

En | De



5

restaurants
to enjoy

in the Province of Zaragoza

Pre-Pyrenees and Cinco Villas
Vorpyrenaën und Cinco Villas



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.

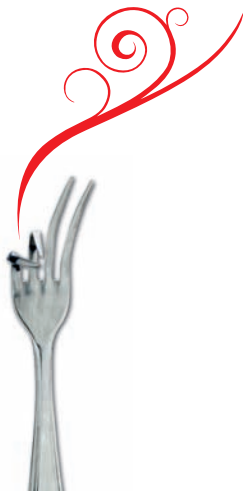
5 mal lecker
zu Tisch
in Zaragoza Provinz

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.



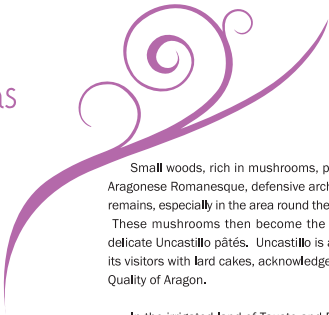
Die Provinz

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.

Pre-Pyrenees and Cinco Villas



Small woods, rich in mushrooms, pepper these lands of Aragonese Romanesque, defensive architectures and Jewish remains, especially in the area round the Arba de Luesia River. These mushrooms then become the raw material for the delicate Uncastillo pâtés. Uncastillo is a town that sweetens its visitors with lard cakes, acknowledged with the C for Food Quality of Aragon.

In the irrigated land of Tauste and Ejea, marvellous rice, a round, small-grained rice with a pearly texture, can be cultivated, also with the C for Quality. The haricot beans of Luesia, the cold meats and hams of Biota and El Frago are all excellent.

This tourist area provides a good sporting destination for game lovers, where they can also taste the wine of the Ribera del Gallego-Cinco Villas, "Table Wine", in the antechamber of the Denomination of Origin.

Vorpyrenäen und Cinco Villas

Im Gebiet der aragonischen Romanik, der Verteidigungsbauten und jüdischen Reste liegen Wälder, die reich an Pilzen sind – insbesondere in der Umgebung des Arba Flusses in Luesia. Sie stellen das Rohmaterial für die feinen Pasteten aus Uncastillo dar. Dieser Ort verwöhnt seine Besucher außerdem mit Schmalzkuchen, die mit dem C für Lebensmittelqualität in Aragonien anerkannt sind.

Die Bewässerungsgebiete ermöglichen den Anbau von wunderbarem Reis in Tauste und Ejea, der auch mit dem C für Qualität anerkannt ist. Der Reis ist feinkörnig, rundlich und besitzt eine perlige Textur. Ausgezeichnet sind auch die weißen Bohnen aus Luesia, sowie die Wurstwaren und Schinken aus Biota und El Frago.

Die Jagdfreunde finden in diesem Fremdenverkehrsgebiet ein gutes sportliches Ziel. Dort können sie außerdem den Ribera del Gallego-Cinco Villas Wein kosten. Dabei handelt es sich um Landwein, der kurz vor der Verleihung der Herkunftsbezeichnung steht.



TOURIST OFFICES / AMTLICHES REISEBÜRO

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

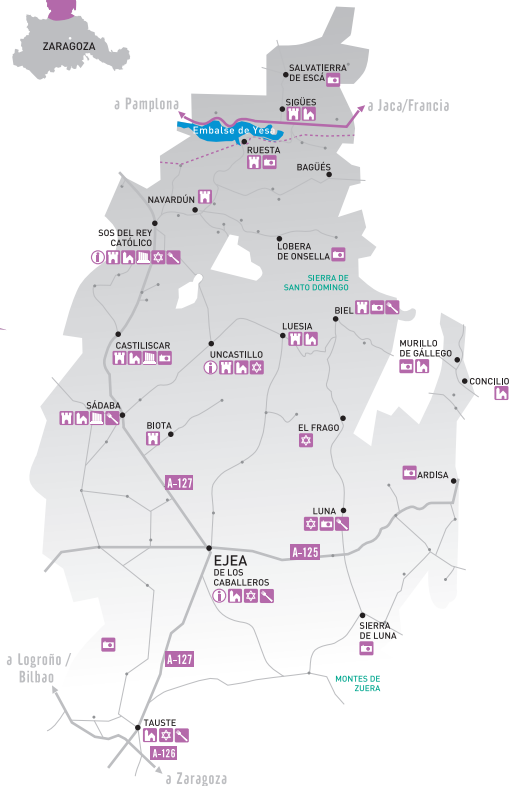
Iglesia de San Martín de Tours
C/ Santiago s/n
Tel.: 976 679 061
www.territoriomuseo.es
www.uncastillo.es















Oficina de Turismo. Ejea de los Caballeros

Pza. Magdalena s/n
Tel.: 976 677 474
www.ejea.net



Pre-Pyrenees and Cinco Villas
/ Vorpyrenäen und Cinco Villas



-  **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 Caserío

Restaurante
EL CASERÍO
Mayor, 17
976 669 083
50619 BIEL



Country flavour restaurant, which surprises us with its creative cuisine.

Its deer croquettes, stuffed mushrooms, Swiss chard balls and prawns are just a few examples of first courses that are completed with sublime meat and fish dishes.

Rustikales Restaurant, in dem die Kreativität in der Küche überrascht. „Croquetas de ciervo, setas rellenas, bolitas de acelga y gambas“ (Hirschkroketten, gefüllte Pilze, Mangold- und Krabbenkugeln) sind nur ein Beispiel der Vorspeisen, die mit ausgezeichnetem Fleisch und Fisch vervollständigt werden.





Aragón



Restaurante

ARAGÓN

Mediavilla, 14

976 667 665

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS



Some new dishes and some traditional dishes. A must: its marinated cod and salmon salad, tangle of lettuce dressed with mustard in walnut oil, fruit and dried fruit and saffron, renovated Aragonese migas (breadcrumbs) sautéed with wild mushrooms, and a grilled Pyrenees veal T-bone steak. Dining-room for 80 people.

Neuartige, wie auch traditionelle Gerichte. Man sollte seinen „Ensalada de salmón y bacalao marinados“ (Salat aus mariniertem Lachs und Kabeljau), „Enredo de lechugas aliñado con mostaza en aceite de nuez, frutos secos y azafrán“ (Mischung aus Kopfsalat, abgeschmeckt mit Senf und Walnussöl, Trockenfrüchten und Safran), Migas aragonesas renovadas y salteadas con setas silvestres“ (Aragonische Brotkrumen nach neuer Art mit Wildpilzen), und das „Chuletón de vaca de los Pirineos a la parrilla“ (Pyrenäenrinderkotelett vom Grill) kosten. Der Speisesaal bietet für bis zu 80 Gäste Platz.



Bolaso

Restaurante

BOLASO

Ctra. Gallur-Sangüesa, km.46

976 668 030

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS



In a relaxing environment, within the Bolaso Complex, we find a quite and comfortable restaurant, with good value for money, which offers Aragonese and Spanish cuisine.

Umgeben von einer erholsamen Landschaft bietet der Bolaso Komplex ein ruhiges und gemütliches Restaurant mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis. Angeboten werden aragonische und spanische Küche.





Ciudad de Ejea



Restaurante
CIUDAD DE EJEA

Paseo Muro, 10

976 677 989

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS

www.hotelciudadajea.com



What used to be the centric hotel of Ejea, the “Cinco Villas”, was recently remodelled by the El Cachirulo group. Its restaurant has the capacity for 200 people and is decorated in a modern and comfortable manner. Specialised in banquets, it also offers high-quality traditional and modern cuisine in its à la carte dining-room. An extensive wine list.

Das ehemalige “Cinco Villas” Hotel im Zentrum von Ejea wurde vor Kurzem von der El Cachirulo Gruppe umgebaut. Sein Restaurant bietet 200 Personen Platz und ist modern und gemütlich dekoriert. Es ist auf Banketts spezialisiert, reicht aber in seinem Speisesaal auch À la Carte Gerichte, sowie feine Gerichte traditioneller und aktueller Art. Umfangreiche Weinkarte.



Finca El Regano

Restaurante

FINCA EL REGANO

Finca El Regano s/n

976 689 024

50610 LUNA

www.elregano.com



In semi-flat land next to the Monlora mountain, surrounded by a very beautiful natural landscape, we find this rural construction complex, with several dining rooms with country-flavour decoration. Aragonese cuisine, charcoal-grills and stews can be found in an extensive menu.

Auf einer Halbebene in der Nähe des Monlora Bergs, umgeben von einem ausgesprochen schönen Naturgebiet, liegt dieser Komplex ländlicher Bauart mit mehreren Speisesälen und rustikaler Dekoration. Aragonische Küche, Gegrilltes und Geschmorten finden sich auf einer umfangreichen Speisekarte.





Hospedería de Sádaba



Restaurante
HOSPEDERÍA DE SÁDABA

Mayor, 18
976 675 377
50670 SÁDABA



The Hospedería occupies an enormous 13th century house, it combines the flavour of a historical building with the comforts and warmth of a modern hotel. It has an extensive bar-cafeteria with a terrace on the ground floor as well as a cellar, a conference hall and a restaurant. Traditional Aragonese cuisine in all its aspects and varieties, predominate in the daily menus and in the à la carte meals.

La Hospedería belegt eine enormes Gebäude aus dem 13. Jahrhundert, in dem der Stil eines historischen Gebäudes mit dem Komfort und der Wärme eines modernen Hotels vereint sind. Dazu gehören eine große Bar und Cafeteria mit Terrasse im unteren Teil, sowie ein Keller, ein Saal für Konventionen und ein Restaurant. Gereicht wird traditionelle aragonische Küche in ihrer gesamten Vielfalt und Variationen, in der die Tagesmenüs und À la Carte Gerichte vorherrschen.



As Bruixas

Restaurante

AS BRUIXAS

Mayor, 25

948 888 415

50680 SOS DEL REY CATÓLICO

www.asbruiixas.com



Signature cuisine based on local gastronomy, within a well restored and decorated building, which has three rooms (singular hotel), bar (good tapas) and a cellar. Confit potato and leek salad, black mushroom risotto with goat cheese, roast lamb (Aragón D.O.) with potatoes and curd cake with hot chocolate, are some of the many attractive proposals.

Autorenküche, die auf lokaler Gastronomie beruht. Das Restaurant befindet sich in einem gut restaurierten und dekorierten Gebäude. Dazu gehören 3 Zimmer (einzigartiges Hotel), Bar (leckere Spieße) und Weinkeller. "Ensalada de patata confitada y puerro" (Salat aus kandierten Kartoffeln und Lauch), „Risotto de hongo negro con queso de cabra“ (Risotto mit schwarzen Pilzen und Ziegenkäse), „Ternasco D.O. Aragón asado con patatas“ (Gebackenes Lamm mit (Herkunftsbezeichnung Aragónien mit Kartoffeln), „Tarta de cuajada con chocolate caliente“ (Quarktorte mit heißer Schokolade) gehören zu den zahlreichen und attraktiven Vorschlägen.





La Cocina del Principal



Restaurante

LA COCINA DEL PRINCIPAL

Pons Sorolla, 2

948 888 348

50680 SOS DEL REY CATÓLICO



It bases its cuisine on the influences of the nearby Navarre and Aragonese tradition. Fruit of this marriage of high quality products are the simple and efficient combinations they offer. Dishes such as: pochas (beans) with clams, garlic soup, cod ajoarriero (with eggs and garlic), pestiños (dough of flour and oil, fried and dusted with honey or sugar) with quince jelly and cheese, deer brochettes and a good assortment of desserts, such as warm figs with milkshake ice-cream or fried milk.

Seine Küche basiert auf den Einflüssen der nahegelegenen Navarra – Region und aragonischer Tradition. Das Ergebnis dieser Verbindung sind hochwertige Erzeugnisse in einfachen und wirkungsvollen Kombinationen. Darunter sind folgende Gerichte hervorzuheben: „Pochas con almejas“ (weiße Bohnen mit Muscheln), „Sopa de ajo“ (Knoblauchsuppe), „Bacalao ajoarriero“ (Kabeljau und mit einer Zubereitung aus grünem Paprika, Zwiebeln, Knoblauch), „Pestiños de membrillo y queso“ (mit Zucker oder Honig bedecktes Gebäck aus Quitten und Käse), „Brocheta de ciervo“ (Hirschspeiß) und ein breites Angebot an Desserts, wie „Higos templados con helado de leche merengada“ (temperierte Feigen mit Milchpuddingeis) oder „Leche frita“ (Milchspeise).



Restaurante del Parador

Restaurante

RESTAURANTE DEL PARADOR

Arquitecto Sainz de Vicuña, 1

948 888 011

50680 SOS DEL REY CATÓLICO

www.parador.es



Adjacent to the town walls we find the Tourism Parador. With a balance between traditional and modern cuisine, they manage to blend the innovative cuisine of Navarre, with its top quality market garden produce, with the more traditional Aragonese cuisine, with its differentiated quality produce such as Aragon lamb, Teruel ham from the Bajo Aragon or Calanda peaches.

Neben der Stadtmauer steht der „Parador de Turismo“. Dort setzt man auf eine traditionelle und ausgewogene aktualisierte Küche und verbindet innovative Küche aus Navarra, die sich aus einem hochwertigen Gemüsegarten nährt, mit traditionellerer aragonischer Küche. Dazu gehören auch hochwertige und differenzierte Speisen wie Lamm aus Aragonien, Schinken aus Teruel, Öl aus Niederaragonien und Pfirsiche aus Calanda.





El Torreón



Restaurante
EL TORREÓN

Obispo Conget, 26
948 859 331
50660 TAUSTE



Situated in a beautiful building of Tauste, it offers typical Aragonese style cuisine, made with sound judgement. Dishes with an excellent presentation and professional service, make this restaurant a point of reference in the Cinco Villas Area.

Das Restaurant befindet sich in einem herrlichen Gebäude in Tauste. Dort wird traditionelle aragonische Küche mit geschickter Zubereitung angeboten. Die Gerichte werden ausgezeichnet präsentiert und professionell serviert. Sie machen aus diesem Restaurant einen Bezugspunkt in der Region der 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