

Fr | It

5

bonnes  
tables

dans la Province de Saragosse

**Vallée centrale de l'Èbre**  
**Ebro centrale**

5● tavole saporite  
nella Provincia di Saragozza



Choisir cinquante restaurants de la province de Saragosse dans la longue liste des excellents établissements qui mettent tout en oeuvre pour préserver, innover et divulguer la gastronomie aragonaise a été une tâche difficile.

Pour garantir les références de ce guide, nous avons bénéficié de la collaboration et du savoir-faire d'un des grands gastronomes d'Aragon, Eduardo Bueso, actuel représentant du Groupe Gourmets de Saragosse, inspecteur du guide Gourmetour pendant dix-sept ans dans cette province et actuel éditeur et directeur du magazine gastronomique à tirage national, Buena Mesa.

Fort d'une telle expérience, il a sélectionné les restaurants qui figurent dans le guide selon des critères rigoureux et équitables. Les principaux guides gastronomiques nationaux tels que Gourmetour, Michelin ou Campsa ont été consultés ainsi que les informations de Horeca Restaurants de Saragosse et des représentants des trois appellations d'origine contrôlées viticoles de Saragosse, retenant d'autre part les chefs qui ont participé à des concours gastronomiques et prenant en compte tous les efforts réalisés par les propriétaires, les chefs, les maîtres et les sommeliers sans oublier la décoration de la salle, le renouvellement des cartes et de la carte des vins (certaines bénéficiant d'une mention spéciale au niveau national).

Il est impossible de dresser une liste exhaustive mais nous sommes certains que les établissements qui figurent dans cet ouvrage réunissent les qualités qui les rendent dignes d'apparaître dans ce guide des plaisirs de la table et des bonnes tables de la Province de Saragosse.

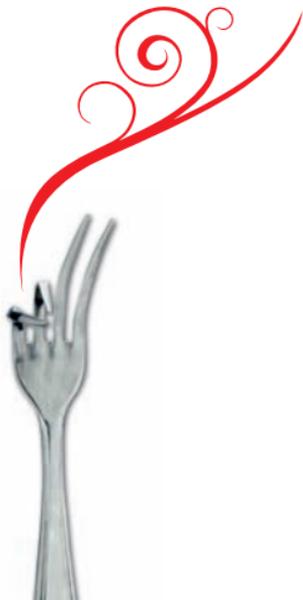
50 tavole  
saporite  
nella Provincia di Saragozza

Scegliere solo cinquanta ristoranti nella provincia di Saragozza, fra i numerosi ed eccellenti locali che realizzano il difficile lavoro di mantenere, innovare e diffondere la gastronomia aragonese, è stata un'ardua impresa.

Per far sì che questa guida sia il più fedele possibile alla realtà, abbiamo richiesto la collaborazione e l'esperienza di uno dei più veterani gastronomi di Aragona, Eduardo Bueso, attuale rappresentante del *Grupo Gourmets* di Saragozza, ispettore della Guida *Gourmetour* per 17 anni in questa provincia e attuale editore e direttore della rivista gastronomica nazionale *Buena Mesa*.

Grazie alla sua esperienza, ha selezionato i ristoranti qui elencati, con criteri rigorosi ed equi. Sono state consultate le più prestigiose guide gastronomiche nazionali, quali *Gourmetour*, *Michelin* o *Campsa*. Sono state raccolte informazioni da *Horeca Restaurantes* di Saragozza e dai rappresentanti delle tre D.O. vinicole della provincia. Sono stati valutati i cuochi che hanno presentato le loro proposte a concorsi di gastronomia ed è stato quantificato lo sforzo realizzato da proprietari, cuochi, maitre e sommelier, senza dimenticare la decorazione delle sale da pranzo, la varietà dei menù e le cantine (in alcuni casi famose a livello nazionale).

Nonostante sia impossibile inserirli tutti, almeno siamo sicuri che i ristoranti qui riportati meritano di essere nominati in questo libro-guida del piacere della tavola, delle buone tavole della Provincia di Saragozza.



# la Province

Saragosse possède des cultures maraîchères très fertiles à proximité de ses cours d'eau et partage ses plaines du Bajo Ebro avec les contreforts des Pyrénées des Cinco Villas et le massif du Moncayo, le plus haut sommet de la province. La diversité des climats et les cultures irriguées et sèches millénaires qui sont liées à des types de terrains et d'économies très différents ont donné un héritage culturel des plus précieux ainsi que des recettes, des habitudes, des coutumes où l'on fait frire, rôtir ou mijoter car une des caractéristiques de la gastronomie de Saragosse est bel et bien la diversité.

Le territoire est le premier facteur qui conditionne la gastronomie ; le temps mais surtout le tour de mains des propres habitants a permis de créer différents plats à partir de mêmes ingrédients.

La mise à jour subtile mais constante des produits et des préparations traditionnelles est à la base du grand choix de spécialités appétissantes dans toute la province. Au cours des dernières années, un culte tout particulier a été voué à la cuisine et à la gastronomie, alliant tradition et avant-garde, pour réinventer chaque jour les saveurs du terroir.



## La Provincia

Saragozza possiede fertili orti intorno ai suoi fiumi, condivide la pianura del Basso Ebro con i contrafforti pirenaici nelle Cinco Villas e il massiccio del Moncayo, massima cima della provincia. La varietà di climi, millenari terreni irrigati e non irrigati, con tipi di suoli ed economie molto diversi, hanno prodotto un'eredità culturale dal valore ineguagliabile, così come ricette, abitudini, costumi. Si frigge, si cucina alla brace o si preparano stufati, perché la diversità è l'essenza dell'offerta saragozzana.

Il territorio è il primo fattore che condiziona la gastronomia. Il passare del tempo e soprattutto l'ingegno degli abitanti hanno fatto sì che gli stessi ingredienti si trasformassero in piatti diversi.

Il sottile ma costante aggiornamento degli alimenti e le elaborazioni tradizionali ha creato un mosaico di attraenti tentazioni, che germogliano in tutto il territorio provinciale. Negli ultimi anni è emerso un intenso culto per la cucina e la gastronomia, che si sviluppa intorno alla tradizione e l'avanguardia. Tutti i giorni si re-inventa il sapore rurale.

# Vallée centrale de l'Èbre

Depuis les berges de la région de la Rioja-Navarre, l'Èbre arrose les riches vallées de Mallén, Gallur, Alagón, Fuentes de Ebro –ce dernier étant connu pour ses oignons doux arborant le label C de Calidad et Nuez de Ebro –avec une production d'oeufs également certifiés. Bourraches, blettes, cardons, artichauts, fèves, tomates, asperges et poivrons font partie de ces savoureuses jardinières de légumes d'Alagon et d'Alcalá de Ebro.

Les terres tout en contraste des Monegros offrent un excellent agneau rôti et les fromages de chèvre de Monegrillo. D'autres spécialités fromagères très connues sont produits à El Burgo de Ebro, sans oublier les charcuteries et saucisses de Pradilla de Ebro, Villanueva de Gállego et Bujaraloz.

Les pâtisseries qui font honneur aux meilleures tables sont les galettes sucrées d'Alagón, les culecas (galettes avec un oeuf dur décoré à la peinture) de Remolinos, les tortas de yema (galettes à base de jaune d'oeuf) de Leciñena, les farinosos (gâteau à pâte fine au miel) à Perdiguera ou les guirlaches (spécialité à base d'amandes et de miel) d'Alfajarín.



OFFICES DU TOURISME  
/ UFFICIO TURISTICO

## 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

## Ebro Centrale

*Dalle sponde di La Rioja e Navarra l'Ebro irriga fertili orti a Mallén, Gallur, Alagón, Fuentes de Ebro – famosa per la cipolla dolce con la C di Qualità – e Nuez de Ebro – con la sua produzione di uova, anch'esse in possesso della C di Qualità, borragine, coste, cardi, carciofi, fave, pomodori, asparagi e peperoni fanno parte dei saporiti piatti a base di verdure di Alagón e Alcalá de Ebro.*

*Nelle contrastate terre monegrine sono eccellenti l'agnello al forno e i formaggi di capra di Monegrillo. Altri formaggi molto famosi sono quelli elaborati a El Burgo de Ebro.*

*Si possono degustare insaccati e salsicce a Pradilla de Ebro, Villanueva de Gállego e Bujaraloz.*

*I dolci che completano le migliori tavole sono le dolcissime tortillas di Alagón, le culecas (torte di uovo sodo con il guscio colorato per decorazione) a Remolinos, le torte di tuorlo di Leciñena, i farinosos (pasta fine con miele ripiegata) o i guirlaches (dolce secco e duro di miele e mandorle) di Alfajarín.*



Vallée centrale de l'Èbre  
Ebro Centrale



a Logroño  
/ Bilbao

a Huesca  
/ Francia



-  **Offices du tourisme**  
/ Ufficio Turistico
-  **Bonnes tables**  
/ Tavole saporite
-  **Château**  
/ Castello
-  **Église**  
/ Chiesa Monumentale
-  **Vestiges**  
/ Rovine
-  **Quartier juif**  
/ Quartiere ebreo
-  **Monastère**  
/ Monastero

-  **Site pittoresque**  
/ Luogo pittoresco
-  **Goya**  
/ Goya
-  **Zone viticole**  
/ Zona vinicola
-  **Station balnéaire**  
/ Stabilimento balneare
-  **Espace naturel protégé**  
/ Spazio naturale protetto
-  **Chemin de Saint Jacques de Compostelle**  
/ Cammino di Santiago
-  **Chemin du Cid**  
/ Cammino del Cid



# El Palacio

Restaurante  
**EL PALACIO**

Ctra. Logroño, 14-16  
976 788 037  
50620 CASETAS



Il propose un menu du jour intéressant, un menu dégustation, une carte appétissante ainsi que l'organisation de dîners d'affaires. Parmi ses spécialités, le filet mignon de porc gras, le cerf à la mode de Monflorita au whisky, le turbot sauvage du chef, les brochettes de lotte aux crevettes royales ou la sole au cava.

*Disponde di un interessante menù giornalieri, un'attraente carta e l'organizzazione di cene aziendali e un menù di degustazione. Le sue specialità sono la lombata di maiale da ingrasso, il cervo in stile monflorito al whisky, il rombo selvatico allo stile dello chef, gli spiedini di pescatrice con gamberi o sogliola al cava.*





# Chané

Restaurante

**CHANÉ**

Eras Altas, 10

976 107 833

50171 LA PUEBLA DE ALFINDÉN



Chané existe depuis plus de vingt ans et ce complexe hôtelier avec un restaurant indépendant propose une excellente cuisine à la carte ou au menu. Spécialités grillées, ragoûts traditionnels, faux-filet, côte de bœuf, queue de taureau, colin basquaise ou joue de morue aux cœurs d'artichauts de La Puebla, avec une déclinaison rigoureuse des produits de saison. Excellente carte des vins.

*Chané ha più di due decenni e questo stabilimento alberghiero con ristorante possiede un'eccellente cucina alla carta o menù. Risaltano le grigliate o gli stufati tipici, come la lombata, la bistecca, la coda di toro, il merluzzo alla basca o le cocochas ("guance") di baccalà con cuori di carciofo di La Puebla. Si dà sempre preferenza ai prodotti di stagione. Eccezionale carta dei vini.*



# Mesón Las Calas

Restaurante

**MESÓN LAS CALAS**

Ctra. Valencia N.29

976 124 363

50430 MARÍA DE HUERVA



Situé sur la route, en plein centre du village, le restaurant est agréablement décoré avec deux salles : la plus spacieuse est réservée aux menus du jour très bien préparés ; dans l'autre salle plus accueillante, on dégustera les poissons, les viandes et des plats plus élaborés. Desserts et cave à vins de qualité.

*Situato sulla strada, in pieno centro, con decorazione gradevole e calda, si divide in due sale da pranzo. La più spaziosa è riservata ai menù giornalieri, realizzati in maniera eccellente, e l'altra, più accogliente, offre pesce, carne e in genere piatti più elaborati. Buoni dessert e vini.*





# Octava Milla

Restaurante

**OCTAVA MILLA**

Ciudad del Ponce, 4

976 792 900

**50180 UTEBO**

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



L'Hotel Europa a ouvert ses portes en 2006, avec des lignes droites et des espaces très ouverts. À la carte du restaurant, la salade au provolone et tomates à la vinaigrette de confiture de tomate ou le carpaccio de thon au vinaigre balsamique. Pour ce qui est des desserts, les sobretejas (tuiles aux amandes), la glace au fromage de chèvre et confiture de myrtilles, les croquettes de pêche de Calanda à la sauce de Tempranillo. Carte des vins soignée. Salon pour célébrations diverses.

*L'Hotel Europa ha aperto le sue porte nel 2006. Le sue linee sono rette e gli spazi aperti. Nel suo ristorante alla carta risaltano l'insalata di provolone e pomodoro in vinaigrette di confettura di pomodoro o il carpaccio di tonno all'aceto balsamico. E la sua dolce selezione di dessert: sobreteja (dolce di mandorle e zucchero), delizia di gelato di formaggio di capra con confettura di mirtilli e crocchette di pesche di Calanda in salsa di vino tempranillo. Ben curata carta dei vini. E salone per celebrazioni.*



# 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)



Un véritable empire gastronomique à quelques kilomètres de Saragosse, un des standards de la cuisine aragonaise actuelle. Parmi ses spécialités, le «ragoût de poulpe, pommes de terre, morue et courgette à l'ajovarriero» (préparation à base de légumes) ou le délicieux «filet de bar au fenouil». Magnifique cave à vins reconnue comme une des meilleures du pays avec plus de 2.500 bouteilles.

*Autentico impero gastronomico, a pochi chilometri da Saragozza, uno dei baluardi della cucina aragonese attuale. Piatti quali lo "stufato di polpo, patata, baccalà e zucchine ripieno di ajoarriero (merluzzo stufato con aglio e olio)" o il delizioso "filetto di branzino con finocchi e verdurine". Magnifica cantina, rinomata come una delle migliori del paese, con più di 25.000 bottiglie.*





# El Aral

Restaurante

**EL ARAL**

Carretera Madrid Km.309,200

976 332 000

**50012 ZARAGOZA**

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



Situé à un kilomètre de la Foire Exposition et à trois kilomètres de l'aéroport et du centre logistique PLAZA, à 10 minutes de la ville de Saragosse, l'hôtel El Cisne accueille le restaurant «El Aral» avec son beau jardin et sa piscine et propose d'excellents plats à la carte où les spécialités de la cuisine aragonaise ont une place de choix. Cave à vins variée.

*Situato a un chilometro dalla Fiera, a tre chilometri dall'aeroporto e dal centro logistico PLAZA e a 10 minuti dal centro della città di Saragozza, l'Hotel El Cisne ospita il ristorante Aral, circondato da una zona con giardino e piscina. Offre degustazioni di piatti eccellenti del suo ottimo menù, nel quale non mancano i piatti più squisiti della cucina aragonese. Cantina ampia.*



# Las Galias

Restaurante

**LAS GALIAS**

Ctra. Nacional 333, Km.527

976 680 224

**50800 ZUERA**

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



Un grand classique parmi les restaurants aragonais, dans le complexe hôtelier du même nom, juste à côté de l'ancienne route nationale Saragosse-Huesca, à proximité de Zuera.

Pâté de faisan à l'huile de truffes, turbot au four ou carré d'agneau farci sont quelques exemples intéressants de ses spécialités. Accueil familial et bonne cave à vins.

*Uno dei ristoranti aragonesi più veterani, situato nel complesso alberghiero che porta lo stesso nome, proprio di fianco all'antica statale che andava da Saragozza a Huesca, poco fuori Zuera.*

*Piatti quali il paté di fagiano all'olio di tartufi, il rombo al forno o le costine ripiene, sono alcuni dei suggerimenti più interessanti. Trattamento familiare e interessante cantina.*





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)