

En | De

5

restaurants
to enjoy

in the Province of Zaragoza

Moncayo: Tarazona and Borja
Moncayo: Tarazona und Borja

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.

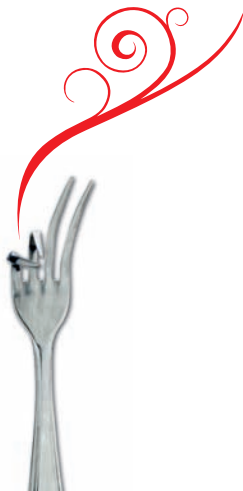
50 mal lecker
zu Tisch
in Zaragoza Provinz

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.

Moncayo: Tarazona and Borja

Collecting mushrooms and the traditional preparation of pâtés, jams and cheeses are activities that are still carried out in a string of small villages on the sides of the Moncayo, such as Trasmoz and Aranda del Moncayo, near the city of Tarazona.

The oils of Borja, Bulbuenta and Amabel are acknowledged with the C for Quality. Black olive pâté can also be tried here.

The acknowledged Moncayo kid goat has an excellent flavour with the vegetables grown on the banks of the Queiles river and the pink cardoon of Tarazona.

The meal can finished with an aguamiel (water sweetened with honey) from Aranda, muscatel from Ainzon, prize-winning wines from the Ribera del Queiles and a visit to the Campo de Borja Denomination of Origin, especially devoted to the care of the Garnacha grape. The D.O. museum is located in the Cistercian Monastery of Veruela complex in Vera de Moncayo.

Moncayo: Tarazona und Borja

An den Moncayo Ausläufern haben mehrere kleine Dörfer in der Nähe von Tarazona, wie zum Beispiel Trasmoz und Aranda de Moncayo, die Tradition des Pilzsuchens und der handwerklichen Herstellung von Pasteten, Marmeladen und Käsesorten bewahrt. Das Öl aus Borja, Bulbuenta und Ambel trägt das C für Qualität. Dort isst man außerdem auch Pastete aus schwarzen Oliven.

Das berühmte Zicklein vom Moncayo mit Gemüse vom Queiles Ufer und der roséfarbenen Karde aus Tarazona schmeckt ausgezeichnet.

Dieses Gericht kann mit Aguamiel aus Aranda oder Muscatel aus Ainzón abgerundet werden. Dabei handelt es sich preisgekrönte Weine vom Queiles Ufer. Auch eine Besichtigung der Herkunftsbezeichnung Campo de Borja, die sich speziell dem Garnacha-Rebenanbau widmet, wird empfohlen. Das Museum der Herkunftsbezeichnung befindet sich im Zisterzienserkloster Veruela in Vera de Moncayo.



TOURIST OFFICES
/ AMTLICHES REISEBÜRO

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 and Borja
/ Moncayo: Tarazona und Borja



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



El Portal del Moncayo

Restaurante

EL PORTAL DEL MONCAYO

Ctra. Nacional 122, Km.61

976 853 000

50549 ALBETA

www.elportaldelmoncayo.com



The El Portal del Moncayo hotel complex is located next to the road. It has facilities for conferences, banquets, cafeteria, wine cellar, shop and pastry shop. Its restaurant, named Campo de Borja, with capacity for 200 people, stands out due to its modern and attractive architectonic design. They offer daily menus and à la carte meals for the most demanding gourmets.

Der El Portal del Moncayo Hotelkomplex liegt an der Landstraße. Er besitzt Einrichtungen für Konventionen, Banketts, eine Cafeteria, Keller, Geschäft und Backstube. Das Restaurant, das zur Herkunftsbezeichnung Campo de Borja gehört, bietet 200 Gästen Platz und überrascht mit seinem modernen und attraktiven architektonischen Design. Darin werden Tagesmenüs und À la Carte Menüs für anspruchsvollste Gourmets angeboten.





La Bóveda del Mercado



Restaurante

LA BÓVEDA DEL MERCADO

Plaza Mercado, 4

976 868 251

50540 BORJA



The former cellar of a restored 16th century building. Its speciality is black pudding crêpe with pâté sauce, mountain partridge and frying pan delights. In desserts, we will be surprised by its crêpes with milk and bitter orange. Extensive wine list where we can highlight the Campo de Borja D.O.

Ehemaliger Weinkeller eines restaurierten Gebäudes aus dem 16. Jahrhundert. Seine Spezialitäten sind „Crêpe de morcilla con salsa de paté“ (Blutwurstcrêpes mit Pastetensoße), „Perdiz de monte“ (Rebhuhn) und „Delicias de sartén“ (Köstlichkeiten aus der Pfanne). Unter den Desserts überraschen die „Crêpes con leche y naranja amarga“ (Crêpes mit Milch und Bitterorange). Umfangreiche Weinkarte, in der die Weine aus der Herkunftsbezeichnung Campo de Borja herausragen.



Mesón del Aceite

Restaurante

MESÓN DEL ACEITE

Ctra. Nacional 122, Km.70,100

976 852 200

50546 BULBUENTE



On the way from Vera del Moncayo, leaving Bulbuento behind us, we can find the Mesón del Aceite. Its dishes are made with "Oliambel" virgin olive oil, which provides them with a very special and typical flavour. It has a firewood oven to roast meat, highlighting cardoon with clams, lamb cooked with onions and roast pork ribs among its specialities.

Auf dem Weg nach Vera del Moncayo, am Ausgang von Bulbuento liegt das Mesón del Aceite. Seine Gerichte werden mit nativem Olivenöl "Oliambel" zubereitet, das ihnen ihren ganz besonderen und charakteristischen Geschmack verleiht. Es besitzt einen Holzofen zum Backen der Fleischgerichte. Unter seinen Spezialitäten sind „Cardo con almejas“ (Karde mit Muscheln), „Ternasco encebollado“ (Lamm mit Zwiebeln) und „Costilla de cerdo asada“ (Gebackene Schweinerippe) hervorzuheben.





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



This is the restaurant of the quiet and picturesque Gomar Hotel, just a few minutes away from the Nature Reserve of Dehesa del Moncayo. A light, bright dining room where local cuisine is offered such as pinto beans with deer, or boar, snails with wild mushrooms or in tomato sauce. The blueberry "ruso" (cake with several fine layers of sponge and cream) is one of its outstanding desserts.

Dieses Restaurant gehört zum malerischen und ruhigen Hotel Gomar, das nur wenige Minuten vom Dehesa del Moncayo Naturpark entfernt liegt. In seinem hellen Speisesaal werden Gerichte aus der Region, wie Judías pintas con ciervo" (Rote Bohnen mit Hirsch) oder „Jabalí“ (Wildschwein), „Caracoles con setas o en salsa de tomate“ (Schnecken mit Pilzen oder Tomatensoße) angeboten. Unter den Desserts ist „Ruso de arándanos“ (mehlagiger Kuchen mit abwechselnden Schichten aus Biskuit, Sahne, Pudding und Haselnusscreme mit Heidelbeeren) hervorzuheben.



Moncayo: Tarazona and Borja
/ Moncayo: Tarazona und Borja



Brujas de Bécquer

Restaurante

BRUJAS DE BÉCQUER

Teresa Cajal, 30

976 640 404

50500 TARAZONA

www.hotelbrujas.com



Notice to prepare menu for celiac.

Hinweis zur Vorbereitung Menü für celiac.



Due to its strategic geographic location it has all types of vegetables, meat and fish from the most demanding markets. We must not forget the European and Asiatic products that are transmitted to the table, such as the algae from the Mekong River with shrimps or the Tarazona borage with foie-gras and orange. Seasonal seafood and mushrooms are its other specialities.

Dank seiner strategischen geographischen Lage verfügt es über alle Arten an Gemüse, Fleisch und Fisch aus den anspruchsvollsten Märkten. Darunter fallen auch europäische und asiatische Erzeugnisse, die angeboten werden, wie "Algas del río Mechón con camarones" (Algen vom Mekong Fluss mit Garnelen) oder Borrajas de Tarazona con foie-gras y naranja" (Borretsch aus Tarazona mit Foie-gras und Orange). Meeresfrüchte und Pilze in der Saison gehören auch zu den Spezialitäten.





CALIDAD TURISTICA

Moncayo: Tarazona and Borja
/ Moncayo: Tarazona und 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



The hotel is situated in an old palace dating back to 1501. The building also houses a very well-known old tahona (bakery). The restaurant was constructed by combining three spaces within the actual hotel. Its culinary philosophy is based on “traditional-elaborate” cuisine, highlighting the vegetables, meat and wild mushrooms. The seasonal menus are advisable.

Das Hotel liegt in einem ehemaligen Palast aus dem Jahr 1501. Das Gebäude beherbergte auch eine ehemalige und sehr bekannte Bäckerei. Das Restaurant besteht aus der Kombination von drei Bereichen im Hotel selbst. Seine kulinarische Philosophie basiert auf „ausgearbeiteter Tradition“, unter der Gemüse, Fleisch und Pilze hervorzuheben sind. Empfehlenswert sind die Menüs der Saison.



Saboya 21

Restaurante

SABOYA 21

Marrodán, 34

976 643 515

50500 TARAZONA



Located on the top floor of a former cafeteria in Tarazona, whose cuisine is half avant-garde and half traditional, where local products are offered with an innovative preparation. Grilled food is one of the best options. The decoration and lighting make for a pleasant stay. A good wine service, exquisite desserts and a large assortment of sweet wines.

Das Restaurant liegt im Obergeschoss eines ehemaligen Cafés in Tarazona. Seine Küche siedelt sich zwischen Avantgarde und traditioneller Küche an. Sie bereitet Erzeugnisse aus der Region auf innovative Art zu. Der Grill ist eine der besten Optionen. Dekoration und Beleuchtung machen den Aufenthalt angenehm. Das Weinangebot ist gut gelöst, die Desserts sind ausgezeichnet und die Auswahl an süßen Weinen groß.





El Molino de Berola

Restaurante

EL MOLINO DE BEROLA

Monasterio de Veruela, s/n

976 646 550

50580 VERA DE MONCAYO



Restaurant of the town of Vera de Moncayo specialised in everything related to traditional and Mediterranean cuisine. It has a terrace-garden to be enjoyed during the summer months.

Ein Restaurant in Vera de Moncayo, das sich auf Gerichte im Zusammenhang mit traditioneller und mediterraner Küche spezialisiert hat. Dazu gehört eine Gartenterrasse, auf der man in den Sommermonaten den Aufenthalt genießen kann.





La Corza Blanca

Restaurante

LA CORZA BLANCA

Ctra. de Veruela, 4

976 649 036

50580 VERA DE MONCAYO

www.lacorzablanca.com



With 30 years' history, the Corza Blanca occupies two floors of a typical country building. Its most outstanding dishes are: Moncayo goat kid, fried with garlic, roast or stewed, the Churra Tensina suckling lamb and the truffles from the Moncayo.

La Corza Blanca, mit 30 Jahren Geschichte, belegt zwei Stockwerke eines typischen Landhauses. Seine herausragenden Gerichte sind Folgende: „Cabrito moncaíno en su variedad frita con ajos, asada, en guiso (Moncayo Zicklein mit Knoblauch gebraten, gebacken, gekocht), „Cordero lechal de oveja Churra Tensina“ (Milchlamm vom Churra Tensina Schaf) und „Trufas del Moncayo“ (Moncayo Trüffel).





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