

A red plate is centered on a white tablecloth with a subtle circular pattern. The plate is decorated with a dark chocolate drizzle that forms a stylized shape. A silver fork is positioned vertically below the plate. The text is overlaid on the plate.

5

mesas
con sabor

en Zaragoza la Provincia

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.



Bajo Ebro



Donde el Ebro se contonea en el bajo Ebro, la tierra produce excelentes cerezas en Caspe, y melocotones de Maella que son protagonistas de ferias locales. Los aceites de sus olivos saborizan la sabrosa frigolla o fritada de Caspe.

En el Mar de Aragón se pesca la exquisita lucioperca, muy cotizada en centroeuropa y también se come el siluro a pesar de su aspecto. En carnes destacan el cordero de rasa maellana y la matanza del cerdo en Nonaspe que podrán regarse con "Vino de la Tierra" del Bajo Aragón.

La dulcería es amplísima: panadons en Fabara, Nonaspe y Fayón, pastisets y cocas en Mequinenza, torta de balsa de Caspe reconocida con la C de Calidad y bollos de alma en todas las localidades.



Oficina de Turismo. Caspe

Casa - Palacio Piazueto Barberán

Plaza España, 1

Tel.: 976 636 533

www.caspe.es

Oficina de Turismo. Mequinenza

Plaza del Ayuntamiento, 5

Tel.: 974 464 136

www.mequinenza.com





- | | | | |
|--|--------------------|--|---------------------------|
| | Oficina de turismo | | Paraje pintoresco |
| | Mesas con sabor | | Goya |
| | Castillo | | Zona vinícola |
| | Iglesia monumental | | Balneario |
| | Ruinas | | Espacio Natural Protegido |
| | Judería | | Camino de Santiago |
| | Monasterio | | Camino del Cid |

Rte. Magallón

Restaurante
MAGALLÓN

Obispo Rafael Cubeles, 1

976 630 222

50700 CASPE

www.hotel-magallon.com



Ubicado en el tranquilo y relajante Hotel Magallón, con 44 habitaciones, su restaurante está decorado rústicamente, empleando materiales y tejidos típicos de la zona. Amplia selección de platos de la tierra y atractiva carta de vinos. Ingredientes C de Calidad en su cocina.





Atrapasueños de los Meandros

Restaurante

ATRAPASUEÑOS DE LOS MEANDROS

San Francisco, 1-3

976 171 100

50790 ESCATRÓN

www.hotelatrapa.com



En pleno cruce de caminos, en la villa de Escatrón, el Hotel Atrapasueños es un centro acogedor, en el que la tranquilidad es su característica principal. De mañana o tarde el paseo o la excursión son la mejor opción. La carta de su restaurante no defrauda, ya que con cualquier plato acertará. Los bacalao y el chuletón son sus especialidades.

Ca Oliver

Restaurante

CA OLIVER

Fraile, 27

976 635 506 / 695 966 506

50793 FABARA

www.caoliver.com



Se trata de una fonda, o como sus propietarios la definen: una pensión rural de cinco habitaciones. Acorde con la estética de su época de construcción, está decorado el acogedor comedor del restaurante, donde se pueden degustar platos variados, típicos de la zona donde se halla ubicada. Se ofrece un trato profesional y familiar.





Hospedería Monasterio de Rueda

Restaurante

HOSPEDERÍA MONASTERIO DE RUEDA

Ctra. Sástago a Escatrón, Km.9

976 170 016

50780 ESCATRÓN

www.monasteriorueda.com



Hospedería dentro del edificio cisterciense monumental desde la que se puede oír el sonido del río Ebro. El restaurante destaca por su decoración y sus platos de perfecta creación, como el arroz con jamón ibérico, boletus y hortalizas de la huerta aragonesa, borrajas de la Ribera del Ebro con pato, o los jarretes de ternasco deshuesados al vino tinto, con aroma a setas y romero.



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