

En | De

5

restaurants  
to enjoy

in the Province of Zaragoza

**Aranda, Jalón, Jiloca**

5● mal lecker zu tisch  
in Zaragoza Provinz



It has been a complicated task to select just fifty restaurants from the Province of Zaragoza, as there are so many excellent establishments that carry out the difficult job of maintaining, innovating and disseminating the gastronomy of Aragon.

To make this guide as reliable as possible, the collaboration and experience of one of the most veteran gastronomists in Aragon, Eduardo Bueso, was requested. Eduardo Bueso is the current representative of the Gourmets Group in Zaragoza, he has been an inspector of the Gourmetour Guide in this province for seventeen years and is currently the publisher and director of Buena Mesa, a national gastronomy magazine.

Under the umbrella of his own experience, he has used strict, fair criteria to select the ingredients for this book. An overview has been made of the most important national gastronomy guides, such as Gourmetour, Michelin or Campsa, information from Horeca Restaurants, Zaragoza, as well as from the representatives of the three vine-growing Denominations of Origin (D.O.) of Zaragoza, has been compiled. Chefs who have presented their proposals at gastronomy shows have been taken into consideration and the effort made by owners, chefs, maitres and wine waiters has been assessed, not forgetting the dining room decoration, the menu rotations or their wine cellars (in some cases, outstanding cellars on a national level).

Despite the fact that it is impossible to include all the ones that exist, we can at least be sure that the ones mentioned here have earned their inclusion in this guide-book of pleasures of the table, of the best tables of the Province of Zaragoza, based on their own merits.

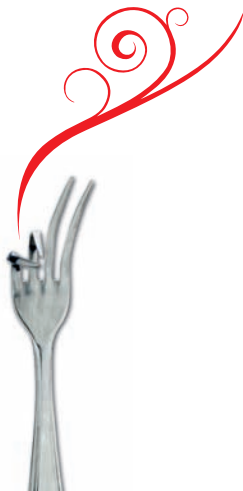
50 mal lecker  
zu Tisch  
in Zaragoza Provinz

Es war eine komplizierte Aufgabe, nur fünfzig Restaurants der Provinz Zaragoza unter den zahlreichen und ausgezeichneten Gaststätten, die die schwere Aufgabe haben, die aragonische Gastronomie zu bewahren, zu erneuern und zu verbreiten, auszuwählen.

Damit dieser Führer so zuverlässig wie möglich ist, wurde einer der erfahrensten Gastronome Aragoniens, Eduardo Bueso – jetziger Vertreter der Gourmets Gruppe in Zaragoza, Prüfer des Gourmetour Führers in dieser Provinz während siebzehn Jahren und heutiger Herausgeber und Direktor eines gastronomischen Magazines „Buena Mesa“ auf Landesebene - um seine Unterstützung und Erfahrung gebeten.

Unter dem Schirm seiner eigenen Erfahrung hat er nach strengen und gerechten Kriterien die in diesem Buch enthaltenen Einrichtungen ausgewählt. Dabei wurden die wichtigsten gastronomischen Führer auf nationaler Ebene, wie Gourmetour, Michelin oder Campsa zusammengefasst; es wurden Informationen von Horeca Restaurantes Zaragoza und den Vertretern der drei Weinherkunftsbezeichnungen Zaragozas zusammengestellt; es wurden Köche, die ihre Vorschläge auf gastronomischen Wettbewerben vorgestellt hatten, bewertet; es wurde die von Besitzern, Köchen, Chefs de Rang und Sommeliers geleistete Arbeit quantifiziert – ohne dabei die Dekoration der Speisesäle, die Erneuerung der Speisekarten und des Kellerbestands (von denen einige auf nationaler Ebene bekannt sind) außer Augen zu lassen.

Obwohl alle Bestehenden unmöglich hier enthalten sein können, haben wir zumindest die Sicherheit, dass die hier Angeführten es verdient haben, in diesem Führer des Genusses am Tisch, d.h. der guten Küchen der Provinz Zaragoza, zu stehen.



# The Province

Zaragoza has fertile market gardens alongside its rivers, it shares the Low Ebro flatlands with the Pyrenean spurs in the Cinco Villas and the Moncayo massif, the highest summit in the province. Its variety of climates, its millenary rain-fed and irrigated lands, with their different types of soils and economies have resulted in a cultural inheritance of an inestimable value, as well as recipes, habits, customs, where it does not matter if the food is fried, roasted or stewed, because it is the diversity that makes the gastronomic offer of Zaragoza different.

Territory is the first factor that determines gastronomy; then, the passing of time and above all people's inventiveness results in different dishes made with same ingredients.

The subtle, but constant updating of its food produce and traditional dishes, has created a mosaic of suggestive temptations that sprout up all over the provincial territory. An intense cult to cuisine and gastronomy has emerged over the last few years, moving between tradition and state-of-the-art, re-inventing the rural flavour every day.



## Die Provinz

Zaragoza besitzt an ihren Flüssen fruchtbare Gemüsegärten und teilt das Flachland am Nieder-Ebro mit Pyrenäenausläufern in den Cinco Villas und dem Moncayo Massiv als höchste Erhebung der Provinz. Die Vielfalt des Klimas, wie auch der tausendjährigen Bewässerungs- und Trockengelände mit sehr unterschiedlichen Böden und Bewirtschaftungen haben ein unbezahlbares Kulturerbe, Rezepte, Sitten und Gebräuche geschaffen. Man brät, backt oder kocht – denn gerade die Vielseitigkeit macht den Unterschied im Angebot Zaragozas aus.

An erster Stelle beeinflusst das Gebiet die Gastronomie. Der Lauf der Zeit und vor allem der Einfallsreichtum der Einwohner führen schließlich dazu, dass aus den gleichen Zutaten unterschiedliche Gerichte entstehen.

Die subtile aber konstante Aktualisierung der Lebensmittel und traditionellen Zubereitungen haben zu einem Mosaik anregender Versuchungen geführt, die über das gesamte Gebiet der Provinz entstehen. In den letzten Jahren hat sich ein intensiver Kult für Kulinarisches und Gastronomie gebildet, der sich zwischen Tradition und Avantgarde bewegt und Tag für Tag den ländlichen Geschmack neu erfindet.

# Aranda, Jalón, Jiloca

The three rivers have cleaved hard lands, peppered with powerful castles, beautiful Mudejar towers and palatial stories such as that of Benedict XIII, Papa Luna, in Illueca.

The fruit of the meadows is pampered from the tree to the table such as the Reineta apples from Bijuesca, the Verde Doncella apples from Sabiñán or Paracuellos, the sweet Golden apples from Lauenda and the pears from Buberica, which have resulted in them receiving the category of "Protected Fruit".

"En boca del aragonés no hay mal pez" (literally, there are no bad fish in the mouth of the Aragonese) the saying goes, which demonstrates the dry conger eel of Calatayud and the wild trout of Jiloca. Visitors will have good memories of the Bilbilitan breed lamb washed down with the wines of the Calatayud Denomination of Origin, especially its famous rosé wines.

The dessert trolley in these lands is completed with sponge cakes from Calatayud, chocolates from the Monasterio de Piedra, jiloca benedictinas (traditional cakes with the name of Papa Luna) in Illueca and the frutas de Aragón (candied fruit coated in chocolate) in Terrer.

*Diese drei Flüsse haben ein hartes, mit mächtigen Burgen, schönen Mudejar-Türmen und Hofgeschichten wie die Benedikts des 13., der Luna Papst aus Illueca, bestücktes Land durchfurcht.*

*Das Obst von den Flussauen - wie Renette Äpfel aus Bijuesca, Verde Doncella Äpfel aus Sabiñán oder Paracuellos, die süßen Golden Delicious Äpfel aus Maluenda und die Birnen aus Buberica gelangen behütet vom Baum auf den Tisch. Dadurch fallen sie unter die Kategorie des „geschützten Obsts“.*

*Getrockneter Seeaal aus Calatayud und Wildforellen aus dem Jiloca-Fluss bestätigen das Sprichwort, dass es "im Mund eines Aragoniers keinen schlechten Fisch gibt". Das Lamm von der Schafsrasse aus Calatayud wird dem Besucher in guter Erinnerung bleiben. Dieses Essen sollte man mit Wein der Herkunftsbezeichnung Calatayud, die besonders für ihre Roséweine berühmt ist, begießen.*

*Auf dem Tablett der Süßwaren aus dieser Gegend stehen „Bizcochos de Suela“ („Sohlen“-Biskuits) aus Calatayud, Schokolade vom Piedra Kloster, „Tortas Benedictinas“ (Kuchen mit dem Namen des „Luna“ Papstes) aus Illueca, und „Frutas de Aragón“ (kandierte und mit Schokolade überzogene Früchte) aus Terrer.*



## TOURIST OFFICES / AMTLICHES REISEBÜRO

### Oficina de Turismo. Illueca

Pza. de Peñíscola, 15  
Tel.: 976 822 001  
[www.comarcadelaranda.net](http://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](http://www.calatayudigital.net)





-  **Tourist offices**  
/ Amtliches Reisebüro
-  **Restaurants to Enjoy**  
/ Mal Lecker zu Tisch
-  **Castle**  
/ Burg
-  **Historic church**  
/ Monumentale Kirche
-  **Ruins**  
/ Ruinen
-  **Jewish quarters**  
/ Judenviertel
-  **Monastery**  
/ Kloster

-  **Picturesque countryside**  
/ Materische Landschaft
-  **Goya**  
/ Goya
-  **Wine growing area**  
/ Weinanbauzone
-  **Spa**  
/ Badeort
-  **Nature reserve**  
/ Naturschutzgebiet
-  **St. James' Way**  
/ Jakobsweg
-  **Route of El Cid**  
/ Straße des Cid



# Rte. Hotel Cascada

Restaurante

**HOTEL CASCADA**

Constitución, 20

902 930 938

50230 ALHAMA DE ARAGÓN

[www.termaspallares.com](http://www.termaspallares.com)



Due to its original architecture, the El Bañerío restaurant is one of the most emblematic places of the Termas Pallares Spa. Its dishes are based on healthier and more varied menus both from the new and traditional cuisine.

*Das Restaurant El Bañerío ist aufgrund seiner originellen Architektur einer der sinnbildlichsten Orte des Termas Pallarés Kurhotels. In der Küche setzt man auf gesunde und abwechslungsreiche Gerichte, wie auch auf Nouvelle Cuisine und traditionelle Küche.*







# Bílbilis

Restaurante  
**BÍLBILIS**

Madre Puy, 1

976 883 955

**50300 CALATAYUD**

[www.restaurantebilbilis.com](http://www.restaurantebilbilis.com)



Specialised in Aragonese cuisine, its success is based on the quality of its dishes and the wise combination of select market ingredients, with maximum care in the kitchen. Simple, tasty dishes can be found on its menu, such as charcoal-grilled lamb. It has an outstanding wine cellar.

*Auf aragonische Küche spezialisiert. Sein Erfolg basiert auf der Qualität seiner Gerichte, der weisen Kombination ausgewählter Zutaten vom Markt und einer höchst gepflegten Küche. Auf der Speisekarte stehen einfache und schmackhafte Gerichte, wie Lamm vom Grill. Bemerkenswerter Weinkeller.*

# Rte. Hotel Calatayud

Restaurante

**HOTEL CALATAYUD**

Ctra. Madrid-Barcelona Km.237

976 881 323

**50300 CALATAYUD**

[www.hotelcalatayud.com](http://www.hotelcalatayud.com)



The Hotel Calatayud complex was built in 1963 in black stone from Calatorao quarries. In 2003 it was totally reformed but respecting its classical style. In its restaurant, the third generation of the family, together with a young team of chefs, now manages some very modern facilities with extremely novel technical means.

*Das Hotel Calatayud ist ein im Jahr 1963 aus schwarzem Stein der Calatorao Steinbrüche erbauter Hotelkomplex, der 2003 unter Wahrung des klassischen Stils vollständig restauriert wurde. Im Restaurant leitet die nun schon dritte Generation der Familie, zusammen mit einem jungen Team in der Küche, sehr moderne Anlagen mit neuartigsten technischen Mitteln.*





# Hospedería Mesón de la Dolores

Restaurante  
**HOSPEDERÍA MESÓN DE LA DOLORES**

Sancho y Gil, 4

976 889 055

**50300 CALATAYUD**

[www.mesonladolores.com](http://www.mesonladolores.com)



Located within the mythical Aragonese palace where the Meson de La Dolores Inn is found. The restaurant has rooms with capacity for 120 people. It offers dishes made with typical produce from the area, together with other more innovative dishes, within the most modern tendencies. Its wine list has more than 100 references.

*Das Restaurant befindet sich im berühmten aragonischen Palast des Gasthauses Mesón de la Dolores und bietet 120 Gästen Platz. Es werden ausgefeilte Gerichte mit typischen Erzeugnissen aus der Region, wie auch weitere, innovativere Angebote im Rahmen aktuellster Trends, angeboten. Weinkarte mit über 100 Referenzen.*

## Rte. Monasterio Benedictino

Restaurante  
**MONASTERIO BENEDICTINO**  
Plaza San Benito, s/n  
976 891 500  
**50300 CALATAYUD**  
[www.husa.es](http://www.husa.es)



The San Benito restaurant is located in the Husa Monasterio Benedictino Hotel, a place where, according to historians, San Iñigo, the patron saint of the city, was born. Here one can taste typical Aragonese gastronomy mixed with new tendencies.

*Das Restaurant San Benito befindet sich im Husa Monasterio Benedictino Hotel, an dem Ort, an dem den Historikern zufolge der Schutzpatron der Stadt, der hl. Iñigo, geboren wurde. Hier kann man typische aragonische Gastronomie mit neuen Tendenzen kosten.*





# Posada del Arco de San Miguel

Restaurante

POSADA DEL ARCO DE SAN MIGUEL

San Miguel, 18

976 887 272

50300 CALATAYUD

[www.arcodesanmiguel.com](http://www.arcodesanmiguel.com)



This intimate and comfortable inn has a wooden coffered ceiling that is a faithful reproduction of the original that can be found in one of the chapels of the La Seo Cathedral of Zaragoza. The constructive irregularities of the walls and windows of this old building, which used to be a sack warehouse as well as a rope-making workshop, have been respected. Aragonese cuisine with capacity for fifty people.

*Gemütlich und gastlich. Mit originalgetreuer Mudejar-Kassettendeckennachbildung der Originaldecke einer Kapelle der La Seo Kathedrale in Zaragoza. Die baulichen Unregelmäßigkeiten an Wänden und Fenstern dieses alten Gebäudes, das Sacklager und Seilerei war, wurden belassen. Aragonische Küche und Platz für fünfzig Gäste.*

# Hospedería del Papa Luna

Restaurante

HOSPEDERÍA DEL PAPA LUNA

Plaza Peñíscola

976 820 110

50250 ILLUECA

[www.papaluna.com](http://www.papaluna.com)



The Hospedería del Castillo del Papa Luna respects the historical character of the building and evokes the times of splendour of the Castle-Palace. Its à la carte restaurant offers attractive menus, and the Mediaeval Dinner is recommendable for groups. This themed dinner looks back to the times of the Luna family, with a mystery setting thanks to the candles and background music. The menu is served by "monks" and "pages" on an earthenware dinner service.

*Die Hospedería del Castillo del Papa Luna hat den historischen Charakter des Gebäudes erhalten und erinnert an die Blütezeit des Burgschlosses.. Ihr à la Carte Restaurant bietet attraktive Menüs an. Für Gruppen ist das mittelalterliche Abendessen empfehlenswert. Bei diesem Themenabendessen kehrt man die Zeit der Familie Luna innerhalb eines gespenstigen Rahmens mit Kerzen und Hintergrundmusik zurück. Das Menü wird in diesem Fall von „Mönchen“ und „Pagen“ in rustikalem Tongeschirr serviert.*





# Aires de Aragón

Restaurante  
AIRES DE ARAGÓN

Avda. del Generalísimo, 6

976 813 332

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

[www.airesdearagon.com](http://www.airesdearagon.com)



This restaurant was opened in the fifties and since then it has been visited by artists, bullfighters and sportspeople, who have left their autographs on enormous barrels. Some years ago, the restaurant changed management and it was renamed "Aires de Aragon". With this name and with a totally modernised menu, clients continue to enjoy excellent treatment and specialities such as Aragonese lamb, cod, ham and cheese.

*Seit Ende der 50er Jahre haben Künstler, Stierkämpfer und Sportler ihre Autogramme auf enorme Fässer geschrieben. Vor einigen Jahren wechselte die Leitung des Restaurants und seine Bezeichnung wurde in "Aires de Aragón" geändert. Unter dieser neuen Bezeichnung und mit einer komplett modernisierten Speisekarte können die Gäste weiterhin die ausgezeichnete Bedienung und Spezialitäten wie „Ternasco de Aragón“ (Lamm aus Aragonien), Kabeljau, Schinken und Käse genießen.*

# 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](http://www.hotelrestauranteelpatio.com)

 Menu adapted, traditional and creative letter suitable for celiac.

*Menüpunkt angepasst, traditionelle und kreative Schreiben geeignet für celiac.*



This has become one of the most well-known and outstanding restaurants in specialised publications related to tourism and gastronomy. The gastronomic excellence of the establishment has earned it many prizes and distinctions but the best possible prize are the numerous regular clients who come here to taste the delicate specialities of the house, above all the famous morchelas (type of mushrooms) full of sweetbreads.

*Dieses Restaurant hat sich laut der auf Fremdenverkehr und Gastronomie spezialisierten Veröffentlichungen in eines der anerkanntesten und herausragendsten seiner Art verwandelt. Besser sogar als alle Preise und Auszeichnungen sprechen die Kunden und Liebhaber von den gastronomischen Vorteilen dieses Restaurants. Sie kommen speziell hierher, um die feinen Spezialitäten des Hauses, vor allem die berühmten „Morchelas (Pilze) rellenas de lechecillas“ zu kosten.*







# La Bodega

Restaurante

LA BODEGA

Autovía Aragón, Km.271

976 812 696

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

[www.hotelbodega.es](http://www.hotelbodega.es)



The restaurant belongs to the hotel of the same name. Its five halls are designed with the clients' different needs in mind: daily homemade menus, banquets, company meals, family celebrations or lunches and dinners surrounded by an intimate and comfortable setting. Both Aragonese and market cuisine are included in its menu; our suggestions are the mushroom and foie symphony, the vegetable grill, steak millefeuille with Roquefort or cheesecake.

*Das Restaurant gehört zum gleichnamigen Hotel und die fünf Säle sind für die unterschiedlichen Gästebedarfe vorgesehen: Tagesgerichte nach Hausmacherart, Banketts, Firmenessen, Familienfeiern, wie auch Essen und Abendessen im kleinen und gemütlichen Rahmen. Die Speisekarte enthält aragonische Küche und Gerichte vom Markt. Wir schlagen „Sinfonia de setas y foie“ (Pilz- und Foie-Symphonie), „Parrillada de verduras“ (Gemüse vom Grill), „Milhojas de solomillo al roquefort“ (Filet mit Roquefort im Blätterteig) oder „Tarta de queso“ (Käsekuchen) vor.*

# La Venta de Malanquilla

Restaurante

LA VENTA DE MALANQUILLA

Ctra. Sagunto-Burgos Km.293

976 546 033

50315 MALANQUILLA



Behind its appearance of a typical roadside restaurant, it has a surprising cuisine, which pays special attention to both stewed and pickled game, as well as free-range meat. Extraordinary seasonal wild mushrooms. Extremely high-level homemade cuisine, with interesting creative exercises. An excellent wine list.

*Hinter dem Anschein eines typischen Landstraßenrestaurants überrascht eine Küche mit besonders gepflegten – gekochten und marinierten – Wildfleischgerichten und Geflügel. Ausgezeichnete Pilze nach Jahreszeit. Hausgemachte Küche auf höchstem Niveau mit interessanten kreativen Versuchen. Ausgezeichnete Weinkarte.*





# Las Truchas

Restaurante

**LAS TRUCHAS**

Travesía Monasterio de Piedra s/n

976 849 040

**50210 NUÉVALOS**

[www.hotellastruchas.com](http://www.hotellastruchas.com)



Instead of a hotel with a restaurant, its owners define it as a restaurant with rooms as their philosophy is founded on a cuisine that enables clients to enjoy a large range of exquisite traditional dishes, via a menu of the so-called "long and narrow". Migas (breadcrumbs), shoulder of lamb, trout, pickled partridge and a long symphony of desserts complete their extensive and attractive menu.

*Anstatt Hotel mit Restaurant definieren es seine Besitzer als Restaurant mit Zimmern. Deren Philosophie basiert auf einer Küche, bei der der Gast zahlreiche ausgezeichnete kleine traditionelle Gerichte anhand eines sogenannten „langen und schmalen“ Menüs genießen kann. Migas\* (Brotrumen), „Paletilla de ternasco“ (Lammschulter), „Trucha“ (Forelle) und „Perdiz escabechada“ (mariniertes Rebhuhn), wie auch eine lange Reihe an Desserts runden die umfangreiche und attraktive Speisekarte ab.*

# Reyes de Aragón

Restaurante

REYES DE ARAGÓN

Monasterio de Piedra

902 196 052

50210 NUÉVALOS

[www.monasteriopiedra.com](http://www.monasteriopiedra.com)



The Hotel Monasterio de Piedra is located in the former 12th century monastery complex. The Reyes de Aragón restaurant has been set up in the monks' common dormitory, with extensive à la carte dishes and a weekly menu according to the season. Some specialities are the Aragonese lamb, Cistercian style, pickled partridge or in desserts, the Prior cake.

*Das Monasterio de Piedra Hotel befindet sich in einem ehemaligen Kloster aus dem 12. Jahrhundert. Im Bereich des ehemaligen gemeinsamen Schlafsaals der Mönche befindet sich das Reyes de Aragón Restaurant, mit einer großen Speisekarte und Wochenmenü nach Saison. Einige Spezialitäten sind „Ternasco de Aragón al estilo Cister“ (Lamm aus Aragonien im Zisterstil), „Perdiz escabechada“ (mariniertes Rebhuhn) oder „Pastel Prior“ Nachtisch.*





CALIDAD TURÍSTICA

Aranda, Jalón, Jiloca



## Río Piedra

Restaurante  
RÍO PIEDRA

Ctra. Monasterio s/n

976 849 007

50210 NUÉVALOS

[www.hotelriopiedra.com](http://www.hotelriopiedra.com)



This comfortable family hotel was founded in 1955. It is surrounded by singular and extremely peaceful countryside, just one kilometre from the Monasterio de Piedra Park. Its restaurant offers exquisite dishes with a local flavour and an excellent meal can be enjoyed. That is why it is the meeting point for good-table lovers. We can highlight its migas (breadcrumbs), free-range cockerel in pepitoria (fried onion and livers), pickled partridge and of course, trout from the Piedra River. An extensive wine list.

*Gemütliches Hotel mit familiärer Tradition, das 1955 gegründet wurde. Es liegt inmitten einer einzigartigen Landschaft, in abgeschiedener Ruhe und nur einen Kilometer vom Park des Piedra Klosters entfernt. Sein Restaurant bietet Köstlichkeiten mit lokalem Aroma. Die Küche ist ausgezeichnet, so dass es sich in Treffpunkt für Kenner guter Küche verwandelt hat. Wir empfehlen „Migas“ (Brotkrumen), „Gallo de corral en pepitoria“ (Stallhahn mit gebratenen Zwiebeln und Leber), „Perdig escabechada“ (mariniertes Rebhuhn) und natürlich „Trucha del Río Piedra“ (Forelle aus dem Piedra Fluss). Umfangreiche Weinkarte.*



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](http://www.zaragozalaprovincia.es)