

En | De

5

restaurants
to enjoy

in the Province of Zaragoza

Central Ebro
Mittel 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.

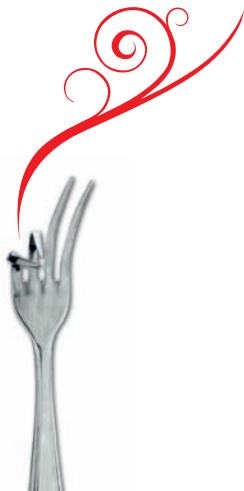
5 mal lecker
zu Tisch
in Zaragoza Provinz

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.

Central Ebro



From the Rioja and Navarre river banks, the Ebro River waters fertile market gardens in **Mallén, Gallur, Alagon**, Fuentes de Ebro- famous for its sweet onion with C for Quality- and Nuez de Ebro –with an egg production that also has the C for quality-. Borage, Swiss chard, cardoon, artichokes, broad beans, tomatoes, asparagus and peppers form part of the tasty mixed vegetables dishes of Alagon and Alcalá de Ebro.

In the lands of the Monegros, the roast lamb and goat's cheese of Monegrillo are excellent. Other very famous cheeses are prepared in El Burgo de Ebro.

Cold meat and longaniza sausages can be tasted in Pradilla de Ebro, Villanueva de Gállego and Bujaraloz.

The desserts that end the best meals are the very sweet tortillas of Alagon, culecas (cake with hard-boiled eggs with painted shells) in Remolinos, the egg-yolk cakes of Leciñena, farinosos (fine dough with honey, folded over) in Perdiguera or guirlaches (type of almond brittle) in Alfajarín.



TOURIST OFFICES / AMTLICHES REISEBÜRO

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

Mittel-Ebro

Von den Ufern Riojas und Navarras kommt bewässert der Ebro fruchtbare Gemüsegärten in Mallén, Gallur, Alagón, Fuentes de Ebro – wobei der letztgenannte Ort für seine milden Zwiebeln, die mit dem C für Qualität ausgezeichnet sind, bekannt ist -, wie auch in Nuez de Ebro mit seiner Eierproduktion, die auch das C für Qualität trägt. Borretsch, Mangold, Karden, Artischocken, Puffbohnen, Tomaten, Spargel und Paprika gehören in die schmackhaften „Menestras“ (Gemüseintöpfe) in Alagón und Alcalá de Ebro.

Im kontrastreichen Monegros Gebiet gibt es ausgezeichneten Lambraten und Ziegenkäse aus Monegrillo. Auch in Burgo de Ebro werden weitere berühmte Käsesorten hergestellt.

Aus Pradilla de Ebro, Villanueva de Gállego und Bujaraloz kommen Wurstwaren und Schlackwürste.

Süßwaren zum Abrunden der besten Gerichte sind die extrem süßen „Tortillas“ aus Alagón, „Culecas“ (Kuchen mit hartem Ei in bunter Schale) aus Remolinos, Eigelbkuchen aus Leciñena, „Farinosos“ (feines gefaltetes Gebäck mit Honig) aus Perdiguera oder „Guirlaches“ (harte Süßware aus Honig und Mandeln) aus Alfajarín.



















a Logroño
/ Bilbao

a Huesca
/ Francia



-  **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**
/ Weinbauzone
-  **Spa**
/ Badeort
-  **Nature reserve**
/ Naturschutzgebiet
-  **St. James' Way**
/ Jakobsweg
-  **Route of El Cid**
/ Straße des Cid

El Palacio

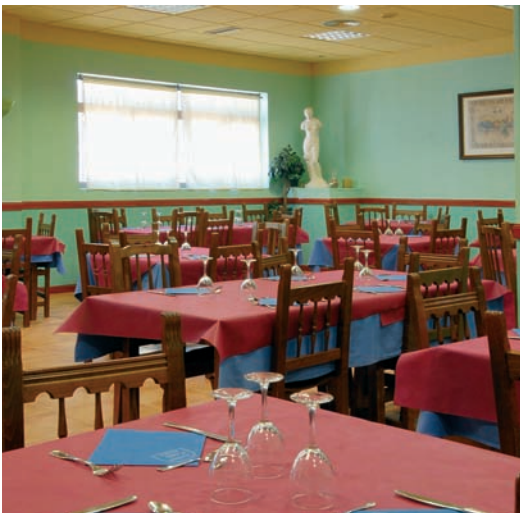
Restaurante
EL PALACIO

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



It has an interesting daily menu and attractive à la carte meals. It also organises company dinners and a taster menu. Its specialities include fattened pork steak, Monflorito style deer with whisky, chef's style wild turbot, monkfish brochettes with king pawns or sole with cava.

Angeboten werden eine interessantes Tagesmenü und eine attraktive Speisekarte. Außerdem werden Abendessen für Unternehmen und Kostprobenmenüs veranstaltet. Seine Spezialitäten sind „Solomillo de cebón“ (Filet vom Mastschwein), „Ciervo al estilo monflorito con whisky“ (Hirsch nach Monflorito Art mit Whisky), „Rodaballo salvaje al estilo del chef“ (Steinbutt nach Art des Chefs), Brochetas de rape con langostino“ (Seeteufelspieße mit Langusten) oder Lenguado al cava“ (Seezunge mit Sekt).





Chané

Restaurante

CHANÉ

Eras Altas, 10

976 107 833

50171 LA PUEBLA DE ALFINDÉN



Chané has existed for more than two decades and this hotel complex with its differentiated restaurant has an excellent à la carte cuisine or menu. The usual grilled dishes and stews stand out, such as steaks, t-bone steaks, bull's tail, Basque style cod or cod cheeks with La Puebla artichoke hearts. The season of each product rigorously prevails. Outstanding wine list.

Chané besteht schon seit über zwei Jahrzehnten. Dieser Hotelkomplex mit abgetrenntem Restaurant bietet ausgezeichnete à la Carte oder Menüküche. Hervorzuheben sind Grillgerichte und herkömmliche Schmorgerichte, wie „Solomillo“ (Filet), „Chuletón“ (Kotelett), „Rabo de toro“ (Ochsenchwanz), „Merluza a la vasca“ (Seehecht nach baskischer Art), oder „Cochos de bacalao con corazones de alcachofas de La Puebla“ (Kabeljau-Cochos mit Artischockenherzen aus La Puebla). Die Erzeugnisse werden streng nach ihren Jahreszeiten serviert. Sehr gute Weinkarte.

Mesón Las Calas

Restaurante

MESÓN LAS CALAS

Ctra. Valencia N.29

976 124 363

50430 MARÍA DE HUERVA



Right on the roadside, and in the centre of the town, this pleasantly and warmly decorated establishment is divided into two dining-rooms. The largest one is reserved for excellently prepared daily menus and the other, cosier room, serves fish and meat dishes and in general, more elaborate dishes. Good desserts and cellar.

Dieses Restaurant liegt gleich an der Landstraße und mitten im Ort. Die Dekoration ist angenehm und warm. Es ist in zwei Speisesäle aufgeteilt – wobei der Größere für ausgezeichnete Tagesmenüs reserviert ist. Im Kleineren und Gemütlicheren werden Fisch- und Fleischgerichte und generell ausgearbeitetere Gerichte serviert. Gute Desserts und guter Weinkeller.





Octava Milla

Restaurante

OCTAVA MILLA

Ciudad del Ponce, 4

976 792 900

50180 UTEBO

www.srhoteles.es



The Europa Hotel opened its doors in 2006, with its straight lines and open spaces.

Its à la carte restaurant offers salad or provolone and pomodoro or tomato preserve vinaigrette or tuna carpaccio in aceto balsamic vinegar. And its sweet selection of desserts: sobreteja (almond and sugar crunch), goat cheese roll ice-cream delight with blueberry preserve and Calanda peach croquettes in Tempranillo sauce. Meticulous wine list. And hall for celebrations.

Das Hotel Europa öffnete im Jahr 2006 seine Türen. Sein Stil sind gerade Linien und offene Räume. Im Restaurant à la Carte sind der „Ensalada de provolone y pomodoro en vinagreta de confitura de tomate“ (Provolone und Pomodoro Salat in Tomatenkonfitürenvinaigrette) oder der „Carpaccio de atún al aceto balsámico“ (Thunfisch-Carpaccio mit Balsámico-Essig) hervorzuheben. Dazu kommt die süße Dessertauswahl: „Sobreteja“ (Knusprige Mandel- und Zuckerspeise), „Delicia de helado de rulo de cabra con confitura de arándanos“ (Eisgenuss aus Ziegenkäserolle mit Heidelbeerkonfitüre) und „Croquetas de melocotón de Calanda en salsa de tempranillo“ (Calanda-Pfirsichkrokette in Tempranillo – Soße). Gepflegte Weinkarte. Saal für Veranstaltungen.



La Val D'Onsella

Restaurante

LA VAL D'ONSELLA

Pilar Lorengar, 1

976 180 388

50830 VILLANUEVA DE GÁLLEGO

www.sellacomplejohostelero.com



A genuine gastronomic empire just a few kilometres from Zaragoza, one of the flagship restaurants of present-day Aragonese cuisine. Dishes such as "octopus stew, potato, cod and stuffed courgette cooked with ajoarriero (with eggs and garlic)" or the delicious "backs of sea bass with vegetables in fennel". A magnificent wine cellar acknowledged as one of the best in the country with more than 25,000 bottles.

Ein echtes gastronomisches Reich, nur wenige Kilometer von Zaragoza entfernt und eines der Wahrzeichen der heutigen aragonischen Küche. Angeboten werden Gerichte wie "Guiso de pulpo, patata, bacalao y calabacín relleno de ajoarriero" (Eintopf mit Krake, Kartoffeln, Kabeljau und mit einer Zubereitung aus grünem Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, usw., gefüllte Zucchini) oder leckere „Lomo de lubina con hinojo verduritas“ „Wolfsbarschlende mit Fenchelgemüse“. Prachtiger Weinkeller mit über 25.000 Flaschen, der als einer der besten im Land anerkannt ist.





El Aral

Restaurante

EL ARAL

Carretera Madrid Km.309,200

976 332 000

50012 ZARAGOZA

www.hotelcisme.com



Located one kilometre from the Feria de Muestras (Trade Fair and Conference Centre), three kilometres from the airport and the PLAZA logistics centre and 10 minutes from Zaragoza city centre, the El Cisne Hotel houses the Aral restaurant. Surrounded by gardens and a swimming pool, they offer excellent dishes from their well-prepared menu, where the more exquisite dishes of Aragonese cuisine are not lacking. Extensive cellar.

Das Hotel El Cisne liegt einen Kilometer vom Messegelände und drei Kilometer vom Flughafen und PLAZA Logistikzentrum, sowie 10 Minuten vom Stadtzentrum Zaragozas entfernt. Dazu gehört das Aral Restaurant, das von einem Gartengelände und Schwimmbad umgeben ist. Es wird empfohlen, die ausgezeichneten Gerichte seiner guten Speisekarte, die natürlich auch die besten Gerichte aragonischer Küche umfasst, zu kosten. Umfangreicher Weinkeller.



Las Galias

Restaurante

LAS GALIAS

Ctra. Nacional 333, Km.527

976 680 224

50800 ZUERA

www.hotellasgalias.com



One of the most veteran Aragonese restaurants, located in the hotel complex of the same name, right next to the old national road from Zaragoza to Huesca, on the outskirts of Zuera. Dishes such as pheasant pâté in truffle oil, oven-baked turbot, or stuffed ribs, are some of its most interesting suggestions. Family atmosphere and interesting cellar.

Hierbei handelt es sich um einen echten Veteran unter den aragonischen Restaurants. Es liegt im gleichnamigen Hotelkomplex, gleich neben der ehemaligen Landstraße von Zaragoza nach Huesca und außerhalb von Zuera.

Gerichte wie „Faisán al aceite“ (Fasanpastete mit Trüffelöl), „Rodaballo al horno“ (gebackener Steinbutt) oder „Costillar relleno“ (gefülltes Rippenstück) gehören zu den interessantesten Empfehlungen. Familiäre Bedienung und interessanter Weinkeller.





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