



5

mesas
con sabor

en Zaragoza la Provincia

Prepirineo y Cinco Villas

Elegir a tan sólo cincuenta restaurantes de la Provincia de Zaragoza, entre los numerosos y excelentes establecimientos que realizan el difícil trabajo de mantener, innovar y difundir la gastronomía aragonesa ha sido una labor complicada.

Para que esta guía sea lo más fidedigna posible, se ha solicitado la colaboración y la experiencia de uno de los gastrónomos más veteranos de Aragón, Eduardo Bueso, actual representante del Grupo Gourmets en Zaragoza, inspector de la Guía Gourmetour durante diecisiete años en esta provincia, y editor y director del magazine gastronómico de difusión nacional, Buena Mesa.

Bajo el paraguas de su propia experiencia, ha seleccionado a los integrantes de este libro, siguiendo rigurosos y equitativos criterios. Se han compendiado las más importantes guías gastronómicas nacionales, como son Gourmetour, Michelin o Campsa, se ha recopilado información de Horeca Restaurantes de Zaragoza y de los representantes de las tres D.O. vinícolas zaragozanas, se ha valorado a aquellos cocineros que han presentado sus propuestas a certámenes de gastronomía, y se ha cuantificado el esfuerzo realizado por propietarios, cocineros, jefes de sala y sumilleres, sin olvidar la decoración de los comedores, las rotaciones en sus cartas, ni la bodega (en algunos casos destacadas en todo el territorio nacional) de los mismos.

Pese a que es imposible que estén todos los que son, al menos tenemos la seguridad de que los que aquí salen reflejados reúnen méritos propios para ser nominados en este libro-guía del placer de las mesas, de las buenas mesas de la Provincia de Zaragoza.

5 mesas
con sabor
en Zaragoza la Provincia





la Provincia

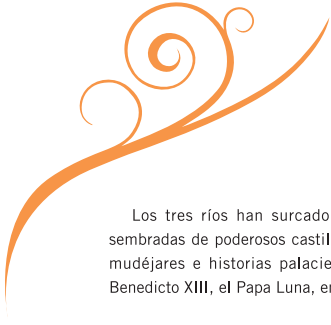
Zaragoza tiene feraces huertas junto a sus ríos, comparte el llano en el Bajo Ebro, con las estribaciones pirenaicas en las Cinco Villas y el macizo del Moncayo, cumbre máxima de la provincia. La variedad de climas, regadíos y secanos milenarios, con tipos de suelos y economías muy dispares, han dado como resultado una herencia cultural de valor impagable, así como recetas, hábitos, costumbres, donde igual se fríe, que se asa o se guisa, porque la diversidad distingue la oferta zaragozana.

El territorio es el primer factor que condiciona la gastronomía; el paso del tiempo y sobre todo el ingenio de los habitantes hizo que de los mismos ingredientes resultaran diferentes platos.

La sutil, pero constante puesta al día de los alimentos y las elaboraciones tradicionales, ha creado un mosaico de sugerentes tentaciones que brotan por todo el territorio provincial. En los últimos años ha emergido un intenso culto por la cocina y la gastronomía, caminando entre la tradición y la vanguardia, todos los días se reinventa el sabor rural.



Aranda, Jalón, Jiloca



Los tres ríos han surcado tierras duras y sembradas de poderosos castillos, bellas torres mudéjares e historias palaciegas como la de Benedicto XIII, el Papa Luna, en Illueca.

Las frutas de las vegas son mimadas desde el árbol a la mesa como las manzanas reinetas de Bijuesca, verde doncella de Sabiñán o Paracuellos, la dulce Golden de Maluenda y peras de Buberca. Obteniendo así la categoría de “Fruta protegida”.

“En boca del aragonés no hay mal pez” reza el refrán que demuestra el congrio seco de Calatayud y las truchas salvajes del Jiloca. El cordero de rasa bilbilitana le dejará un buen recuerdo al visitante que ha regar su comida con los vinos de la Denominación de Origen de Calatayud, en especial sus afamados rosados.

La bandeja de los dulces en estas tierras es completa con bizcochos de suela de Calatayud, chocolates del Monasterio de Piedra, tortas benedictinas en Illueca y frutas de Aragón en Terror.



**OFICINAS
DE TURISMO**

Oficina de Turismo. Illueca

Pza. de Peñíscola, 15

Tel.: 976 822 001

www.comarcadelaranda.net

Oficina de Turismo. Mesones de Isuela

Castillo de Mesones

Tel.: 976 605 734

Oficina de Turismo. Calatayud

Plaza del Fuerte, s/n

Tel.: 976 886 322

www.calatayudigital.net





- Oficina de turismo
- Mesas con sabor
- Castillo
- Iglesia monumental
- Ruinas
- Judería
- Monasterio

- Paraje pintoresco
- Goya
- Zona vinícola
- Balneario
- Espacio Natural Protegido
- Camino de Santiago
- Camino del Cid



Rte. Hotel Cascada

Restaurante

HOTEL CASCADA

Constitución, 20

902 930 938

50230 ALHAMA DE ARAGÓN

www.termaspallares.com



El restaurante El Bañerío, por su original arquitectura, se trata de uno de los lugares más emblemáticos del Bañerío Termas Pallarés. Su elaboración apuesta por los menús más sanos y variados tanto de la nueva cocina, como de la tradicional.





Bílbilis

Restaurante
BÍLBILIS

Madre Puy, 1

976 883 955

50300 CALATAYUD

www.restaurantebilbilis.com



Especializado en cocina aragonesa, su éxito se basa en la calidad de sus platos y la sabia combinación de ingredientes selectos de mercado, con un cuidado máximo en la cocina. En su carta figuran platos sencillos y sabrosos, como el ternasco a la brasa. Destacable bodega.

Rte. Hotel Calatayud

Restaurante

HOTEL CALATAYUD

Ctra. Madrid-Barcelona Km.237

976 881 323

50300 CALATAYUD

www.hotelcalatayud.com



El Hotel Calatayud, complejo hotelero levantado en 1963 en piedra negra de las canteras de Calatorao fue completamente reformado, respetando su estilo clásico en 2003. En su restaurante, la tercera generación de la familia dirige ahora, junto al joven equipo de cocina, unas instalaciones muy modernas con medios técnicos novísimos.





Hospedería Mesón de la Dolores

Restaurante

HOSPEDERÍA MESÓN DE LA DOLORES

Sancho y Gil, 4

976 889 055

50300 CALATAYUD

www.mesonladolores.com



Enclavado en el mítico palacio aragonés donde se ubica la Hospedería Mesón de La Dolores, el restaurante dispone de salas para 120 comensales. Se ofrecen platos elaborados con productos típicos de la zona, junto con otras ofertas más innovadoras, dentro de las más actuales tendencias. Carta de vinos dotada de más de 100 referencias.

Rte. Monasterio Benedictino

Restaurante
MONASTERIO BENEDICTINO
Plaza San Benito, s/n
976 891 500
50300 CALATAYUD
www.husa.es



El restaurante San Benito está enclavado dentro del Hotel Husa Monasterio Benedictino, lugar donde según los historiadores nació el patrón de la ciudad: San Iñigo. A degustar la típica gastronomía aragonesa mezclada con las nuevas tendencias.





Posada del Arco de San Miguel

Restaurante

POSADA DEL ARCO DE SAN MIGUEL

San Miguel, 18

976 887 272

50300 CALATAYUD

www.arcodesanmiguel.com



Íntimo y acogedor posee un artesonado en madera mudéjar fiel reproducción del original existente en una de las capillas de La Catedral de La Seo de Zaragoza. Se han respetado las irregularidades constructivas en paredes y ventanas de este antiguo edificio que fue almacén de sacos hasta taller de cordelería. Cocina aragonesa y cuenta con capacidad para cincuenta personas.

Hospedería del Papa Luna

Restaurante

HOSPEDERÍA DEL PAPA LUNA

Plaza Peñíscola

976 820 110

50250 ILLUECA

www.papaluna.com



La Hospedería del Castillo del Papa Luna respeta el carácter histórico de la edificación y evoca la época de esplendor en el Castillo-Palacio. En su restaurante a la carta se ofrecen atractivos menús. Para grupos es recomendable la Cena Medieval, una cena temática en la se vuelve la mirada a la época de la familia Luna, con ambiente de misterio gracias a las velas y la música de fondo. El menú es servido por “monjes” y “pajes” en vajilla rústica de barro.





Aires de Aragón

Restaurante
AIRES DE ARAGÓN

Avda. del Generalísimo, 6

976 813 332

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

www.airesdearagon.com



Iniciado a finales de los años 50, por este restaurante han pasado artistas, toreros y deportistas dejando sus autógrafos en enormes toneles. Hace unos años, el restaurante cambió de dirección y pasó a llamarse "Aires de Aragón". Bajo esta nueva denominación y con una carta totalmente modernizada, los clientes continúan disfrutando de un trato excelente y especialidades como ternasco de Aragón, bacalao, jamón y queso.

El Patio de Goya

Restaurante

EL PATIO DE GOYA

Avda. del Generalísimo, 6


976 601 037

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

www.hotelrestauranteelpatio.com



Este restaurante se ha convertido en uno de los más reconocidos y destacados en las publicaciones especializadas en turismo y gastronomía. De las bondades gastronómicas del establecimiento, mejor incluso que los premios y distinciones, hablan con más contundencia los numerosos clientes y adeptos que llegan para probar las delicadas especialidades de la casa, sobre todo las afamadas morchelas rellenas de lechecillas.

 Menú del día adaptado, carta tradicional y creativa apta para celiacos.





La Bodega

Restaurante
LA BODEGA

Autovía Aragón, Km.271

976 812 696

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

www.hotelbodega.es



El restaurante pertenece al hotel del mismo nombre, y los cinco salones están diseñados para las distintas necesidades de la clientela: para menús diarios de comida casera, banquetes, comidas de empresa, celebraciones familiares o las comidas y cenas rodeadas de ambiente íntimo y acogedor. De la cocina aragonesa y de mercado que se compone su carta, proponemos la sinfonía de setas y foie, la parrillada de verduras, el milhojas de solomillo al roquefort o la tarta de queso.

La Venta de Malanquilla

Restaurante

LA VENTA DE MALANQUILLA

Ctra. Sagunto-Burgos Km.293

976 546 033

50315 MALANQUILLA



Tras la apariencia del típico restaurante de carretera se muestra una cocina sorprendente con especial cuidado en la carne de caza, tanto en guiso como en escabeche, así como en la de corral.

Extraordinarias setas en temporada. Cocina casera de un nivel altísimo, con interesantes ejercicios creativos. Excelente carta de vinos.





Las Truchas



Restaurante
LAS TRUCHAS

Travesía Monasterio de Piedra s/n

976 849 040

50210 NUÉVALOS

www.hotellastruchas.com



En lugar de un hotel con restaurante, sus propietarios lo definen como un restaurante con habitaciones, ya que su filosofía está cimentada en una cocina que permite al cliente disfrutar un abanico de exquisitos platillos tradicionales, mediante un menú de los denominados "largo y estrecho". Migas, paletilla de ternasco, trucha, perdiz escabechada y una larga sinfonía de postres completan su extensa y atractiva carta.

Reyes de Aragón

Restaurante
REYES DE ARAGÓN
Monasterio de Piedra
902 196 052
50210 NUÉVALOS
www.monasteriopiedra.com



El Hotel Monasterio de Piedra se ubica en el antiguo conjunto monasterial del siglo XII. En la zona del antiguo dormitorio común de los monjes se encuentra el restaurante Reyes de Aragón, con extensa y carta y menú semanal según temporada. Algunas especialidades son el ternasco de Aragón al estilo Císter, la perdiz escabechada, o en postres, el pastel Prior.





Río Piedra

Restaurante
RÍO PIEDRA

Ctra. Monasterio s/n

976 849 007

50210 NUÉVALOS

www.hotelriopiedra.com



Acogedor hotel de tradición familiar fundado en 1955, rodeado de parajes singulares, de apacible tranquilidad y a sólo un kilómetro del Parque del Monasterio de Piedra. Su restaurante ofrece exquisiteces con sabor local y permite disfrutar una excelente comida, por ello es el punto de reunión de conocedores de la buena mesa. Destacamos sus migas, el gallo de corral en pepitoria, la perdiz escabechada y cómo no, la trucha del Río Piedra. Extensa carta de vinos.



CALIDAD TURÍSTICA



Patronato Provincial de Turismo
Diputación de Zaragoza

Plaza de España,2
50001 Zaragoza
Tel. + 34 976 212 032
Fax + 34 976 232 611
turismo@dpz.es
www.zaragozalaprovincia.es