

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



Prepirineo y Cinco Villas



En las tierras del románico aragonés, arquitecturas defensivas y restos judaicos se extienden bosques ricos en setas y hongos, especialmente en el entorno del río Arba de Luesia, que son después materia prima para los delicados patés de Uncastillo. Localidad que endulza a sus visitantes con tortas de manteca, reconocidas con la C de Calidad Alimentaria de Aragón.

Los regadíos permiten cultivar estupendos arroz en Tauste y en Ejea, también con C de Calidad, dando un arroz de grano pequeño, redondeado y con textura perlada. Excelentes son las alubias de Luesia, los embutidos y jamones de Biota y El Frago.

Los aficionados a la caza tienen en esta zona turística un buen destino deportivo, donde degustar además el vino de la Ribera del Gállego-Cinco Villas, "Vino de la Tierra" en la antesala de la Denominación de Origen.

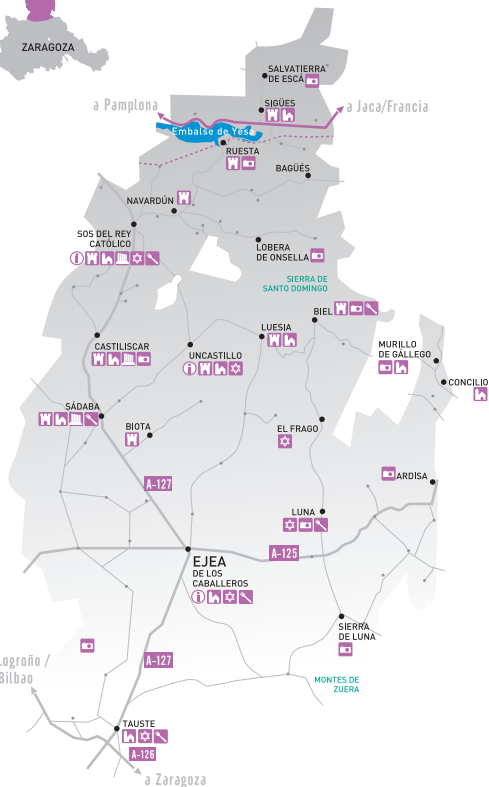


Oficina de Turismo. Sos del Rey Católico
Pza. de la Hispanidad, 1 (Palacio de Sada)
Tel.: 948 888 270 / 948 888 524
www.territoriomuseo.es

Oficina de Turismo. Uncastillo
Iglesia de San Martín de Tours
C/ Santiago s/n
Tel.: 976 679 061
www.territoriomuseo.es
www.uncastillo.es

Oficina de Turismo. Ejea de los Caballeros
Pza. Magdalena s/n
Tel.: 976 677 474
www.ejea.net





-  Oficina de turismo
-  Mesas con sabor
-  Castillo
-  Iglesia monumental
-  Ruinas
-  Judería
-  Monasterio
-  Paraje pintoresco
-  Goya
-  Zona vinícola
-  Balneario
-  Espacio Natural Protegido
-  Camino de Santiago
-  Camino del Cid

El Caserío

Restaurante
EL CASERÍO
Mayor, 17
976 669 083
50619 BIEL



Restaurante rústico, en el que sorprende las dosis creativas de su cocina. Croquetas de ciervo, setas rellenas, bolitas de acelga y gambas son sólo un ejemplo de primeros platos que se completan con excelsas carnes y pescados.





Aragón



Restaurante

ARAGÓN

Mediavilla, 14

976 667 665

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS



Platos novedosos y otros tradicionales. Para degustar su ensalada de salmón y bacalao marinados, enredo de lechugas aliñado con mostaza en aceite de nuez, frutos secos y azafrán, migas aragonesas renovadas y salteadas con setas silvestres, hasta un chuletón de vaca de los Pirineos a la parrilla. Comedor hasta 80 plazas.

Bolaso

Restaurante

BOLASO

Ctra. Gallur-Sangüesa, km.46

976 668 030

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS



Rodeado de un relajante entorno, nos encontramos dentro del Complejo Bolaso con un restaurante tranquilo y acogedor, con una buena relación calidad-precio, en el que se ofrece cocina aragonesa y española.





Ciudad de Ejea



Restaurante
CIUDAD DE EJEA

Paseo Muro, 10

976 677 989

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS

www.hotelciudadajea.com



El que fuera el céntrico hotel ejeano “Cinco Villas” fue remodelado recientemente por el grupo El Cachirulo. Su restaurante con capacidad para 200 personas está decorado de forma moderna y acogedora. Especializado en banquetes, también ofrece en su comedor de carta, cocina de altura, tanto tradicional como de corte actual. Amplia carta de vinos.

Finca El Regano

Restaurante

FINCA EL REGANO

Finca El Regano s/n

976 689 024

50610 LUNA

www.elregano.com



En un semi-llano junto al monte Monlora, dentro de un paraje natural de gran belleza, se halla este complejo de construcción rural, con varios comedores de decoración rústica. Cocina aragonesa, brasa y guisos, se unen en una extensa carta.





Hospedería de Sádaba



Restaurante
HOSPEDERÍA DE SÁDABA

Mayor, 18
976 675 377
50670 SÁDABA



La Hospedería ocupa un inmenso caserón del siglo XIII, conjuga el sabor de un edificio histórico con el confort y la calidez de un hotel actual. Dispone de un amplio bar-cafetería con terraza en la parte baja además de la bodega, un salón de convenciones y un restaurante. Cocina tradicional aragonesa en todas sus vertientes y variedades, prima en los menús de diario y en la carta.

As Bruixas

Restaurante
AS BRUIXAS

Mayor, 25
948 888 415

50680 SOS DEL REY CATÓLICO
www.asbruiixas.com



Cocina de autor basada en la gastronomía local, dentro de un bien restaurado y decorado edificio, que cuenta con tres habitaciones (hotel singular), bar (acertados pinchos) y bodega. Ensalada de patata confitada y puerro, risotto de hongo negro con queso de cabra, ternasco (D.O. Aragón) asado con patatas, y tarta de cuajada con chocolate caliente, son algunas de sus muchas y atractivas propuestas.





La Cocina del Principal



Restaurante

LA COCINA DEL PRINCIPAL

Pons Sorolla, 2

948 888 348

50680 SOS DEL REY CATÓLICO




Basa su cocina en las influencias de la cercana Navarra y la tradición aragonesa. Fruto de esa unión de productos de alta calidad, realizan combinaciones sencillas y eficaces. A destacar platos como: pochas con almejas, sopa de ajo, bacalao ajoarriero, pestiños de membrillo y queso, brocheta de ciervo y una numerosa oferta de postres, como higos templados con helado de leche merengada o leche frita.

Restaurante del Parador

Restaurante
RESTAURANTE DEL PARADOR
Arquitecto Sainz de Vicuña, 1
948 888 011
50680 SOS DEL REY CATÓLICO
www.parador.es



Anexo a la muralla de la villa se levanta el Parador de Turismo. Apostando por una tradicional y equilibrada cocina puesta al día, logran fusionar a la innovadora cocina de Navarra, nutrida de la huerta de gran calidad con la cocina aragonesa, más tradicional, dotada asimismo de alimentos de calidad diferenciada como el ternasco de Aragón, jamón de Teruel, aceite del Bajo Aragón o melocotón de Calanda.

 Menú especial para celíacos cada día.



CALIDAD TURÍSTICA





El Torreón



Restaurante

EL TORREÓN

Obispo Conget, 26

948 859 331

50660 TAUSTE



Situado en un bello edificio taustano, ofrece cocina tradicional de corte aragonés, realizada con tino. Platos de excelente presentación y servicio profesional, hacen de este restaurante un punto de referencia de la zona de las Cinco Villas.



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