

A top-down view of a bright red circular plate centered on a white tablecloth with a subtle embossed pattern. The plate is decorated with a dark chocolate drizzle that forms a stylized, abstract shape. A silver fork is positioned vertically below the plate, with its tines pointing upwards. The overall composition is clean and minimalist.

5

mesas  
con sabor

en Zaragoza la Provincia

50 mesas  
con sabor

en Zaragoza la Provincia

*Portada: Samuel Aznar*

*Diseño y maquetación: Attis-Multimedia*

*Fotografía: Sergio Padura*

Elegir a tan sólo cincuenta restaurantes de la Provincia de Zaragoza, entre los numerosos y excelentes establecimientos que realizan el difícil trabajo de mantener, innovar y difundir la gastronomía aragonesa ha sido una labor complicada.

Para que esta guía sea lo más fidedigna posible, se ha solicitado la colaboración y la experiencia de uno de los gastrónomos más veteranos de Aragón, Eduardo Bueso, actual representante del Grupo Gourmets en Zaragoza, inspector de la Guía Gourmetour durante diecisiete años en esta provincia, y editor y director del magazine gastronómico de difusión nacional, Buena Mesa.

Bajo el paraguas de su propia experiencia, ha seleccionado a los integrantes de este libro, siguiendo rigurosos y equitativos criterios. Se han compendiado las más importantes guías gastronómicas nacionales, como son Gourmetour, Michelin o Campsa, se ha recopilado información de Horeca Restaurantes de Zaragoza y de los representantes de las tres D.O. vinícolas zaragozanas, se ha valorado a aquellos cocineros que han presentado sus propuestas a certámenes de gastronomía, y se ha cuantificado el esfuerzo realizado por propietarios, cocineros, jefes de sala y sumilleres, sin olvidar la decoración de los comedores, las rotaciones en sus cartas, ni la bodega (en algunos casos destacadas en todo el territorio nacional) de los mismos.

Pese a que es imposible que estén todos los que son, al menos tenemos la seguridad de que los que aquí salen reflejados reúnen méritos propios para ser nominados en este libro-guía del placer de las mesas, de las buenas mesas de la Provincia de Zaragoza.

5 mesas  
con sabor  
en Zaragoza la Provincia





## la Provincia

Zaragoza tiene feraces huertas junto a sus ríos, comparte el llano en el Bajo Ebro, con las estribaciones pirenaicas en las Cinco Villas y el macizo del Moncayo, cumbre máxima de la provincia. La variedad de climas, regadíos y secanos milenarios, con tipos de suelos y economías muy dispares, han dado como resultado una herencia cultural de valor impagable, así como recetas, hábitos, costumbres, donde igual se fríe, que se asa o se guisa, porque la diversidad distingue la oferta zaragozana.

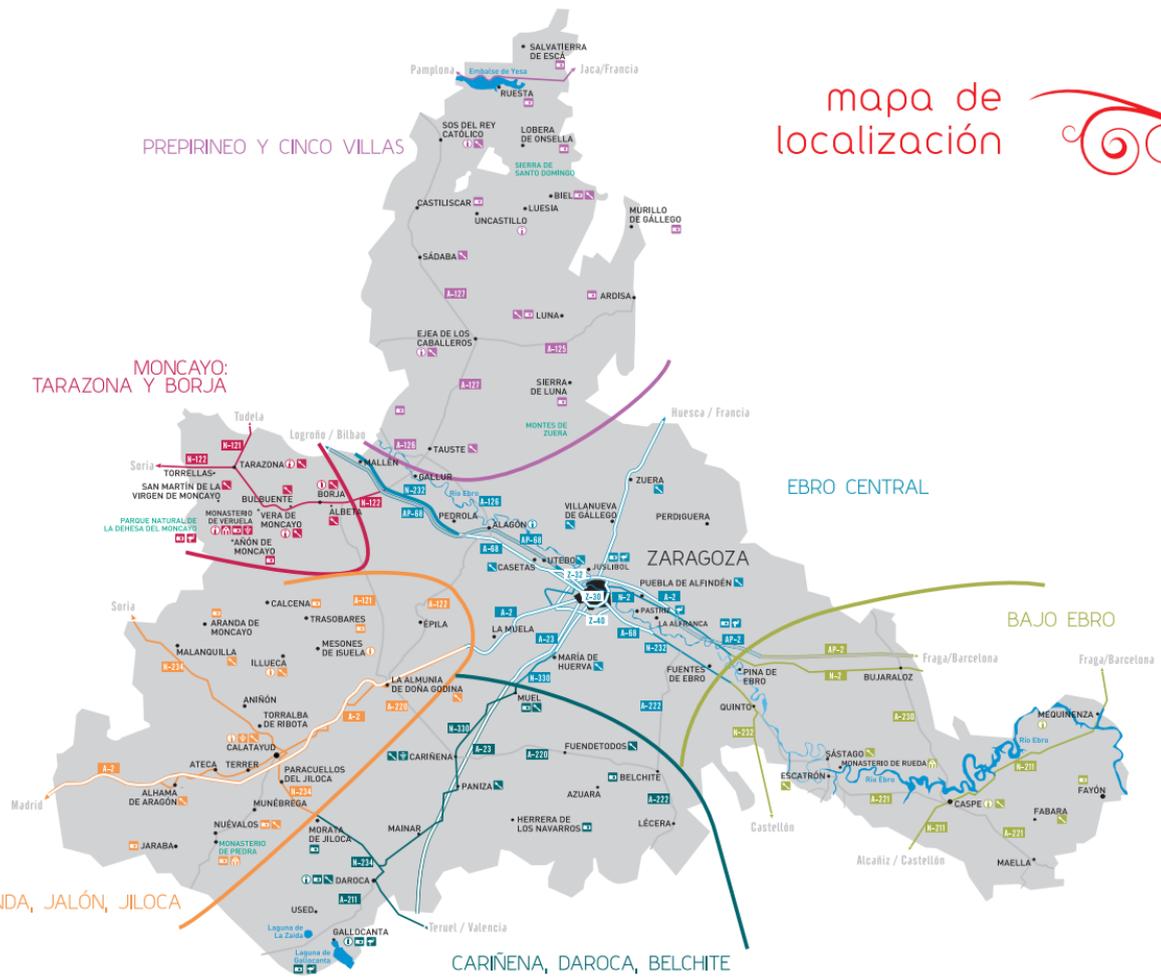
El territorio es el primer factor que condiciona la gastronomía; el paso del tiempo y sobre todo el ingenio de los habitantes hizo que de los mismos ingredientes resultaran diferentes platos.

La sutil, pero constante puesta al día de los alimentos y las elaboraciones tradicionales, ha creado un mosaico de sugerentes tentaciones que brotan por todo el territorio provincial. En los últimos años ha emergido un intenso culto por la cocina y la gastronomía, caminando entre la tradición y la vanguardia, todos los días se reinventa el sabor rural.

# Z



# mapa de localización



- Oficina de turismo
- Mesas con sabor
- Paraje pintoresco
- Zona vinícola
- Espacio Natural Protegido
- Monasterio

# Prepirineo y Cinco Villas



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

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

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



**OFICINAS  
DE TURISMO**

#### **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)

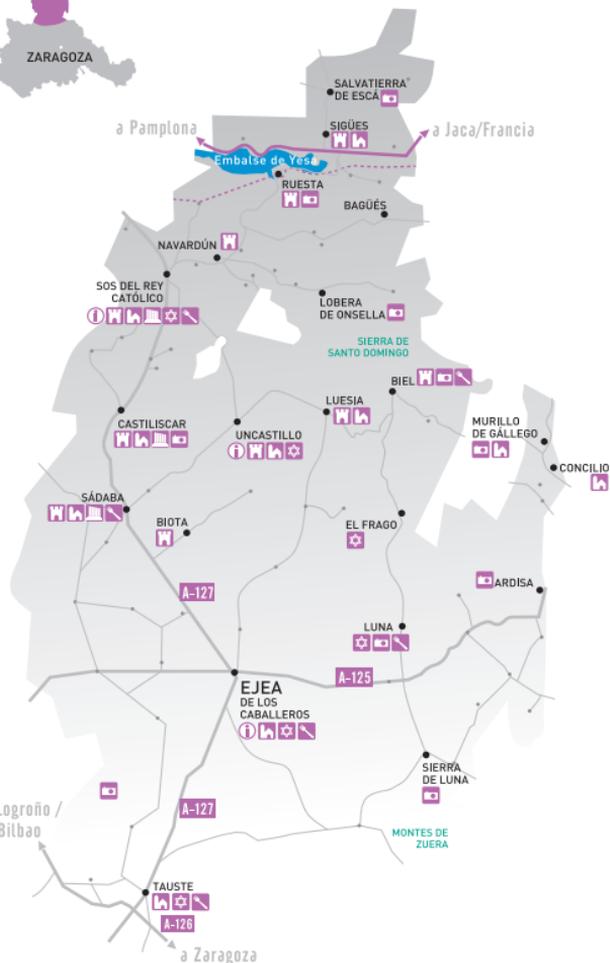
#### **Oficina de Turismo. Uncastillo**

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)





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

# El Caserío

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



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





# Aragón



Restaurante

**ARAGÓN**

Mediavilla, 14

976 667 665

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS



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

# Bolaso

Restaurante

**BOLASO**

Ctra. Gallur-Sangüesa, km.46

976 668 030

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS



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





## Ciudad de Ejea



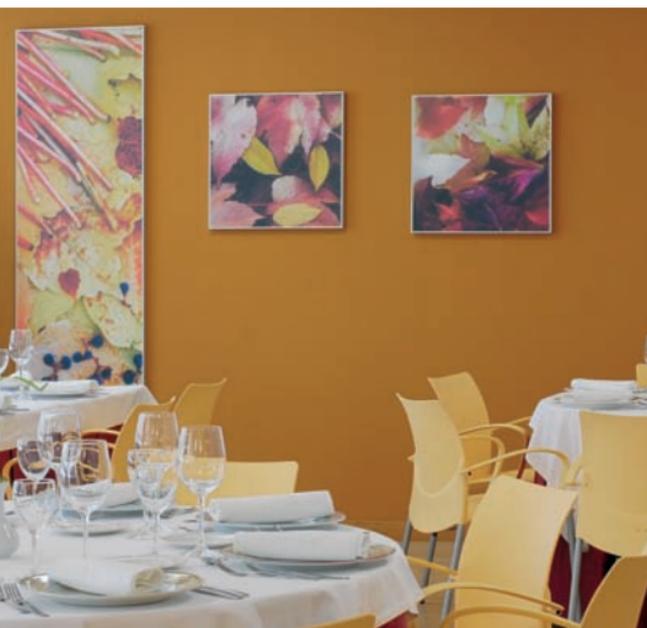
Restaurante  
**CIUDAD DE EJEA**

Paseo Muro, 10

976 677 989

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS

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



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

# Finca El Regano

Restaurante

**FINCA EL REGANO**

Finca El Regano s/n

976 689 024

**50610 LUNA**

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



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





## Hospedería de Sádaba



Restaurante  
**HOSPEDERÍA DE SÁDABA**

Mayor, 18

976 675 377

50670 SÁDABA



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

# As Bruixas

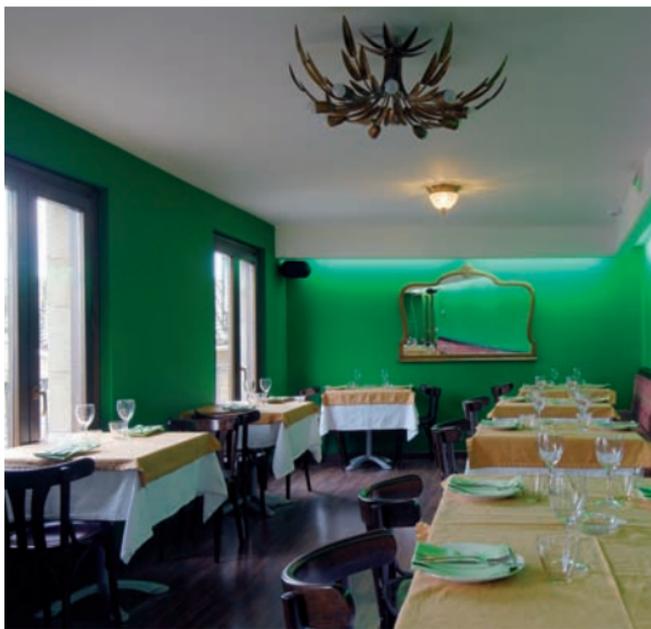
Restaurante  
**AS BRUIXAS**

Mayor, 25  
948 888 415

50680 SOS DEL REY CATÓLICO  
[www.asbruijas.com](http://www.asbruijas.com)



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





## La Cocina del Principal



Restaurante

LA COCINA DEL PRINCIPAL

Pons Sorolla, 2

948 888 348

50680 SOS DEL REY CATÓLICO



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

# Restaurante del Parador

Restaurante  
**RESTAURANTE DEL PARADOR**  
Arquitecto Sainz de Vicuña, 1  
948 888 011  
**50680 SOS DEL REY CATÓLICO**  
[www.parador.es](http://www.parador.es)



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

 Menú especial para celíacos cada día.



CALIDAD TURÍSTICA





# El Torreón



Restaurante

**EL TORREÓN**

Obispo Conget, 26

948 859 331

50660 TAUSTE



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

# Moncayo: Tarazona y Borja



En las faldas del Moncayo, un rosario de pueblos pequeños junto a la ciudad de Tarazona conservan la recogida de setas y la elaboración artesanal de patés, mermeladas y quesos, por ejemplo en Trasmoz y Aranda del Moncayo. Con C de Calidad se reconocen los aceites de Borja, Bulbunte y Ambel, donde se degusta además paté de olivas negras.

El reconocido cabrito moncaíno tiene un sabor excelente con las verduras crecidas a las orillas del Queiles y el cardo rosado de Tarazona.

La comida puede acabar con un aguamiel de Aranda, moscatel de Ainzón, vinos premiados de la Ribera del Queiles y una visita a la Denominación de Origen Campo de Borja, dedicada en especial a los cuidados de la uva garnacha. El museo de la D.O. se encuentra en el complejo cisterciense del Monasterio de Veruela en Vera de Moncayo.



**OFICINAS  
DE TURISMO**

**Oficina de Turismo. Tarazona**

Pza. San Francisco, 1  
Tel.: 976 199 076 / 976 640 074  
[www.tarazona.org](http://www.tarazona.org)

**Oficina de Turismo. Borja**

Plaza de España, 1  
Tel.: 976 852 001

**Oficina de Turismo. Monasterio de Veruela**

Paseo de Veruela s/n  
Tel.: 976 649 025  
[monasteriodeveruela@dpz.es](mailto:monasteriodeveruela@dpz.es)

## Moncayo: Tarazona y Borja



-  Oficina de turismo
-  Mesas con sabor
-  Castillo
-  Iglesia monumental
-  Ruinas
-  Juderia
-  Monasterio

-  Paraje pintoresco
-  Goya
-  Zona vinicola
-  Balneario
-  Espacio Natural Protegido
-  Camino de Santiago
-  Camino del Cid

# El Portal del Moncayo

Restaurante

**EL PORTAL DEL MONCAYO**

Ctra. Nacional 122, Km.61

976 853 000

**50549 ALBETA**

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



El complejo hotelero El Portal del Moncayo se sitúa junto a la carretera. Posee instalaciones para convenciones, banquetes, cafetería, bodega, tienda y obrador. Su restaurante, bajo la denominación de Campo de Borja, con capacidad para 200 personas, sorprende por su moderno y atractivo diseño arquitectónico. En él se ofrecen menús de diario y de carta para los más exigentes gourmets.





## La Bóveda del Mercado



Restaurante  
**LA BÓVEDA DEL MERCADO**  
Plaza Mercado, 4  
976 868 251  
50540 BORJA



Antigua bodega de un edificio del siglo XVI rehabilitado. Especialidad en crêpe de morcilla con salsa de paté, perdiz de monte, y delicias de sartén. En postres, sorprenden las crêpes con leche y naranja amarga. Amplia carta de vinos en la que destacan aquellos de la D.O. Campo de Borja.



# Mesón del Aceite

Restaurante

**MESÓN DEL ACEITE**

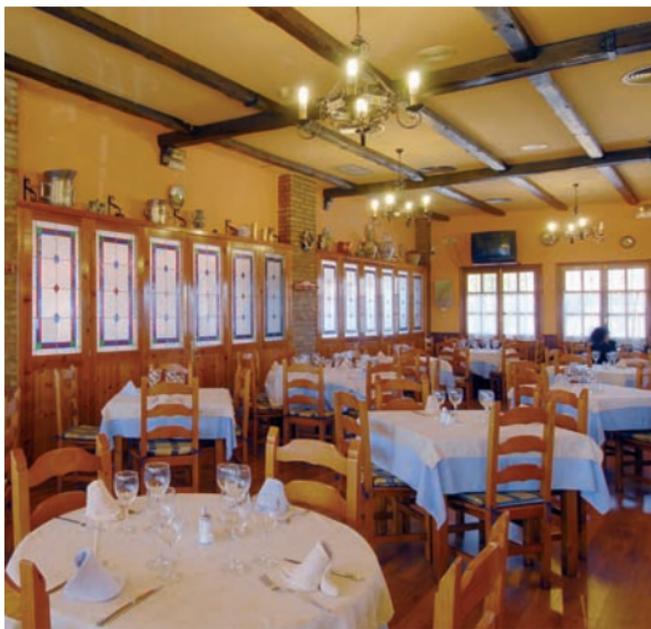
Ctra. Nacional 122, Km.70,100

976 852 200

**50546 BULBUENTE**



Camino de Vera del Moncayo, a la salida de Bulbuento, se encuentra el Mesón del Aceite. Sus platos se realizan con aceite de oliva virgen "Oliambel", lo que les otorga un sabor característico muy especial. Posee horno de leña para asar carnes, destacando entre sus especialidades el cardo con almejas, el ternasco cebollado y la costilla de cerdo asada.





## Rte. Hotel Gomar



Restaurante

**HOTEL GOMAR**

Camino de la Gayata, s/n

976 192 101 / 609 488 360

**50584 SAN MARTÍN DEL MONCAYO**

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



Restaurante del pintoresco y tranquilo Hotel Gomar, a escasos minutos del Parque Natural de la Dehesa del Moncayo. Luminoso comedor donde se ofrece cocina de la zona, como judías pintas con ciervo, o jabalí, caracoles con setas o en salsa de tomate. Entre los postres destaca el “ruso” de arándanos.

# Brujas de Bécquer

Restaurante  
**BRUJAS DE BÉCQUER**  
Teresa Cajal, 30  
976 640 404  
**50500 TARAZONA**  
[www.hotelbruja.com](http://www.hotelbruja.com)



Por su estratégica localización geográfica dispone de todo tipo de verduras, carnes y pescados de los más exigentes mercados. No debemos olvidarnos de productos europeos y asiáticos que se transmiten a la mesa: como las algas del río Mechón con camarones o las borrajas de Tarazona con foie-gras y naranja. Los mariscos y las setas en temporada, son otras de sus especialidades.

 Con previo aviso preparan menú para celíacos.





# La Merced de la Concordia



Restaurante  
**LA MERCED DE LA CONCORDIA**

Plaza de la Merced, 2

976 199 344

**50500 TARAZONA**

[www.lamerced.info](http://www.lamerced.info)



El hotel está situado en un antiguo palacio del año 1501, el edificio también albergó una antigua tahona (panadería) muy conocida. El restaurante surge de la combinación de tres espacios dentro del propio hotel. Su filosofía culinaria está basada en la “tradicional-elaborada”, destacando las verduras, las carnes y las setas. Son aconsejables los menús de temporada.



CALIDAD TURISTICA





# Saboya 21

Restaurante

**SABOYA 21**

Marrodán, 34

976 643 515

50500 TARAZONA



Situado en el piso superior de un antiguo café de Tarazona, con una cocina entre vanguardista y tradicional, en la que son usados los productos de la zona, con elaboración innovadora. La parrillada es una de las mejores opciones. La decoración e iluminación hacen grata la estancia. Bien tratado el servicio de vino, exquisitos postres y gran surtido de vinos dulces.





## El Molino de Berola

Restaurante

**EL MOLINO DE BEROLA**

Monasterio de Veruela, s/n

976 646 550

50580 VERA DE MONCAYO



Restaurante de la localidad de Vera de Moncayo especializado en todo lo relacionado con la cocina tradicional y mediterránea. Cuentan con terraza-jardín, para disfrutar durante los meses de verano.

# La Corza Blanca

Restaurante

**LA CORZA BLANCA**

Ctra. de Veruela, 4

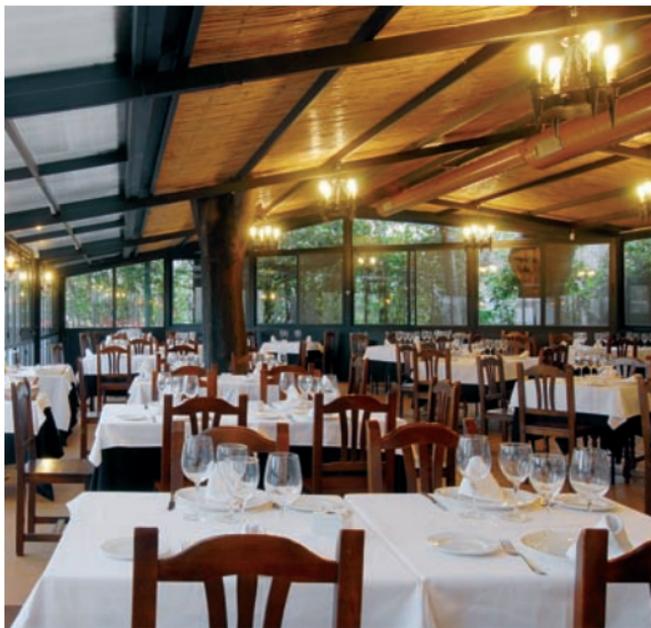
976 649 036

**50580 VERA DE MONCAYO**

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



Con 30 años de historia, La Corza Blanca ocupa las dos plantas de un típico edificio campestre. Sus platos destacados son: el cabrito moncaíno, en su variedad frita con ajos, asada, en guiso, el cordero lechal de oveja Churra Tensina y las trufas del Moncayo.





# Aranda, Jalón, Jiloca



Los tres ríos han surcado tierras duras y sembradas de poderosos castillos, bellas torres mudéjares e historias palaciegas como la de Benedicto XIII, el Papa Luna, en Illueca.

Las frutas de las vegas son mimadas desde el árbol a la mesa como las manzanas reinetas de Bijuesca, verde doncella de Sabiñán o Paracuellos, la dulce Golden de Maluenda y peras de Buberca. Obteniendo así la categoría de “Fruta protegida”.

“En boca del aragonés no hay mal pez” reza el refrán que demuestra el congrio seco de Calatayud y las truchas salvajes del Jiloca. El cordero de rasa bilbilitana le dejará un buen recuerdo al visitante que ha regar su comida con los vinos de la Denominación de Origen de Calatayud, en especial sus afamados rosados.

La bandeja de los dulces en estas tierras es completa con bizcochos de suela de Calatayud, chocolates del Monasterio de Piedra, tortas benedictinas en Illueca y frutas de Aragón en Terrer.



**OFICINAS  
DE TURISMO**

**Oficina de Turismo. Illueca**

Pza. de Peñíscola, 15

Tel.: 976 822 001

[www.comarcadelaranda.net](http://www.comarcadelaranda.net)

**Oficina de Turismo. Mesones de Isuela**

Castillo de Mesones

Tel.: 976 605 734

**Oficina de Turismo. Calatayud**

Plaza del Fuerte, s/n

Tel.: 976 886 322

[www.calatayudigital.net](http://www.calatayudigital.net)





- Oficina de turismo
- Mesas con sabor
- Castillo
- Iglesia monumental
- Ruinas
- Judería
- Monasterio

- Paraje pintoresco
- Goya
- Zona vinícola
- Balneario
- Espacio Natural Protegido
- Camino de Santiago
- Camino del Cid



# Rte. Hotel Cascada

Restaurante

**HOTEL CASCADA**

Constitución, 20

902 930 938

**50230 ALHAMA DE ARAGÓN**

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



El restaurante El Bañerío, por su original arquitectura, se trata de uno de los lugares más emblemáticos del Bañerío Termas Pallarés. Su elaboración apuesta por los menús más sanos y variados tanto de la nueva cocina, como de la tradicional.





# Bílbilis

Restaurante  
**BÍLBILIS**

Madre Puy, 1

976 883 955

**50300 CALATAYUD**

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



Especializado en cocina aragonesa, su éxito se basa en la calidad de sus platos y la sabia combinación de ingredientes selectos de mercado, con un cuidado máximo en la cocina. En su carta figuran platos sencillos y sabrosos, como el ternasco a la brasa. Destacable bodega.

# Rte. Hotel Calatayud

Restaurante

**HOTEL CALATAYUD**

Ctra. Madrid-Barcelona Km.237

976 881 323

**50300 CALATAYUD**

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



El Hotel Calatayud, complejo hotelero levantado en 1963 en piedra negra de las canteras de Calatorao fue completamente reformado, respetando su estilo clásico en 2003. En su restaurante, la tercera generación de la familia dirige ahora, junto al joven equipo de cocina, unas instalaciones muy modernas con medios técnicos novísimos.





# Hospedería Mesón de la Dolores

Restaurante

**HOSPEDERÍA MESÓN DE LA DOLORES**

Sancho y Gil, 4

976 889 055

**50300 CALATAYUD**

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



Enclavado en el mítico palacio aragonés donde se ubica la Hospedería Mesón de La Dolores, el restaurante dispone de salas para 120 comensales. Se ofrecen platos elaborados con productos típicos de la zona, junto con otras ofertas más innovadoras, dentro de las más actuales tendencias. Carta de vinos dotada de más de 100 referencias.

## Rte. Monasterio Benedictino

Restaurante  
**MONASTERIO BENEDICTINO**  
Plaza San Benito, s/n  
976 891 500  
**50300 CALATAYUD**  
[www.husa.es](http://www.husa.es)



El restaurante San Benito está enclavado dentro del Hotel Husa Monasterio Benedictino, lugar donde según los historiadores nació el patrón de la ciudad: San Iñigo. A degustar la típica gastronomía aragonesa mezclada con las nuevas tendencias.





## Posada del Arco de San Miguel

Restaurante

POSADA DEL ARCO DE SAN MIGUEL

San Miguel, 18

976 887 272

50300 CALATAYUD

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



Íntimo y acogedor posee un artesonado en madera mudéjar fiel reproducción del original existente en una de las capillas de La Catedral de La Seo de Zaragoza. Se han respetado las irregularidades constructivas en paredes y ventanas de este antiguo edificio que fue almacén de sacos hasta taller de cordelería. Cocina aragonesa y cuenta con capacidad para cincuenta personas.

# Hospedería del Papa Luna

Restaurante

**HOSPEDERÍA DEL PAPA LUNA**

Plaza Peñíscola

976 820 110

**50250 ILLUECA**

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



La Hospedería del Castillo del Papa Luna respeta el carácter histórico de la edificación y evoca la época de esplendor en el Castillo-Palacio. En su restaurante a la carta se ofrecen atractivos menús. Para grupos es recomendable la Cena Medieval, una cena temática en la se vuelve la mirada a la época de la familia Luna, con ambiente de misterio gracias a las velas y la música de fondo. El menú es servido por “monjes” y “pajes” en vajilla rústica de barro.





# Aires de Aragón

Restaurante  
**AIRES DE ARAGÓN**

Avda. del Generalísimo, 6

976 813 332

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

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



Iniciado a finales de los años 50, por este restaurante han pasado artistas, toreros y deportistas dejando sus autógrafos en enormes toneles. Hace unos años, el restaurante cambió de dirección y pasó a llamarse "Aires de Aragón". Bajo esta nueva denominación y con una carta totalmente modernizada, los clientes continúan disfrutando de un trato excelente y especialidades como ternasco de Aragón, bacalao, jamón y queso.

# El Patio de Goya

Restaurante

**EL PATIO DE GOYA**

Avda. del Generalísimo, 6

976 601 037

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

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



Este restaurante se ha convertido en uno de los más reconocidos y destacados en las publicaciones especializadas en turismo y gastronomía. De las bondades gastronómicas del establecimiento, mejor incluso que los premios y distinciones, hablan con más contundencia los numerosos clientes y adeptos que llegan para probar las delicadas especialidades de la casa, sobre todo las afamadas morchelas rellenas de lechecillas.

 Menú del día adaptado, carta tradicional y creativa apta para celiacos.





# La Bodega

Restaurante  
**LA BODEGA**

Autovía Aragón, Km.271

976 812 696

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

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



El restaurante pertenece al hotel del mismo nombre, y los cinco salones están diseñados para las distintas necesidades de la clientela: para menús diarios de comida casera, banquetes, comidas de empresa, celebraciones familiares o las comidas y cenas rodeadas de ambiente íntimo y acogedor. De la cocina aragonesa y de mercado que se compone su carta, proponemos la sinfonía de setas y foie, la parrillada de verduras, el milhojas de solomillo al roquefort o la tarta de queso.

# La Venta de Malanquilla

Restaurante

LA VENTA DE MALANQUILLA

Ctra. Sagunto-Burgos Km.293

976 546 033

50315 MALANQUILLA



Tras la apariencia del típico restaurante de carretera se muestra una cocina sorprendente con especial cuidado en la carne de caza, tanto en guiso como en escabeche, así como en la de corral.

Extraordinarias setas en temporada. Cocina casera de un nivel altísimo, con interesantes ejercicios creativos. Excelente carta de vinos.





# Las Truchas



Restaurante  
**LAS TRUCHAS**

Travesía Monasterio de Piedra s/n

976 849 040

**50210 NUÉVALOS**

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



En lugar de un hotel con restaurante, sus propietarios lo definen como un restaurante con habitaciones, ya que su filosofía está cimentada en una cocina que permite al cliente disfrutar un abanico de exquisitos platillos tradicionales, mediante un menú de los denominados "largo y estrecho". Migas, paletilla de ternasco, trucha, perdiz escabechada y una larga sinfonía de postres completan su extensa y atractiva carta.

# Reyes de Aragón

Restaurante  
**REYES DE ARAGÓN**  
Monasterio de Piedra  
902 196 052  
**50210 NUÉVALOS**  
[www.monasteriopiedra.com](http://www.monasteriopiedra.com)



El Hotel Monasterio de Piedra se ubica en el antiguo conjunto monasterial del siglo XII. En la zona del antiguo dormitorio común de los monjes se encuentra el restaurante Reyes de Aragón, con extensa y carta y menú semanal según temporada. Algunas especialidades son el ternasco de Aragón al estilo Císter, la perdiz escabechada, o en postres, el pastel Prior.





# Río Piedra

Restaurante  
**RÍO PIEDRA**

Ctra. Monasterio s/n

976 849 007

**50210 NUÉVALOS**

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



Acogedor hotel de tradición familiar fundado en 1955, rodeado de parajes singulares, de apacible tranquilidad y a sólo un kilómetro del Parque del Monasterio de Piedra. Su restaurante ofrece exquisiteces con sabor local y permite disfrutar una excelente comida, por ello es el punto de reunión de conocedores de la buena mesa. Destacamos sus migas, el gallo de corral en pepitoria, la perdiz escabechada y cómo no, la trucha del Río Piedra. Extensa carta de vinos.



CALIDAD TURÍSTICA

# Cariñena, Daroca, Belchite



El sur de la provincia, que linda con Teruel, produce excepcionales vinos reconocidos por la Denominación de Origen de Cariñena, herencia de la villa romana Carae, donde sus habitantes tomaban vino mezclado con miel en el siglo III aJc.

Los puertos de Paniza y Codos deleitan con sus setas a los paseantes, mientras en Aguarón se preparan pollos de corral en la cocina reconocidos con la C de Calidad Alimentaria Aragonesa. Son tradicionales también los productos de la matanza y sus tortas de chichorros. En los campos de Belchite crecen nuevos olivos que producen premiados aceites en Europa, y en Lécera se afianza la producción ecológica de pastas y legumbres.

La herencia sefardí de Daroca se conserva en sus pastelerías, especialmente recomendable es visitar el Museo de la tradicional pastelería de Manuel Segura. En Cariñena se hacen moscatelitos, en Fuentetodos tortas de miel, vino de licor de Aguarón y Almonacid de la Sierra. Y pajarillas, generosos y mostillo en casi todas las localidades.



#### **Oficina de Turismo. Daroca**

Plaza de España, 4  
Tel.: 976 800 129

#### **Oficina Comarcal de Turismo. Gallicantá**

Plaza San Mauricio, 4  
Tel.: 976 803 069



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



# La Rebotica

Restaurante  
**LA REBOTICA**

San José, 3

976 620 556

50400 CARIÑENA



El lugar que ocupa fue una céntrica farmacia, por ello su original comedor se distribuye en cinco rústicas y acogedores salas conservando la estructura principal del edificio. Destacan los productos aragoneses, la cocina tradicional y toques de alta expresión en exquisitas elaboraciones, como el pollo de la abuela en escabeche de foie-gras. Posee una de las mejores cartas de vinos de D. O. Cariñena.





# La Torreta

Restaurante

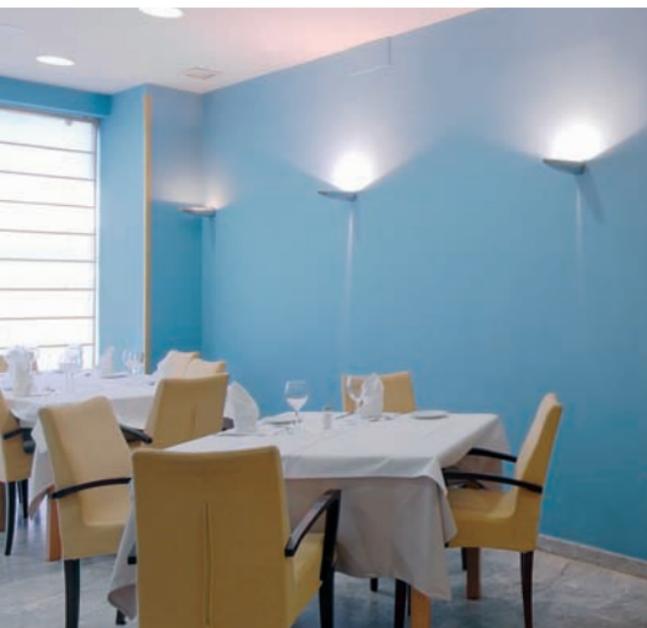
**LA TORRETA**

Plaza Alta, 1

976 621 014

**50400 CARIÑENA**

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



Restaurante situado en pleno centro de esta villa, dotado de instalaciones y mobiliario de alta categoría. Dispone de comedor con capacidad para 300 comensales y reuniones de empresa. Poseen un menú diario muy interesante, tanto en calidad como en precio, complementado por un menú especial y una carta bien elaborada.



# Cien Balcones

Restaurante

**CIEN BALCONES**

Mayor, 88

976 545 071

**50360 DAROCA**

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



El restaurante pertenece al recién inaugurado hotel, que recupera un espléndido patio como terraza de verano. En sus mesas se pueden degustar productos de la zona, como ensaladas con foie, arroz caldoso con verduritas, junto con creaciones de nueva cocina como la “locura de chocolate con petazetas”. Buena bodega. De lunes a viernes dispone de menú variado, se realizan comidas de trabajo y celebraciones.





## El Capricho de Goya

Restaurante

**EL CAPRICHO DE GOYA**

Paseo Vistalegre, 5

976 143 888 / 617 711 893

**50142 FUENDETODOS**

[www.fuendetodos.org](http://www.fuendetodos.org)



El edificio en el que se instalaba una antigua bodega, acoge tras una cuidadísima restauración, una hospedería dotada de siete habitaciones dobles y un restaurante con capacidad para cien comensales, que pueden elegir entre una atractiva carta, un menú diario y otros menús especiales para grupos.

# Fonda Rubio

Restaurante  
**FONDA RUBIO**

Avda. García Jiménez, 27  
976 140 059  
50450 MUEL



Lo que en un principio fue una posada de carreteros ha sido reconvertida en un pequeño restaurante con distintos salones en los que no falta la cerámica tradicional de Muel. La mesa combina la cocina más conservadora aragonesa con incorporación de nuevos conceptos: migas con uva, pollo a la chilindrón, merluza rellena con crema de marisco o anchoa con helado de aceitunas. Como postre: crepillos rellenos de mostillo.





# El Paradero



Restaurante  
**EL PARADERO**  
Nueva, 25  
976 622 656  
**50480 PANIZA**



En un lateral de la Plaza Mayor nos encontramos con una sorprendente casa de comidas–restaurante, de rústica decoración, en el que destacan sus platos caseros, así una extensísima y bien aclimatada bodega de vinos, en su mayoría de la D.O. Cariñena.

# Bajo Ebro



Donde el Ebro se contonea en el bajo Ebro, la tierra produce excelentes cerezas en Caspe, y melocotones de Maella que son protagonistas de ferias locales. Los aceites de sus olivos saborizan la sabrosa frigolla o fritada de Caspe.

En el Mar de Aragón se pesca la exquisita lucioperca, muy cotizada en centroeuropa y también se come el siluro a pesar de su aspecto. En carnes destacan el cordero de rasa maellana y la matanza del cerdo en Nonaspe que podrán regarse con "Vino de la Tierra" del Bajo Aragón.

La dulcería es amplísima: panadons en Fabara, Nonaspe y Fayón, pastisets y cocas en Mequinenza, torta de balsa de Caspe reconocida con la C de Calidad y bollos de alma en todas las localidades.



## Oficina de Turismo. Caspe

Casa - Palacio Piazueto Barberán

Plaza España, 1

Tel.: 976 636 533

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

## Oficina de Turismo. Mequinenza

Plaza del Ayuntamiento, 5

Tel.: 974 464 136

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





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

# Rte. Magallón

Restaurante  
**MAGALLÓN**

Obispo Rafael Cubeles, 1

976 630 222

**50700 CASPE**

[www.hotel-magallon.com](http://www.hotel-magallon.com)



Ubicado en el tranquilo y relajante Hotel Magallón, con 44 habitaciones, su restaurante está decorado rústicamente, empleando materiales y tejidos típicos de la zona. Amplia selección de platos de la tierra y atractiva carta de vinos. Ingredientes C de Calidad en su cocina.





## Atrapasueños de los Meandros

Restaurante

ATRAPASUEÑOS DE LOS MEANDROS

San Francisco, 1-3

976 171 100

50790 ESCATRÓN

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



En pleno cruce de caminos, en la villa de Escatrón, el Hotel Atrapasueños es un centro acogedor, en el que la tranquilidad es su característica principal. De mañana o tarde el paseo o la excursión son la mejor opción. La carta de su restaurante no defrauda, ya que con cualquier plato acertará. Los bacalao y el chuletón son sus especialidades.

# Ca Oliver

Restaurante

CA OLIVER

Fraile, 27

976 635 506 / 695 966 506

50793 FABARA

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



Se trata de una fonda, o como sus propietarios la definen: una pensión rural de cinco habitaciones. Acorde con la estética de su época de construcción, está decorado el acogedor comedor del restaurante, donde se pueden degustar platos variados, típicos de la zona donde se halla ubicada. Se ofrece un trato profesional y familiar.





# Hospedería Monasterio de Rueda

Restaurante

**HOSPEDERÍA MONASTERIO DE RUEDA**

Ctra. Sástago a Escatrón, Km.9

976 170 016

**50780 ESCATRÓN**

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



Hospedería dentro del edificio cisterciense monumental desde la que se puede oír el sonido del río Ebro. El restaurante destaca por su decoración y sus platos de perfecta creación, como el arroz con jamón ibérico, boletus y hortalizas de la huerta aragonesa, borrajas de la Ribera del Ebro con pato, o los jarretes de ternasco deshuesados al vino tinto, con aroma a setas y romero.

# Ebro Central



Desde la ribera riojana-navarra el Ebro riega fértiles huertas en Mallén, Gallur, Alagón, Fuentes de Ebro -famosa ésta última por la cebolla dulce con C de Calidad- y Nuez de Ebro -con producción de huevos también C de calidad- . Borrajas, acelgas, cardos, alcachofas, habas, tomates, espárragos y pimientos forman parte de las sabrosas menestras de Alagón y Alcalá de Ebro.

En las contrastadas tierras monegrinas es excelente el cordero asado y los quesos de cabra de Monegrillo. Otros quesos muy afamados se elaboran en El Burgo de Ebro.

Embutidos y longanizas se degustan en Pradilla de Ebro, Villanueva de Gállego y Bujaraloz.

Los dulces que culminan las mejores mesas son las dulcísimas tortillas de Alagón, culecas en Remolinos, tortas de yema de Lecifena, farinosos en Perdiguera o guirlaches en Alfajarín.



**Oficina del Patronato de Turismo.**  
Diputación Provincial de Zaragoza  
Plaza de España, 1  
Tel.: 976 212 032  
<http://zaragozaturismo.dpz.es>

**Oficina de Turismo. Alagón**  
Plaza San Antonio, 2  
Tel.: 976 611 814



a Logroño  
/ Bilbao

a Huesca  
/ Francia



-  Oficina de turismo
-  Mesas con sabor
-  Castillo
-  Iglesia monumental
-  Ruinas
-  Judería
-  Monasterio

-  Paraje pintoresco
-  Goya
-  Zona vinícola
-  Balneario
-  Espacio Natural Protegido
-  Camino de Santiago
-  Camino del Cid



# El Palacio

Restaurante

**EL PALACIO**

Ctra. Logroño, 14-16

976 788 037

50620 CASETAS



Dispone de un interesante menú del día, una atractiva carta y organización de cenas de empresa y un menú degustación. Sus especialidades son el solomillo de cebón, el ciervo al estilo monflorito con whisky, rodaballo salvaje al estilo del chef, brochetas de rape con langostino o lenguado al cava.





# Chané

Restaurante

**CHANÉ**

Eras Altas, 10

976 107 833

50171 LA PUEBLA DE ALFINDÉN



Chané cumple más de dos décadas y este complejo hotelero con restaurante diferenciado posee una excelente cocina de carta o menú. Destacan las parrillas y guisos habituales, como solomillo, chuletón, rabo de toro, merluza a la vasca o cocochas de bacalao con corazones de alcachofas de La Puebla, prevaleciendo de forma rigurosa la temporada del producto. Sobresaliente carta de vinos.

# Mesón Las Calas

Restaurante  
**MESÓN LAS CALAS**  
Ctra. Valencia N.29  
976 124 363  
50430 MARÍA DE HUERVA



Situado a pie de carretera, en pleno centro, decorado agradable y cálidamente, se divide en dos comedores; el más espacioso reservado para menús de diario, excelentemente realizados y otro, más acogedor, donde se ofrecen pescados, carnes y en general platos más elaborados. Buenos postres y bodega.





# Octava Milla

Restaurante

**OCTAVA MILLA**

Ciudad del Ponce, 4

976 792 900

**50180 UTEBO**

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



El Hotel Europa abrió sus puertas en 2006, de líneas rectas y con espacios abiertos. En su restaurante de carta destacan la ensalada de provolone y pomodoro en vinagreta de confitura de tomate o el carpaccio de atún al aceto balsámico. Y su dulce selección de postres: sobreteja, delicia de helado de rulo de cabra con confitura de arándanos y croquetas de melocotón de Calanda en salsa de tempranillo. Cuidada carta de vinos. Y salón para celebraciones.

# La Val D'Onsella

Restaurante

LA VAL D'ONSELLA

Pilar Lorengar, 1

976 180 388

50830 VILLANUEVA DE GÁLLEGO

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



Auténtico imperio gastronómico, a pocos kilómetros de Zaragoza, uno de los estandartes de la cocina aragonesa actual. Platos como el "guiso de pulpo, patata, bacalao y calabacín relleno de ajoarriero" o el delicioso "lomo de lubina con hinojo verduritas". Magnífica bodega reconocida como una de las mejores del país, con más de 25.000 botellas.

 Menú adaptado para celiacos y banquetes con previo aviso.



CALIDAD TURÍSTICA



# El Aral

Restaurante

**EL ARAL**

Carretera Madrid Km.309,200

976 332 000

**50012 ZARAGOZA**

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



Situado a un kilómetro de la Feria de Muestras, a tres del aeropuerto y centro logístico PLAZA y a 10 minutos del centro de la ciudad de Zaragoza, el Hotel el Cisne acoge el restaurante Aral, rodeado de zona ajardinada y piscina, ofrecen degustar los excelentes platos de su bien realizada carta, en la que no faltan los platos más exquisitos de la cocina aragonesa. Extensa bodega.

# Las Galias

Restaurante

**LAS GALIAS**

Ctra. Nacional 333, Km.527

976 680 224

**50800 ZUERA**

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



Uno de los más veteranos restaurantes aragoneses, enclavado en el complejo hotelero del mismo nombre, justo al lado de la antigua carretera nacional de Zaragoza a Huesca, en las afueras de Zuera.

Platos como el paté de faisán al aceite de trufas, el rodaballo al horno, o el costillar relleno, son algunas de sus sugerencias más interesantes. Trato familiar e interesante bodega.





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