

Fr | It

5

bonnes  
tables

dans la Province de Saragosse

**Prépyrénées et Cinco Villas**  
**Pre-Pirenei e Cinco Villas**

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.



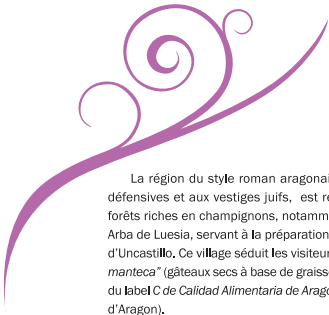
## La Provincia

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.

# Prépyrénées et Cinco Villas



La région du style roman aragonais, aux architectures défensives et aux vestiges juifs, est recouverte de petites forêts riches en champignons, notamment près de la rivière Arba de Luesia, servant à la préparation des excellents pâtés d'Uncastillo. Ce village séduit les visiteurs avec ses "tortas de manteca" (gâteaux secs à base de graisse de porc) bénéficiant du label C de Calidad Alimentaria de Aragón (qualité alimentaire d'Aragon).

Les cultures irriguées permettent de cultiver de très bons riz, à Tauste et à Ejea, qui bénéficient également du label C de Calidad : il s'agit d'un riz rond de petit calibre et à la texture perlée. Il ne faut pas oublier les excellents haricots secs de Luesia, les charcuteries et les jambons de Biota et El Frago.

Les amateurs de chasse trouveront dans cette région touristique une belle destination sportive tout en profitant également des vins des berges du Gállego-Cinco Villas désignés "Vins du terroir" juste avant l'appellation d'origine.

## Pre-Pirenei e Cinco Villas

*Nelle terre del romanico aragonese, architetture difensive e resti ebraici si estendono boschi ricchi di funghi, soprattutto intorno al fiume Arba de Luesia, che sono poi materia prima per i delicati paté di Uncastillo. Località che raddolcisce i suoi visitatori con torte di strutto, riconosciute con il certificato C di Qualità Alimentare di Aragona.*

*Le terre irrigate consentono di coltivare stupendi risi a Tauste ed Ejea, anch'essi in possesso della C di Qualità. Il riso prodotto è di grano piccolo, rotondo e con una struttura perlacea. Sono eccellenti i fagioli di Luesia, gli insaccati e i prosciutti di Biota e El Frago.*

*Gli amanti della caccia possono ritrovare in questa zona turistica una buona destinazione sportiva, dove degustare inoltre il vino delle sponde del Gállego-Cinco Villas, "Vino della Terra", in attesa dell'assegnazione della Denominazione di Origine.*



OFFICES DU TOURISME  
/ UFFICIO TURISTICO

### 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](http://www.territoriomuseo.es)

### Oficina de Turismo. Uncastillo

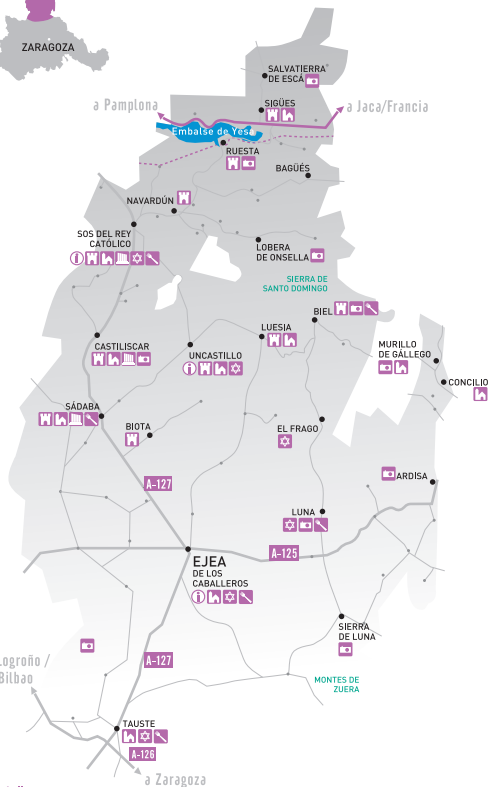
Iglesia de San Martín de Tours  
C/ Santiago s/n  
Tel.: 976 679 061  
[www.territoriomuseo.es](http://www.territoriomuseo.es)  
[www.uncastillo.es](http://www.uncastillo.es)

### Oficina de Turismo. Ejea de los Caballeros

Pza. Magdalena s/n  
Tel.: 976 677 474  
[www.ejea.net](http://www.ejea.net)



Prépyrénées et Cinco Villas  
/ Pre-Pirenei e Cinco Villas



 **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 vinicole**  
/ 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 Caserío

Restaurante  
**EL CASERÍO**  
Mayor, 17  
976 669 083  
50619 BIEL



Restaurant rustique avec de surprenantes créations culinaires. Croquettes de cerf, champignons farcis, billes de blettes et crevettes sont quelques exemples d'entrées, sans oublier les viandes et les poissons des plus succulents.

*Ristorante rustico, nel quale sorprendono le dosi di creatività della sua cucina. Crocchette di cervo, funghi ripieni, palline di coste e gamberi, sono solo alcuni esempi dei primi piatti, ai quali vanno aggiunti eccellenti carni e pesci.*







## Aragón



Restaurante

**ARAGÓN**

Mediavilla, 14

976 667 665

50600 EJE A DE LOS CABALLEROS



**Spécialités modernes et traditionnelles.** Salade de saumon et morue marinés, nids de salades à la moutarde et l'huile de noix, fruits secs et safran, migas aragonaises modernisées (spécialité à base de mie de pain) poêlées de champignons des bois et côte de bœuf des Pyrénées au grill. Salle pour 80 personnes.

*Piatti innovatori e altri tradizionali. Per degustare la sua insalata di salmone e baccalà marinati, l'intreccio di lattughe condito con senape in olio di noci, frutti secchi e zafferano, migas aragonesi rinnovate e saltate in padella con funghi silvestri, fino a una bistecca di vacca dei Pirenei alla griglia. Sala da pranzo da 80 posti.*



## Bolaso

Restaurante

**BOLASO**

Ctra. Gallur-Sangüesa, km.46

976 668 030

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS



Au cœur d'un environnement reposant, le complexe Bolaso possède un restaurant calme et accueillant, avec un bon rapport qualité-prix, servant des spécialités aragonaises et espagnoles.

*Circondato da un rilassante ambiente, ci troviamo nel Complejo Bolaso, con un ristorante tranquillo e accogliente, con una buona relazione qualità-prezzo, nel quale si offrono cucina aragonesa e spagnola.*





## Ciudad de Ejea



Restaurante  
**CIUDAD DE EJEA**

Paseo Muro, 10

976 677 989

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS

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



L'hôtel du centre d'Ejea "Cinco Villas" a été dernièrement réaménagé par le groupe El Cachirulo. Son restaurant d'une capacité d'accueil de 200 personnes est décoré de manière moderne et accueillante. Spécialisé dans les banquets, il propose également une carte avec une cuisine gastronomique à la fois traditionnelle et moderne. Bonne carte des vins.

*Quello che un tempo fu l'hotel "Cinco Villas" del centro di Ejea è stato ristrutturato di recente dal gruppo El Cachirulo. Il suo ristorante, con capacità per 200 persone, è decorato in modo moderno ed accogliente. Specializzato in banchetti, offre anche nella sua sala fa pranzo con menù alla carta haute cuisine, sia tradizionale che attuale. Ampia carta dei vini.*



# Finca El Regano

Restaurante

**FINCA EL REGANO**

Finca El Regano s/n

976 689 024

**50610 LUNA**

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



Cet établissement se trouve dans une semi-plaine, près de la colline de Monlora, dans un magnifique site naturel ; il dispose de plusieurs salles aux décorations rustiques. Cuisine aragonaise, spécialités au feu de bois et ragoûts viennent compléter le choix varié de la carte.

*In una semi-pianura vicino al monte Monlora, in un ambiente naturale di enorme bellezza, si rova questo complesso rurale, con varie sale da pranzo dalla decorazione rustica. Cucina aragonese, brace e stufati, si uniscono a un'estesa carta.*





## Hospedería de Sádaba

Restaurante  
HOSPEDERÍA DE SÁDABA

Mayor, 18  
976 675 377  
50670 SÁDABA



La Hospedería occupe une énorme bâtisse du 13e siècle et conjugue le charme d'un bâtiment historique au confort et au cachet d'un hôtel actuel. Il dispose d'un bar-caféteria spacieux avec une terrasse et une cave à vins, d'un salon pour conventions et d'un restaurant. La cuisine traditionnelle aragonaise dans toutes ses facettes caractérise les menus du jour et la carte.

*L'Hospedería occupa un immenso casone del XIII secolo. Coniuga il sapore di un edificio storico e il comfort e il calore di un hotel attuale. Dispone di un ampio bar-cafferteria con terrazza nella parte bassa, oltre alla cantina, un salone per congressi e un ristorante. Cucina tradizionale aragonese in tutte le sue varianti e varietà. Privilegia i menù giornalieri e alla carta.*

## As Bruixas

Restaurante

AS BRUIXAS

Mayor, 25

948 888 415

50680 SOS DEL REY CATÓLICO

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



Cuisine d'auteur basée sur la gastronomie locale, bâtiment bien restauré et bien décoré, hôtel singulier de trois chambres, bar (avec un choix d'amuse-bouches appétissants) et bonne cave à vins. Parmi les suggestions, salade de pommes de terre confites et poireau, risotto aux cèpes têtes de nègre et fromage de chèvre, agneau AOC Aragon rôti aux pommes de terre et tarte au fromage au chocolat chaud.

*Cucina d'autore basata sulla gastronomia locale, in un edificio ben restaurato e decorato, con tre camere (hotel singolare), bar (ottimi spuntini) e cantina. Insalata di patata candita e porri, risotto di funghi neri con formaggio di capra, ternasco (agnello) (D.O. Aragón) al forno con patate e torta di cagliata con cioccolato calda sono alcune delle molte ed attraenti proposte.*







## La Cocina del Principal



Restaurante

LA COCINA DEL PRINCIPAL

Pons Sorolla, 2

948 888 348

50680 SOS DEL REY CATÓLICO



Le restaurant base sa cuisine sur les influences de la Navarre toute proche et sur la tradition aragonaise. Fruits de cette union de produits de qualité, des mariages simples et efficaces. Il faudra retenir : les haricots blancs aux palourdes, la soupe à l'ail, la morue aux légumes, les pestiños (beignets au sucre ou au miel), les brochettes de cerf et le grand choix de desserts tels que les figues tièdes à la glace à l'infusion de lait ou leche frita (beignet à base de lait).

*Basa la propria cucina sulle influenze della vicina Navarra e la tradizione aragonese. Frutto di quest'unione di prodotti di alta qualità sono le sue combinazioni semplici ed efficaci. Da risaltare piatti quali: pochos (legumi) con vongole, zuppa d'aglio, baccalà ajoarriero (con aglio e olio), pestiños (specie di frittelle) di cotognata e formaggio, spiedino di cervo e una numerosa offerta di dessert, quali i fichi tiepidi con gelato di latte meringato o latte fritto.*



Prépyrénees et Cinco Villas  
/ Pre-Pirenei e Cinco Villas

# Restaurante del Parador

Restaurante

RESTAURANTE DEL PARADOR

Arquitecto Sainz de Vicuña, 1

948 888 011

50680 SOS DEL REY CATÓLICO

[www.parador.es](http://www.parador.es)



Le Parador de Tourisme se dresse près des remparts de la ville. Misant sur une cuisine traditionnelle et équilibrée sans cesse actualisée, le restaurant marie la cuisine innovante de Navarre avec des légumes de qualité et la cuisine aragonaise plus traditionnelle riche en produits de choix tels que l'agneau d'Aragón, le jambon de Teruel, l'huile du Bas Aragon ou la pêche de Calanda.

*Vicino alla muraglia del paese si trova il Parador di Turismo. Punta su una cucina tradizionale, equilibrata ed aggiornata, che riesce a fondere l'innovatrice cucina della Navarra, nutrita dagli orti di grande qualità, con la cucina aragonese, più tradizionale, dotata anch'essa di alimenti di rinomata qualità quali il ternasco (agnello) di Aragón, il prosciutto di Teruel, l'olio del Basso Aragonese e le pesche di Calanda.*



Menu spécial pour coeliaque par jour.

Tutti i giorni menù speciale per la celiachia.



CALIDAD TURISTICA







# El Torreón



Restaurante  
**EL TORREÓN**

Obispo Conget, 26  
948 859 331  
50660 TAUSTE



Le restaurant est situé dans un beau bâtiment de Tauste et il propose une cuisine traditionnelle aragonaise réalisée avec goût. L'excellente présentation des plats et le service professionnel font de ce restaurant une belle référence de la région des Cinco Villas.

*Situato in un bell'edificio della città, offre una cucina tradizionale di tipo aragonese, realizzata con moderazione. Piatti d'eccellente presentazione e servizio professionale, rendono questo ristorante un punto di riferimento della zona delle 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](http://www.zaragozalaprovincia.es)