNES, 31 DE OCTUBRE

19 horas.
'SHOW COOKING'. Con **Alimentos Made in Aragón** y **Asociación de Cocineros de Aragón.** Máximo, 25 personas. Inscripciones: aiaa@aiaa.es / 976 475 891.

SÁBADO, 1 DE NOVIEMBRE

11 horas.
LA COCINA ES TAMBIÉN PARA NIÑOS. Taller infantil. Nuria Lacomma (IES Pablo Serrano de Andorra) y Ana Victoria Zaldivar (Escuela de hostelería San Lorenzo). Límite 20 niños (5-10 años), acompañados de un adulto.

LUNES, 3 DE NOVIEMBRE

18 horas.
COCINA DE LA GARNACHA. Maridaje a cargo del **restaurante Rodi**, de Fuendejalón. Máximo, 30 personas.

MARTES, 4 DE NOVIEMBRE

19 horas.
COCTELERÍA MOLECULAR. Por Carlos Pérez, del IES Miralbueno.

MIÉRCOLES, 5 DE NOVIEMBRE

18 horas.
ARAGÓN ECOLÓGICO: DE LA A DE ACELGA HASTA LA V DE VINO PASANDO POR LA M DE MIEL. Degustación.

JUEVES, 6 DE NOVIEMBRE
DEMOSTRACIÓN Y DEGUSTACIÓN. A cargo de la Asociación de Pasteleros de Zaragoza.

VIERNES, 7 DE NOVIEMBRE
'SHOW COOKING'. Con el **restaurante La Rebotica**, de Cariñena, y **Patatas Gómez.**

SÁBADO, 8 DE NOVIEMBRE

18 horas.
HUESCA, ZARAGOZA Y TERUEL, 3 PROVINCIAS 3 CERVEZAS ARTESANAS. Participará un productor de cerveza artesana de cada provincia. Finaliza con **degustación.**



Mercado de san Vicente de Paúl

San Vicente de Paúl, 22. Zaragoza. En todos los actos se ofrecerá una copa de vino Corona de Aragón.

VIERNES, 24 DE OCTUBRE

De 18 a 20 horas.
'COOKING PARTY'. Con **Productos de Aragón** y **Clara Cros** y **Nati Lacal.** Concurso por equipos. Inscripción previa: como concursante individual o en grupo o como espectador/degustador: jornadas@restaurantelarebotica.com.

MIÉRCOLES, 29 DE OCTUBRE

De 18 a 20 horas.
'SHOW COOKING' LO ECOLÓGICO MOLA. Alimentos ecológicos, que son y cómo tratarlos. **Comité de Agricultura Ecológica de Aragón** y **restaurante La Rebotica**, de Cariñena. Inscripción previa: jornadas@restaurantelarebotica.com / www.restaurantelarebotica.com.

JUEVES, 30 DE OCTUBRE

De 18 a 20 horas.
TRES MUJERES DEL CASCO HISTÓRICO EN LA COCINA. **Meli Melo, La Papa Arrugá** y **El Balcón del Tubo.** Demostración de cocina, donde cada una elabora una tapa, que será degustada por los asistentes. Inscripción previa: jornadas@restaurantelarebotica.com / www.restaurantelarebotica.com.

VIERNES, 31 DE OCTUBRE

De 18 a 20 horas.
CATA MARIDADA VINOS CORONA DE ARAGÓN. Bodega **Grandes Vinos y Viñedos**, DOP Cariñena. Con **Clara Cros**, del **restaurante La Rebotica**, de Cariñena. Inscripción previa: jornadas@restaurantelarebotica.com / www.restaurantelarebotica.com.

MARTES, 4 DE NOVIEMBRE

De 18 a 20 horas.
'SHOW COOKING' ARROZ BRAZAL. Degustación. Inscripción previa: jornadas@restaurantelarebotica.com / www.restaurantelarebotica.com.

MIÉRCOLES, 5 DE NOVIEMBRE

De 18 a 20 horas.
CATA MARIDADA VINO DEL DESIERTO. Bodega **DCueva**. Con **Nati Lacal**, del **restaurante La Rebotica**, de Cariñena. Inscripción previa: jornadas@restaurantelarebotica.com / www.restaurantelarebotica.com.

JUEVES, 6 DE NOVIEMBRE

De 18 a 20 horas.
'SHOW COOKING' 10 MANERAS DE COCINAR LA CEBOLLA DULCE DE FUENTES DE EBRO DOP. A cargo de la Escuela de Hostelería Topi. Inscripción previa: jornadas@restaurantelarebotica.com / www.restaurantelarebotica.com.

VIERNES, 7 DE NOVIEMBRE

De 18 a 20 horas.
PLATAFORMA DE LAS RUTAS AGROALIMENTARIAS PARA WEB Y MÓVIL 'SABOREA ARAGÓN'. Presentación a cargo del programa aragonés 'Pon Aragón en tu mesa'. Y degustación de algunos productos de Aragón y vino de la DOP Cariñena. www.ponaragonentumesa.com/rutas.

Centro Comercial Aragonia

Avda. Juan Carlos I, 44. Zaragoza

DEL 3 AL 8 DE NOVIEMBRE

18.30 horas.
ACTIVIDADES DE COCINA. Joaquín Muñoz, de Horeca Formación, y **Celiacos de Aragón**, entre otros ofrecerán diferentes 'show cookings'.

JUEVES, 6 DE NOVIEMBRE

18.30 horas.
LOS POSTRES DE DIANA. Actividad de Cocina. Patrocina Slowfood.

VIERNES, 7 DE NOVIEMBRE

19 horas.
CATA DE CERVEZAS ROYA Y DEGUSTACIÓN DE PATATAS DORUEL. Precio 1 €. Inscripciones: La Alacena de Aragón (Centro Comercial Aragonia) 644 962 200.

SÁBADO, 8 DE NOVIEMBRE

18.30 horas.
'SHOW COOKING' LA COCINA DE LA FELICIDAD. En directo con Mateo Sierra, cocinero y subcampeón del concurso de cocina amateur de España 'MasterChef' 2014. **Coca-Cola.**

Otros espacios

SÁBADO, 25 DE OCTUBRE

SÁBADOS, 1 Y 8 DE NOVIEMBRE
21.30 horas.
UNA HISTORIA DE LA GULA EN ZARAGOZA. Ruta. ¿Os animáis a hacer una ruta en la que conoceremos a los más golosos y golosas de la historia de Zaragoza? Delante del palacio Arzobispal. Pl. de la Seo. Precio especial 'Aragón con gusto', 6€ (precio normal 10 €). Información e inscripciones: 976 207 363 / www.gozarte.net.

www.aragoncongusto.com



MARTES, 28 DE OCTUBRE

19.30 horas, aproximadamente.
ACTO DE RECONOCIMIENTO PÚBLICO A TRES COCINEROS HISTÓRICOS ARAGONESES. De cada una de las provincias de Aragón, patrocinado por Freixenet. En el Museo de Zaragoza.

MIÉRCOLES, 29 DE OCTUBRE

De 19.30 a 21 horas.
ALIMENTOS MADE IN ARAGÓN. De promoción en **111 Quesos.** Degustación. Centro Comercial Porches de Auditorium, local C1. Máximo, 15 personas. Inscripciones: aiaa@aiaa.es / 976 475 891.

JUEVES, 30 DE OCTUBRE

De 19.30 a 21 horas.
ALIMENTOS MADE IN ARAGÓN. De promoción en **111 Quesos.** Degustación. Centro Comercial Porches de Auditorium, local C1. Máximo, 15 personas. Inscripciones: aiaa@aiaa.es / 976 475 891.

JUEVES, 30 DE OCTUBRE

21.15 horas.
MARIDAJES EN CASA PRÓSPERO. Los Fogones del Otoño. María Moliner, 26. Precio, 19,50 €. Reservas: 976 371 594.

VIERNES, 31 DE OCTUBRE

De 19 a 21 horas.
CATA DE VINOS DE LA TIERRA DE ARAGÓN. En la tienda Buen Gusto. Pl. Ariño,1. Máximo, 30 personas. Inscripciones: aiaa@aiaa.es / 976 475 891.

VIERNES, 31 DE OCTUBRE

SÁBADOS, 1 Y 8 DE NOVIEMBRE
21.30 horas.
CENA TEATRALIZADA. Cenando con **Don Juan Tenorio.** Museo Diocesano - Patio del palacio Arzobispal. Pl. de la Seo. Zaragoza. La cena tendrá lugar en la sala de exposiciones. Precio: 35€. Información e inscripciones: 976 207 363 / www.gozarte.net.

MARTES Y MIÉRCOLES, 4-5 DE NOVIEMBRE

PERSONALIZA TU BOTELLERO. Taller. Técnica del 'decoupage' y **cata de dos vinos** acompañados de pisco. Precio, 30€, que incluye los materiales. Reservas: Ocio Singular. ociosingular.zgz@gmail.com / 616 303 280.

JUEVES, 6 DE NOVIEMBRE

CATA EN RESTAURANTE A MESA PUESTA. Con la colaboración de **Goya Vinos y Viñedos.** Fray Julián Garcés, 50. 976 388 056.

JUEVES, 6 DE NOVIEMBRE

De 19 a 21 horas.
DEMOSTRACIÓN CATA-MARIDAJE DE ALIMENTOS MADE IN ARAGÓN. En la tienda Buen Gusto. Pl. Ariño,1. Máximo, 15 personas. Inscripciones: aiaa@aiaa.es / 976 475 891.

DOMINGO, 9 DE NOVIEMBRE

ENOTURISMO. RUTA DEL VINO SOMONTANO. Visita al complejo San Julián y taller de cata. Visita a Bodega Pirineos. Salida Desde Zaragoza (9 horas, precio 28€) y desde Huesca (9,50 horas, precio 26€). www.rutadelvinosomontano.com. Inscripción previa 974 316 342.

FECHA POR DETERMINAR

COCINANDO CON CLASE. Clase magistral a cargo de **Diego Barbero** y **Rubén Pertusa**, del **restaurante Parainfo Trufé**, elaborando tres tapas con productos aragoneses que maridan a la perfección: Ternasco de Aragón, Patatas Gómez, Aceitunas José Lou y Cebolla de Fuentes DOP, acompañados con vino Corona de Aragón. En el Parainfo de la Universidad de Zaragoza. Información: cocinandoconclase@gmail.com

ZARAGOZA PROVINCIA

DEL 31 DE OCTUBRE AL 2 NOVIEMBRE
EXPO CASPE. Ofrece un espacio de demostraciones gastronómicas, donde aprender a elaborar los mejores platos, dulces y cócteles de la mano de reconocidos profesionales. Además, una carpa exclusiva para productos gastronómicos caspolinos.



HUESCA CAPITAL

ABBA HUESCA HOTEL ****S

Tarbes, 14. Huesca.
Reservas: 974 292 900.
www.abbahuescahotel.com / huesca@abbahoteles.com.
45€ por persona.

Markado perfil urbano de estilo vanguardista con amplios espacios comunes y luminosos salones especialmente destinados a la organización de todo tipo de eventos.

HOTEL SANCHO ABARCA ****

Coso Bajo, 52. Huesca.
Reservas: 974 220 650
www.hotelsanchoabarca.com.
reservas@hotelsanchoabarca.com.
39€ por persona.

El nuevo Hotel Sancho Abarca vuelve a abrir sus puertas en 2010, tras una reconstrucción integral. Ubicado en el centro de la ciudad, el hotel está integrado en restos arqueológicos de la época romana y musulmana (abiertos al público). Hotel y habitaciones, fitness & spa, banquetes y eventos. Todo un referente en la ciudad de Huesca.

HOTEL PEDRO I DE ARAGÓN ***

Del Parque, 34. Huesca.
Reservas: 974 220 300.
www.hotelpedroidearagon.com.
pedroi@gargallohotels.es.
32€ por persona.

Ubicado en pleno centro comercial, frente al Parque Miguel Servet, nuestro hotel, un establecimiento confortable y dotado de todas las comodidades y servicios de una hostelería integral. Consta de suites y habitaciones con aire acondicionado, calefacción, televisión, teléfono, minibar, caja fuerte, baño completo con secador de pelo. Asimismo dispone de varios salones con capacidades desde diez personas hasta 600 personas, teniendo, dichos salones situados en varios pisos, capacidad para 1200 personas, para realizar todo tipo de celebraciones familiares, convenciones de empresa, etc. En la primera planta se dispone de una terraza interior con piscina donde poder disfrutar de un merecido y refrescante descanso en temporada de verano. El amplio hall y cafetería están habilitados para poder conectarse a internet mediante wifi. Todos los días del año, servicio de desayuno bufé y 'room service' con productos de primera calidad. Dispone de aparcamiento con acceso directo por ascensor y vigilado por cámaras.

HUESCA PROVINCIA

HOSTAL EL PORTAL

Avda. de la Constitución, s/n. Alcolea de Cinca.
Reservas: 974 469 091.
www.hostalelportal.com.
heportal@hotmail.com.
19,50€ por persona.

Hostal equipado con habitaciones con televisión, aire acondicionado, wifi y baño completo.

GRAN HOTEL CIUDAD DE BARBASTRO ****S

Pl. del Mercado, 4. Barbastro.
Reservas: 974 308 900.
www.gbarbastro.com / info@gbarbastro.com.
35€ por persona.

Situado en pleno centro de la ciudad, cuenta con 41 habitaciones, el restaurante El Portillo y la cafetería La Cantina del Mercado, siendo un referente por su servicio y calidad.



HOTEL SAN RAMÓN DEL SOMONTANO ****

Academia Cerbuna, 2. Barbastro.
Reservas: 974 312 825.
www.hotelsanramonsomontano.com.
info@hotelsanramonsomontano.com.
45€ por persona.

El hotel dispone de seis habitaciones doble confort, seis habitaciones junior suite, cuatro junior suite y dos suites. Todas ellas espaciosas, elegantes y totalmente insonorizadas. La decoración de cada estancia la hace diferente de las demás. Todas las habitaciones disponen de televisión de plasma 32" o 40"; baño con bañera hidromasaje o jacuzzi (excepto en las confort) y duchas con jets de masaje, y secador de pelo; climatización; wifi gratis o, si se prefiere, conexión ADSL mediante cable; minibar; teléfono de marcación directa, escritorio, caja fuerte, servicio despertador...

HOSTAL PARQUE NATURAL

Ctra. Francia, desvío Estós. Benasque.
Reservas: 974 344 584.
www.hostalparquenatural.com.
reservas@hostalparquenatural.com.
24€ por persona.

Edificio típico de montaña. Gracias a su ubicación en un montículo y su orientación al sur se disfruta de unas excelentes vistas. Durante las cuatro estaciones del año brinda la posibilidad de apreciar los encantos del valle de Benasque en un entorno tranquilo. La estación de esquí de Cerler, está situada a seis kilómetros del hotel y la de esquí de fondo Llanos del Hospital está a ocho kilómetros de distancia. A escasos 100 metros del edificio pasa la Senda Pirenaica GR 11. Rodeado de gran zona verde, picos, bosque y praderas y circulando por sus cercanías los ríos Estós y Esera.

HOTEL CASANOVA ***

Avda. Madrid, 54. Fraga.
Reservas: 974 471 990.
www.gargallohotels.es / casanova@gargallohotels.es.
25€ por persona.

Situado en pleno centro comercial de la ciudad de Fraga, se ha ampliado y renovado recientemente para el confort total de nuestros huéspedes. Todas las habitaciones cuentan con baño completo o ducha, productos de acogida, teléfono, televisión, prensa gratuita, conexión a internet wifi también gratuita.

HOSPEDERÍA DE LOARRE ***

Pl. Mayor, 7. Loarre.
Reservas: 974 382 706.
www.hospederiadeloarre.com.
info@hospederiadeloarre.com.
29€ por persona.

La hospedería se ubica en un antiguo palacete del siglo XVI totalmente reformado para su uso actual. Su arquitectura conjuga los estilos renacentista aragonés, barroco y neoclásico. Dispone de once habitaciones dobles y una individual, con posibilidad de instalar camas suplementarias.

ABADÍA DE SIÉTAMO

Alta, 10. Siétamo.
Reservas: 974 260 805 / 626 033 466.
www.abadiasietamo.es / info@abadiasietamo.es.
25€ por persona.

Hotel rural con encanto, a diez km. de Huesca. Antigua casa de labranza restaurada, para disfrutar del descanso y la buena comida.

TERUEL CAPITAL

HOTEL BOTÁNICOS ****

Camino de la Estación, 27. Teruel.
Reservas: 978 623 957.
www.granhotelbotanicos.com.
reservas@granhotelbotanicos.com.
45€ por persona. Suplemento por uso individual, 34€.

Primer hotel de cuatro estrellas ubicado en el centro histórico, recientemente inaugurado cuenta con unas magníficas, cómodas y modernas instalaciones. Dispone de aparcamiento propio, wifi gratuito, restauración de gran calidad y una atención privilegiada.

HOTEL REINA CRISTINA ***

Paseo Óvalo, 1. Teruel.
Reservas: 978 606 860.
www.gargallohotels.es.
reina.cristina@gargallohotels.es.
28€ por persona.

Hotel situado en pleno centro histórico a escasos metros de la plaza del Torico y de la torre mudéjar de El Salvador.

HOTEL ISABEL DE SEGURA ***

Ronda del Turia 1. Teruel.
Reservas: 978 620 751.
www.hotelisabeldesegura.com
isabeldesegura@eurocatering.es.
20€ por persona. 10€ suplemento habitación individual.

Privilegiada ubicación a solo cinco minutos del casco histórico. La cercanía de Dinópolis hace de él un lugar ideal para negocios, así como estancias familiares. Aire acondicionado y wifi gratuito en todas las habitaciones. Aparcamiento exterior privado gratuito.

HOTEL EL MUDAYYAN ***

Nueva, 8. Teruel.
Reservas: 978 623 042.
www.elmudayyan.com / info@elmudayyan.com.
35€ por persona. Visita personalizada por los pasadizos del hotel para los alojados, y té con pastas en la tetería.

Hotel con encanto, donde todas las habitaciones son diferentes. En cada cabezal de la cama se encuentra una réplica del motivo artesonado de la catedral.

HOTEL PLAZA BOULEVARD ***

Pl. del Tremedal, 3. Teruel.
Reservas: 978 608 655.
www.bacohoteles.com / reservas@bacohoteles.com.
37,50€ por persona. Suplemento por uso individual, 22,50€, sujeto a disponibilidad.

Hotel ubicado en el centro de la ciudad, junto a la plaza San Juan. Moderno y cómodo, resulta ideal para escapadas turísticas, ya que su ubicación permite recorrer a pie todo el casco histórico.

HOTEL TORICO PLAZA ***

Yagüe de Salas, 5. Teruel.
Reservas: 978 608 655.
www.bacohoteles.com / reservas@bacohoteles.com.
37,50€ por persona. Suplemento por uso individual, 22,50€, sujeto a disponibilidad.

Hotel situado en una esquina de la plaza del Torico. Rodeado de todos los atractivos turísticos de la ciudad, ideal tanto para escapadas turísticas como de negocios. A cinco minutos del parque Dinópolis.

HOTEL CIVERA **

Avda. Sagunto, 37. Teruel.
Reservas: 978 602 300.
www.gargallohotels.es / civera@gargallohotels.es.
22,50€ por persona.

Hotel situado en la parte moderna de la ciudad a tan solo diez minutos caminando del centro histórico. Además se trata del hotel más cercano a Dinópolis. Habitaciones dobles, triples y cuádruples.

SPA HOTEL CIUDAD DE TERUEL ***

Avda. los Hostales, s/n. Teruel.
Reservas: 978 618 618.
www.spahotel.es / reservas@spahotel.es.
34€ por persona.

Hotel confortable y funcional donde podrá disfrutar de uno de los mejores balnearios urbanos de España.

TERUEL PROVINCIA

HOTEL ALBARRACÍN ***

Azagra, s/n. Albarracín.
Reservas: 978 710 011.
www.gargallohotels.es / albarracin@gargallohotels.es.
22,50€ por persona.

Edificio ubicado en el antiguo palacio de los Azagra, con jardín y piscina.

HOSTAL CASA DE LA FUENTE MANANTIAL DE SUEÑOS

Cura Aguilar, 2. Alcoriza.
Reservas: 656 368 813.
www.casadelafuente.com.
info@casadelafuente.com.
30€ por persona.

Casa de la Fuente - Manantial de Sueños es una típica casa aragonesa en el centro de Alcoriza. Podrás disfrutar de la tranquilidad y el entorno: Calvario, Grutas de cristal, museo minero.

HOTEL SANTA BÁRBARA **

Ctra. Alloza s/n. Andorra.
Reservas: 978 880 158.
www.hotelsantabarbara.es.
santabarbara@eurocatering.es.
32,50€ por persona.

Hotel con encanto. Terraza, piscina y pista de pádel. El hotel cuenta con amplios comedores donde se ofrece menú diario y carta de autor.

HOSTAL MANZANERA

Tomás M^o Ariño, 12. Manzanera.
Reservas: 978 781 808.
www.hostalmanzanera.com.
hostalmanzanera@gmail.com.
25€ por persona, con baño. 15€ por persona, con lavabo.
Hostal familiar con restaurante y cocina de temporada. Tapas, menús y menús degustación.

APARTAMENTOS TURÍSTICOS LA TRUFA NEGRA

Avda. Ibañez Martín, 10-14. Mora de Rubielos.
Reservas: 978 807 144.
www.latrufanegra.com.
info@latrufanegra.com.
45€ por persona. Excepto los días 24, 25 y 31 de octubre, y 1 de noviembre, a 54€ por persona.

Ofrecen la independencia de un apartamento con los servicios del hotel. Se encuentran, céntricos, en la villa medieval de Mora de Rubielos. Equipados con menaje, cristalería, sábanas, toallas... Servicios: spa, masajes, restaurante, parking, guardería, préstamo gratuito DVDs, wifi gratis y trufiturismo.

**En habitación
doble
Incluido
el desayuno**

www.aragoncongusto.com



Condiciones de la oferta: Todos los precios son por persona. Incluyen pernoctación en habitación doble con el desayuno incluido. Oferta válida para un mínimo de dos personas por habitación, estando sujeta a la existencia de disponibilidad en el establecimiento, y aplicable desde el 24 de octubre al 9 de noviembre de 2014. Salvo las excepciones señaladas.

Hoteles

HOTEL MORA ***

La Pinada, s/n. **Mora de Rubielos.**
Reservas: 978 800 177
www.gargallohotels.es / mora@gargallohotels.es.
22,50€ por persona.

Es uno de los hoteles de la cadena Gargallo más populares, debido a su situación. Ofrece 51 habitaciones con baño completo, calefacción, TV, teléfono. Dispone de amplios salones, aparcamiento, restaurante y cafetería.

HOSTAL LACASAGRANDE

Hispano América, 2. **Noguera.**
Reservas: 978 204 109.
www.hostallacasagrande.es / info@hostallacasagrande.es.
20€ por persona.

Hostal de montaña. Dispone de cafetería, restaurante, terraza. Totalmente reformado con baño completo en todas las habitaciones y ascensor.

LA ALQUERÍA *

Pl. Mayor, 9. **Ráfales.**
Reservas: 978 856 405.
www.lalqueria.net / reservas@lalqueria.net.
35€ por persona.

Un pequeño hotel con tan solo seis habitaciones ideal para sentir el Matarranya / Matarranya en todo su encanto y autenticidad. Descubre un otoño diferente.

MASÍ DEL CURA

Ctra. Noguera, km. 1,450. **Rubielos de Mora.**
Reservas: 978 804 619 / 687 700 242.
www.masiadelcura.es / info@masiadelcura.es.
30€ por persona.

Hotel familiar situado en plena naturaleza, un lugar para desconectar.

HOTEL HOSTAL LA TRUCHA ***

Paraje Las Fábricas. **Villarluengo.**
Reservas: 978 773 008.
www.gargallohotels.es / latrucha@gargallohotels.es.
22,50€ por persona.

Situado en el Maestrazgo en un entorno natural inmejorable y muy próximos a los 'Órganos' de Montoro. Podrán disfrutar de actividades como pesca y tiro con arco. Piscina y garaje.



ZARAGOZA CAPITAL

HOTEL PALAFOX *****

Marqués de Casa Jiménez, s/n. Zaragoza.
Reservas: 976 237 700.
www.palafoxhoteles.com.
reservaspalafox@palafoxhoteles.com.
45€ por persona.

En el corazón de Zaragoza, a escasos 800 metros de la Basílica del Pilar, se encuentra el emblemático Hotel Palafox, punto de referencia para los establecimientos hoteleros de Aragón. Está situado en la calle Marqués de Casa Jiménez, en pleno núcleo urbano y comercial, rodeado de una actividad que fluctúa en torno al hotel y que contrasta con el ambiente de su ubicación, una vía semiprivada y sin tráfico que garantiza la tranquilidad y la discreción de sus huéspedes. El diseño del interiorismo y el mobiliario de todo el hotel, a cargo del estudio de Pascua Ortega, sigue la misma línea con elementos de inspiración aragonesa tanto en el bar Coraceros, el restaurante Aragonia como en las tres categorías de habitaciones del hotel, siendo la planta Ducal la más destacable por su sofisticación. Esta decoración se completa con una cuidada selección de obras de arte.

HOTEL REINA PETRONILA *****

Avda. Alcalde Sáinz de Varanda 2. Zaragoza.
Reservas: 876 541 136.
www.palafoxhoteles.com.
reservaspetronila@palafoxhoteles.com.
45€ por persona.

De cinco estrellas, está situado en el nuevo centro cultural y administrativo de la ciudad, formando parte del Universo Aragonia, centro de servicios, diseñado por Rafael Moneo. Un hotel de referencia para aquellos que buscan un hotel diferente, donde el diseño se convierte en una parte esencial del hotel.

HOTEL AC ZARAGOZA LOS ENLACES ****

Pilar Miró, 1. Zaragoza.
Reservas: 976 489 222.
www.hotellacosenlaces.com.
acosenlaces@ac-hotels.com.
34,10€ por persona.

De acceso fácil por carretera y por la N-II, se encuentra ubicado estratégicamente en las cercanías de la autopista A-2 y cuenta con acceso excelente a Madrid y a Barcelona. Cuenta con internet wifi, servicio de habitaciones las 24 horas, gimnasio, sauna, caja de seguridad en la recepción, bar AC y restaurante. Resulta moderno y funcional, la ubicación ideal para reuniones de negocios. Ubicado a cinco minutos de la estación de trenes, cerca tanto del recinto ferial como del aeropuerto (15 kilómetros). El centro de la ciudad se encuentra a solo 6 kilómetros y la parada de autobuses más cercana se encuentra a solo 20 metros de distancia.

HOTEL ALFONSO ****

Calle Coso 15-17-19. Zaragoza.
Reservas: 876 541 118.
www.palafoxhoteles.com.
hotelfalfo@palafoxhoteles.com.
40€ por persona.

Ubicado en la esquina de la calle Alfonso con el Coso zaragozano, una situación privilegiada, en pleno centro histórico y comercial de la ciudad, a escasos minutos andando de la Basílica del Pilar. Obra de los arquitectos Pemán y Franco y decorado por el prestigioso Pascua Ortega, el cual ha diseñado el interiorismo y elegido el mobiliario, creando una atmósfera elegante y sofisticada, que sorprende según se descubre.

HOTEL DIAGONAL PLAZA ****

Avda. Diagonal, s/n. Zaragoza.
Reservas: 876 111 000.
www.h-santos.es / hoteldiagonalplaza@h-santos.es.
30€ por persona.

Hotel de reciente construcción (2008) perteneciente a la cadena Santos. Localizado en la Plataforma logística de Zaragoza.

HOTEL GOYA *****

Cinco de Marzo, 5. Zaragoza.
Reservas: 976 229 331.
www.palafoxhoteles.com / hoteltgoya@palafoxhoteles.com.
30€ por persona.

Cuenta con una ubicación extraordinaria en el centro neurálgico de la ciudad, en una calle semipeatonal, en pleno centro comercial rodeado de establecimientos de gran atractivo social y cultural. Su situación le permite tener muy buena comunicación por transporte público con el resto de zonas de la ciudad, Feria, Auditorio, Palacio de Congresos, Aeropuerto... A tan sólo cinco minutos caminando de la plaza del Pilar, el casco antiguo y la zona de tapas más de moda de Zaragoza, el Tubo, lo que lo posiciona como un hotel idóneo para aquellos que desean disfrutar la ciudad, tanto por viajes de negocio o de turismo. El hotel ha sido parcialmente renovado en 2013.



HOTEL HIBERUS ****

Pº de los Puentes, 2. Zaragoza.
Reservas: 876 542 008.
www.palafoxhoteles.com.
reservashiberus@palafoxhoteles.com.
35€ por persona.

Ubicado en un marco excepcional, junto al Palacio de Congresos de Aragón, Torre del Agua y el Parque de Luis Buñuel, está situado en un entorno natural, a tan solo diez minutos del centro de la ciudad. Esto permite contar con amplios espacios y con elegantes terrazas en la misma ciudad de Zaragoza, así como disfrutar del entorno con sus rutas para hacer footing, practicar golf o simplemente pasear. El hotel destaca por su arquitectura y decoración. Es un edificio horizontal, donde priman los tonos blancos y su característico color verde. El hotel se describe en una palabra: luminosidad. Sus amplios ventanales permiten que la luz sea la protagonista indiscutible del Hotel Hiberus. La decoración, al estilo nórdico de Arne Jacobsen, de los años 50, pone la nota de color en el interior del hotel.

HOTEL & SPA REAL CIUDAD DE ZARAGOZA ****

Ciudad del Transporte. Ctra. Huesca, km. 7. Zaragoza.
Reservas: 976 459 295.
www.hotelrcz.com / recepcion@hotelrcz.com.
22€ por persona.

Hotel de cuatro estrellas nuevo y modernamente decorado situado a siete km. del centro de Zaragoza. Cuenta con una rápida y directa conexión con el centro de Zaragoza a través de la Nacional 330 y la Z-40, en tan sólo diez minutos. Dispone de un pequeño, pero completo, spa y en verano cuenta con una terraza 'chill-out', La Sabina Chill, donde podrá degustar sus cócteles a la luz de la luna. Dispone de 120 confortables habitaciones dotadas de las comodidades más modernas y propias de un hotel nuevo que te permitirá disfrutar de tu estancia en Zaragoza. Podrás disfrutar del espacio spa dotado de unas modernas y magníficas instalaciones destinadas a tu bienestar. El agua, la luz, el diseño, forman un conjunto en armonía preparado para el relax. Todo un mundo de sensaciones para un día de placer o después de una jornada de trabajo en Zaragoza.

HOTEL REINO DE ARAGÓN ****

Coso, 80. Zaragoza.
Reservas: 976 703 302.
www.hoteles-silken.com.
reservas.zaragoza@hoteles-silken.com.
40€ por persona.

Situado en el centro de la ciudad, ofrece a sus clientes 117 habitaciones elegantemente decoradas, amplias y funcionales. Dispone de parking en el mismo edificio del hotel, restaurante donde podrá degustar un menú bistró, wifi gratuito, bar-cafetería y una espectacular terraza interior para la celebración de eventos privados.

HOTEL TRYP ZARAGOZA ****

Avda. de Francia, s/n. Zaragoza.
Reservas: 976 287 950.
www.tryphotels.com.
recepcion.tryp.zaragoza@melia.com.
25€ por persona.

Hotel de vanguardia con diseño innovador y ambiente cosmopolita ubicado en la nueva Milla Digital, zona de desarrollo y expansión de la ciudad, frente a la estación AVE / Intermodal, un edificio emblemático frente al Parque del Agua y a siete minutos del Palacio de la Aljafería. Fabulosas habitaciones de diseño contemporáneo, delicioso buffet de desayuno fresco, dinámico y energético, con acceso a internet wifi de alta velocidad en todo el hotel.

HOTEL CESARAUGUSTA ***

Avda. Anselmo Clavé, 45. Zaragoza.
Reservas: 976 282 727.
www.hotelcesaraugusta.com.
recepcion@hotelcesaraugusta.com.
25€ por persona.

El Hotel Cesaraugusta de Zaragoza está situado a las afueras del casco antiguo de Zaragoza, a 5 minutos a pie del arco de la Puerta del Carmen y a 15 minutos a pie de la basílica del Pilar.

HOTEL EL CISNE ***

Ctra. A-2 Km. 308. Zaragoza.
Reservas: 976 332 000.
www.hotelcisne.com / info@hotelcisne.com.
20€ por persona.

Hotel estratégicamente situado al lado de la Feria de Muestras, aeropuerto y Plataforma logística PLA-ZA, ideal para realizar parada en viaje ya que está situado a pie de la A-2. Consta de 68 habitaciones totalmente equipadas y amplia zona de cafetería.

HOTEL GRAN VÍA ***

Gran Vía 38. Zaragoza.
Reservas: 976 229 213.
www.granviahotel.com.
info@granviahotel.com.
30€ por persona.

Nuestro hotel se encuentra emplazado en pleno centro de Zaragoza. Contamos con unas excepcionales instalaciones, recientemente renovadas, ofreciendo en todas sus habitaciones el equipamiento adecuado para hacer su estancia lo más agradable posible. Completa sus servicios con aparcamiento para sus clientes y atención de cafetería 24 horas. Situado en la popular Gran Vía Zaragoza, en pleno centro comercial de la ciudad. Conexión wifi en habitaciones y zonas comunes.

HOTEL LAS TORRES ***

Pl. del Pilar, 11. Zaragoza.
Reservas: 976 394 250.
www.hotellastorres.com.
administracion@hotellastorres.com.
27,50€ por persona.

Acogedor hotel de tres estrellas en pleno centro de la ciudad, justo enfrente de la Basílica del Pilar. Original diseño, delicioso desayuno buffet, confort, trato familiar y la mejor ubicación.

HOTEL ORIENTE ***

Coso, 11-13. Zaragoza.
Reservas: 976 203 282.
www.hotel-oriente.es.
recepcion.oriente@hotel-oriente.es.
32€ por persona.

En pleno centro histórico, a escasos metros de la plaza del Pilar y a tan solo 15 minutos a pie del alacio de la Aljafería. Su excelente ubicación le aproxima a la zona de tapas más conocida en Zaragoza, denominada el Tubo. Dispone de 70 habitaciones de diferentes tipos orientadas a una de las principales calles históricas de la ciudad. Comunicado a través de un servicio regular de autobús y tranvía, se encuentra muy cerca de Zaragoza-Delicias, estación central de la ciudad. Su ubicación en un edificio que conserva su fachada original combina los estilos clásico-vanguardista marcando su señal de identidad. Nuestro trato personalizado no le dejará indiferente. Entre sus muchos servicios, ofrecemos la excelente cocina de nuestro restaurante Umaj, donde quedará sumergido en un mundo de sensaciones para deleite de su paladar.

www.aragoncongusto.com

**Del 24 de octubre
al 9 de noviembre
Menús de
20 y 30 euros
¡RESERVA TU MESA!**



HOTEL TULIP INN PLAZA FERIA ***

Avda. Diagonal, 11. Zaragoza.

Reservas: 876 768 300.

www.tulipinnzaragoza.com.

reservas@tulipinnzaragoza.com.

29€ por persona.

Hotel de tres estrellas inaugurado en 2008 y diseñado para ofrecer a sus huéspedes el máximo confort. 87 habitaciones premium y 5 junior suite decoradas y equipadas con la última tecnología para proporcionar una experiencia cómoda y funcional. Todas las habitaciones están dotadas de wi-fi gratuito, pantalla de plasma, baño completo con bañera, calefacción, aire acondicionado. Aparcamiento exterior gratuito.

HOTEL AVENIDA **

Avda. César Augusto, 55. Zaragoza.

Reservas: 976 439 300.

www.hotelavenida-zaragoza.com.

info@hotelavenida-zaragoza.com.

20€ por persona.

Situado en pleno centro de Zaragoza, es la opción ideal para disfrutar de la ciudad en un entorno inmejorable, ya que se encuentra muy cerca de los principales monumentos y de las mejores zonas de tapeo, ocio y restauración de la ciudad. Deje su coche en el aparcamiento concertado y disfrute de todo lo que Zaragoza le puede ofrecer con tan solo dar un paseo. Estaremos encantados de recibirle y ofrecerle un servicio de calidad, próximo y confortable.

HOTEL HISPANIA **

Avda. César Augusto 95. Zaragoza.

Reservas: 976 284 928.

www.hotelhispania.com / reservas@hotelhispania.com.

20€ por persona. Se obsequia a los clientes con reserva de 'Aragón con Gusto' con un vino DOP aragonés.

Situado a escasos metros de la Plaza del Pilar, sus habitaciones equipadas están orientadas para una agradable estancia. Wifi gratuito. Aparcamiento propio y concertado. Certificado ISO 9001:2008.

HOTEL MAZA **

Pl. España, 7. Zaragoza.

Reservas: 976 229 355.

www.nuevohotelmaza.com/www.hotelmaza.com.

reservas@nuevohotelmaza.com / reservas@hotelmaza.com.

22€ por persona.

Hotel de dos estrellas, situado en pleno centro de Zaragoza. A pocos minutos a pie de los puntos más importantes de la ciudad. Hotel funcional y moderno reformado por completo en el año 2011.

HOTEL RÍO ARGÁ **

Contamina, 20. Zaragoza.

Reservas: 976 399 065.

www.hotelrioarga.es / hotelrioarga@hotelrioarga.es.

22€ por persona.

Hotel situado en el centro histórico, cerca de la plaza del Pilar y la plaza España, junto al famoso Tubo, zona de tapas y menús en sus típicos y diferentes bares y restaurantes. El hotel dispone de aparcamiento propio en el mismo edificio, junto a los mejores restaurantes de la ciudad.

HOTEL SAUCE **

Espos y Mina, 33. Zaragoza.

Reservas: 976 205 050.

www.hotelsauce.com.

hotelsauce@hotelsauce.com.

27,50€ por persona.

Situado en una ubicación privilegiada, en el centro histórico, artístico y comercial de la ciudad. A escasos cien metros del hotel se encuentra la plaza del Pilar, corazón de la ciudad, donde se ubican dos de los símbolos de Zaragoza: la catedral de la Seo y la basílica del Pilar.

**En habitación doble
Incluido el desayuno**



ZARAGOZA PROVINCIA

HOTEL EL PATIO ***

Avda. Madrid, 6. La Almunia de Doña Godina.

Reservas: 976 601 037.

www.hotelelpatio.es.

reservas@hotelelpatio.net.

30€ por persona.

Hotel de tres estrellas con 41 habitaciones, totalmente reformado y adaptado a un cliente moderno y funcional. Dispone de baños espaciosos, teléfono, televisión, conexión a internet, cafetería y dos restaurantes: La Almunia para menú y banquetes, y El Patio de Goya, de carta elaborada y de innovación.

HOTEL MONASTERIO DE PIEDRA ***

Ctra. Monasterio de Piedra, s/n. Nuévalos.

Reservas: 976 870 700.

www.monasteriopiedra.com.

hotel@monasteriopiedra.com.

44,50€ por persona. Incluye entrada al Parque Natural y al Monasterio Cisterciense.

Ubicado en el antiguo monasterio cisterciense del siglo XII, posee 62 habitaciones, antiguos dormitorios de los monjes de la Orden del Cister, decoradas según el estilo aragonés, que conjugan el arte cisterciense con las comodidades actuales. Las habitaciones disponen de baño completo, secador de pelo, minibar, teléfono, calefacción, caja fuerte y tv satélite, con vistas al claustro, monasterio o parque. Wifi gratis en zonas comunes. Cuenta con spa de más de 500 metros cuadrados, diseñado para disfrutar de las sensaciones de la luz, del sonido y del agua bajo bóvedas del siglo XII. Un juego de luces ilumina la piscina creando un ambiente único que invita al relax y al disfrute de los sentidos.

HOTEL RÍO PIEDRA **

Ctra. Monasterio, 1. Nuévalos.

Reservas: 976 849 007.

www.hotelriopiedra.com.

info@hotelriopiedra.com.

30€ por persona.

Acogedor hotel ubicado en el municipio de Nuévalos, rodeado de parajes singulares, que cuenta con la apacible tranquilidad y los indudables encantos que le caracterizan por estar a tan solo un kilómetro del Parque Natural del Monasterio de Piedra. Se trata de un Hotel que parte de un caserón con tradición familiar, el cual año tras año desde 1955 va convirtiéndose en un hotel con encanto tanto en sus zonas nobles y habitaciones como su jardín centenario de castaños. Podrá disfrutar de vacaciones y fines de semana con su familia o allegados además de celebrar fechas importantes, banquetes o reunirse con su empresa en nuestras diferentes salas. Incorpora todas las comodidades de hoy en día, manteniendo su encanto de antaño. El reposo, la tranquilidad y la diversión están asegurados.

HOSTAL LAS CORONAS

Pl. de la Villa, s/n. Sos del Rey Católico.

Reservas: 948 888 408.

www.hostallascoronas.com.

info@hostallascoronas.com.

30 € por persona.

Situado en el corazón de la villa, la cual fue testigo del nacimiento de Fernando II de Aragón, más conocido como Fernando el Católico. El hostal se perfila como la esencia de la hostelería familiar, combinando lo clásico con toques modernos. Habitaciones actualizadas con cabinas de hidromasaje, mini-bar, wifi en todas las zonas. Dispone de restaurante con sala para sus eventos privados, con aforo para 30 personas, y terraza de verano bajo los porches de la Plaza Mayor.

**Del 24 de octubre
al 9 de noviembre
Menús de
20 y 30 euros
¡RESERVA TU MESA!**

¿Qué es 'Aragón con gusto'?

Entre los días 24 de octubre y 9 de noviembre tendrá lugar la segunda edición del Festival Gastronómico Aragón con Gusto, impulsado por el Gobierno de Aragón en colaboración con la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón (CEHTA) y la Asociación de Cafés y Bares.

Se trata de una fiesta gastronómica que servirá para promocionar la gastronomía aragonesa y los restaurantes, bares y hoteles asociados. Más de 150 establecimientos, entre bares y restaurantes, han preparado menús degustación y tapas especiales a precios muy asequibles para que cualquiera pueda acercarse y probarlos: 20 o 30 euros el menú y 2,50 euros la tapa (con bebida incluida).

Además, numerosos hoteles de toda la Comunidad ofertan noches de hotel con desayuno incluido a precios muy ventajosos, buscando así, no sólo dar a conocer la gastronomía entre los aragoneses, sino atraer a visitantes interesados en nuestra cocina y nuestro patrimonio.

Por otro lado, las tres capitales de provincia albergarán actividades relacionadas con la gastronomía: degustaciones, catas, cocina en directo, charlas, talleres... Todo ello organizado por establecimientos, asociaciones o empresas relacionadas con la alimentación y la gastronomía. Las actividades están pensadas para implicar a todas aquellas entidades y empresas vinculadas con la gastronomía, desde productores a consumidores.

En Huesca, serán el Centro Ibercaja y las Escuelas de Hostelería Guayente y San Lorenzo los que albergarán las citas gastronómicas. En Teruel, los espacios dedicados al festival serán la sede de la CEOE y le Escuela de Hostelería. Y en Zaragoza repiten como sedes los centros comerciales Puerto Venecia, Aragonia y Centro Comercial Independencia y se estrena en esta labor el Mercado de San Vicente de Paúl. También habrá actividades en algunas otras localidades, como puede verse en el programa.



Contaremos con una especial presencia de productos aragoneses en las actividades; toda la carne de ovino que se sirva en los menús será Ternasco de Aragón; el vino será de Grandes Vinos y Viñedos (DO Cariñena); Coca Cola nos traerá su 'Cocina de la felicidad' con un invitado muy especial, el oscene Mateo Sierra, subcampeón de Masterchef...

Cervezas Ámbar volverá a sorprendernos un año más con una nueva creación. Esta vez se trata de una cerveza picante que sorprenderá a todo el mundo. Los restaurantes, como cortesía, invitarán a un chupito de esta cerveza a todos aquellos que prueben los menús especiales de Aragón con Gusto.

También habrá un acto de homenaje a tres cocineros aragoneses, uno de cada provincia, patrocinado por Freixenet, y muchas cosas más que no te puedes perder.

Podrá hacerse un seguimiento del festival en las redes sociales: en Twitter, a través del usuario @AragonConGusto y el hastag #AragonConGusto, así como en cuentas de Facebook y en la web www.aragoncongusto.com.

¡No os lo perdáis! ¡Descubrid la gastronomía aragonesa!



protagonista de

Aragón
con gusto

Encuentra los establecimientos que incluyen en su propuesta
Ternasco de Aragón

PRUÉBALAS Y PARTICIPA

¡PUEDES GANAR MEDIO TERNASCO DE ARAGÓN!

Concurso WEB Aragón con Gusto

¡VoTA tu menú favorito
en la web de Aragón
con Gusto!



Concurso RRSS Ternasco de Aragón

Las más ternasquer@
también tienen
premio. ¡Participa!



#selfieternasquero



Las más ternasquer@
de Facebook

www.aragoncongusto.com

www.ternascodearagon.es



La **GRANDE**,
para disfrutar toda la comida.

¿A qué esperas para pedirla?

Organizan



CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ARAGÓN



Colaboran



HERALDO DE ARAGÓN



CORONA DE ARAGÓN GRANDES VINOS Y VIGEDOS, S.A.

Bantierra

Patrocina



Participan



ARAGONIA es tu ciudad



Slow Food Convivium de Zaragoza



JOSÉ LOU



Obra Social



gardeniers, brota de ti



OCIO SINGULAR



ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN

