

A red plate is centered on a white tablecloth with a subtle pattern of small circles. A silver fork is positioned vertically below the plate. The plate is decorated with a dark chocolate drizzle that forms a stylized shape. In the center of the plate, there is a white circle containing the number '5' and the text 'mesas con sabor'. Below this circle, the text 'en Zaragoza la Provincia' is written.

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.



# Cariñena, Daroca, Belchite



**OFICINAS  
DE TURISMO**

## **Oficina de Turismo. Daroca**

Plaza de España, 4  
Tel.: 976 800 129

## **Oficina Comarcal de Turismo. Gallicantá**

Plaza San Mauricio, 4  
Tel.: 976 803 069

El sur de la provincia, que linda con Teruel, produce excepcionales vinos reconocidos por la Denominación de Origen de Cariñena, herencia de la villa romana Carae, donde sus habitantes tomaban vino mezclado con miel en el siglo III aJc.

Los puertos de Paniza y Codos deleitan con sus setas a los paseantes, mientras en Aguarón se preparan pollos de corral en la cocina reconocidos con la C de Calidad Alimentaria Aragonesa. Son tradicionales también los productos de la matanza y sus tortas de chichorros. En los campos de Belchite crecen nuevos olivos que producen premiados aceites en Europa, y en Lécera se afianza la producción ecológica de pastas y legumbres.

La herencia sefardí de Daroca se conserva en sus pastelerías, especialmente recomendable es visitar el Museo de la tradicional pastelería de Manuel Segura. En Cariñena se hacen moscatelitos, en Fuentetodos tortas de miel, vino de licor de Aguarón y Almonacid de la Sierra. Y pajarillas, generosos y mostillo en casi todas las localidades.





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



# La Rebotica

Restaurante  
**LA REBOTICA**

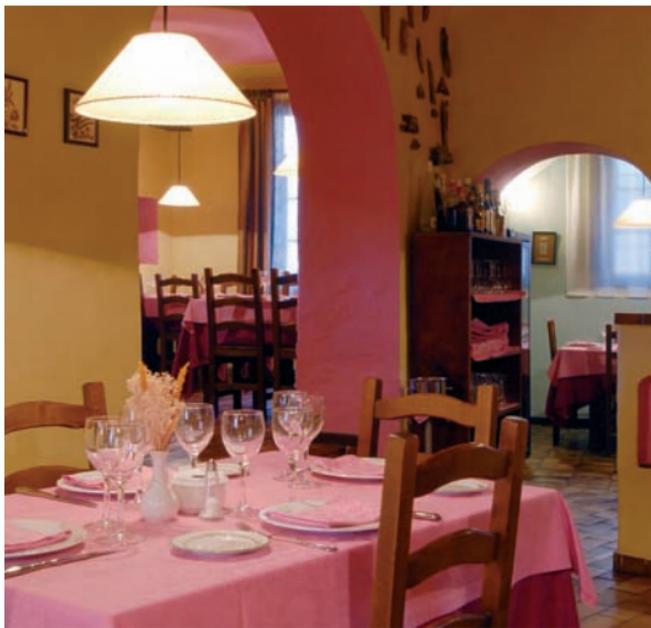
San José, 3

976 620 556

50400 CARIÑENA



El lugar que ocupa fue una céntrica farmacia, por ello su original comedor se distribuye en cinco rústicas y acogedores salas conservando la estructura principal del edificio. Destacan los productos aragoneses, la cocina tradicional y toques de alta expresión en exquisitas elaboraciones, como el pollo de la abuela en escabeche de foie-gras. Posee una de las mejores cartas de vinos de D. O. Cariñena.





# La Torreta

Restaurante

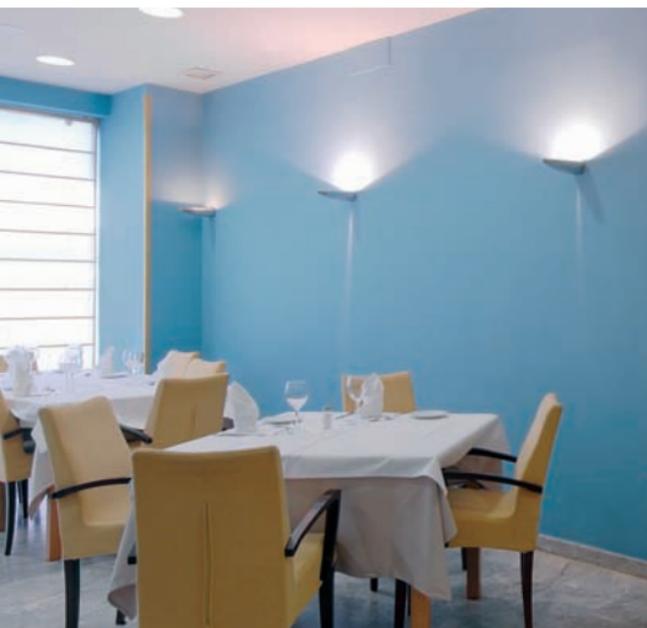
**LA TORRETA**

Plaza Alta, 1

976 621 014

**50400 CARIÑENA**

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



Restaurante situado en pleno centro de esta villa, dotado de instalaciones y mobiliario de alta categoría. Dispone de comedor con capacidad para 300 comensales y reuniones de empresa. Poseen un menú diario muy interesante, tanto en calidad como en precio, complementado por un menú especial y una carta bien elaborada.

# Cien Balcones

Restaurante  
**CIEN BALCONES**

Mayor, 88  
976 545 071

**50360 DAROCA**

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



El restaurante pertenece al recién inaugurado hotel, que recupera un espléndido patio como terraza de verano. En sus mesas se pueden degustar productos de la zona, como ensaladas con foie, arroz caldoso con verduritas, junto con creaciones de nueva cocina como la “locura de chocolate con petazetas”. Buena bodega. De lunes a viernes dispone de menú variado, se realizan comidas de trabajo y celebraciones.





## El Capricho de Goya

Restaurante

**EL CAPRICHO DE GOYA**

Paseo Vistalegre, 5

976 143 888 / 617 711 893

**50142 FUENDETODOS**

[www.fuendetodos.org](http://www.fuendetodos.org)



El edificio en el que se instalaba una antigua bodega, acoge tras una cuidadísima restauración, una hospedería dotada de siete habitaciones dobles y un restaurante con capacidad para cien comensales, que pueden elegir entre una atractiva carta, un menú diario y otros menús especiales para grupos.

# Fonda Rubio

Restaurante  
**FONDA RUBIO**

Avda. García Jiménez, 27  
976 140 059  
50450 MUEL



Lo que en un principio fue una posada de carreteros ha sido reconvertida en un pequeño restaurante con distintos salones en los que no falta la cerámica tradicional de Muel. La mesa combina la cocina más conservadora aragonesa con incorporación de nuevos conceptos: migas con uva, pollo a la chilindrón, merluza rellena con crema de marisco o anchoa con helado de aceitunas. Como postre: crepillos rellenos de mostillo.





# El Paradero



Restaurante  
**EL PARADERO**  
Nueva, 25  
976 622 656  
**50480 PANIZA**



En un lateral de la Plaza Mayor nos encontramos con una sorprendente casa de comidas–restaurante, de rústica decoración, en el que destacan sus platos caseros, así una extensísima y bien aclimatada bodega de vinos, en su mayoría de la D.O. Cariñena.



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)