

Fr | It

5

bonnes  
tables

dans la Province de Saragosse

**Moncayo: Tarazona et Borja**  
**Moncayo: Tarazona e Borja**

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.

5 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.

# Moncayo: Tarazona et Borja



Sur les flancs du Moncayo, tout un chapelet de petits villages s'égrènent près de la ville de Tarazona et maintiennent la traditionnelle cueillette de champignons et l'élaboration artisanale de pâtés, confitures et fromages, comme à Trasmoz ou à Aranda del Moncayo. Le label C de Calidad a été attribué aux huiles d'olive de Borja, Bulbuenta et Ambel où l'on peut déguster également le pâté d'olives noires.

Le célèbre chevreau de la race Moncaina est excellent avec des légumes qui ont poussé à proximité du Queiles ou le cardon rouge de Tarazona.

Et pour finir, un verre d'Aguamiel d'Aranda, de muscat d'Ainzón ou des vins des berges du Queiles qui ont reçu différents prix. Il faudra visiter le musée de l'Appellation d'origine contrôlée Campo de Borja consacrée notamment à la culture du grenache, qui se trouve dans le monastère cistercien de Veruela, à Vera de Moncayo.



**OFFICES DU TOURISME**  
/ UFFICIO TURISTICO

## Oficina de Turismo. Tarazona

Pza. San Francisco, 1  
Tel.: 976 199 076 / 976 640 074  
[www.tarazona.org](http://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](mailto:monasteriodeveruela@dpz.es)

## Moncayo: Tarazona e Borja

*Alla falde del Moncayo, una serie di paesini vicino alla città di Tarazona mantiene viva la raccolta dei funghi e l'elaborazione artigianale di paté, marmellate e formaggi, per esempio a Trasmoz e Aranda del Moncayo. Gli oli di Borja, Bulbuenta e Ambel possiedono la C di Qualità. In queste località si può inoltre degustare il paté di olive nere.*

*Il famoso capretto del Moncayo ha un sapore eccellente con le verdure cresciute sulle rive del Queiles e il cardo rosa di Tarazona.*

*Il pranzo si può concludere con un aguamiel (bevanda a base di acqua e zucchero) di Aranda, un vino moscatel di Ainzón, vini premiati delle sponde del Queiles e una visita alla Denominazione di Origine Campo de Borja, dedicata in modo particolare alla cura dell'uva vernaccia. Il museo della D.O. si trova nel complesso cistercense del Monastero di Veruela a Vera de Moncayo.*



**Moncayo: Tarazona et Borja**  
/ Moncayo: Tarazona e Borja



 **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 Portal del Moncayo

Restaurante

**EL PORTAL DEL MONCAYO**

Ctra. Nacional 122, Km.61

976 853 000

**50549 ALBETA**

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



Le complexe hôtelier «El Portal del Moncayo» est situé près de la route. Il possède des installations idéales pour des conventions, des banquets, une cafétéria, une cave à vins, une boutique et un chef. Son restaurant, fidèle à l'Appellation d'origine contrôlée Campo de Borja, avec une capacité d'accueil de 200 personnes, surprend par son architecture moderne et séduisante. Les menus du jour et la carte satisferont les palais les plus exigeants.

*Il complesso alberghiero El Portal del Moncayo si trova vicino alla strada. Possiede strutture per congressi, banchetti, caffetteria, cantina, negozio e laboratorio. Il ristorante, sotto la denominazione Campo de Borja, con capacità per 200 persone, sorprende per l'architettura moderna ed attraente. Vi si offrono menù giornalieri e alla carta per i più esigenti gourmet.*







## La Bóveda del Mercado



Restaurante  
**LA BÓVEDA DEL MERCADO**

Plaza Mercado, 4  
976 868 251  
50540 BORJA



Ancienne cave d'un bâtiment du 16e siècle restauré. Spécialités de crêpe au boudin, sauce au pâté, perdrix sauvage, délices poêlés. En dessert, surprenantes crêpes au lait et à l'orange amère. Belle carte des vins avec des crus A.O.C. Campo de Borja.

*Antica cantina di un edificio del XVI secolo, ristrutturato. Specialità le crêpes di morcilla con salsa di paté, pernice di montagna e delizie in padella. Fra i dessert, sorprendono le crêpes con latte e arancia amara. Ampia carta dei vini nella quale risaltano quelli della D.O. Campo de Borja.*



# Mesón del Aceite

Restaurante

**MESÓN DEL ACEITE**

Ctra. Nacional 122, Km.70,100

976 852 200

**50546 BULBUENTE**



Le Mesón del aceite se trouve sur la route de Vera del Moncayo, à la sortie de Bulbuento. Ses plats sont élaborés à partir de l'huile d'olive vierge "Oliambel", ce qui leur confère un goût caractéristique très particulier. Il possède un four à bois pour rôtir les viandes et compte parmi ses spécialités le cardon aux palourdes, l'agneau aux oignons et la côte de porc grillée.

*Camino de Vera del Moncayo, all'uscita di Bulbuento, si trova il Mesón del Aceite. I suoi piatti si realizzano con olio di oliva vergine "Oliambel", dando loro così un sapore caratteristico molto speciale. Possiede un forno a legna per la carne. Fra le sue specialità risaltano il cardo con vongole, il ternasco (agnello) alla cipolla e la costina di maiale al forno.*





## 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](http://www.hotelgomar.com)



Restaurant de l'hôtel Gomar pittoresque et calme, à quelques minutes du Parc naturel de la Dehesa del Moncayo. Salle lumineuse, cuisine régionale avec des plats comme les haricots rouges au cerf ou au sanglier, les escargots aux champignons ou en sauce tomate ; et en dessert, le "ruso" aux myrtilles (gâteau à base de crème pâtissière et de crème aux noisettes).

*Ristorante del pittoresco e tranquillo Hotel Gomar, a pochi minuti dal Parco Naturale della Dehesa del Moncayo. Luminosa sala da pranzo nella quale si offre cucina della zona, come fagioli borlotti con cervo, o cinghiale, lumache con funghi o in salsa al pomodoro. Fra i dessert risalta il ruso (torta fine con diversi strati di panna, crema pasticcera e crema di nocciolo) di mirtilli.*



Moncayo: Tarazona et Borja  
/ Moncayo: Tarazona e Borja



## Brujas de Bécquer

Restaurante

**BRUJAS DE BÉCQUER**

Teresa Cajal, 30

976 640 404

**50500 TARAZONA**

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



Grâce à sa situation géographique privilégiée, ce restaurant propose une offre variée de légumes, viandes et poissons de qualité. Les produits européens et asiatiques sont également présents : algues du fleuve Mékong aux crevettes, bourraches de Tarazona au foie gras et à l'orange. Les fruits de mer et les champignons en saison sont parmi les autres spécialités proposées.

*Grazie alla sua ubicazione strategica, dispone di tutti i tipi di verdure, carni e pesci dai mercati più esigenti. Non dobbiamo dimenticare i prodotti europei ed asiatici, che si uniscono sulla tavola: come le alghe del fiume Mekong, con gamberetti, o la borragine di Tarazona con foie-gras e arancia. I frutti di mare e i funghi di stagione sono un'altra loro specialità.*



Avis de préparer menu de coeliaque.

*Avviso per preparare menù per celiaci.*





CALIDAD TURISTICA

Moncayo: Tarazona et Borja  
/ Moncayo: Tarazona e Borja



## La Merced de la Concordia

Restaurante

LA MERCED DE LA CONCORDIA

Plaza de la Merced, 2

976 199 344

50500 TARAZONA

[www.lamerced.info](http://www.lamerced.info)



L'hôtel est situé dans un ancien palais de 1501, qui sert également de tahona (boulangerie) très connue. Le restaurant naît de la combinaison de trois espaces à l'intérieur du propre hôtel. Sa philosophie culinaire est basée sur le mariage de la tradition et de l'innovation, avec les légumes, les viandes et les champignons. Les menus de saison sont remarquables.

*L'hotel si trova in un antico palazzo dell'anno 1501. L'edificio ha anche ospitato un'antica tahona (panetteria) molto conosciuta. Il ristorante nasce dalla combinazione di tre spazi nello stesso hotel. La sua filosofia culinaria si basa su quella "tradizional-elaborata", con particolare interesse per le verdure, le carni e i funghi. Consigliamo i menù di stagione.*



Moncayo: Tarazona et Borja  
/ Moncayo: Tarazona e Borja

# Saboya 21

Restaurante

**SABOYA 21**

Marrodán, 34

976 643 515

50500 TARAZONA



Situé au-dessus d'un ancien café de Tarazona, ce restaurant offre une cuisine à la fois traditionnelle et avant-gardiste, avec l'utilisation de produits régionaux servant des élaborations modernes. Les spécialités grillées sont à retenir. La décoration et l'éclairage de la salle permettent de passer un agréable moment. Le service du vin est soigné, les desserts sont excellents et le choix de vins doux varié.

*Situato al piano superiore di un antico caffè di Tarazona, con una cucina d'avanguardia e tradizionale al tempo stesso, nella quale si usano prodotti della zona, con un'elaborazione innovatrice. La grigliata è una delle migliori opzioni. La decorazione e l'illuminazione rendono il soggiorno piacevole. Ben realizzato il servizio dei vini, squisiti dessert e un'ampia scelta di vini dolci.*





## El Molino de Berola

Restaurante

**EL MOLINO DE BEROLA**

Monasterio de Veruela, s/n

976 646 550

**50580 VERA DE MONCAYO**



Restaurant du village de Vera de Moncayo spécialisé dans la cuisine traditionnelle et méditerranéenne. Terrasse-jardin très agréable pour les mois d'été.

*Ristorante della località di Vera de Moncayo specializzato in cucina tradizionale e mediterranea. Possiede una terrazza-giardino, per godere dei mesi estivi.*



Moncayo: Tarazona et Borja  
/ Moncayo: Tarazona e Borja

# La Corza Blanca

Restaurante

LA CORZA BLANCA

Ctra. de Veruela, 4

976 649 036

50580 VERA DE MONCAYO

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



Avec 30 ans d'histoire, la «Corza Blanca» occupe les deux étages d'un bâtiment agricole typique. Parmi ses spécialités, le chevreau de la race Moncaina, frit à l'ail, rôti ou en ragoût, l'agneau de lait de la race Churra Tensina et les truffes du Moncayo.

*Con 30 anni di storia, La Corza Blanca occupa i due piani di un tipico edificio campestre. I piatti principali sono: il capretto del Moncayo, nella varietà frita con aglio, al forno, o stufato, l'agnellino di pecora Churra Tensina e i tartufi 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](http://www.zaragozalaprovincia.es)