

A top-down view of a bright red circular plate centered on a white tablecloth with a subtle embossed pattern. The plate is decorated with a dark chocolate drizzle that forms a stylized, abstract shape. A silver fork is positioned vertically below the plate, with its tines pointing upwards. The overall composition is clean and minimalist.

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.



# Ebro Central



Desde la ribera riojana-navarra el Ebro riega fértiles huertas en Mallén, Gallur, Alagón, Fuentes de Ebro -famosa ésta última por la cebolla dulce con C de Calidad- y Nuez de Ebro -con producción de huevos también C de calidad- . Borrajas, acelgas, cardos, alcachofas, habas, tomates, espárragos y pimientos forman parte de las sabrosas menestras de Alagón y Alcalá de Ebro.

En las contrastadas tierras monegrinas es excelente el cordero asado y los quesos de cabra de Monegrillo. Otros quesos muy afamados se elaboran en El Burgo de Ebro.

Embutidos y longanizas se degustan en Pradilla de Ebro, Villanueva de Gállego y Bujaraloz.

Los dulces que culminan las mejores mesas son las dulcísimas tortillas de Alagón, culecas en Remolinos, tortas de yema de Lecifena, farinosos en Perdiguera o guirlaches en Alfajarín.



**Oficina del Patronato de Turismo.**  
Diputación Provincial de Zaragoza  
Plaza de España, 1  
Tel.: 976 212 032  
<http://zaragozaturismo.dpz.es>

**Oficina de Turismo. Alagón**  
Plaza San Antonio, 2  
Tel.: 976 611 814





a Logroño  
/ Bilbao

a Huesca  
/ Francia



-  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



# El Palacio

Restaurante

**EL PALACIO**

Ctra. Logroño, 14-16

976 788 037

50620 CASETAS



Dispone de un interesante menú del día, una atractiva carta y organización de cenas de empresa y un menú degustación. Sus especialidades son el solomillo de cebón, el ciervo al estilo monflorito con whisky, rodaballo salvaje al estilo del chef, brochetas de rape con langostino o lenguado al cava.





# Chané

Restaurante

**CHANÉ**

Eras Altas, 10

976 107 833

50171 LA PUEBLA DE ALFINDÉN



Chané cumple más de dos décadas y este complejo hotelero con restaurante diferenciado posee una excelente cocina de carta o menú. Destacan las parrillas y guisos habituales, como solomillo, chuletón, rabo de toro, merluza a la vasca o cocochas de bacalao con corazones de alcachofas de La Puebla, prevaleciendo de forma rigurosa la temporada del producto. Sobresaliente carta de vinos.

# Mesón Las Calas

Restaurante  
**MESÓN LAS CALAS**  
Ctra. Valencia N.29  
976 124 363  
50430 MARÍA DE HUERVA



Situado a pie de carretera, en pleno centro, decorado agradable y cálidamente, se divide en dos comedores; el más espacioso reservado para menús de diario, excelentemente realizados y otro, más acogedor, donde se ofrecen pescados, carnes y en general platos más elaborados. Buenos postres y bodega.





# Octava Milla

Restaurante

**OCTAVA MILLA**

Ciudad del Ponce, 4

976 792 900

**50180 UTEBO**

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



El Hotel Europa abrió sus puertas en 2006, de líneas rectas y con espacios abiertos. En su restaurante de carta destacan la ensalada de provolone y pomodoro en vinagreta de confitura de tomate o el carpaccio de atún al aceto balsámico. Y su dulce selección de postres: sobreteja, delicia de helado de rulo de cabra con confitura de arándanos y croquetas de melocotón de Calanda en salsa de tempranillo. Cuidada carta de vinos. Y salón para celebraciones.

# La Val D'Onsella

Restaurante

LA VAL D'ONSELLA

Pilar Lorengar, 1

976 180 388

50830 VILLANUEVA DE GÁLLEGO

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



Auténtico imperio gastronómico, a pocos kilómetros de Zaragoza, uno de los estandartes de la cocina aragonesa actual. Platos como el "guiso de pulpo, patata, bacalao y calabacín relleno de ajoarriero" o el delicioso "lomo de lubina con hinojo verduritas". Magnífica bodega reconocida como una de las mejores del país, con más de 25.000 botellas.

 Menú adaptado para celiacos y banquetes con previo aviso.



CALIDAD TURÍSTICA



# El Aral

Restaurante

**EL ARAL**

Carretera Madrid Km.309,200

976 332 000

**50012 ZARAGOZA**

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



Situado a un kilómetro de la Feria de Muestras, a tres del aeropuerto y centro logístico PLAZA y a 10 minutos del centro de la ciudad de Zaragoza, el Hotel el Cisne acoge el restaurante Aral, rodeado de zona ajardinada y piscina, ofrecen degustar los excelentes platos de su bien realizada carta, en la que no faltan los platos más exquisitos de la cocina aragonesa. Extensa bodega.

# Las Galias

Restaurante

**LAS GALIAS**

Ctra. Nacional 333, Km.527

976 680 224

**50800 ZUERA**

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



Uno de los más veteranos restaurantes aragoneses, enclavado en el complejo hotelero del mismo nombre, justo al lado de la antigua carretera nacional de Zaragoza a Huesca, en las afueras de Zuera.

Platos como el paté de faisán al aceite de trufas, el rodaballo al horno, o el costillar relleno, son algunas de sus sugerencias más interesantes. Trato familiar e interesante bodega.





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)