

En | De

5

restaurants  
to enjoy

in the Province of Zaragoza

**Cariñena, Daroca, Belchite**

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.

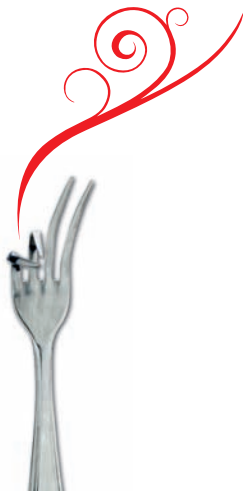
50 mal lecker  
zu Tisch  
in Zaragoza Provinz

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.

# Cariñena, Daroca, Belchite

To the south of the province, on the borders with Teruel, exceptional wines are produced. These are acknowledged by the Cariñena Denomination of Origin, inherited from the Roman villa, Carae, where its inhabitants drank wine mixed with honey in the 3rd century b.c.

The Paniza and Codos mountain passes delight travellers with their wild mushrooms, whilst in Aguarón free range chickens, acknowledged with the C for Food Quality of Aragón are prepared in the kitchen. Pork products and chichorros (pieces of bacon) are also traditional. New olive trees, which produce prize-winning oils in Europe, grow in the fields of Belchite, and in Lecera, the ecological production of pasta and pulses has been consolidated.

The Sefardi inheritance of Daroca is preserved in its cake-shops and a visit to the Manuel Segura Museum of traditional cake-making is especially recommended. Moscatelitos (raisins soaked in muscatel and coated in chocolate) are made in Cariñena, whilst honey cakes are made in Fuentedetodos and liqueur wines in Aguarón and Almonacid de la Sierra. Pajarillas, Generosos and Mostillo (sweet wines) are made in practically all the towns.



## TOURIST OFFICES / AMTLICHES REISEBÜRO

### Oficina de Turismo. Daroca

Plaza de España, 4  
Tel.: 976 800 129

### Oficina Comarcal de Turismo. Gallocañta

Plaza San Mauricio, 4  
Tel.: 976 803 069








*Im Süden der Provinz, der an Teruel angrenzten, wachsen ausgezeichnete Weine, die mit der Herkunftsbezeichnung Cariñena anerkannt wurden. Sie wird als Erbe der römischen Stadt Carae angesehen, in der die Einwohner im 3. Jahrhundert vor Chr. mit Honig gemischten Wein tranken.*








*Die Paniza und Codos Bergpässe erquickten die Wanderer mit ihren Pilzen, während in Aguarón Stallhähnchen zubereitet werden, die mit dem C für aragonische Lebensmittelqualität ausgezeichnet sind. Auch Schlachterzeugnisse und „Chichorros“ (Speckkuchen) gehören zur Tradition. Auf den Feldern von Belchite wachsen neue Olivenbäume, die Öl erzeugen, das in Europa preisgekrönt ist. Lecera macht sich einen Namen mit ökologischer Erzeugung von Nudelwaren und Hülsenfrüchten.*

*Das sephardische Erbe Darocas ist in den Konditoreien erhalten geblieben. Besonders empfehlenswert ist ein Besuch im Museum traditioneller Konditoreikunst von Manuel Segura. In Cariñena werden „Moscatelitos“ (getränktes und mit Schokolade überzogenes Gebäck), in Fuentedetodos Honigkuchen, und in Aguarón und Almonacid de la Sierra Likörwein hergestellt. In fast allen Orten werden „Pajarillas“, „Generosos“ y „Mostillo“ (süße Weißweine) erzeugt.*





-  **Tourist offices**  
/ Antikes 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





# La Rebotica

Restaurante

**LA REBOTICA**

San José, 3

976 620 556

**50400 CARIÑENA**



The place that it occupies used to be a centric chemist's shop, so its original dining-room is divided into five comfortable rooms with a country flavour, preserving the main structure of the building. Aragonese produce, traditional cuisine, with touches of haute cuisine stand out in exquisite dishes, such as "pollo de la abuela (grandmother's chicken) in foie-gras pickle. It has one of the best wine Cariñena D.O. wine lists.

*Das Restaurant befindet sich in einer zentralgelegenen Apotheke. Aus diesem Grund ist der Speisesaal in fünf rustikale und gemütliche Säle aufgeteilt. Die Hauptstruktur des Gebäudes wurde so beibehalten. Hervorzuheben sind die aragonischen Erzeugnisse, die traditionelle Küche und der hochkarätige Hauch bei exquisiten Zubereitungen, wie das „Pollo de la abuela en escabeche de foie-gras“ (Hähnchen nach Großmutter's Art in Foie gras Marinade). Es besitzt eine der besten Weinkarten der Herkunftsbezeichnung D.O. Cariñena.*







# La Torreta

Restaurante

**LA TORRETA**

Plaza Alta, 1

976 621 014

**50400 CARIÑENA**

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



This restaurant is right in the town centre and it has high quality facilities and furnishing. Its dining-room has the capacity for 300 people and company meetings. They have a very interesting daily menu, both quality and cost wise, complemented by a special menu and well-prepared à la carte dishes.

*Dieses Restaurant liegt mitten im Zentrum der Stadt und ist mit hochwertigen Einrichtungen und Mobiliar ausgestattet. Der Speisesaal bietet Platz für 300 Gäste und Firmenversammlungen. Das Angebot umfasst ein qualitativ und preislich sehr interessantes Tagesmenü. Es wird mit einem Spezialmenü und eine sehr ausgefeilten Speisekarte ergänzt.*



# Cien Balcones

Restaurante

**CIEN BALCONES**

Mayor, 88

976 545 071

**50360 DAROCA**

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



The restaurant belongs to the recently opened hotel, and its beautiful patio has been restored, to be used as a terrace in the summer months. Local dishes are served at their tables, such as salads with goose liver, rice served with fresh vegetables, along with its "nouvelle cuisine" such as "crunchy chocolate madness". Excellent wines. Varied menu from Monday to Friday. Working lunches and celebrations are also catered for.

*Das Restaurant gehört zu dem kürzlich eingeweihten Hotel, in dem ein herrlicher Innenhof als Sommerterrasse genutzt wird. Am Tisch kann man Produkte aus der Region, wie Foie-Salat, Rissotto mit feinem Gemüse, sowie Gerichte der Nouvelle Cuisine wie "Locura de Chocolate con Petazetas" (Schokoladenspleen mit Peta Zeta). Guter Keller. Von Montag bis Freitag gibt es ein abwechslungsreiches Menü. Es werden auch Arbeitsessen und Feiern veranstaltet.*





## 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)



The building, which used to house an old cellar, has been meticulously restored and has been converted into an inn with seven double rooms and a restaurant with capacity for up to one hundred people, who can choose between à la carte meals, a daily menu and other special group menus.

*Ein Gebäude, in dem sich ein ehemaliger Weinkeller befand, birgt jetzt nach einer sehr sorgfältigen Restauration eine Herberge mit sieben Doppelzimmern und ein Restaurant für 100 Gäste. Ihnen stehen eine attraktive Speisekarte, ein Tagesmenü und weitere Sondermenüs für Gruppen zur Auswahl.*

# Fonda Rubio

Restaurante

**FONDA RUBIO**

Avda. García Jiménez, 27

976 140 059

**50450 MUEL**



What used to be roadside inn has been converted into a small restaurant with different rooms where the traditional ceramics of Muel are not lacking. The offer combines the more conservative Aragonese cuisine with new concepts: migas (breadcrumbs) with grapes, chicken a la chillindron (sautéed with pepper, tomato, onion, garlic and olive oil), hake stuffed with seafood cream or anchovy with olive-oil ice-cream. As a dessert: crespillos (borage leaf coated with a flour and honey dough and filled with mostillo (sweet preserve).

Was zunächst ein Gasthof für Straßenarbeiter war, wurde jetzt in ein kleines Restaurant mit verschiedenen Salons verwandelt, in denen die traditionelle Keramik aus Muel nicht fehlt. Die Gerichte kombinieren höchst konservative aragonische Küche mit der Aufnahme neuer Konzepte: „Migas con uva“ (Brotkrumen mit Trauben), „Pollo a la chillindrón“ (Hähnchen mit in Olivenöl gebratenem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch), „Merluza rellena con crema de marisco“ (mit Meeresfrüchtecreme gefüllter Seehecht) oder „Anchoa con helado de aceitunas“ (Sardellen mit Oliveneis). Als Nachtisch: „Crespillos rellenos de mostillo“ (in einem Teig aus Mehl und Honig panierte und frittierte Borretschblätter, die mit Weincreme gefüllt sind).





# El Paradero



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



On one side of the Plazo Mayor, we find a surprising restaurant, decorated with a country flavour. Its homemade dishes are an outstanding feature together with an extremely extensive and well-conditioned wine cellar, the majority Cariñena D.O.

*Auf einer Seite des Marktplatzes befindet sich eine überraschende Gaststätte – Restaurant mit rustikaler Dekoration, in dem hausgemachte Gerichte, wie auch ein umfangreicher und gut klimatisierter Weinkeller, in seiner Mehrzahl mit Cariñena Herkunftsbezeichnung, besonders hervor zu heben sind.*



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)