

En | De

5

restaurants  
to enjoy

in the Province of Zaragoza

**Low Ebro**  
**Nieder-Ebro**

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.

# Low Ebro

In the areas where the Ebro River twirls in the Low Ebro area, the land produces excellent cherries in Caspe, as well as peaches in Maella, which are the main features of local fairs. The oil from its olives flavours the tasty frigolla or fritada (sautéed pepper, tomato, onion, courgettes and other vegetables) of Caspe.

The exquisite pike-perch of the Mar de Aragón is very much appreciated in the centre of Europe and the black bass is also eaten, despite its aspect. Regarding its meat produce, the Maella breed lamb and the pork products of Nonaspe stand out, which can be washed down with Bajo Aragón "Table Wine". It has an extensive dessert offer: panadons (dough made with honey or sugar and oven-baked) in Fabara, Nonaspe and Fayón, pastisets (dough made with honey or sugar and oven-baked) and cocas (fine bread dough with sweet or savoury ingredients, oven-baked) in Mequinenza, torta de balsa (circular or pond-shaped dough made of flour and refined sugar) in Caspe acknowledged with the C for Quality and bollos de alma (pasties with sweet pumpkin filling) in all the towns.

## Nieder-Ebro

*Dort, wo der Ebro in den Niederebro übergeht, bringt das Land um Caspe ausgezeichnete Kirschen und Pfirsiche in Maella, die auf allen lokalen Märkten Hauptdarsteller sind. Das Öl der dortigen Olivenbäume verleiht der schmackhaften „Frigolla“ oder „Fritada“ (Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Kürbisse und weiteres Gemüse aus der Pfanne) aus Caspe ihren charakteristischen Geschmack.*

*Im aragonischen Meer wird ausgezeichnete Zander, der in Mitteleuropa hochgeschätzt wird, geangelt. Auch der Wels wird - trotz seines Aussehens - gegessen. Unter den Fleischsorten sind Lamm von der Maella Rasse und Erzeugnisse beim Schweineschlachten aus Nonaspe hervorzuheben, zu denen „Landwein“ aus Niederaragonien gereicht werden sollte.*

*Die Süßwaren sind besonders reichhaltig: „Panadons“ (Backwaren aus Teig, Zucker oder Honig) in Fabara, Nonaspe und Fayón, „Pastisets“ (Backwaren aus Teig, Zucker oder Honig) und „Cocas“ (gebackener Brotteig mit süßen oder salzigen Zutaten) in Mequinenza, „Torta de balsa“ (rundes, teichförmiges Gebäck aus Mehl und feinem Zucker) in Caspe, die mit dem C für Qualität anerkannt ist, sowie „Bollos de alma“ (kleines mit Kürbiskernfülle gefülltes Gebäck) in allen Orten dieser Gegend.*



### TOURIST OFFICES / AMTLICHES REISEBÜRO

#### Oficina de Turismo. Caspe

Casa - Palacio Piazueto Barberán

Plaza España, 1

Tel.: 976 636 533

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

#### Oficina de Turismo. Mequinenza

Plaza del Ayuntamiento, 5








Tel.: 974 464 136

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





-  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. Magallón

Restaurante

**MAGALLÓN**

Obispo Rafael Cubeles, 1

976 630 222

**50700 CASPE**

[www.hotel-magallon.com](http://www.hotel-magallon.com)



Located in the quite and relaxing Magallon Hotel, with 44 rooms, the decoration of its restaurant has a country flavour, using typical materials and fabrics from the area.

Wide selection of dishes from the area and an attractive wine list. Cooking with the C for Food Quality of Aragon.

*Das Restaurant gehört zu einem ruhigen und erholsamen Hotel Magallón mit 44 Zimmern. Rustikale Einrichtung, indem typische Materialien und Stoffe aus der Region eingesetzt wurden. Reichliche Auswahl an Gerichten aus der Region und attraktive Weinkarte. Die mit dem C für Lebensmittelqualität in Aragonien.*







## Atrapasueños de los Meandros

Restaurante

ATRAPASUEÑOS DE LOS MEANDROS

San Francisco, 1-3

976 171 100

50790 ESCATRÓN

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



At a crossroads, in the village of Escatron, we can find the Atrapasueños Hotel, a comfortable establishment where quietness is its main feature. A walk or an outing are the best option for both morning and afternoon. You will not be disappointed by the menu as any dish will be a perfect choice. Cod dishes and T-bone steak are its speciality.

*Mitten an einer Wegkreuzung bietet das Hotel Atrapasueños in Escatrón einen gemütlichen Aufenthalt, wobei die Ruhe als seine Haupteigenschaft angeführt werden kann. Morgens oder abends einen Spaziergang oder Ausflug sind die besten Optionen. Die Speisekarte des Restaurants enttäuscht nicht, alle Gerichte sind ein Treffer. "Bacalao" (Kabeljau) und „Chuletón" (Kotelett) sind seine Spezialitäten.*

# Ca Oliver

Restaurante

CA OLIVER

Fraile, 27

976 635 506 / 695 966 506

50793 FABARA

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



This is an inn, or as its owners define it, a rural guesthouse with five rooms. The comfortable restaurant dining room is decorated in line with the time when it was constructed. It offers miscellaneous dishes, typical of the region where it is located. A professional and family treatment is offered.

*Hierbei handelt es sich um einen Gasthof - oder seinen Besitzern zufolge, um eine ländliche Pension mit fünf Zimmern. Der gemütliche Speisesaal ist im Baustil seiner Zeit dekoriert. Dort kann man verschiedene und für die Region typische Gerichte kosten. Die Bedienung ist professionell und familiär.*





# Hospedería Monasterio de Rueda

Restaurante

HOSPEDERÍA MONASTERIO DE RUEDA

Ctra. Sástago a Escatrón, Km.9

976 170 016

50780 ESCATRÓN

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



This inn is located within the Cistercian building and monument, from where one can hear the sound of the Ebro River. One of the outstanding features of its restaurant is its decoration and its perfectly created dishes, such as rice with Iberian ham, boletus mushrooms and vegetables from the Aragonese market garden, borage from the Ebro Riverbanks with duck, or deboned lamb legs cooked in red wine, with mushroom and rosemary aroma.

*Das Gasthaus befindet sich innerhalb des Gebäudes des Zisterdenkmals, von dem aus man sogar den Klang des Ebro Flusses hören kann. Das Restaurant kennzeichnet sich durch seine Dekoration und perfekt kreierten Gerichte wie „Arroz con jamón ibérico“ (Reis mit iberischem Schinken), „Boletus y hortalizas de la huerta aragonesa“ (Boletus und Gemüse aus dem aragonischen Gemüsegarten), „Borrajá de la orilla del Ebro con pato“ (Borretsch vom Ebro Ufer mit Ente), oder „Jarretes de ternasco deshuesados al vino tinto, con aroma a setas y romero“ (entbeinte Lammkeule in Rotwein mit Pilz- und Rosmarinaroma).*



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)