

**/JORNADAS GASTRONÓMICAS /**

# Gastropasión, una cita con los sabores de la Semana Santa

Desde el 26 de marzo y hasta el 5 de abril, 29 restaurantes de Zaragoza y provincia participan en esta iniciativa, con menús muy especiales que se pueden encontrar en [www.gastropasion.com](http://www.gastropasion.com)

La Semana Santa llega a las mesas de un gran número de restaurantes de la provincia de Zaragoza recuperando los olores y sabores propios de esta época, un periodo del año donde la tradición marcaba que, desde la Cuaresma, había determinados días en los que era obligatorio dejar de comer carne. Una imposición que agudizó el ingenio culinario de nuestros antepasados, en una época en la que la variedad de alimentos era muy limitada, lo que propició el desarrollo de una tradición gastronómica en la que se impusieron los potajes, los cocidos y los guisos, así como platos de pescado, sobre todo elaborados con congrio y bacalao, que sustitúan, durante estos días de pasión, a las recetas de carne.

Con el fin de recuperar estos platos y sabores, que forman parte de nuestro patrimonio cultural, la Asociación de Restaurantes de Zaragoza, Horeca; en colaboración con Zaragoza Turismo, ha



Cocido. FOTOS: AGENCIA ALMOZARA



Bacalao confitado con verduritas.



Pastel de brandada de bacalao.



Chipirones salteados.



Buñuelos.



Torrija.

se el tradicional bacalao confitado con ali-oli de olivas negras, frito con hinojo o acompañado de un arroz cremoso con verduras. En el caso de los potajes, será posible llevarse a la boca una deliciosa cucharada de garbanzos acompañados bogavante o un potaje de vigilia con huevo a baja temperatura y espinacas, entre otras muchas propuestas.

Variados y elaborados menús de vigilia en los que tampoco faltarán las ensaladas, así como una amplia gama de pescados, como la merluza, el lenguado o el rodaballo, que sustituirán a las carnes, proscritas en el calendario culinario de este periodo de abstinencia.

En el caso de los postres, los clientes más lamineros disfrutarán de mil y una variedades diferentes de torrijas, con crema de orujo avainillado, caramelizada con helado de Baileys y crema de plátano, con helado de papaya y crumble de almendra, con helado de manzana o

**El precio de los menús será cerrado y oscilará entre los 20, 25 y 30 euros, con bebida incluida**

de chocolate blanco, por citar solo algunas de ellas.

Tampoco faltarán en la mesa los tradicionales buñuelos, rellenos con crema pastelera o crema de anís, así como el arroz con leche, un dulce muy propio de estos días.

Sabores de siempre, los de los fogones de nuestras abuelas, pero con un toque de creatividad que convertirán estos platos en una experiencia culinaria inolvidable, que ha sido posible gracias al apoyo de un nutrido grupo de colaboradores, entre los que se incluyen Zaragoza Turismo, la Diputación Provincial de Zaragoza, HERALDO DE ARAGÓN, la Junta de Cofradías de Zaragoza, Coca Cola, La Aragonesa, Grandes Vinos y Viñedos, Dr. Schar y Alimentos Made in Aragón.

Toda la información sobre los menús y precios está disponible en la web [www.gastropasion.com](http://www.gastropasion.com) ■

convocado una nueva edición de Gastropasión, Jornadas Gastronómicas de la Semana Santa ([www.gastropasion.com](http://www.gastropasion.com)), en las que participan 29 restaurantes de la provincia.

Desde el 26 de marzo y hasta el 5 de abril, estos establecimientos ofrecerán menús especiales de Semana Santa a precio cerrado: 20, 25 o 30 euros, con bebida incluida.

Una variada carta en la que los protagonistas serán los potajes, cocidos y guisos, así como diferentes platos elaborados con pescados de lo más diversos, pero sin olvidar el congrio y el bacalao en sus múltiples variantes. Sabores de siempre, que recuerdan a la cocina de las abuelas, pero con un punto de novedad e innovación que convertirán estos menús en auténticas delicias.

Entre la variedad de platos que se ofertan en los 29 establecimientos adheridos a las jornadas, podrá degustar-

## RESTAURANTES PARTICIPANTES

### UN TOTAL DE 29

Albarracín  
Blasón del Tubo  
Bodega de Chema  
Brujas de Bécquer  
Café de la Reina  
Celebris  
Club Náutico  
El Bandido  
El Ciclón

El Español  
El Patio  
El Patio de Goya  
El Monasterio de Santa Fe  
Guetaria Eventos  
Idílico  
Jena  
La Granada  
La Jamonería  
La Lobera de Martín

La Loberica  
La Rinconada de Lorenzo  
Las Palomas  
Marengo  
Más Torres  
Molino de San Lázaro  
Palomeque  
Parrilla Albarracín  
Umai  
Uncastello