



10 Rutas Gastronómicas POR ZARAGOZA *La Provincia*

# **10** Rutas Gastronómicas POR ZARAGOZA *La Provincia*



- ▷ **1** La variada despensa de las *Cinco Villas*
- ▷ **2** *Moncayo* guardián de los viñedos
- ▷ **3** Agua y vino. *Calatayud*
- ▷ **4** Entre ríos *Aranda* e *Isuela*
- ▷ **5** Dulce cultura gastronómica. *Daroca*
- ▷ **6** Tierra de viñedos. *Cariñena* y *el Jalón*
- ▷ **7** Gran calidad en tierras de secano. *Belchite*
- ▷ **8** Paraíso entre frutales. *Bajo Ebro*
- ▷ **9** *Monegros*, tierra de contrastes gastronómicos
- ▷ **10** En torno a la *Ribera Alta* del río Ebro

Ruta POR LAS CINCO VILLAS





# La variada despensa de las Cinco Villas

Tauste  
Castejón de Valdejasa  
Sierra de Luna  
Erla  
Ejea de los Caballeros  
Pinsoro  
Biota  
Uncastillo  
Luesia  
Sos del Rey Católico  
Isuerre

La despensa de las Cinco Villas es amplia y variada.

Las aguas del Pirineo riegan las tierras del norte de la comarca y las del río Ebro lo hacen en las tierras del sur. Posiblemente sea una de las rutas gastronómicas más diversas por la variedad de productos y actividades agrícolas y ganaderas que ofrece.

En **Tauste** comienza nuestro recorrido cuya primera sugerencia es *Tauste Ganadera*, la mayor explotación de ganado vacuno de España y una de las más importantes a nivel europeo fundada en 1973. Esta empresa también elabora y vende leche, posee la mayor cuota lechera del país y su producción anual supera los 18 millones de litros. La quesería forma parte de las instalaciones en las que elaboran una gran variedad de quesos con la C de Calidad.

En Tauste también encontramos miel, el colmenar *El Romeral* la aporta de magnífica calidad.

La carretera autonómica A-127 es la columna vertebral de esta ruta pero nos desviamos 5 kilómetros antes de llegar a Ejea de los Caballeros. Nos encaminamos a **Castejón de Valdejasa** por la A-1102. En esta población nos acercamos a conocer su famoso plato típico: el conejo escabechado, más conocido desde que se celebra en el mes de abril la Feria del Escabechado.

Desde Castejón de Valdejasa por la carretera local CV-851 se llega a **Sierra de Luna**, donde el protagonismo se lo lleva el campo con olivos, las viñas y almendras. En Sierra de Luna la *Cooperativa Agraria San Sebastián* elabora aceite de oliva prácticamente ecológico con la C de calidad y vino de garnachas centenarias.

Por la A-1103 continuamos hacia **Erla** donde nos fijamos en la tradición de los embutidos artesanos. *Cárnicas García Samper* ha recopilado recetas antiguas y entre sus productos más representativos están la butifarra blanca, la longaniza de Erla y las brochetas.

## LA VARIADA DESPENSA DE LAS CINCO VILLAS



Desde Erla por la A-125 se llega hasta **Ejea de los Caballeros**. Comenzamos por visitar *Bodegas Ejeanas* que ha apostado por el enoturismo formando parte de las rutas del vino de España. Se pueden visitar sus instalaciones y el museo que alberga además de participar en una degustación de sus vinos. Otra opción es realizar un curso de cata impartido por un profesor especializado, visitar la bodega y su museo y disfrutar de una comida típica aragonesa.

Otra de las bodegas a la que nos podemos acercar es *Señorío Cinco Villas* nacida en 2003 para recuperar la tradición de elaborar vinos incorporando los últimos avances enológicos. Cuenta con una agrotienda llamada *La Botillería* donde, además de adquirir productos de la zona, se realizan degustaciones y otras iniciativas en torno a la enología y la gastronomía.

En Ejea la empresa *Apícola Cinco Villas* ofrece un magnífico muestrario de alimentos de calidad. Producen y venden miel que proviene de la zona negra ibérica. Ofrecen a los más jóvenes un aula viva para transmitir la importancia de las abejas en el medio ambiente. Proponen visitas guiadas para grupos recorriendo el aula viva, el obrador y el museo dedicado a la miel, participando de una cata del producto.

La empresa *Indumilk* elabora productos selectos artesanalmente siguiendo la tradición del Pirineo Aragonés y nos ofrecen los quesos Dos Arbas con la C de Calidad Alimentaria.

Ejea de los Caballeros es uno de los centros neurálgicos de la producción de caracoles de granja en España. *Helix Exea, SLV* es una empresa dedicada a la cría, engorde y manufacturación de los caracoles que podemos visitar. Por último podemos acercarnos al *Museo Etnológico Miguel Longás*, antiguo hospital rehabilitado donde se muestran diversos instrumentos y utensilios vinculados a los oficios tradicionales de antaño.

Salimos por la A-125 y en Valareña cogemos la carretera CHE-1501 para llegar a **Pinsoro**. En esta localidad encontramos una peculiar actividad en *Las Cardelinas*. Se trata de una empresa familiar dedicada

a la agricultura ecológica, biodinámica y homeodinámica. Obtienen frutas que comercializan en fresco y elaborados como zumos de frutas.

Cinco kilómetros antes de llegar a Sádaba nos desviamos por la CV-626 y nos acercamos hasta la población de **Biota**. Aquí *Jamones y Carnicería Ezquerria* y *Jamones Río Arba* elaboran estos curados artesanalmente.

Volviendo a Sádaba por la A-1202 llegamos a **Uncastillo**. La visita obligada es a *Bodegas Uncastellum* que elaboran grandes vinos reflejo del terruño sobre la que se asientan los viñedos con procedimientos de agricultura ecológica. Antes de abandonar la localidad podemos probar los patés vegetales de *La Conservera del Prepirineo* y las *Tortas de Pemán* con la C de Calidad Alimentaria.

Proseguimos por la A-1202 hasta **Luesia** donde son famosos los *boliches*. Se trata de una judía autóctona con una finura especial y nada de piel. Actualmente jóvenes agricultores la producen y comercializan manteniendo los valores tradicionales de cultivo aplicando nuevas tecnologías.

Dirigimos ahora nuestros pasos hacia el norte de la provincia por la CV-841 hasta llegar a **Sos del Rey Católico** donde turismo y gastronomía van muy unidos. Un referente de esta población es la *Pastelería Delfín Puente* en la que podemos probar sus chocolates artesanos.

Para concluir nuestra ruta gastronómica nos adentramos por el valle de Onsella por la A-1601 hasta Navardún y aquí tomamos la carretera A-2603 que lleva hasta **Isuerre**. En esta pequeña localidad las protagonistas son las setas. Jornadas gastronómicas, degustaciones, talleres o conferencias vinculadas a la micología se producen todos los años.

Finalizamos con la visita al *Museo Micológico*, centro de interpretación que aprovecha la tecnología para explicar el mundo de los hongos y las setas.



## DIRECCIONES DE INTERÉS:

### **Tauste Ganadera**

Ctra. A-127, Km. 17,6. TAUSTE

Tel. 976 866 112

Visitas: previa cita ( grupos, colegios, etc..)

### **El Romeral**

Ctra. Tauste - Luceni, Km. 2,2. TAUSTE

Tel. 976 855 161

Venta en horario comercial

### **Cooperativa agraria San Sebastián**

Ctra. Castejón, s/n. SIERRA DE LUNA

Tel. 976 686 028

Horario: L-V de 8h a 13h y de 15h a 19h y S de 8h a 13h.

### **Cárnicas García Samper**

Polígono de Erla, s/n. ERLA

Tel. 976 684 114

### **Bodegas Ejeanas**

Avda. Coscolluela nº 23. EJEA DE LOS CABALLEROS

Tel. 976 663 770

Visitas: previa cita (Pilar Morón)

Ventas: Horario comercial

### **Señorío Cinco Villas**

Joaquín Costa, 32. EJEA DE LOS CABALLEROS

Tel. 976 677 969

Horarios de venta: La Botillería

Visita: previa cita

### **Apícola Cinco Villas**

Ctra. de Rivas, Km. 0,6. EJEA DE LOS CABALLEROS

Tel. 976 661 439

Visitas: previa cita

### **Indumilk**

Queso de Dos Arbas

Pol. Valdeferrín, R-115. EJEA DE LOS CABALLEROS

Tel. 976 677 850

### **Helix Exea, SLV**

Blas Berni, 12, 2º J. EJEA DE LOS CABALLEROS

Tel. 976 665 300

Visitas: previa cita

### **Museo Etnológico Miguel Longás**

Ramón y Cajal, 4. EJEA DE LOS CABALLEROS

Tel. 976 662 143 y 658 514 059 (Sergio)

Visitas: previa cita

### **Las Cardelinas**

Plaza Nueva, 17. PINSORO

Tel. 976 673 885

Visitas: previa cita, de agosto a octubre no se puede visitar

### **Jamones y Carnicería Ezquerria**

Mayor, 19. BIOTA

Tel. 976 670 017

Venta: 10h a 17h de L-V y S de 10h a 13h.

### **Bodegas Uncastellum**

Ctra. Uncastillo-Sos, s/n. UNCASTILLO

Tel. 976 679 110

Visitas: previa cita

### **La Conservera del Prepirineo**

Camino Virgen de Loreto, 16. UNCASTILLO

Tel. 976 679 042

### **Pastelería Delfín Puente**

Avda. Zaragoza, 16. SOS DEL REY CATÓLICO

Tel. 948 888 016

Horario: Comercial

### **Museo Micológico de Isuerre**

ISUERRE

Tel. 948 439 171 / 636 082 701

Visitas: previa cita



## PARA COMPRAR:

### EJEA DE LOS CABALLEROS

#### La Botillería

Joaquín Costa, 32. Tel. 976 677 969

Cristina Marcellán

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

**Horario:** 10h a 13:30h y de 17h a 20:30h de L-S

#### Sabores

Paseo Constitución, 113. Tel. 976 661 736

**Horarios:** L-S de 8h a 21h. D de 8h a 14h y 16h a 21h.

### SOS DEL REY CATÓLICO

#### L'Aldaba

Fernando El Católico, 19. Tel. 948 888 657

**Horario:** 10h a 14h y de 16h a 21h de L-V

De 10h a 21h S-D

#### Morrico Fino

Fernando El Católico, 14. Tel. 948 888 300

[Moricofino.sos@gmail.com](mailto:Moricofino.sos@gmail.com)

**Horario:** L-D de 10:30h a 13h y de 17:30h a 20h

### UNCASTILLO

#### El Nogal

Plaza Santa María, 2. Tel. 976 679 390

**Horario:** 10:30h a 13h y de 17:30h a 20h de M-S

## PARA COMER:

### EJEA DE LOS CABALLEROS

#### Mesón de Benito

Plaza de España, 1. Tel. 976 660 030

**Horario:** L-S: comidas y cenas. D sólo comidas

#### Restaurante Cuatro Esquinas

Salvador, 4. Tel. 976 661 003

**Horario:** L-S de 13h a 15:30h y de 21h a 22:30h.

### LUESIA

#### Restaurante El Kanguro

Estajadas, 10. Tel. 976 673 307

**Horario:** 13h a 15h y de 20h a 22h (L-D) y Jueves tarde cerrado

### SOS DEL REY CATÓLICO

#### La Cocina del Principal

Fernando El Católico, 13. Tel. 948 888 348

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

**Horario:** M-S de 13:30h a 15:30h y de 20:30h a 22:30h

L y D noche cerrado

#### Restaurante El Leñador

Fernando El Católico, 3. Tel. 948 888 323

**Horario:** L-D de 13:30h a 15:30h y S de 13:30h a 15:30h y de 21:30h a 22:30h.

### UNCASTILLO

#### Restaurante Uncastel.io

Plaza de La Villa, 22. Tel. 976 679 105

**Horario:** L-S de 13:30h a 15:30h y de 20:30h a 22:30h y D de 13:30h a 15:30h.

Ruta por Tarazona, El Moncayo y Campo de Borja





# Moncayo guardián de los viñedos

Malón

San Martín de la Virgen  
del Moncayo

Trasmoz

Vera del Moncayo

Añón de Moncayo

Bulbunte

Maleján

Borja

Ainzón

Bureta

Magallón

Fuendejalón

Como punto de referencia en esta ruta tendremos el **Moncayo** que ejerce como guardián de los cultivos que crecen a sus faldas. Es aquí por donde discurre esta ruta que desde Malón nos lleva hasta Fuendejalón, teniendo como vía principal la N-122.

Estas tierras están llenas de sensaciones y curiosidades y es el cultivo de la vid uno de los motores fundamentales de su economía, su cultura y su forma de vida.

**Malón** es el punto de partida. La primera curiosidad que encontramos en nuestra ruta es el *Museo del agua*, situado en un lugar privilegiado que ofrece una espectacular panorámica de la cuenca del río Queiles. Tras cumplir con el agua nuestros pasos se encaminan hacia las faldas del Moncayo por la CV-610 y tomando desvío a la derecha por la CV-608 llegamos a **San Martín de la Virgen del Moncayo**, donde los vecinos del lugar tienen todos los secretos acerca de las setas. La micología se hace presente a través de un centro en el que la información y educación van muy de la mano.

Continuando por la CV-610 llegamos hasta **Trasmoz**, donde tiene su sede la *cooperativa Acebo del Moncayo*. En esta cooperativa elaboran una gran variedad de quesos, patés y conservas, que a través de su página web se pueden adquirir on line.

Muy cerca de Trasmoz y continuando por la CV-610 enseguida se llega a **Vera del Moncayo** y al Monasterio de Veruela, que como monumento merece una visita detenida, aunque en este recorrido vamos a centrar nuestra atención en el *Museo del Vino de la D.O Campo de Borja*, ubicado en el antiguo aljibe del recinto monacal.

**Añón del Moncayo** es nuestro siguiente destino. Desde el Monasterio por la Z-373 y luego a la altura de Alcalá del Moncayo por la CV-203. Llegamos hasta Añón atraídos por un proyecto muy singular, el *Centro de recuperación de la raza de cabra moncaína*.

## 2 MONCAYO GUARDIÁN DE LOS VIÑEDOS

Desandamos el camino recorrido desde Vera del Moncayo para acceder de nuevo a la N-121 y entrar por esta carretera en el Campo de Borja. La primera localidad que atravesamos es **Bulbunte**, donde el vino y el aceite tienen una importante presencia, pero en esta localidad vamos a fijarnos en otro producto, *La Miel*, que elabora el apicultor Raimundo Santander.

Continuando por la N-121, hay que hacer una parada obligada en **Maleján** para visitar el *Museo al aire libre La Fuente del Molino*. Donde se pueden contemplar los principales elementos de una almazara de principios del s.XX.

Doce kilómetros más lejos encontramos **Borja**, una localidad con una gran tradición tapera, por lo que si nos acercamos a mediodía ésta puede ser una buena opción. Además, después de visitar el Museo del Vino, tampoco está de más conocer una de las bodegas más importantes de la zona. En el km 63 de la N-122 se encuentra *Bodegas Borsao*, que organiza visitas para poder conocer las instalaciones.

Desde Borja y por la carretera autonómica A-103 llegamos hasta **Ainzón**, un trayecto en el que se concentran la mayoría de las bodegas de la Denominación de Origen. Ainzón es además la sede del *Consejo Regulador de Origen Denominación de Origen Campo de Borja*. Bodegas Bordejé, Crianzas y Viñedos, Santo Cristo y Bodegas Caytusa ofrecen al visitante sus estupendos caldos entre los que destacan rosados, dulces y espumosos. También en Ainzón tiene su sede la *Asociación de productores de Aceite de la sierra del Moncayo*, que está pendiente de calificación de Denominación de Origen.

Por la misma carretera A-1303 apenas 2 km de Ainzón se encuentra **Bureta**, donde el cultivo del espárrago es una de sus principales señas de identidad, espárragos, por cierto que salen al mercado bajo la Denominación Especifica de Navarra.



La cultura del vino está muy presente en un tipo de construcción que sobre todo a partir del s.XIX se realizaron en muchos pueblos como consecuencia de la producción vinícola. Hoy la mayoría de estas bodegas rupestres son parte del paisaje como es el caso de **Magallón**. Desde Bureta, siguiendo por la A-1303 y enlazando con la A-121 llegamos a Magallón.

**Fuendejalón** es el último pueblo de esta ruta que visitaremos por la A-121 dirección La Almunia de Doña Godina, y en el que nos vamos a detener, sobre todo, en una de las bodegas rupestres antes reseñadas, recuperada como museo y que permite conocer con todo detalle como era el proceso de elaboración del vino hace unos años. La visita al *Museo el Churro* es sin duda, un estupendo final para esta ruta la que nos ha trasladado desde las laderas del Moncayo hasta la vega del río Huecha.



## DIRECCIONES DE INTERÉS:

### **Asociación de Productores de Aceite de la Sierra del Moncayo**

Subida de San Andrés

AINZÓN

Tel. 976 852 122

**Presidente:** Miguel A. Lacamara ( 616 49 55 79)

### **Museo del Agua de Malón**

Plaza del Patio de Armas

MALÓN

Tel. 976 198 046

**Horario:** (Confirmar visita preferiblemente)

### **Museo del Vino D.O Campo de Borja**

MONASTERIO DE VERUELA. VERA DEL MONCAYO

Tel. 976 198 825

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

**Horarios:** del 1 de octubre al 31 de Marzo de 10:30h a 18: 30 h y del 1 de Abril al 30 de septiembre de 10: 30 h a 20:30h.

**Cerrado:** 25 Diciembre y 1 de Enero

### **Centro de Micología**

Catalina, s/n

SAN MARTÍN DE LA VIRGEN DEL MONCAYO

Tel. 976 192 166

**Horario:** L-V cita previa

**Fines de semana y festivos:** 10h- 13:30h y de 16:30h a 20:30h

### **La Cabra Moncaína**

Adocrin ganadera

Trinquete, 4

AÑÓN DEL MONCAYO

Tel. 976 653 008

Jesús María Sahun Lahoz

**Visitas:** previa cita

### **Lal&Mel**

Julio Alejandro Castro, 4

BULBUENTE

Tel. 976 868 068

### **Conservas Lorés**

Goya, 8

BURETA

Tel. 976 867 071

**Horario:** 9h a 13h y de 15h a 19h.(L-S)

### **Museo El Churro**

Bodega el Churro, s/n

FUENDEJALÓN

Tel. 976 862 048

**Visitas:** previa cita

## PARA COMPRAR

### BORJA

#### **Pastelería Jeymar**

Plaza del Olmo, 3

Tel. 976 867 435

**Horario:** L-S de 9:30h a 13:30h y de 17h a 20h

D de 9:30h a 14h

#### **Bodegas Borsao**

Capuchinos, 10

Tel. 976 867 116

**Horario:** 9h a 13h y de 15h a 19h.

### BULBUENTE

#### **La despensa del Moncayo**

Ctra.Nacional 122

Tel. 976 852 200

### VERA DEL MONCAYO

#### **Panadería Hermanos Azagra**

Espallas, 10

**Horario:** L-V: 8:30h a 13:30h y de 17h a 20h

S- D y festivos: 8:30h a 13:30h

### TARAZONA

#### **Selectos Cipotegato**

Cortes de Aragón, s/n

Tel. 976 642 244

**Tiendas on line:** [www.productoresdelmoncayo.com](http://www.productoresdelmoncayo.com)  
[www.acebodemoncayo.com](http://www.acebodemoncayo.com)

## PARA COMER

### BORJA

#### **La Bóveda del Mercado**

Plaza del Mercado, 4

Tel. 976 868 251

**Horario:** M-S: Comida y Cena

D: Comidas

### MONASTERIO DE VERUELA

#### **La Corza Blanca**

Tel. 976 649 036

**Horario:** 9h-20h (L-D)

### TARAZONA

#### **Brujas de Bécquer**

Avenida de Teresa Cajal, 30

Tel. 976 640 400

**Horario:** 13h-16h y de 21h a 24h.

### FUENDEJALÓN

#### **Chimenea del Moncayo**

Ctra de la Almunia Km. 6,87

Tel. 976 863 065

### BURETA

#### **Restaurante Casa Palacio de la Condesa de Bureta**

Plaza de la condesa de Bureta, 4

Tel. 976 868 799

### BULBUENTE

#### **Mesón del Aceite**

Ctra Nacional 122, Km 70

Tel. 976 852 200

**Horario:** 8h a 23h (fines de semana y festivos)

8h a 22:30h (L-V)

Ruta POR LAS TIERRAS DE CALATAYUD







# Agua y vino por las tierras de Calatayud

Calatayud  
Munébrega  
Nuévalos  
Alhama de Aragón  
Terrer  
Aniñón

Las tierras de Calatayud sorprenden en cada visita, su mezcla de historia y arte dan para mucho de sí. Comarca que da nombre a los excelentes vinos de una de las Denominaciones de Origen de Aragón, y en la que una gran parte de la fruta tiene C de Calidad Alimentaria.

Curiosamente un producto muy arraigado en esta zona son los garbanzos con congrio y patatas o con huevos escalfados.

Pero la gastronomía de Calatayud es muy amplia como el ternasco a la bilbilitana o verduras del Jalón. Su repostería y confitería son muy apreciadas especialmente los bizcochos de “suela” o de “soletilla”, las frutas de Aragón y las cerezas al marrasquino.

El vino es sin duda una de sus señas de identidad, y en el *Mesón de la Dolores*, podemos encontrar una exposición permanente de la Denominación de Origen, además de ser un espacio cargado de recuerdos del pasado.

Desde Calatayud proponemos un triángulo para realizar esta ruta, los dos vértices nos van a llevar a Monasterio de Piedra y a Alhama de Aragón.

Por la carretera A-202 a 14 km, se encuentra **Munébrega** en cuyo municipio el cultivo de la vid está muy extendido. A 11km y por la misma carretera llegamos a **Nuévalos** y al *Monasterio de Piedra*. Es en este espacio monacal donde vamos a conocer y descubrir, por una parte la importancia que en la zona tiene la producción vinícola gracias al *Museo de la Denominación de Origen Calatayud* y por otro la rica fauna piscícola por el *Centro de Interpretación de la Fauna Piscícola*, ambos ubicados en dependencias del Monasterio.

Desde Nuévalos bordeamos el embalse de la Tranquera por la A-2503, giramos a la derecha por la A-1501 y 3 km después enlazamos con la A-2503, que conduce directamente a **Alhama de Aragón**.

### 3 AGUA Y VINO POR LAS TIERRAS DE CALATAYUD

En este municipio hay cuatro balnearios que no se conciben simplemente como centros de ocio y descanso.

Los 30 km que separan Alhama y Calatayud los vamos hacer despacio por la N-II, para poder contemplar la importancia de la fruta en este valle del Jalón. Peras, nectarinas, cerezas, manzanas o melocotones salen casi al encuentro del viajero.

En este camino nos encontramos con **Terrer**, donde merece la pena acercarse a contemplar *La vieja azucarera*, muy bien conservada, con su chimenea, su estructura de hierro y su tejado en forma de enjambre de abeja. Hoy es la sede de una bodega de la D.O. Calatayud, la *Bodega Valdepablos*.

Calatayud ya está muy cerca pero antes de culminar la ruta merece la pena ir por la N-234 hasta **Aniñón** para ver la *Casa museo del Aceite de Aniñón*. En esta localidad no sólo se puede aprender mucho sobre la elaboración del aceite, sino que, también se puede degustar el que elabora la *Cooperativa "Santísimo Misterio"*.





## DIRECCIONES DE INTERÉS:

### **Museo del Vino D.O. Calatayud**

Antiguas Bodegas del Monasterio de Piedra. NUÉVALOS  
Tel. 976 849 011

Verano: 10h-13:15h y de 15h- 19:15h

Invierno: 10h-13:15h y de 15h - 17:15h

### **Museo de la Dolores**

Plaza Mesones. CALATAYUD

Tel. 976 546 581

Horarios: Lunes cerrado excepto Lunes festivos

M-D de 11:30h a 13:30h y 16h a 19h.

### **Centro de Interpretación de la Fauna Piscícola**

Monasterio de Piedra. NUÉVALOS

Tel. 976 849 011

Horarios: Fines de semana y festivos.

Invierno Fines de semana de 11h a 18h y Verano de 11 a 20h.

### **Museo del Aceite de Anión**

Joaquín Costa, 2. ANIÓN

Tel. 976 899 106

Visitas: Previa cita (Mª Paz Gaspar)

## PARA COMER:

### ALHAMA DE ARAGÓN

#### **Restaurante Karlos**

Manuel Cortel, 9. Tel. 976 840 261

Horario: 9h a 24h (L-D)

### CALATAYUD

#### **Hospedería Mesón de la Dolores**

Plaza Mesones, 4. Tel. 976 889 055

Horario: 13h a 16h y 21h a 23h ( Domingo noches cerrado)

### NUÉVALOS

#### **Hotel Monasterio de Piedra**

Tel. 976 849 011

Horario: L-D de 13h a 16h.

## DÓNDE COMPRAR:

### CALATAYUD

#### **Mesón de la Dolores**

Plaza Mesones, 4. Tel. 976 840 394

Horario de venta: 24h en recepción

### NUÉVALOS

#### **Monasterio de Piedra**

Tel. 976 849 011

Verano: 10h a 13:15h y 15h a 19:15h

Invierno: 10h a 13:15h y de 15h a 17:15h.

### TERRER

#### **Bodegas Valdepablos**

Camino Calatayud, s/n. Tel. 976 898 400

Horario: 9h a 13h y 15h a 19h (L-V)

Ruta ENTRE LOS RÍOS ARANDA E ISUELA





# Entre los ríos Aranda e Isuela

Aranda del Moncayo

Oseja

Illueca

Mesones de Isuela

Arándiga

Morata de Jalón

Sabiñán

Paracuellos de la Ribera

En estas rutas los ríos Jalón, Aranda e Isuela van a ser nuestros compañeros de camino.

Pasaremos por la comarca del Aranda, nos acercaremos a la fruta pero por supuesto no descuidaremos el chocolate, el aceite, los ajos o la miel.

Aranda del Moncayo será el punto de partida de esta ruta que se desarrolla por la A-1503, en este pueblo llama la atención una feria ganadera que se realiza el 1 de noviembre, pero al margen de esta fecha no podemos abandonar la localidad sin probar el aguamiel.

Desde Aranda descendemos a Sabiñán, tomando un desvío por la CV-698 que nos acerca a Oseja, dónde encontramos el *Centro de interpretación de la agricultura tradicional*.

De vuelta a la ruta principal, atravesamos los pueblos de Jarque donde la fértil vega va adquiriendo un protagonismo cada vez mayor a los pies de la sierra de la Virgen de Illueca, nuestro siguiente punto de interés y, especialmente la *Hospedería Castillo Papa Luna*, donde se puede participar en unas curiosas cenas medievales que suponen una mirada a la época palaciega de la familia Luna.

Por otra parte, en cualquiera de las panaderías de Illueca no está de más adquirir algún dulce típico de la localidad como *las suelas Benedictinas*.

Desde Illueca vamos a dar un pequeño rodeo para acercarnos a **Mesones de Isuela**, en esta localidad encontramos unas interesantes jornadas gastronómicas del Mondongo, para no perder la tradición de la matacía (primera quincena de diciembre), tampoco nos olvidamos del aceite, herencia musulmana. Desde Mesones nos marchamos por la A-2302 hacia **Arándiga**, conocida por los ajos, presume esta localidad de ser la cuna del ajo, producto que se vende con Sello de Calidad, existe una feria en julio.

## 4 ENTRE LOS RÍOS ARANDA E ISUELA

Continuando por la A-2302 llegamos hasta **Morata de Jalón** y allí el desvío CV-603 y luego A-1503 hasta Sabiñán. Tierras de secano que cultivan olivos, almendros y cerezas. Mientras que frutas y viveros ocupan las tierras de regadío. Fama llevan las “olivas negrales” de **Sabiñán**, cosechadas en su termino municipal. Saliendo de Sabiñán en dirección Calatayud y remontando el curso del Jalón por la Z-384 llegamos a **Paracuellos de la Ribera** y con sus fantásticas vistas del valle terminaremos nuestra ruta entre ríos, cultivos e historia.



## DIRECCIONES DE INTERÉS

### **Centro de interpretación de la agricultura tradicional de Oseja**

Mayor, s/n. OSEJA  
Tel. 976 548 090

Visita: Previa cita

### **Aceite de Oliva Virgen extra Sigmun Naturales**

Ctra. Calcena, s/n. MESONES DE ISUELA  
Tel. 976 82 61 14  
Iván Saldaña: 625 642 032  
www.signumnaturalis.com

Visita: Previa cita



## PARA COMER

### ILLUECA

#### **Hospedería Castillo del Papa Luna**

Plaza Peñíscola, s/n.  
Tel. 976 820 110  
www.papaluna.com

Restaurante: 13h a 16h y de 20:30h a 22:30h (L-D)

## DÓNDE COMPRAR

### MESONES DE ISUELA

#### **Signum Naturalis (Almazara)**

Ctra. Calcena, s/n.  
Tel. 976 826114  
www.signumnaturalis.com

Venta de Aceite y visita a la Almazara: 625 642 032 (Iván)

Ruta POR EL CAMPO DE DAROCA







# Dulce cultura gastronómica

Mainar  
Villarreal de Huerva  
Langa del Castillo  
Daroca  
Acered

Al adentrarnos en el Campo de Daroca encontramos una herencia agrícola, ganadera e industrial desde la época medieval de la Comunidad de aldeas de Daroca. Podemos disfrutar de un excelente patrimonio histórico, natural, artístico y alimentario con muchas iniciativas agroalimentarias que están impulsando su rica y variada gastronomía. Desde quesos, huevos, la miel del valle, los vinos, embutidos y lamineras varias.

Partimos de una zona en la que se han puesto en marcha diversos proyectos agroalimentarios de gran interés. Entrando por Mainar encontramos la localidad de Villarreal de Huerva, donde dos empresas avícolas producen anualmente más de un millón de huevos. Son la Granja San Miguel y la Granja Virgen del Rosario.

Al siguiente pueblo de nuestra ruta llegamos por la CP-11. En Langa del Castillo hay una pequeña quesería familiar llamada Quesos Diarte en la que elaboran artesanalmente sabrosos quesos frescos y semicurados de cabra.

Continuamos el camino por la CV-637 en dirección a Daroca. En dicha localidad podemos encontrar la Bodega Santo Tomás de Aquino bajo el amparo de Vinos de la Tierra. En el Campo de Daroca varias cooperativas agrarias y empresas de la comarca han presentado conjuntamente la marca de pasta alimenticia Puccinella. De conseguir el trigo duro de calidad se ha encargado la Cooperativa Agraria La Cumaga, que a su vez está integrado por las cooperativas de Langa del Castillo, Las Cuerlas, Mainar y Gallocanta. Han apostado por el cultivo del trigo duro integrado, es decir, entre la agricultura ecológica y tradicional. Del proceso de moldurado del trigo se ocupa Harinas Lozano y la transformación de la sémola la realiza Pastas Romero.

Pastas Romero es el segundo productor español de pasta. Se trata de una empresa familiar fundada en 1926 que produce al año alrededor de cuarenta millones de kilos de pasta, de los cuales el 25% se exporta a treinta países de varios continentes.

En el Campo de Daroca, Manuel Segura es toda una institución y nos va a introducir en una de las singularidades gastronómicas de esta ruta: el dulce. Pertenece a la quinta generación de pasteleros y su hijo José



Manuel es una garantía de continuidad de la tradición pastelera de Daroca, iniciada en 1874.

El antiguo obrador del pueblo fue sustituido hace unos años por una moderna nave en el polígono industrial. Hoy elaboran gran cantidad de productos como repostería fina, monas de Pascua, rosquillas, caramelos, chocolates, salados, tortas o magdalenas.

En el año 2002 se construye un pequeño edificio de tres plantas para albergar el *Museo de la Pastelería*, fundado por Manuel Segura para dar a conocer el trabajo de cinco generaciones de maestros pasteleros, coincidiendo con el 125 aniversario de la pastelería. Cada una de las plantas está dedicada a un producto diferente: la primera al chocolate, la segunda a caramelos y turrónes y la última a pastelería y cerería. En el museo se conserva la boca del horno que utilizaba la primera generación de pasteleros.

La *Feria Gastronómica de la Pasta Alimenticia y el Dulce* se celebra anualmente cada mes de mayo en Daroca para dar a conocer los productos que se elaboran en la comarca. Durante la feria se organizan encuentros gastronómicos para degustar platos de pastas, dulces o vino así como charlas, concursos de cocina y exhibiciones.

Proseguimos el camino por la CV-501 y cruzamos la travesía de Manchones para llegar a **Murero**. En esta población encontramos la bodega *Vinae Mureri* cuyos viñedos están compuestos por viejas cepas de garnacha con una edad media que supera los cincuenta años. La bodega aúna la tecnología y la calidad para elaborar los mejores vinos.

Para concluir nuestra ruta continuaremos desde Murero por la CV-501 y nos dirigimos a la localidad de Acered por la A-2508. En 13 kilómetros llegamos a dicha población. En **Acered** son protagonistas el jamón, embutido y el vino de la familia Guerrero Sebastián. La empresa familiar llamada *Embutidos Guerrero Sebastián* fue constituida en 1996 pero con una tradición en el mundo de la elaboración de productos del cerdo desde 1890. Para crear el maridaje perfecto para los embutidos fundan una bodega de vino en el año 2005. Sus vinos están presentes en la guía de vinos Peñín.



## DIRECCIONES DE INTERÉS

### Granja San Miguel

Polígono Las Lomas, s/n. VILLARREAL DE HUERVA  
Tel. 976 807 312 **No hay venta al público**

### Granja Virgen del Rosario

Arrabal, s/n. VILLARREAL DE HUERVA. Tel. 976 807 063  
**Almacén de venta:** L-V: 9h-13h a 15h a 19h.

### Quesos Diarte

Barrio Alto, s/n. LANGA DEL CASTILLO. Tel. 976 806 044  
**Venta al público:** 8h-23h

### Bodega Santo Tomás de Aquino

Avda. de Madrid, 39. DAROCA. Tel. 976 800 777  
Previa cita

### La Cumaga

Plaza Santiago, 9. DAROCA. Tel. 976 800 808

### Pastas Romero

Avda. Madrid, 43. DAROCA. Tel. 976 800 105  
**Visitas:** Previa cita

### Pastelerías Manuel Segura

Mayor, 63. DAROCA. Tel. 976 800 317  
**Visitas:** previa cita

### Museo de la Pastelería de Daroca

Santa Lucía, 28. Tel. 976 800 317  
www.pasteleriasmanuelsegura.com  
**Visitas:** de octubre a junio: sábados y domingos 13 horas.  
En verano 12:30h

### Vinae Mureri

Carretera de Atea, s/n. MURERO. Tel. 976 808 033  
**Visitas:** previa cita

### Embutidos Guerrero Sebastián

Ctra. Daroca, s/n. ACERED. Tel. 976 896 704  
**Horario:** 9h-13h y de 16h a 18h (L-S)  
Domingo: previa cita

## DÓNDE COMPRAR

### DAROCA

#### Pastelerías Manuel Segura

Mayor, 63. Tel. 976 800 317  
**Horario:** L-V de 10h a 14h y de 17h a 20h, S-D: de 10h a 13h.

#### Daruqa Delicatessen

Mayor, 69. Tel. 648 230 860  
**Horario:** L-S: 10h a 13h y de 17h a 20h.

#### La Tomasa

Mayor, 55. Tel. 976 800 632  
**Horario:** L de 10h a 14h M de 9h a 14h X-V de 9h a 14h  
y de 17h a 20h , S de 9h a 14h.

## PARA COMER

### DAROCA

#### Bar Asador Los Pinos

Urb. San Cristóbal, s/n. Tel. 976 800 888 / 615 304 206  
www.asadorlospinos.com  
**Horario:** L-S: 13h a 16h y de 21h a 22:30h y D de 13h a 16h.

#### Posada del Almudí

Grajera, 5-7-9. Tel. 976 800 606  
**Horario:** L-D de 13:30h a 15h,  
cenar previa reserva

#### Restaurante El Ruego

Mayor, 88. Tel. 976 545 071  
**Horario:** L-D de 13:30h a 15:30h y de 21h a 22:30h.

## HERRERA DE LOS NAVARROS

#### Restaurante Avenida

Avda. Zaragoza, 24. Tel. 976 143 067  
**Horario:** L-V de 8h a 23h y S-D de 8h a 24h.

Ruta POR CAMPO DE CARIÑENA Y VALDEJALÓN





# Tierra de viñedos

La Muela

Épila

La Almunia de Doña Godina

Ricla

Bardallur

Morata de Jalón

Almonacid de la Sierra

Aguarón

Encinacorba

Cariñena

Muel

Mezalocha

En este recorrido por los campos de Cariñena y Valdejalón, el vino va a ser el argumento gastronómico de nuestra ruta. Viajaremos desde las cepas centenarias de Cariñena hasta los nuevos vinos de la tierra de Valdejalón.

La ruta la iniciamos muy cerca de Zaragoza, en **La Muela**, pero no comenzamos con el vino sino que nuestro primero protagonista será el aceite de oliva. La Muela tiene el *Museo del Aceite*, ubicado en el centro urbano de la población. El edificio es el antiguo molino de La Olearia, la primera fábrica de aceite de la localidad instalada a finales del siglo XIX. EL museo tiene cuatro espacios con productos y representaciones retrospectivas que nos adentra en el mundo del olivo y el aceite.

Seguimos por la A-2 y nos dirigimos a la primera salida encaminando los pasos por la carretera A-1305 hasta **Épila**. La *Cooperativa San Pedro Arbués* nace en 1956 para unir los esfuerzos de los viticultores de la zona para elaborar y comercializar vinos, aceite de oliva ecológico y frutas.

La despensa de Épila también ofrece miel. La más reconocida es la del *Abuelo Vicente* que se elabora de forma artesanal y tiene la C de Calidad Alimentaria. Un dulce muy típico son las *Delicias de Rodanas*, tienen forma de pequeñas magdalenas y están hechas con los productos de la tierra de Épila. *Ganados Remiro* es una empresa de larga tradición familiar que selecciona los mejores ternascos de la zona para conseguir el auténtico “ternasco del pueblo”, además fabrica su propio pienso natural.

Continuamos por la carretera A-121 hasta La Almunia y luego por la carretera A-122 hasta llegar a **Ricla**. En esta localidad el cultivo de ajos está bastante extendido como sucede también en **Bardallur** (desde Épila por la A-122). En Ricla se recomienda probarlos en el restaurante *Las Lumbreras*, además de por su oferta gastronómica, por su ubicación en una antigua bodega de vino excavada en la tierra.



Desde Ricla nos acercamos a **Morata de Jalón** por la A-2 en dirección Madrid. En Morata la *Repostería Julia* elabora magdalenas, bizcochos, panecillos, hojaldres o mazapanes de modo totalmente artesanal. Podemos visitar también la *Casa Museo The 4 Corral* donde se ha reunido una interesante colección etnográfica. Sobre todo encontramos objetos del campo y la vida cotidiana de los años 30 y 40 del s.XX.

Regresamos de nuevo a La Almunia para continuar hacia Cariñena por la carretera A-220 y tomar la CV-301 camino de **Almonacid de la Sierra**. En el año 2006 una bodega de la localidad de más de cinco siglos se transformó en museo etnológico. Esta *bodega museo de Almonacid de la Sierra* cuenta con una cava natural excavada en la tierra de más de 500 años de antigüedad. Este espacio comparte usos con el pequeño museo etnológico donde conocer las herramientas necesarias para el cultivo de la vid y la elaboración de los vinos.

Regresamos a la carretera principal dirección Cariñena y nos desviamos por la A-1504 hasta **Aguarón**. Aquí se encuentra ubicada una empresa agroalimentaria *Los Pollos de la Abuela* que cría pollos estirpes de crecimiento lento cuyo ciclo de vida se desarrolla al aire libre.

Antes de acercarnos a Cariñena hacemos una parada en **Encinacorba** a la que llegamos por la carretera CV-669. Esta localidad es conocida por sus jamones y embutidos que podemos encontrar en *Jamones y Embutidos de Encinacorba Ardisa*.

Llegamos a **Cariñena**, tierra de vinos y también de agua con la empresa *Aguas Sierra del Águila*. La Denominación de Origen Cariñena tiene alrededor de 50 bodegas y nos ofrece una visión general en el *Museo del Vino de Cariñena* que se ubica en una antigua bodega. Este museo forma parte de las dependencias de la Casa de la Viña y el Vino, punto de encuentro de productores y visitantes. El desarrollo temático se distribuye a lo largo de los trujales de la antigua bodega y se explican las características propias de la zona y los vinos. Además se realizan gran cantidad de actividades para promocionar los vinos de Cariñena.

Os proponemos un producto creado por el maestro pastelero Manuel Segura, los *Moscatelicos de Cariñena*. Este dulce es un bizcocho emborrachado en moscatel con una suave crema de avellanas, por encima lleva pasas maceradas en el mismo moscatel y todo recubierto de chocolate.

La ruta vinícola comienza junto al Museo del Vino de Cariñena donde se encuentra *Bodegas Ignacio Marín* con un diseño totalmente vanguardista. Las instalaciones más antiguas son las de las *Bodegas San Valero* que podemos visitar. *Bodegas Añadas* se sitúa en la carretera camino de Aguarón. Se trata de un espacio con los últimos adelantos tecnológicos dedicados al vino. El recinto cuenta con restaurante y ofrece convenciones y catas. *Grandes Vinos y Viñedos* es otra bodega que podemos conocer a 2 kilómetros de Cariñena.

Muel se encuentra a 21 kilómetros por la A-23. En esta localidad la *Cooperativa Virgen de la Fuente* elabora vinos jóvenes de gran calidad y podemos visitar el *Museo Etnológico La Calistra*. Recibe este nombre porque el museo se encuentra en la antigua vivienda de la Señora Calistra.

Terminamos la ruta vitivinícola en dirección a **Mezalocha** por la carretera A-1101 y pasado este pueblo llegamos a Aylés, sede de la *Bodega Señorío de Aylés*, donde el viñedo y la bodega se integran perfectamente.

Este paseo es una buena muestra de cómo ha cambiado la cultura vitivinícola en el Campo de Cariñena.





## DIRECCIONES DE INTERÉS

### **Museo del Aceite de La Muela**

San Clemente, 5. LA MUELA

Tel. 976 144 363

**Visitas:** consultar horarios y precios en [www.elmuseodelaceite.com](http://www.elmuseodelaceite.com)

### **Cooperativa San Pedro Arbués**

Ctra. de Muel, 50. ÉPILA. Tel. 976 603 211

**Horario:** M-S de 8:30h a 13h y 15h a 18:30h.

### **Miel Abuelo Vicente**

Domingo Martínez, 1. ÉPILA. Tel. 645 768 131

**Venta:** previa cita

### **Ganados Remiro**

San Frontonio, 28. ÉPILA. Tel. 679 953 831

### **Alium Aragón, SL**

Turbena, 29. BARDALLUR. Tel. 976 654 023

### **Repostería Julia**

Mariano Lahoz, 10. MORATA DE JALÓN

Tel. 976 605 185

**Horario:** L-D 24h, residencia-comercio

### **Museo The 4 Corral**

Camino Baldío, 12. MORATA DE JALÓN. Tel. 976 605 397

**Visitas:** Previa cita

### **Bodega museo de Almonacid de la Sierra**

Barranco. ALMONACID DE LA SIERRA

Tel. 976 231 528

**Vistas:** previa cita

### **Los Pollos de la Abuela**

Ctra. Cariñena - La Almunia, Km. 3. AGUARÓN

Tel. 976 62 2040

### **Jamones de Encinacorba Ardisa**

Avda. Banda de Música, s/n. ENCINACORBA. Tel. 976 621 607

**Horario:** L-V de 9:30h a 13:30h y de 15h a 17h  
S de 9:30h a 12:30h.



**Aguas Sierra del Águila**

Paraje de la Majuela. CARIÑENA. Tel. 976 494 280

Visitas: previa cita

**Museo del Vino de Cariñena**

Camino de la Platera, 7. CARIÑENA. Tel. 902 190 713

Visitas: martes a viernes de 10 - 14 h y 16-18h, sábado y festivos 11-14 h y 17-20 h. Domingos 11-14h.

**Bodegas Ignacio Marín**

San Valero, 1. CARIÑENA. Tel. 976 621 129

Visitas: previa cita

**Bodegas San Valero**

Avda. del Ejército Español, s/n. CARIÑENA. Tel. 976 620 400

Visitas: previa cita

**Grandes Vinos y Viñedos**

Ctra. de Valencia, Km. 46,300. CARIÑENA. Tel. 976 621 261

Visitas: previa cita

**Bodegas Añadas**

Ctra. Aguarón, Km. 47,1. CARIÑENA. Tel. 976 302 271

Visitas: previa cita

**Cooperativa Virgen de la Fuente**

Extramuros, s/n. MUEL. Tel. 976 140 047

Visitas: previa cita

**Museo Etnográfico La Calistra**

Joaquín Costa, 43. MUEL. Tel. 976 140 078

Visitas: previa cita

**Bodegas Señorío de Aylés**

Finca Aylés. Ctra. Muel-Villanueva de Huerva, Km. 24. MUEL

Tel. 976 140 473

Visitas: previa cita

**PARA COMPRAR****ALMONACID DE LA SIERRA****La Salamandra Azul**

San Isidoro, 7. Tel. 976 627 309

**PARA COMER****CARIÑENA****Restaurante La Torreña**

Plaza Alta, 1. Tel. 976 621 014

Horario: L-D de 13h a 16h y S-D de 21h a 23h.

**Restaurante La Rebotica**

San José, 3. Tel. 976 620 556

Horario: M-D: 13:30h a 15:30h, S-D: 21h a 23h.

**ÉPILA****Hotel Restaurante El Carrasco**

San Frontonio, 57. Tel. 976 604 278

Horario: L-D de 13:30h a 26h y de 20h a 22h.

**LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA****Hotel Restaurante El Patio**

Avda. del Generalísimo, 6. Tel. 976 601 037

Horario: L-J de 13h a 16h, V-S y previos festivos: 21h a 23h.

**RICLA****Restaurante Las Lumberas**

Barranco Santo, s/n. Tel. 976 818 642

Horario: M-X-J: Sólo comidas

V-S-D : comidas y cenas de 21h a 23h.

Ruta POR EL CAMPO DE BELCHITE





# Gran calidad en tierras de secano

Fuendetodos

Belchite

Lécera

Moyuela

Azuara

Letux

Lagata

Samper de Salz

Proponemos un recorrido por el campo de Belchite, uno de los territorios menos poblados de Aragón, donde la actividad agrícola, fundamentalmente de secano, nos descubrirá grandes sorpresas. A pesar de la dureza de su tierra y las escasas lluvias, encontramos productos de gran calidad. Olivos centenarios, Vinos de la Tierra del Bajo Aragón y agricultura ecológica combinan las tradiciones de la zona con la moderna tecnología.

Iniciamos el recorrido en el pueblo natal del pintor aragonés Francisco de Goya, **Fuendetodos**, en cuyas afueras hay varios neveros. Especialmente uno llamado *La Culroya* restaurado hace poco y que conserva una gran cúpula de piedra. Para llegar hay que tomar la carretera A-220 en dirección Villanueva de Huerva y coger a la izquierda el Camino del Corralillo. Además podemos llevarnos algunos productos cárnicos que elabora la *Carnicería Montse*, con especialidades como las morcillas y longanizas.

La siguiente parada está a 20 kilómetros de Fuendetodos por la A-220 por donde llegaremos a **Belchite**. En primer lugar, podemos visitar el *Museo Etnológico del Valle Medio del Ebro* que recoge la forma de vida y de producción agrícola tradicionales. Tienen secciones monográficas dedicadas a la siega, la trilla y las fibras vegetales.

Los olivos centenarios de la zona proveen de materia prima a las almazaras que elaboran aceite de oliva virgen extra bajo la D.O. Aceite del Bajo Aragón. La *Cooperativa el Campo San Martín* y la centenaria *Alfonso Muniesa* se pueden visitar. También podemos acercarnos a una pequeña bodega de reciente creación. Mari Carmen Granel elabora el *vino Grancores* con uvas garnacha y cabernet sauvignon procedentes de la explotación familiar junto con bebidas espirituosas de café y limón.

## 7 GRAN CALIDAD EN TIERRAS DE SECANO

Para dirigirnos a nuestro siguiente destino cogemos la carretera A-222 y en 12 kilómetros llegamos a **Lécera**. Esta localidad de fuertes contrastes climáticos favorece que sus viñas ofrezcan frutos de alta calidad. La *Cooperativa Nuestra Señora del Olivar* y *Bodegas Témpace* son dos bodegas que elaboran vinos acogidos a la calificación de Vinos de la Tierra del Bajo Aragón y se pueden visitar. *Bodegas Témpace* ofrece el poder realizar cata comentadas de sus vinos tras la visita.

Además del vino, la agricultura ecológica tiene gran protagonismo de la mano de la empresa *Ecolécera*. Elabora pastas y legumbres ecológicas mediante técnicas tradicionales, así como la más moderna tecnología en el conocimiento de los ciclos biológicos de las plagas, aperos y maquinaria adecuada.

Desde Lécera, continuamos camino hacia Moneva por la A-222 y, haciendo una incursión por la provincia de Teruel por la TE-V-1041 llegamos a nuestro destino por la carretera CV-821 que es el pueblo de **Moyuela**. Aquí merece la pena visitar las cuevas - bodega en el Cabezo de San Jorge, de un importante valor etnográfico.

Desde esta localidad por la A-2306 nos dirigimos hacia **Azuara**, en cuyos alrededores se conserva un antiguo nevero. Veterana también es la *fábrica de harinas San José* de los años 50 y que todavía conserva en buen estado la maquinaria para moler el trigo.

A seis kilómetros por la A-1506 llegamos a **Letux** donde encontramos la empresa *Quesos Artesanos de Letux* en la que Lourdes Artal elabora unos magníficos quesos artesanos, una muestra más de la calidad gastronómica del Campo de Belchite.

En prácticamente todos los pueblos que vamos a recorrer en nuestra ruta el establecimiento que no falta es la carnicería, donde nos ofrecen una gran variedad de carnes. Podemos comprar ternasco y distintos derivados del cerdo, pollos de corral o conejos.



En los últimos pueblos por los que discurre la ruta: Lagata, Samper de Salz así como Letux, encontramos con otro producto gastronómico que se identifica poco con estas tierras, la fruta. El río Aguasvivas, que discurre por esos términos municipales favorece la presencia hortofrutícola, en la que la pera tiene el protagonismo.

Desde Letux por la CV-914 se llega a **Lagata**. Aquí la empresa *Riet Vell* tiene un almacén y elabora pasta con trigo duro procedente de cultivos ecológicos extensivos.

Siguiendo el curso del río Aguasvivas, por la misma carretera, nos acercamos a **Samper de Salz**, último pueblo del itinerario y donde se hace más evidente la importancia económica de la fruticultura. *Frutas y hortalizas del Aguasvivas* es una de las empresas que comercializa frutas cultivadas en la ribera de este río.

Una magnífica oportunidad para conocer los productos gastronómicos de la zona es a través de las Jornadas Gastronómicas del Campo de Belchite que se realizan anualmente durante todo el mes de noviembre. Las actividades más atractivas de las jornadas son las comidas y cenas que se organizan en las distintas localidades, siempre con productos locales.





## DIRECCIONES DE INTERÉS

### **Museo Etnológico del Valle Medio del Ebro**

Ronda Zaragoza, s/n. BELCHITE. Tel. 976 830 003

**Visitas:** sábados y domingos de 11-14 h y 16-19 h.  
resto del año concertar visita

### **Cooperativa del Campo San Martín**

Avda. José Antonio, s/n. BELCHITE. Tel. 976 830 399

**Visitas:** previa cita

### **Almazara Alfonso Muniesa**

Ctra. Cariñena, s/n. BELCHITE. Tel. 976 830 055

**Visitas:** previa cita

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

### **Vino Grancores**

18 de julio, 31. BELCHITE. Tel. 976 831 029

**Visitas:** previa cita

### **Cooperativa Nuestra Señora del Olivar**

Avda. San José Antonio, s/n. LÉCERA. Tel. 976 835 016

**Visitas:** previa cita

### **Bodegas Témpace**

Ctra. Zaragoza - Montalbán, Km. 40,6. LÉCERA

Tel. 976 835 040

**Visitas:** previa cita todos los días

### **Ecolécera**

Alta, 44. LÉCERA. Tel. 666 327 328

### **Quesos Artesanos de Letux**

Hípica, 2. LETUX. Tel. 680 218 977

**Visitas:** previa cita

### **Riet Vell, SA**

Santa Bárbara, s/n. LAGATA. Tel. 977 702 308

### **Frutas y hortalizas del Aguasvivas**

Mayor, 40. SAMPER DEL SALZ. Tel. 976 837 568



## PARA COMPRAR

### FUENDETODOS

#### **Carnicería Montse**

Plaza de España, 6

Tel. 976 143 829

**Horario:** L-V de 9h a 13h y de 17h a 20h. S de 9h a 14h.

### AZUARA

#### **Productos Artesanos de Azuara**

Nueva, 34

Tel. 976 834 273

**Horario:** 9h a 13h de L-D

### LETUX

#### **Carnicería Pili**

Santiago Mínguez, 8

Tel. 976 837 076

**Horario:** 9h a 13:30h de M-D

#### **Carnicería Julia**

General Franco, 38

Tel. 976 837 016

**Horario:** M-D de 9h a 13:30h.

### BELCHITE

#### **Carnicería Carmelo Garcés**

Avda. José Antonio, 11

Tel. 976 830 093

**Horario:** L-S de 9:30h a 14h y de 17:30h a 20h.

#### **Panadería San Martín**

Avda. José Antonio, 37

Tel. 976 830 552

**Horario:** 8h a 13:30h de L-S

## PARA COMER

### AZUARA

#### **Hostal- Restaurante La Villa**

San Nicolás, 5

Tel. 976 834 301 / 976 834 298

**Horario:** L-D Comidas y cenas

### BELCHITE

#### **Restaurante La Lomaza**

San Ramón, 15

Tel. 976 830 433

**Horario:** 13h a 16h y de 20h a 22:30h de L-D

### FUENDETODOS

#### **Mesón de la Maja**

Plaza de Goya, 1

Tel. 976 143 803

**Horario:** M-D de 11h a 16h y de 19h a cierre,  
L cerrado

### LETUX

#### **Hotel - Restaurante Marqués de Lazán**

Hípica, s/n.

Tel. 976 837 265

**Horario:** L-D de 13h a 15:30h y de 20h a 23h.

Ruta POR EL BAJO EBRO







# Paraíso entre frutales

Quinto  
La Zaida  
Cinco Olivas  
Alborge  
Chiprana  
Caspé  
Maella  
Nonaspe  
Mequinenza

La ruta acompaña al último tramo aragonés del río Ebro en un paisaje dominado por la huerta y los árboles frutales, entre ellos los melocotoneros y los olivos, éstos últimos amparados por la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón.

Empezamos nuestro camino en Pina de Ebro, Gelsa y Quinto, capital de la comarca Ribera Baja del Ebro, con la compañía de un buen aceite y la terminaremos en la desembocadura del Matarraña. Comenzamos en la localidad de **Quinto** donde se elabora el *Aceite Vegabonastre* que supone un buen punto de partida para la ruta, oro líquido bajo la D.O. Aceite del Bajo Aragón.

Continuamos por la carretera autonómica A-221 durante 13 kilómetros hasta **La Zaida**, donde el olivo sigue siendo el gran protagonista de un paisaje marcado por los meandros del Ebro.

A tres kilómetros, en dirección hacia Caspé, tomamos el desvío a la izquierda (CP-16) que conduce a **Cinco Olivas**. Aquí llama la atención el edificio rehabilitado del *molino aceitero* de la localidad, a orillas del río. Data del siglo XVI y se utilizaba para generar la energía necesaria para moler las aceitunas. En la localidad de **Alborge**, muy cerca de Cinco Olivas, podemos encontrar otro molino aceitero y un *molino harinero*. Se accede por la carretera VP-30, cogiendo el desvío por la CV-411, cruzando el río.

Desde Alborge por la A-221 entramos en el Bajo Aragón - Caspé para acercarnos en primer lugar a **Chiprana**, donde la producción más importante está ligada al olivo. El protagonismo absoluto lo tiene una variedad de aceituna propia: la oliva de Caspé. Esta nueva fruta aragonesa procede de un injerto de una variedad andaluza introducida en la Ribera Baja del Ebro. Dos empresas *Aceites Barriendo* y *Aceitunas y Encurtidos Sariñena* ofrece las dos versiones del fruto del olivo.

En Chiprana, las fincas de frutales forman parte de la identidad del paisaje pero también se elabora miel como la *Miel Monte Aragón* producida por M<sup>a</sup> Luisa Gracia y que se puede adquirir en la localidad.



El siguiente pueblo que sale a nuestro encuentro es **Caspe**, cabecera de la comarca del Bajo Aragón-Caspe, donde nos adentramos en la D.O. Aceite del Bajo Aragón junto con Fabara y Maella. Caspe ha vivido volcada en las aceitunas ya que era la mayor zona productora de aderezo de aceituna en Aragón.

Un ejemplo de esta actividad la encontramos en *Aceitunas y Encurtidos Molina* con una elaboración más artesanal y en *Aceitunas Acemar* en versión más industrial.

Las aguas del embalse de Mequinenza riegan una rica huerta donde no puede faltar el tomate fresco, aunque la especialidad local es el tomate seco, no muy conocido, pero un bocado exquisito.

Entre las fincas frutales destaca el melocotón de diferentes variedades incluyendo la D.O. Melocotón de Calanda, donde encontramos la original técnica del embolsado del melocotón. Otra fruta que destaca es la cereza, ya que nos encontramos en la mayor zona productora de Aragón y en la que se experimentó con variedades tempranas de dicha fruta. Dos empresas son productoras de aceite y frutas como *Frutícola Bajo Aragonesa* y la *Cooperativa Frutícola Compromiso de Caspe*.

En Caspe tampoco podemos olvidar los quesos y productos lácteos artesanos de *Los Arcos*, empresa familiar que elabora con leche de ganado de su propia granja. En repostería destacamos la famosa Torta de Balsa que podemos encontrar en *Panaderías Agrupadas de Caspe*.

En el entorno de Caspe se ubica el embalse de Mequinenza, conocido como el Mar de Aragón donde merece la pena visitar el *Museo de la Pesca de Caspe*. El centro muestra la evolución del oficio tradicional reflejo del desarrollo socio-económica de toda la ribera.

A 21 kilómetros de Caspe por la A-221 se encuentra **Maella**, localidad famosa de nuevo por el aceite y el melocotón, aunque la variante más importante será el vino. La bodega *Vinos Montaner* comercializa sus botellas en una tienda dentro del pueblo y sus caldos pertenecen a Vinos de la Tierra del Bajo Aragón.

En Maella existen tres almazaras con un magnífico aceite, pero quizá *Alcañiz Millán* es la que lo elabora de forma más tradicional y ecológica.

Esta localidad también es una gran productora de Melocotón de Calanda hasta el punto que es referencia en el sector con la celebración anual de la *Feria del Melocotón y Productos de la Tierra* en el mes de septiembre. Las dos empresas productoras son *Frutícola Maellana* y la *Sociedad Cooperativa San Lorenzo* que, además, elaboran vino y aceite de oliva virgen extra con denominación de origen.

Por último, la cocina maellana cuenta con muchos productos tradicionales como farinetes, crespilloso y la conocida sartané.

Continuando por la A-2411 llegamos a **Nonaspe**, donde podemos hacer una visita al *Museo Etnológico* de la localidad. El museo se divide en tres plantas donde se recrean distintos ambientes de una casa de labradores con los instrumentos que utilizaban para su trabajo.

Para finalizar nuestra ruta seguiremos por la CV-923 y a continuación cogemos la CV-922, después de 11 kilómetros seguimos por la A-1141 hasta la CP-15 donde tras 29 kilómetros llegamos a la N-II que nos lleva directamente hasta Mequinenza.

En la localidad de **Mequinenza** volvemos a fijarnos en el aceite de oliva, cuya producción en este municipio está acogida a la D.O. Aceite del Bajo Aragón. La empresa *Aceite de Oliva Virgen Extra Mequinenza* elabora este exquisito producto y tiene un especial interés en dar a conocer la cultura del aceite mostrando el molino donde se elabora.

Concluimos la ruta con una dulce propuesta en Mequinenza, la panadería de Antonio Javier Fernández elabora, entre otros productos, los exquisitos almendrados del lugar.



## DIRECCIONES DE INTERÉS

### **Aceite Vegabonastre**

Avda. Constitución, 22. QUINTO. Tel. 976 177 841

**Venta:** previa llamada

### **Aceites Barriendos**

Piletas, 17. CHIPRANA. Tel. 976 637 267

**Venta:** previa llamada

### **Aceitunas y Encurtidos Sariñena, SC**

Paraje La Sarda, s/n. CHIPRANA. Tel. 976 637 226

No venden al público

### **Miel Monte Aragón**

Mayor, 5. CHIPRANA. Tel. 976 499 583

### **Encurtidos Molina**

Alcañiz, 15. CASPE. Tel. 976 630 610

**Horario:** L-V de 8h a 13h y de 16h a 19h y S  
previa llamada

### **Aceitunas Acemar**

Batán, 29. CASPE. Tel. 976 631 194

**Horarios:** 8h a 13h y de 15h a 18:30h de L-V

### **Frutícola Bajo Aragonesa, Soc. Coop. 2º Grado**

Polígono Los Arcos, parcela 22. CASPE.

Tel. 976 633 315

**Horarios:** L-V de 9h a 13h y de 15h a 19h

### **Cooperativa Frutícola Compromiso de Caspe, SCL**

Polígono Los Arcos, parcela 22. CASPE. Tel. 976 632 159

**Horario:** 9h a 13h y de 15h y 19h de L-V

### **Quesos Los Arcos CB**

San Vicente Ferrer, 11. CASPE. Tel. 976 631 905

**Horario:** L-D de 9h a 14h.

### **Museo de la Pesca de Caspe**

Urbanización El Dique

Tel. 976 636 533

**Visitas:** sábado y domingos de 11-13 h y 18-21 h.

De lunes a viernes visitas de grupos

### **Aceites Alcañiz Millán SL**

Fabara, 7. MAELLA. Tel. 976 638 225

**Visitas:** Previa cita

### **Frutícola Maellana, SCL**

Barrio de San Sebastián, s/n. MAELLA. Tel. 976 638 165

**Horarios:** 9h a 18h y de 15h a 19h

### **Soc. Coop. Agrícola San Lorenzo**

Aragón, 110. Tel. 976 638 004

**Horarios:** 9h a 13h y de 15h a 19h.

### **Museo Etnológico de Nonaspe**

Sol de Vila, s/n. NONASPE. Tel. 976 636 001

**Visitas:** previa cita

### **Aceite de Oliva Virgen Extra de Mequinenza**

Partida la Plana, s/n. MEQUINENZA. Tel. 974 464 722

**Visitas:** gratuitas y dirigidas al público general, previa cita

## PARA COMPRAR

### CASPE

#### **Panaderías Agrupadas de Caspe, SL**

Miguel Agustín Príncipe, 1 (Fábrica)  
Tel. 976 630 337

Tiendas:

Batán 1, Mayor 7, San Vicente Ferrer 16, Plaza Madre Ferran 1,  
Guma 41.

**Horarios:** S-D de 8:30h a 14 y de L-V de 8h a 13:30h y de 16:30h  
a 19:30h.

#### **Sabores de Caspe “Las Delicias”**

Pablo Gargallo, 6  
Tel. 976 635 012

**Horario:** L-V de 10h a 13:30h y de 17h a 20h y S de 10h a 14h.

### MAELLA

#### **Vinos Montaner (tienda)**

Avda. Aragón, 85  
Tel. 976 638 384

**Horarios:** L-V de 10h a 13h y de 17h a 19h y S de 10h a 14h.

## PARA COMER

### QUINTO

#### **Restaurante Casa Mallor**

San Juan, 6. Tel. 976 177 047

**Horarios:** 13h a 15:30h de L-J, V-S-D comidas y cenas

### CASPE

#### **Restaurante - Brasería Los Candiles**

Plaza Madre Ferrán, 4. Tel. 976 633 327

**Horario:** 13h- 15h comidas de M-D

#### **Restaurante La Bodeguita**

Avda. Joaquín Costa, 17. Tel. 976 630 667

**Horarios:** 9h a 17h y de 19h a 23h de M-S, D  
sólo abierto comidas

### CHIPRANA

#### **Restaurante El Mirador**

Avda. Juan Carlos I, s/n. Tel. 976 637 248

Temporalmente cerrado

### MAELLA

#### **Restaurante Kopas II**

Avda. Aragón, s/n. Tel. 976 638 125

**Horario:** L-S de 13h a 15:30h y de 21h a 22:30h.

#### **Restaurante Brasería Lo Bucheret**

Avda. Aragón, 62. Tel. 976 638 310

**Horarios:** J comidas, V-S-D comidas y cenas

**Grupos y fuera horario:** previa reserva

Ruta POR LOS MONEGROS ZARAGOZANOS





# Tierra de contrastes gastronómicos

Leciñena  
Monegrillo  
La Almolda  
Bujaraloz

Los Monegros es un territorio de grandes contrastes, también en los aspectos gastronómicos, de platos sencillos y de una agroalimentación que apuesta por la transformación.

Comienza nuestra ruta monegrina en la localidad de **Leciñena**, donde encontramos una interesante iniciativa empresarial: *Ecomonegros 03*. Se trata de una panadería, repostería y molino ecológico donde realizan tanto el cultivo del trigo de forma biológica como su almacenaje, limpieza, molienda y por último la elaboración de productos. Venden y distribuyen pan y bollería íntegramente ecológicos.

A 13 kilómetros de Leciñena se encuentra el desvío que nos lleva hacia Sariñena. A mano izquierda se toma la carretera A-1104 en dirección a Farlete. En el siguiente pueblo, **Monegrillo**, encontramos dos interesantes productos como son la miel y el queso. La miel es de gran calidad pero de limitada producción. *Jalea de Luz* es la empresa que produce de forma ecológica y comercializa de este producto monegrino.

En cuanto al queso, *Jesús Laguna* los elabora de alta calidad siguiendo un proceso artesanal para que aproveche al máximo la leche cruda de oveja con la que los elabora. *Quesos de Monegros*.

Seguimos nuestro recorrido por la carretera A-1104 camino de **La Almolda** donde la despensa monegrina nos ofrece un dulce tradicional: las mallorcas de La Almolda.

Finalizamos el recorrido gastronómico viajando 8 kilómetros por la carretera A-230 hasta llegar a **Bujaraloz**, donde se ubica la empresa más grande que se dedica en España al envasado y comercialización de huevos de codorniz. *Huevos Villagrasa* tiene una explotación avícola en la que crían codornices y, además de los huevos (frescos y cocidos), elaboran patés y las piezas ya cocinadas y envasadas al vacío.



## DIRECCIONES DE INTERÉS

### **Ecomonegros 03**

Almendo, 17

LECIÑENA

Tel. 976 166160 (Mercedes)

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

**Horario:** L-S de 9h a 13h.

### **Jalea de Luz**

Rey Católico, s/n.

MONEGRILLO

Tel. 618 629 915

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

**Atiende:** José Ignacio Gimeno

### **Quesos de Monegros**

Eras Altas, s/n.

MONEGRILLO

Tel. 976 163 211 y 686 881 612

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

**Visitas:** previa cita

### **Huevos de Codorniz**

Félix Villagrasa Aguilar

Carretera Valfarta, s/n.

BUJARALAZ

Tel. 976 173 275

**Horario:** L-V de 7h a 13h y de 15h a 19h y S de 7h a 13h.



## PARA COMPRAR

### BUJARALUZ

#### **Panadería Claver, SC**

La Iglesia, 3

Tel. 976 173 149

**Horario:** 8h-14h de L-S

#### **Tocinería Aguilar**

Santa Bárbara, 11

Tel. 976 173 067

**Horario:** 9h-13:30h y de 17h a 20:30h de L-V  
S de 9h a 14h.

### LECIÑENA

#### **Carnicería Jaime Seral Montesa**

Mayor, 49

Tel. 976 166 105

**Horario:** de 8:30h a 13:30h de L-S

## PARA COMER

### BUJARALUZ

#### **Restaurante Mesón Los Maños**

Carretera N- II, Km. 391

Tel. 976 173 019

**Horario:** de 9h a 24h de L-V, S de 9h a 15h,  
D de 18h a 24h.

### PERDIGUERA

#### **Restaurante Asteruelas**

Del Paso, 10

Tel. 976 166 129

**Horario:** L-V de 8h a 24 (Lunes tarde cerrado)



Ruta POR LA RIBERA ALTA DEL EBRO



## 10

# En torno a la ribera del río Ebro

Gallur  
Pradilla de Ebro  
Boquiñeni  
Alagón  
Remolinos

Desde Gallur hasta Remolinos proponemos una ruta en torno al trazado del río Ebro donde los productos de la huerta están muy presentes. Campos de verduras y hortalizas donde sobresale la borraja, delicia gastronómica de Aragón y, especialmente, en la Ribera Alta del Ebro. Todos estos productos gastronómicos los podemos encontrar en el amplio recetario tradicional que tiene esta zona.

La primera parada de nuestra ruta es la localidad de Gallur, donde se ubica una empresa que produce y envasa productos vegetales y encurtidos: *Industrias Coquet*. Además, podemos disfrutar en Gallur de una visita a la antigua bodega del *Canal Imperial de Aragón* que fue bodega de vinos y licores y almacén de numerosos cultivos agrícolas. Una vez restaurada se ha destinado a alojar exposiciones artísticas.

Abandonamos Gallur por la carretera A-127 atravesando el puente de las Arcadas sobre el Ebro, a siete kilómetros se encuentra el cruce de la A-126 y dos kilómetros después hay que tomar un desvío (CP-03) que conduce directamente a Pradilla de Ebro. Realizamos en este pueblo una parada técnica en la tienda de *María Delia Marquina* que elabora productos cárnicos como la longaniza.

Desde Pradilla cruzamos nuevamente el río para acercarnos a Boquiñeni, donde *Luis Pablo Latorre* está al frente de la única plantación de tomillo ecológico de Aragón.

Continuamos nuestra ruta atravesando Pedrola para llegar a Alagón, donde sigue teniendo una gran importancia el cultivo de frutas y hortalizas y, entre estas últimas, de nuevo la borraja. Además, nos vamos a encontrar con una empresa, *Natural Aliment Factory*, que produce pasta y bollería ecológica, y también para celíacos y diabéticos.

La última vez que cruzamos el río Ebro lo hacemos desde Alagón por la carretera A-126 para terminar nuestra ruta en Remolinos. Esta última localidad es conocida por sus minas de sal gema, sedimentos del mar que cubría el valle del Ebro hace millones de años. *Ibérica de Sales* fabrica y comercializa todo tipo de sales. Finalmente en Remolinos también podemos visitar y hacer unas compras en la *carnicería y charcutería Sara Supervía* que elabora productos derivados del cerdo.



## DIRECCIONES DE INTERÉS

### **Industrias Coquet, S.A.**

Camino Real, 13 - 15

GALLUR

Tel. 976 864 860

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

**Venta al público:** 9h a 13h y de 15h a 18h de L-V

### **Luis Pablo Latorre Ballarín, SL.**

Tel. 976 488 328

No vende al público

### **Natural Aliment Factory SL.**

Polígono Industrial La Ciruela

ALAGÓN

Tel. 976 612 300

[naf@naturalaliment.com](mailto:naf@naturalaliment.com)

No venden al público

### **Ibérica de Sales**

Calle Escarihuelas, s/n.

REMOLINOS

Tel. 976 618 165

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

**Visitas:** previa cita

### **Bodega Canal Imperial**

Constitución

GALLUR

Tel. 976 864 073

Sala de Exposiciones

Casa de Cultura (M<sup>a</sup> José Galindo: 976 857 300)

**Horario:** S de 9h a 13:30h.

## PARA COMPRAR

### ALAGÓN

#### **Frutas Lahuerta**

Don Artal de Alagón, 5

**Horario:** Invierno: 9h a 13:30h y de 17h a 20h,  
Verano de 9-13:30h y de 17:30h a 20:30h.

### PRADILLA

#### **Charcutería - carnicería María Delia Marquina**

Remolinos, 19

Tel. 976 860 108

**Horario:** 9h a 13:30h de L a S

### REMOLINOS

#### **Sara Supervía**

Horno, 13

Tel. 976 618 120

**Horario:** L-J de 9h a 13 y S de 9h a 13:30 y 17h a 20:30h.

## PARA COMER

### ALAGÓN

#### **Restaurante El Tomillar**

Carrera de Caballos, 58

Tel. 976 610 587

**Horario:** L-D de 7h a 22h.

### BOQUIÑENI

#### **Bar - Cafetería El Joyosero**

Miguel Servet, 15

Tel. 976 652 221

**Horario:** L-D de 9:30h a 24h.

### GALLUR

#### **El Rincón del Gallo**

UGT, 1

Tel. 976 864 021

**Horario:** L-D de 9h a 24h.

### REMOLINOS

#### **Hostal - Restaurante Los Marinos**

Mayor, 6

Tel. 976 618 294

**Horario:** L-D de 7h a 23h.

### PRADILLA DE EBRO

#### **Los Cazadores**

Silencio, 1

Tel. 976 860 127

**Horario:** L-D de 9h a 23h.

# 10 Rutas Gastronómicas POR ZARAGOZA *La Provincia*

 1

Tauste | Castejón de Valdejasa | Sierra de Luna | Erla | Ejea de los Caballeros | Pinsoro | Biota | Uncastillo | Luesia | Sos del Rey Católico | Isuerre

 2

Malón | San Martín | Trasmoz | Vera del Moncayo | Añón de Moncayo | Bulbunte | Maleján | Borja | Ainzón | Bureta | Magallón | Fuendejalón

 3

Calatayud | Munébrega | Nuévalos | Alhama de Aragón | Terrer | Aniñón

 4

Aranda del Moncayo | Oseja | Illueca | Mesones de Isuela | Arándiga | Morata del Jalón | Sabiñán | Paracuellos de la Ribera

 5

Mainar | Villarreal de Huerva | Langa del Castillo | Daroca | Aceder

 6

La Muela | Épila | La Almunia | Ricla | Bardallur | Morata del Jalón | Almonacid de la Sierra | Aguarón | Encinacorba | Cariñena | Muel | Mezalocha

 7

Fuendetodos | Belchite | Lécera | Moyuela | Azuara | Letux | Lagata | Samper del Salz

 8

Quinto | La Zaida | Cinco Olivas | Alborgue | Chiprana | Caspe | Maella | Nonaspe | Mequinenza

 9

Leciñena | Monegrillo | La Almolida | Bujaraloz

 10

Gallur | Pradilla de Ebro | Boquiñeni | Alagón | Remolinos





 **10** Rutas Gastronómicas POR ZARAGOZA *La Provincia*



**Patronato Provincial de Turismo**  
**Diputación de Zaragoza**

Pza. de España, 2  
50071 Zaragoza  
Tel. 00 34 976 212 032  
Fax 00 34 976 232 611  
E-mail: turismo@dpz.es  
[www.zaragozalaprovincia.es](http://www.zaragozalaprovincia.es)