

Fr | It

5

bonnes
tables

dans la Province de Saragosse

Aranda, Jalon, Jiloca

5● tavole saporite
nella Provincia di Saragozza



Choisir cinquante restaurants de la province de Saragosse dans la longue liste des excellents établissements qui mettent tout en oeuvre pour préserver, innover et divulguer la gastronomie aragonaise a été une tâche difficile.

Pour garantir les références de ce guide, nous avons bénéficié de la collaboration et du savoir-faire d'un des grands gastronomes d'Aragon, Eduardo Bueso, actuel représentant du Groupe Gourmets de Saragosse, inspecteur du guide Gourmetour pendant dix-sept ans dans cette province et actuel éditeur et directeur du magazine gastronomique à tirage national, Buena Mesa.

Fort d'une telle expérience, il a sélectionné les restaurants qui figurent dans le guide selon des critères rigoureux et équitables. Les principaux guides gastronomiques nationaux tels que Gourmetour, Michelin ou Campsa ont été consultés ainsi que les informations de Horeca Restaurants de Saragosse et des représentants des trois appellations d'origine contrôlées viticoles de Saragosse, retenant d'autre part les chefs qui ont participé à des concours gastronomiques et prenant en compte tous les efforts réalisés par les propriétaires, les chefs, les maîtres et les sommeliers sans oublier la décoration de la salle, le renouvellement des cartes et de la carte des vins (certaines bénéficiant d'une mention spéciale au niveau national).

Il est impossible de dresser une liste exhaustive mais nous sommes certains que les établissements qui figurent dans cet ouvrage réunissent les qualités qui les rendent dignes d'apparaître dans ce guide des plaisirs de la table et des bonnes tables de la Province de Saragosse.

5 tavole
saporite
nella Provincia di Saragozza

Scegliere solo cinquanta ristoranti nella provincia di Saragozza, fra i numerosi ed eccellenti locali che realizzano il difficile lavoro di mantenere, innovare e diffondere la gastronomia aragonese, è stata un'ardua impresa.

Per far sì che questa guida sia il più fedele possibile alla realtà, abbiamo richiesto la collaborazione e l'esperienza di uno dei più veterani gastronomi di Aragona, Eduardo Bueso, attuale rappresentante del *Grupo Gourmets* di Saragozza, ispettore della Guida *Gourmetour* per 17 anni in questa provincia e attuale editore e direttore della rivista gastronomica nazionale *Buena Mesa*.

Grazie alla sua esperienza, ha selezionato i ristoranti qui elencati, con criteri rigorosi ed equi. Sono state consultate le più prestigiose guide gastronomiche nazionali, quali *Gourmetour*, *Michelin* o *Campsa*. Sono state raccolte informazioni da *Horeca Restaurantes* di Saragozza e dai rappresentanti delle tre D.O. vinicole della provincia. Sono stati valutati i cuochi che hanno presentato le loro proposte a concorsi di gastronomia ed è stato quantificato lo sforzo realizzato da proprietari, cuochi, maitre e sommelier, senza dimenticare la decorazione delle sale da pranzo, la varietà dei menù e le cantine (in alcuni casi famose a livello nazionale).

Nonostante sia impossibile inserirli tutti, almeno siamo sicuri che i ristoranti qui riportati meritano di essere nominati in questo libro-guida del piacere della tavola, delle buone tavole della Provincia di Saragozza.



la Province

Saragosse possède des cultures maraîchères très fertiles à proximité de ses cours d'eau et partage ses plaines du Bajo Ebro avec les contreforts des Pyrénées des Cinco Villas et le massif du Moncayo, le plus haut sommet de la province. La diversité des climats et les cultures irriguées et sèches millénaires qui sont liées à des types de terrains et d'économies très différents ont donné un héritage culturel des plus précieux ainsi que des recettes, des habitudes, des coutumes où l'on fait frire, rôtir ou mijoter car une des caractéristiques de la gastronomie de Saragosse est bel et bien la diversité.

Le territoire est le premier facteur qui conditionne la gastronomie ; le temps mais surtout le tour de mains des propres habitants a permis de créer différents plats à partir de mêmes ingrédients.

La mise à jour subtile mais constante des produits et des préparations traditionnelles est à la base du grand choix de spécialités appétissantes dans toute la province. Au cours des dernières années, un culte tout particulier a été voué à la cuisine et à la gastronomie, alliant tradition et avant-garde, pour réinventer chaque jour les saveurs du terroir.



La Provincia

Saragozza possiede fertili orti intorno ai suoi fiumi, condivide la pianura del Basso Ebro con i contrafforti pirenaici nelle Cinco Villas e il massiccio del Moncayo, massima cima della provincia. La varietà di climi, millenari terreni irrigati e non irrigati, con tipi di suoli ed economie molto diversi, hanno prodotto un'eredità culturale dal valore ineguagliabile, così come ricette, abitudini, costumi. Si frigge, si cucina alla brace o si preparano stufati, perché la diversità è l'essenza dell'offerta saragozzana.

Il territorio è il primo fattore che condiziona la gastronomia. Il passare del tempo e soprattutto l'ingegno degli abitanti hanno fatto sì che gli stessi ingredienti si trasformassero in piatti diversi.

Il sottile ma costante aggiornamento degli alimenti e le elaborazioni tradizionali ha creato un mosaico di attraenti tentazioni, che germogliano in tutto il territorio provinciale. Negli ultimi anni è emerso un intenso culto per la cucina e la gastronomia, che si sviluppa intorno alla tradizione e l'avanguardia. Tutti i giorni si re-inventa il sapore rurale.

Aranda, Jalón, Jiloca

Les trois rivières ont marqué ces terres austères peuplées de châteaux imposants, de belles tours mudéjares et riches en histoires comme celle de **Benedictino XIII**, le pape **Lune** à **Illueca**.

Les fruits des plaines font l'objet d'une culture très soignée de l'arbre à la table : les pommes reinettes de **Bijuesca**, la verte doncella de **Sabiñán** ou de **Paracuellos**, la Golden sucrée de **Maluenda** et les poires de **Bubierca** ont obtenu la désignation de "fruit protégé".

Le congre sec de **Calatayud** et les truites sauvages du **Jiloca** sont également à découvrir car si l'on en croit le proverbe, "tous les poissons sont bons dans la bouche d'un Aragonais". L'agneau de la race de **Calatayud** saura séduire le visiteur qui l'accompagnera d'un vin de l'Appellation d'origine contrôlée de **Calatayud** dont ses rosés jouissent d'une bonne réputation.

Parmi les desserts de cette région, citons les bizcochos de **suela** (gâteaux) de **Calatayud**, les chocolats du **Monasterio de Piedra**, les tortas benedictinas à **Illueca** et les **frutas de Aragón** (fruits confits enrobés de chocolat) à **Terrer**.

I tre fiumi hanno solcato terre dure e seminate di potenti castelli, belle torri in stile mudéjar e storie di palazzo come quella di Benedetto XIII, il Papa Luna, a Illueca.

La frutta delle fertili pianure viene coccolata dall'albero alla tavola, come le mele renette di Bijuesca, la verde doncella di Sabiñán o Paracuellos, la dolce Golden di Manuenda e le pere di Bubierca. Si è ottenuta così la categoria di "Frutta protetta".

"En boca del aragonés no hay mal pez" ("Nella bocca dell'aragonese non c'è pesce cattivo), recita il detto, che dimostrano il grongo secco di Calatayud e le trote selvatiche del Jiloca. L'agnello della pianura di Calatayud lascerà un buon ricordo al visitatore, che deve innaffiare il suo pranzo con i vini della Denominazione di Origine di Calatayud, in particolare i suoi famosi rosé.

Il vassoio dei dolci di queste terre viene completato dalle paste di Calatayud, i cioccolatini del Monastero di Piedra, le torte benedettine di Illueca e la frutas de Aragón (frutta candita ricoperta di cioccolato) di Terrer.



OFFICES DU TOURISME
/ **UFFICIO TURISTICO**

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





-  **Offices du tourisme**
/ Ufficio Turistico
-  **Bonnes tables**
/ Tavole saporite
-  **Château**
/ Castello
-  **Eglise**
/ Chiesa Monumentale
-  **Vestiges**
/ Rovine
-  **Quartier juif**
/ Quartiere ebreo
-  **Monastère**
/ Monastero

-  **Site pittoresque**
/ Luogo pittoresco
-  **Goya**
/ Goya
-  **Zone vinicole**
/ Zona vinicola
-  **Station balnéaire**
/ Stabilimento balneare
-  **Espace naturel protégé**
/ Spazio naturale protetto
-  **Chemin de Saint Jacques de Compostelle**
/ Cammino di Santiago
-  **Chemin du Cid**
/ Cammino del Cid



Rte. Hotel Cascada

Restaurante

HOTEL CASCADA

Constitución, 20

902 930 938

50230 ALHAMA DE ARAGÓN

www.termaspallares.com



L'architecture originale du restaurant «El Balneario» en fait un des sites les plus emblématiques de la station thermale Termas Pallarés. Il mise sur des menus sains et variés alliant nouvelle cuisine et cuisine traditionnelle.

Il ristorante El Balneario, per la sua originale architettura, è uno dei luoghi più emblematici dello stabilimento balneare Termas Pallarés. La sua elaborazione punta su menù più sani e vari, sia della nouvelle cuisine, che di quella tradizionale.





Bílbilis

Restaurante
BÍLBILIS

Madre Puy, 1

976 883 955

50300 CALATAYUD

www.restaurantebilbilis.com



Sécialisé dans la cuisine aragonaise, son succès réside dans la qualité de ses plats et la combinaison heureuse de bons produits du marché avec un traitement soigné en cuisine. Sa carte présente des plats simples et goûteux comme l'agneau au feu de bois. Cave à vins remarquable.

Specializzato in cucina aragonese, il suo successo si basa sulla qualità dei suoi piatti e la saggia combinazione di ingredienti selezionati di mercato, con una massima cura in cucina. Nel suo menù si possono trovare piatti semplici e saporiti, come il ternasco (agnello) alla brace. Da risaltare la sua cantina.

Rte. Hotel Calatayud

Restaurante

HOTEL CALATAYUD

Ctra. Madrid-Barcelona Km.237

976 881 323

50300 CALATAYUD

www.hotelcalatayud.com



L'Hotel Calatayud est un complexe hôtelier qui a été construit en 1963 en pierre noire des carrières de Calatorao ; il a été entièrement restauré en 2003 , conservant son style classique. Son restaurant est dirigé par la troisième génération de la famille, avec une équipe de jeunes cuisiniers et des installations modernes dotées de moyens techniques d'avant-garde.

L'Hotel Calatayud, complesso alberghiero innalzato nel 1963 in pietra nera delle cave di Calatorao, è stato completamente ristrutturato, rispettando il suo stile classico, nel 2003. Nel suo ristorante , la terza generazione della famiglia gestisce ora, insieme al giovane team della cucina, uno stabilimento molto moderno, con mezzi tecnici modernissimi.





Hospedería Mesón de la Dolores

Restaurante
HOSPEDERÍA MESÓN DE LA DOLORES

Sancho y Gil, 4

976 889 055

50300 CALATAYUD

www.mesonladolores.com



Situé dans le célèbre palais aragonais où se trouve la Hospedería Mesón de La Dolores, le restaurant dispose de salons pour 120 personnes et il offre des plats élaborés avec des produits typiques de la région ainsi que des spécialités plus modernes relevant des tendances actuelles. La carte des vins comprend plus de 100 références.

Situato nel mitico palazzo aragonese dove si trova la Pensione Mesón de La Dolores, il ristorante dispone di saloni per 120 commensali. Offre piatti elaborati con prodotti tipici della zona, insieme ad altre offerte più innovatrici, che rientrano nelle più attuali tendenze. Carta dei vini dotata di più di 100 riferimenti.

Rte. Monasterio Benedictino

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



Le restaurant San Benito se trouve à l'intérieur de l'Hôtel Husa Monasterio Benedictino, lieu où selon les historiens, serait né le patron de la ville : San Iñigo. Une gastronomie aragonaise typique mariée aux nouvelles tendances.

Il ristorante San Benito si trova all'interno dell'Hotel Husa Monasterio Benedictino, luogo nel quale, secondo gli storici, nacque il patrono della città: San Iñigo. Da degustare la tipica gastronomia aragonese, mixata con le nuove tendenze.





Posada del Arco de San Miguel

Restaurante

POSADA DEL ARCO DE SAN MIGUEL

San Miguel, 18

976 887 272

50300 CALATAYUD

www.arcodesanmiguel.com



Intime et accueillant, cet établissement possède un plafond à caissons en bois mudéjar qui est une reproduction fidèle du plafond d'une des chapelles de la cathédrale de La Seo de Saragosse. Les murs et les fenêtres irrégulières ont été respectées dans cet ancien bâtiment qui fut un entrepôt de sacs puis une fabrique de corde. Le restaurant propose des spécialités de la cuisine aragonaise et possède une capacité d'accueil de cinquante personnes.

Intimo ed accogliente, possiede un soffitto a cassettoni in legno in stile mudéjar, fedele riproduzione dell'originale esistente in una delle cappelle della Cattedrale della Seo di Saragozza. Sono state rispettate le irregolarità edilizie in pareti e finestre di questo antico edificio che è stato da magazzino di sacchi a laboratorio per la produzione di corde. Cucina aragonese e capacità per cinquanta persone.

Hospedería del Papa Luna

Restaurante

HOSPEDERÍA DEL PAPA LUNA

Plaza Peñíscola

976 820 110

50250 ILLUECA

www.papaluna.com



L'Hospedería del Castillo del Papa Luna respecte le caractère historique du bâtiment et elle évoque l'époque resplendissante du château-palais. Des menus séduisants sont proposés par le restaurant. Le dîner médiéval est recommandé pour les groupes, avec une soirée thématique pour revivre l'époque de la famille Luna, dans une ambiance mystérieuse, à la lueur des bougies et musique de fond. Le menu est servi par des "moines" et des "serveurs" dans de la vaisselle rustique en terre cuite.

La Pensione del Castello del Papa Luna rispetta il carattere storico dell'edificio ed evoca l'epoca di splendore nel Castello-Palazzo. Nel suo ristorante alla carta si offrono attraenti menù. Per i gruppi consigliamo la Cena Medievale, una cena a tema, nella quale si rivolge lo sguardo verso l'epoca della famiglia Luna, con un ambiente misterioso, grazie alle candele e alla musica in sottofondo. Il menù viene servito da "monaci" e "paggi" in stoviglie rustiche di terracotta.





Aires de Aragón

Restaurante

AIRES DE ARAGÓN

Avda. del Generalísimo, 6

976 813 332

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

www.airesdearagon.com



Ouvert depuis les années 50, ce restaurant a vu passer des artistes, des toréadors et des sportifs qui ont laissé leur autographe sur d'énormes tonneaux. Le restaurant a changé de direction il y a quelques années et s'appelle depuis "Aires de Aragón". Sous cette nouvelle appellation et avec une carte actualisée, le restaurant réserve toujours à ses clients un excellent accueil et des spécialités telles que l'agneau d'Aragón, la morue, le jambon et le fromage.

Avviato verso la fine degli anni '50, sono stati in questo ristorante artisti, toreri e sportivi, che hanno lasciato i loro autografi in enormi botti. Alcuni anni fa, il ristorante ha cambiato indirizzo ed ha assunto il nome "Aires de Aragón". Con questa nuova denominazione e con un menù completamente rimodernato, i clienti continuano a godere di un trattamento eccellente e di specialità quali il ternasco (agnello) di Aragona, il bacalao, il prosciutto e il formaggio.

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

 Menu adapté, traditionnelle et créative
lettre pour coeliaque.

*Tutti i giorni menù speciale per la
celiachia.*



Ce restaurant est devenu l'une des grandes références des publications spécialisées en tourisme et en gastronomie. Les excellentes spécialités du chef sont garanties par les prix et les différentes distinctions obtenus par l'établissement mais ce sont encore les nombreux clients et adeptes qui en parlent le mieux et qui viennent se régaler, notamment avec les célèbres morchelas (morilles) aux ris d'agneau.

Questo ristorante è diventato uno dei più famosi e importanti delle pubblicazioni specializzate in turismo e gastronomia. Delle bontà gastronomiche del locale, meglio ancora che i premi e gli onori, parlano con più forza i numerosi clienti e appassionati che lo visitano per assaggiare le delicate specialità della casa, soprattutto le famose morchelas (tipo di funghi) ripiene di animelle.





La Bodega

Restaurante

LA BODEGA

Autovía Aragón, Km.271

976 812 696

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

www.hotelbodega.es



Le restaurant appartient à l'hôtel du même nom et les cinq salons ont été conçus pour les différentes demandes de la clientèle ; menus du jour avec une cuisine familiale, banquets, repas d'affaires, célébrations familiales, déjeuners ou dîners intimes et accueillants. Parmi les spécialités aragonaises et de marché qui composent la carte, le restaurant propose la symphonie de champignons au foie gras, l'assortiment de légumes grillés, le millefeuille de faux-filet au roquefort ou la tarte au fromage.

Il ristorante appartiene all'hotel che porta lo stesso nome e le cinque sale sono state progettate per clienti con diverse necessità: per menù giornalieri di piatti casalinghi, banchetti, pranzi d'affari, celebrazioni familiari o per pranzi e cene in un ambiente intimo ed accogliente. Il menù è composto da cucina aragonese e di mercato. Vi proponiamo la sinfonia di funghi e foie, la grigliata di verdure, il millefoglie di lombata al roquefort o la torta di formaggio.

La Venta de Malanquilla

Restaurante

LA VENTA DE MALANQUILLA

Ctra. Sagunto-Burgos Km.293

976 546 033

50315 MALANQUILLA



Derrière l'apparence d'un simple restaurant d'étape se cache une cuisine surprenante avec un soin tout particulier porté au gibier proposé soit en ragoût soit à l'escabèche, sans oublier les produits fermiers. En saison, le restaurant propose d'excellents plats de champignons. Magnifique cuisine familiale, avec d'intéressantes créations. Excellente carte des vins.

Dietro all'apparenza del tipico ristorante da strada, si nasconde una cucina sorprendente, con una speciale cura dedicata alla cacciagione, sia stufata che marinata, così come la carne allevata in piccoli allevamenti. Straordinari funghi di stagione. Cucina casereccia di un altissimo livello, con interessanti esercizi creativi. Eccellente carta dei vini.





Las Truchas



Restaurante

LAS TRUCHAS

Travesía Monasterio de Piedra s/n

976 849 040

50210 NUÉVALOS

www.hotellastruchas.com



Les propriétaires le définissent non pas comme un hôtel-restaurant mais plutôt comme un restaurant avec des chambres puisque sa philosophie se base sur une cuisine qui permet au client de découvrir de petits plats traditionnels et exquis grâce à un menu appelé "long et étroit". Migas (spécialité à base de mie de pain), épaule d'agneau, truite, perdrix à l'escabeche et un grand assortiment de desserts sont parmi les spécialités proposées dans une carte des plus appétissantes.

Invece di un hotel con ristorante, i suoi proprietari lo definiscono come un ristorante con camere, poiché la loro filosofia si basa su una cucina che permette al cliente di godere di un ventaglio di squisiti piatti tradizionali, mediante un menù cosiddetto "lungo e stretto". Migas, spalla di agnello, trota, pernice marinata e una lunga sinfonia di dessert completano il suo ampio ed attraente menù.

Reyes de Aragón

Restaurante
REYES DE ARAGÓN

Monasterio de Piedra

902 196 052

50210 NUÉVALOS

www.monasteriopiedra.com



L'Hotel Monasterio de Piedra se trouve dans un ancien monastère du 12e siècle. L'ancien dortoir des moines abrite aujourd'hui le restaurant «Reyes de Aragón» qui propose une carte variée et un menu hebdomadaire selon les saisons. Parmi les spécialités, agneau d'Aragon à la mode de Cîteaux, perdrix à l'escabèche ou gâteau Prior pour les desserts.

L'hotel Monasterio de Piedra si trova nell'antico edificio monasteriale del XII secolo. Nella zona dell'antico dormitorio comune dei monaci si trova il ristorante Reyes de Aragón, con un ampio menù e con menù settimanali secondo la stagione. Alcune specialità sono il ternasco (agnello) di Aragona allo stile cistercense, la pernice marinata o il dolce pastel Prior.





CALIDAD TURÍSTICA

Aranda, Jalón, Jiloca



Río Piedra

Restaurante
RÍO PIEDRA

Ctra. Monasterio s/n

976 849 007

50210 NUÉVALOS

www.hotelriopiedra.com



Hôtel de famille très accueillant fondé en 1955 dans un site singulier et tranquille, à un kilomètre seulement du parc du Monasterio de Piedra. Son restaurant propose des plats exquis aux saveurs locales, devenant le point de rencontre des amateurs de la bonne table. Parmi ses spécialités, les migas (spécialité à base de mie de pain), coq fermier en pepitoria (préparation à base d'oignons et de foie), perdrix à l'escabèche, sans oublier la truite de la rivière Piedra. Belle carte des vins.

Accogliente hotel di tradizione familiare fondato nel 1955, circondato da paesaggi unici, tranquillo e a un solo chilometro dal Parco del Monastero di Piedra. Il suo ristorante offre delizie dal sapore locale e consente di godere di un'eccellente cucina. Per questo, è il punto d'incontro di chi conosce la buona tavola. Risaltiamo le sue migas (piatto preparato con mollica di pane), il gallo di cortile in pepitoria (soffritto di cipolla e fegatini), la pernice marinata e, ovviamente, la trota del Fiume Piedra. Ampia carta dei vini.



Patronato
de **Turismo**

Diputación
de **Zaragoza**

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