

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, Michelín 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.







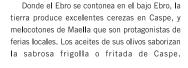
la Provincia

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



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 Piazuelo Barberán Plaza España, 1 Tel.: 976 636 533

Oficina de Turismo. Mequinenza Plaza del Avuntamiento, 5

Tel.: 974 464 136





MAGALLÓN Ohisno Rafae

Obispo Rafael Cubeles, 1

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





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 bacalaos y el chuletón son sus especialidades.



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 ESCATRON





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.

