

A top-down view of a bright red plate centered on a white tablecloth with a subtle circular 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.



Moncayo: Tarazona y Borja



En las faldas del Moncayo, un rosario de pueblos pequeños junto a la ciudad de Tarazona conservan la recogida de setas y la elaboración artesanal de patés, mermeladas y quesos, por ejemplo en Trasmoz y Aranda del Moncayo. Con C de Calidad se reconocen los aceites de Borja, Bulbunte y Ambel, donde se degusta además paté de olivas negras.

El reconocido cabrito moncaíno tiene un sabor excelente con las verduras crecidas a las orillas del Queiles y el cardo rosado de Tarazona.

La comida puede acabar con un aguamiel de Aranda, moscatel de Ainzón, vinos premiados de la Ribera del Queiles y una visita a la Denominación de Origen Campo de Borja, dedicada en especial a los cuidados de la uva garnacha. El museo de la D.O. se encuentra en el complejo cisterciense del Monasterio de Veruela en Vera de Moncayo.



**OFICINAS
DE TURISMO**

Oficina de Turismo. Tarazona

Pza. San Francisco, 1
Tel.: 976 199 076 / 976 640 074
www.tarazona.org

Oficina de Turismo. Borja

Plaza de España, 1
Tel.: 976 852 001

Oficina de Turismo. Monasterio de Veruela

Paseo de Veruela s/n
Tel.: 976 649 025
monasteriodeveruela@dpz.es

Moncayo: Tarazona y Borja



 Oficina de turismo

 Mesas con sabor

 Castillo

 Iglesia monumental

 Ruinas

 Juderia

 Monasterio

 Paraje pintoresco

 Goya

 Zona vinicola

 Balneario

 Espacio Natural Protegido

 Camino de Santiago

 Camino del Cid

El Portal del Moncayo

Restaurante

EL PORTAL DEL MONCAYO

Ctra. Nacional 122, Km.61

976 853 000

50549 ALBETA

www.elportaldelmoncayo.com



El complejo hotelero El Portal del Moncayo se sitúa junto a la carretera. Posee instalaciones para convenciones, banquetes, cafetería, bodega, tienda y obrador. Su restaurante, bajo la denominación de Campo de Borja, con capacidad para 200 personas, sorprende por su moderno y atractivo diseño arquitectónico. En él se ofrecen menús de diario y de carta para los más exigentes gourmets.





La Bóveda del Mercado



Restaurante
LA BÓVEDA DEL MERCADO
Plaza Mercado, 4
976 868 251
50540 BORJA



Antigua bodega de un edificio del siglo XVI rehabilitado. Especialidad en crêpe de morcilla con salsa de paté, perdiz de monte, y delicias de sartén. En postres, sorprenden las crêpes con leche y naranja amarga. Amplia carta de vinos en la que destacan aquellos de la D.O. Campo de Borja.



Mesón del Aceite

Restaurante

MESÓN DEL ACEITE

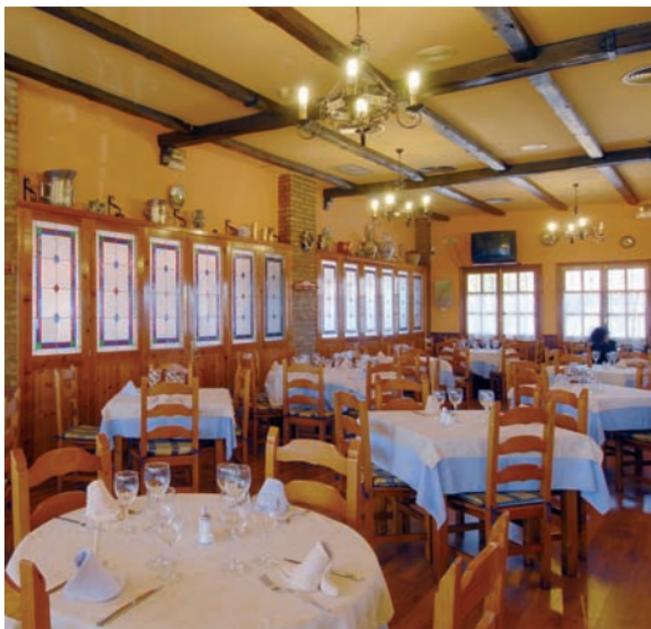
Ctra. Nacional 122, Km.70,100

976 852 200

50546 BULBUENTE



Camino de Vera del Moncayo, a la salida de Bulbuento, se encuentra el Mesón del Aceite. Sus platos se realizan con aceite de oliva virgen "Oliambel", lo que les otorga un sabor característico muy especial. Posee horno de leña para asar carnes, destacando entre sus especialidades el cardo con almejas, el ternasco cebollado y la costilla de cerdo asada.





Rte. Hotel Gomar



Restaurante

HOTEL GOMAR

Camino de la Gayata, s/n

976 192 101 / 609 488 360

50584 SAN MARTÍN DEL MONCAYO

www.hotelgomar.com



Restaurante del pintoresco y tranquilo Hotel Gomar, a escasos minutos del Parque Natural de la Dehesa del Moncayo. Luminoso comedor donde se ofrece cocina de la zona, como judías pintas con ciervo, o jabalí, caracoles con setas o en salsa de tomate. Entre los postres destaca el “ruso” de arándanos.

Brujas de Bécquer

Restaurante
BRUJAS DE BÉCQUER
Teresa Cajal, 30
976 640 404
50500 TARAZONA
www.hotelbruja.com



Por su estratégica localización geográfica dispone de todo tipo de verduras, carnes y pescados de los más exigentes mercados. No debemos olvidarnos de productos europeos y asiáticos que se transmiten a la mesa: como las algas del río Mechón con camarones o las borrajas de Tarazona con foie-gras y naranja. Los mariscos y las setas en temporada, son otras de sus especialidades.

 Con previo aviso preparan menú para celíacos.





La Merced de la Concordia

Restaurante

LA MERCED DE LA CONCORDIA

Plaza de la Merced, 2

976 199 344

50500 TARAZONA

www.lamerced.info



El hotel está situado en un antiguo palacio del año 1501, el edificio también albergó una antigua tahona (panadería) muy conocida. El restaurante surge de la combinación de tres espacios dentro del propio hotel. Su filosofía culinaria está basada en la “tradicional-elaborada”, destacando las verduras, las carnes y las setas. Son aconsejables los menús de temporada.



CALIDAD TURÍSTICA



Saboya 21

Restaurante

SABOYA 21

Marrodán, 34

976 643 515

50500 TARAZONA



Situado en el piso superior de un antiguo café de Tarazona, con una cocina entre vanguardista y tradicional, en la que son usados los productos de la zona, con elaboración innovadora. La parrillada es una de las mejores opciones. La decoración e iluminación hacen grata la estancia. Bien tratado el servicio de vino, exquisitos postres y gran surtido de vinos dulces.





El Molino de Berola

Restaurante

EL MOLINO DE BEROLA

Monasterio de Veruela, s/n

976 646 550

50580 VERA DE MONCAYO



Restaurante de la localidad de Vera de Moncayo especializado en todo lo relacionado con la cocina tradicional y mediterránea. Cuentan con terraza-jardín, para disfrutar durante los meses de verano.

La Corza Blanca

Restaurante

LA CORZA BLANCA

Ctra. de Veruela, 4

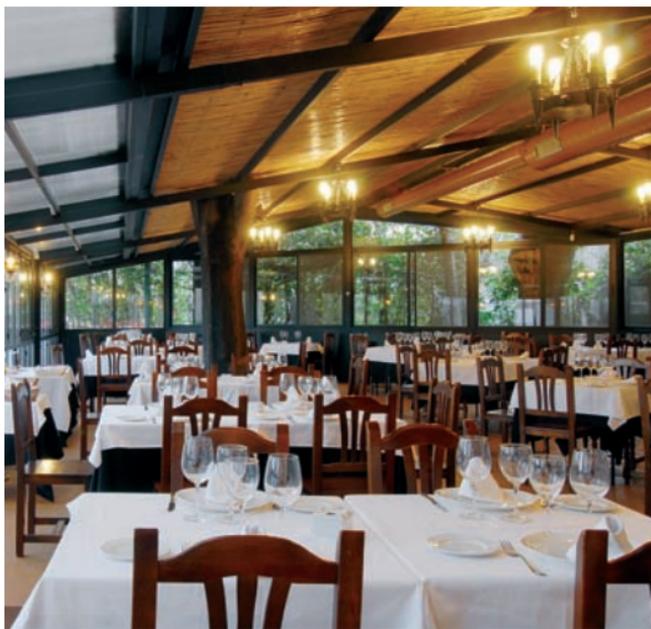
976 649 036

50580 VERA DE MONCAYO

www.lacorzabanca.com



Con 30 años de historia, La Corza Blanca ocupa las dos plantas de un típico edificio campestre. Sus platos destacados son: el cabrito moncaíno, en su variedad frita con ajos, asada, en guiso, el cordero lechal de oveja Churra Tensina y las trufas del Moncayo.







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