

Fr | It

5

bonnes  
tables

dans la Province de Saragosse

5● tavole saporite  
nella Provincia di Saragozza



Choisir cinquante restaurants de la province de Saragosse dans la longue liste des excellents établissements qui mettent tout en oeuvre pour préserver, innover et divulguer la gastronomie aragonaise a été une tâche difficile.

Pour garantir les références de ce guide, nous avons bénéficié de la collaboration et du savoir-faire d'un des grands gastronomes d'Aragon, Eduardo Bueso, actuel représentant du Groupe Gourmets de Saragosse, inspecteur du guide Gourmetour pendant dix-sept ans dans cette province et actuel éditeur et directeur du magazine gastronomique à tirage national, Buena Mesa.

Fort d'une telle expérience, il a sélectionné les restaurants qui figurent dans le guide selon des critères rigoureux et équitables. Les principaux guides gastronomiques nationaux tels que Gourmetour, Michelin ou Campsa ont été consultés ainsi que les informations de Horeca Restaurants de Saragosse et des représentants des trois appellations d'origine contrôlées viticoles de Saragosse, retenant d'autre part les chefs qui ont participé à des concours gastronomiques et prenant en compte tous les efforts réalisés par les propriétaires, les chefs, les maîtres et les sommeliers sans oublier la décoration de la salle, le renouvellement des cartes et de la carte des vins (certaines bénéficiant d'une mention spéciale au niveau national).

Il est impossible de dresser une liste exhaustive mais nous sommes certains que les établissements qui figurent dans cet ouvrage réunissent les qualités qui les rendent dignes d'apparaître dans ce guide des plaisirs de la table et des bonnes tables de la Province de Saragosse.

5 tavole  
saporite  
nella Provincia di Saragozza

Scegliere solo cinquanta ristoranti nella provincia di Saragozza, fra i numerosi ed eccellenti locali che realizzano il difficile lavoro di mantenere, innovare e diffondere la gastronomia aragonese, è stata un'ardua impresa.

Per far sì che questa guida sia il più fedele possibile alla realtà, abbiamo richiesto la collaborazione e l'esperienza di uno dei più veterani gastronomi di Aragona, Eduardo Bueso, attuale rappresentante del *Grupo Gourmets* di Saragozza, ispettore della Guida *Gourmetour* per 17 anni in questa provincia e attuale editore e direttore della rivista gastronomica nazionale *Buena Mesa*.

Grazie alla sua esperienza, ha selezionato i ristoranti qui elencati, con criteri rigorosi ed equi. Sono state consultate le più prestigiose guide gastronomiche nazionali, quali *Gourmetour*, *Michelin* o *Campsa*. Sono state raccolte informazioni da *Horeca Restaurantes* di Saragozza e dai rappresentanti delle tre D.O. vinicole della provincia. Sono stati valutati i cuochi che hanno presentato le loro proposte a concorsi di gastronomia ed è stato quantificato lo sforzo realizzato da proprietari, cuochi, maitre e sommelier, senza dimenticare la decorazione delle sale da pranzo, la varietà dei menù e le cantine (in alcuni casi famose a livello nazionale).

Nonostante sia impossibile inserirli tutti, almeno siamo sicuri che i ristoranti qui riportati meritano di essere nominati in questo libro-guida del piacere della tavola, delle buone tavole della Provincia di Saragozza.



# la Province

Saragosse possède des cultures maraîchères très fertiles à proximité de ses cours d'eau et partage ses plaines du Bajo Ebro avec les contreforts des Pyrénées des Cinco Villas et le massif du Moncayo, le plus haut sommet de la province. La diversité des climats et les cultures irriguées et sèches millénaires qui sont liées à des types de terrains et d'économies très différents ont donné un héritage culturel des plus précieux ainsi que des recettes, des habitudes, des coutumes où l'on fait frire, rôtir ou mijoter car une des caractéristiques de la gastronomie de Saragosse est bel et bien la diversité.

Le territoire est le premier facteur qui conditionne la gastronomie ; le temps mais surtout le tour de mains des propres habitants a permis de créer différents plats à partir de mêmes ingrédients.

La mise à jour subtile mais constante des produits et des préparations traditionnelles est à la base du grand choix de spécialités appétissantes dans toute la province. Au cours des dernières années, un culte tout particulier a été voué à la cuisine et à la gastronomie, alliant tradition et avant-garde, pour réinventer chaque jour les saveurs du terroir.





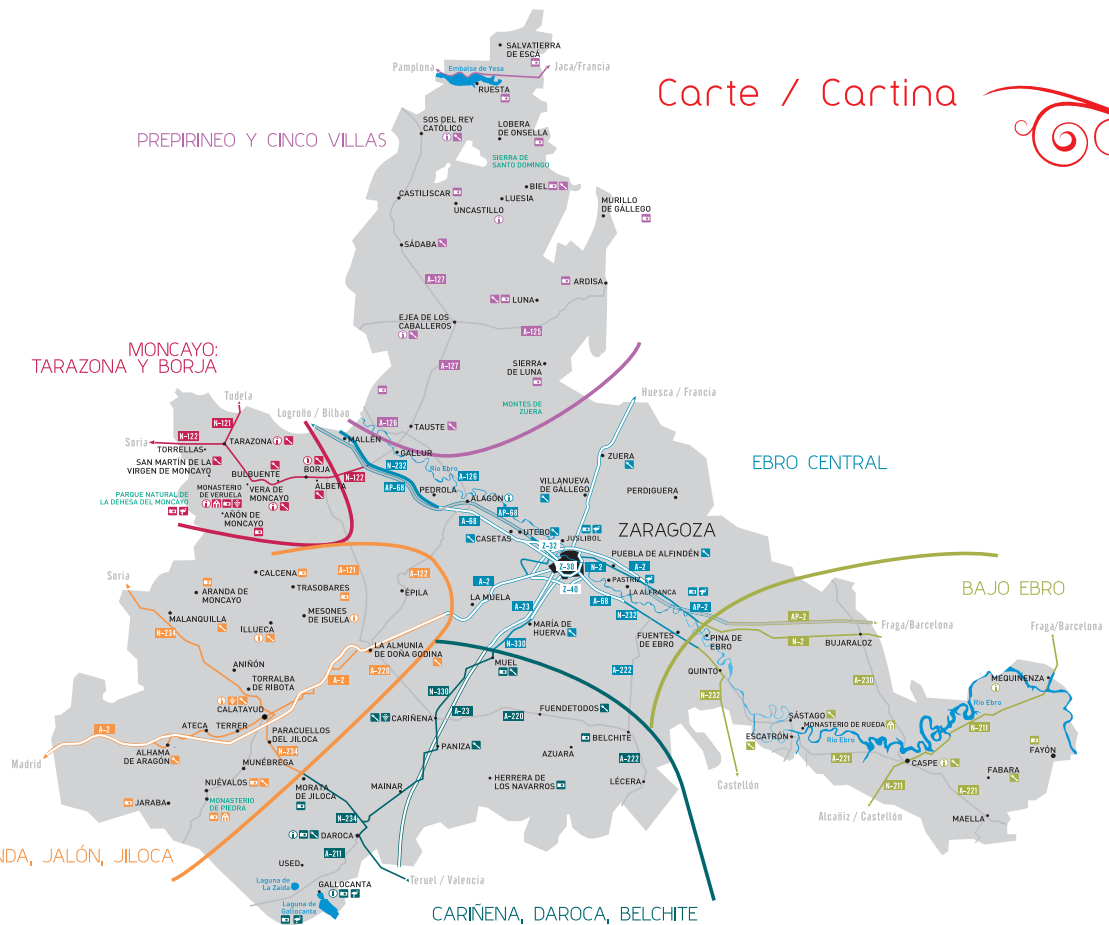
## La Provincia

Saragozza possiede fertili orti intorno ai suoi fiumi, condivide la pianura del Basso Ebro con i contrafforti pirenaici nelle Cinco Villas e il massiccio del Moncayo, massima cima della provincia. La varietà di climi, millenari terreni irrigati e non irrigati, con tipi di suoli ed economie molto diversi, hanno prodotto un'eredità culturale dal valore ineguagliabile, così come ricette, abitudini, costumi. Si frigge, si cucina alla brace o si preparano stufati, perché la diversità è l'essenza dell'offerta saragozzana.

Il territorio è il primo fattore che condiziona la gastronomia. Il passare del tempo e soprattutto l'ingegno degli abitanti hanno fatto sì che gli stessi ingredienti si trasformassero in piatti diversi.

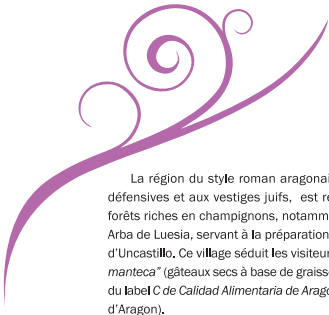
Il sottile ma costante aggiornamento degli alimenti e le elaborazioni tradizionali ha creato un mosaico di attraenti tentazioni, che germogliano in tutto il territorio provinciale. Negli ultimi anni è emerso un intenso culto per la cucina e la gastronomia, che si sviluppa intorno alla tradizione e l'avanguardia. Tutti i giorni si re-inventa il sapore rurale.

# Carte / Cartina



- Offices du tourisme**  
/ Ufficio Turistico
- Bonnes tables**  
/ Tavole saporite
- Site pittoresque**  
/ Luogo pittoresco
- Zone vinicole**  
/ Zona vinicola
- Espace naturel protégé**  
/ Spazio naturale protetto
- Monastère**  
/ Monastero

# Prépyrénées et Cinco Villas



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

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

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

## Pre-Pirenei e Cinco Villas

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

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

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



OFFICES DU TOURISME  
/ UFFICIO TURISTICO

### Oficina de Turismo. Sos del Rey Católico

Pza. de la Hispanidad, 1 (Palacio de Sada)  
Tel.: 948 888 270 / 948 888 524  
[www.territoriomuseo.es](http://www.territoriomuseo.es)

### Oficina de Turismo. Uncastillo

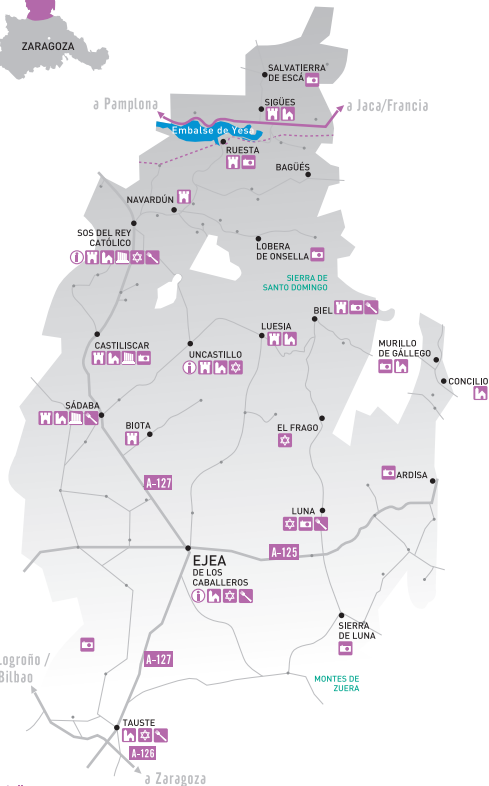
Iglesia de San Martín de Tours  
C/ Santiago s/n  
Tel.: 976 679 061  
[www.territoriomuseo.es](http://www.territoriomuseo.es)  
[www.uncastillo.es](http://www.uncastillo.es)

### Oficina de Turismo. Ejea de los Caballeros

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



Prépyrénées et Cinco Villas  
/ Pre-Pirenei e Cinco Villas



 **Offices du tourisme**  
/ Ufficio Turistico

 **Bonnes tables**  
/ Tavole saporite

 **Château**  
/ Castello

 **Église**  
/ Chiesa Monumentale

 **Vestiges**  
/ Rovine

 **Quartier juif**  
/ Quartiere ebreo

 **Monastère**  
/ Monastero

 **Site pittoresque**  
/ Luogo pittoresco

 **Goya**  
/ Goya

 **Zone vinicole**  
/ Zona vinicola

 **Station balnéaire**  
/ Stabilimento balneare

 **Espace naturel protégé**  
/ Spazio naturale protetto

 **Chemin de Saint Jacques de Compostelle**  
/ Cammino di Santiago

 **Chemin du Cid**  
/ Cammino del Cid

## El Caserío

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



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

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





## Aragón



Restaurante

**ARAGÓN**

Mediavilla, 14

976 667 665

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS



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

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



## Bolaso

Restaurante

**BOLASO**

Ctra. Gallur-Sangüesa, km.46

976 668 030

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS



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

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





## Ciudad de Ejea



Restaurante  
**CIUDAD DE EJEA**

Paseo Muro, 10

976 677 989

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS

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



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

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



# Finca El Regano

Restaurante

**FINCA EL REGANO**

Finca El Regano s/n

976 689 024

**50610 LUNA**

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



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

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





## Hospedería de Sádaba

Restaurante  
HOSPEDERÍA DE SÁDABA

Mayor, 18  
976 675 377  
50670 SÁDABA



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

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

## As Bruixas

Restaurante

AS BRUIXAS

Mayor, 25

948 888 415

50680 SOS DEL REY CATÓLICO

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



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

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





## La Cocina del Principal



Restaurante

LA COCINA DEL PRINCIPAL

Pons Sorolla, 2

948 888 348

50680 SOS DEL REY CATÓLICO



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

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

# 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)



Menu spécial pour coeliaque  
par jour.

Tutti i giorni menù speciale per  
la celiachia.



CALIDAD TURÍSTICA



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

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





# El Torreón



Restaurante  
**EL TORREÓN**

Obispo Conget, 26  
948 859 331  
50660 TAUSTE




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

*Situato in un bell'edificio della città, offre una cucina tradizionale di tipo aragonese, realizzata con moderazione. Piatti d'eccellente presentazione e servizio professionale, rendono questo ristorante un punto di riferimento della zona delle Cinco Villas.*



# Moncayo: Tarazona et Borja



Sur les flancs du Moncayo, tout un chapelet de petits villages s'égrènent près de la ville de Tarazona et maintiennent la traditionnelle cueillette de champignons et l'élaboration artisanale de pâtés, confitures et fromages, comme à Trasmoz ou à Aranda del Moncayo. Le label C de Calidad a été attribué aux huiles d'olive de Borja, Bulbuenta et Ambel où l'on peut déguster également le pâté d'olives noires.

Le célèbre chevreau de la race Moncaina est excellent avec des légumes qui ont poussé à proximité du Queiles ou le cardon rouge de Tarazona.

Et pour finir, un verre d'Aguamiel d'Aranda, de muscat d'Ainzón ou des vins des berges du Queiles qui ont reçu différents prix. Il faudra visiter le musée de l'Appellation d'origine contrôlée Campo de Borja consacrée notamment à la culture du grenache, qui se trouve dans le monastère cistercien de Veruela, à Vera de Moncayo.



**OFFICES DU TOURISME**  
/ UFFICIO TURISTICO

## 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 e Borja

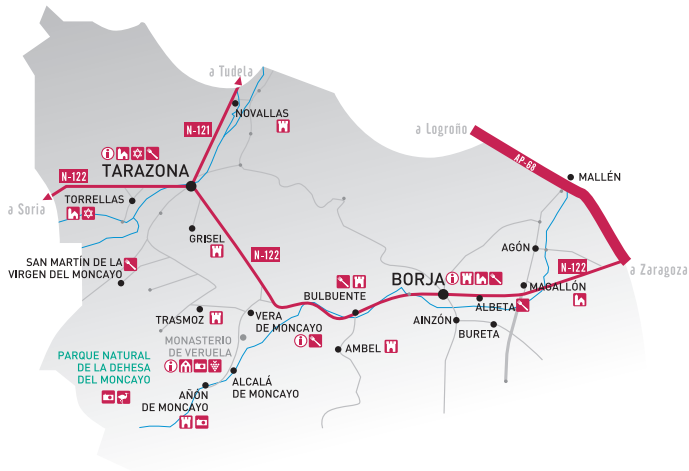
*Alla falde del Moncayo, una serie di paesini vicino alla città di Tarazona mantiene viva la raccolta dei funghi e l'elaborazione artigianale di paté, marmellate e formaggi, per esempio a Trasmoz e Aranda del Moncayo. Gli oli di Borja, Bulbuenta e Ambel possiedono la C di Qualità. In queste località si può inoltre degustare il paté di olive nere.*

*Il famoso capretto del Moncayo ha un sapore eccellente con le verdure cresciute sulle rive del Queiles e il cardo rosa di Tarazona.*

*Il pranzo si può concludere con un aguamiel (bevanda a base di acqua e zucchero) di Aranda, un vino moscatel di Ainzón, vini premiati delle sponde del Queiles e una visita alla Denominazione di Origine Campo de Borja, dedicata in modo particolare alla cura dell'uva vernaccia. Il museo della D.O. si trova nel complesso cistercense del Monastero di Veruela a Vera de Moncayo.*



**Moncayo: Tarazona et Borja**  
/ Moncayo: Tarazona e Borja



 **Offices du tourisme**  
/ Ufficio Turistico

 **Bonnes tables**  
/ Tavole saporite

 **Château**  
/ Castello

 **Église**  
/ Chiesa Monumentale

 **Vestiges**  
/ Rovine

 **Quartier juif**  
/ Quartiere ebreo

 **Monastère**  
/ Monastero

 **Site pittoresque**  
/ Luogo pittoresco

 **Goya**  
/ Goya

 **Zone viticole**  
/ Zona vinicola

 **Station balnéaire**  
/ Stabilimento balneare

 **Espace naturel protégé**  
/ Spazio naturale protetto

 **Chemin de Saint Jacques de Compostelle**  
/ Cammino di Santiago

 **Chemin du Cid**  
/ Cammino del Cid





## El 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)



Le complexe hôtelier «El Portal del Moncayo» est situé près de la route. Il possède des installations idéales pour des conventions, des banquets, une cafétéria, une cave à vins, une boutique et un chef. Son restaurant, fidèle à l'Appellation d'origine contrôlée Campo de Borja, avec une capacité d'accueil de 200 personnes, surprend par son architecture moderne et séduisante. Les menus du jour et la carte satisferont les palais les plus exigeants.

*Il complesso alberghiero El Portal del Moncayo si trova vicino alla strada. Possiede strutture per congressi, banchetti, caffetteria, cantina, negozio e laboratorio. Il ristorante, sotto la denominazione Campo de Borja, con capacità per 200 persone, sorprende per l'architettura moderna ed attraente. Vi si offrono menù giornalieri e alla carta per i più esigenti gourmet.*





## La Bóveda del Mercado



Restaurante  
**LA BÓVEDA DEL MERCADO**

Plaza Mercado, 4  
976 868 251  
50540 BORJA



Ancienne cave d'un bâtiment du 16e siècle restauré. Spécialités de crêpe au boudin, sauce au pâté, perdrix sauvage, délices poêlés. En dessert, surprenantes crêpes au lait et à l'orange amère. Belle carte des vins avec des crus A.O.C. Campo de Borja.

*Antica cantina di un edificio del XVI secolo, ristrutturato. Specialità le crêpes di morcilla con salsa di paté, pernice di montagna e delizie in padella. Fra i dessert, sorprendono le crêpes con latte e arancia amara. Ampia carta dei vini nella quale risaltano quelli della D.O. Campo de Borja.*



# Mesón del Aceite

Restaurante

**MESÓN DEL ACEITE**

Ctra. Nacional 122, Km.70,100

976 852 200

**50546 BULBUENTE**



Le Mesón del aceite se trouve sur la route de Vera del Moncayo, à la sortie de Bulbuento. Ses plats sont élaborés à partir de l'huile d'olive vierge "Oliambel", ce qui leur confère un goût caractéristique très particulier. Il possède un four à bois pour rôtir les viandes et compte parmi ses spécialités le cardon aux palourdes, l'agneau aux oignons et la côte de porc grillée.

*Camino de Vera del Moncayo, all'uscita di Bulbuento, si trova il Mesón del Aceite. I suoi piatti si realizzano con olio di oliva vergine "Oliambel", dando loro così un sapore caratteristico molto speciale. Possiede un forno a legna per la carne. Fra le sue specialità risaltano il cardo con vongole, il ternasco (agnello) alla cipolla e la costina di maiale al forno.*





## 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)



Restaurant de l'hôtel Gomar pittoresque et calme, à quelques minutes du Parc naturel de la Dehesa del Moncayo. Salle lumineuse, cuisine régionale avec des plats comme les haricots rouges au cerf ou au sanglier, les escargots aux champignons ou en sauce tomate ; et en dessert, le "ruso" aux myrtilles (gâteau à base de crème pâtissière et de crème aux noisettes).

*Ristorante del pittoresco e tranquillo Hotel Gomar, a pochi minuti dal Parco Naturale della Dehesa del Moncayo. Luminosa sala da pranzo nella quale si offre cucina della zona, come fagioli borlotti con cervo, o cinghiale, lumache con funghi o in salsa al pomodoro. Fra i dessert risalta il ruso (torta fine con diversi strati di panna, crema pasticcera e crema di nocciolo) di mirtilli.*



Moncayo: Tarazona et Borja  
/ Moncayo: Tarazona e Borja



## Brujas de Bécquer

Restaurante

**BRUJAS DE BÉCQUER**

Teresa Cajal, 30

976 640 404

**50500 TARAZONA**

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



Avis de préparer menu de coeliaque.

*Avviso per preparare menù per celiaci.*



Grâce à sa situation géographique privilégiée, ce restaurant propose une offre variée de légumes, viandes et poissons de qualité. Les produits européens et asiatiques sont également présents : algues du fleuve Mékong aux crevettes, bourraches de Tarazona au foie gras et à l'orange. Les fruits de mer et les champignons en saison sont parmi les autres spécialités proposées.

*Grazie alla sua ubicazione strategica, dispone di tutti i tipi di verdure, carni e pesci dai mercati più esigenti. Non dobbiamo dimenticare i prodotti europei ed asiatici, che si uniscono sulla tavola: come le alghe del fiume Mekong, con gamberetti, o la borragine di Tarazona con foie-gras e arancia. I frutti di mare e i funghi di stagione sono un'altra loro specialità.*





CALIDAD TURISTICA

Moncayo: Tarazona et Borja  
/ Moncayo: Tarazona e Borja



## 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)



L'hôtel est situé dans un ancien palais de 1501, qui sert également de tahona (boulangerie) très connue. Le restaurant naît de la combinaison de trois espaces à l'intérieur du propre hôtel. Sa philosophie culinaire est basée sur le mariage de la tradition et de l'innovation, avec les légumes, les viandes et les champignons. Les menus de saison sont remarquables.

*L'hotel si trova in un antico palazzo dell'anno 1501. L'edificio ha anche ospitato un'antica tahona (panetteria) molto conosciuta. Il ristorante nasce dalla combinazione di tre spazi nello stesso hotel. La sua filosofia culinaria si basa su quella "tradizional-elaborata", con particolare interesse per le verdure, le carni e i funghi. Consigliamo i menù di stagione.*





Moncayo: Tarazona et Borja  
/ Moncayo: Tarazona e Borja

# Saboya 21

Restaurante

**SABOYA 21**

Marrodán, 34

976 643 515

50500 TARAZONA



Situé au-dessus d'un ancien café de Tarazona, ce restaurant offre une cuisine à la fois traditionnelle et avant-gardiste, avec l'utilisation de produits régionaux servant des élaborations modernes. Les spécialités grillées sont à retenir. La décoration et l'éclairage de la salle permettent de passer un agréable moment. Le service du vin est soigné, les desserts sont excellents et le choix de vins doux varié.

*Situato al piano superiore di un antico caffè di Tarazona, con una cucina d'avanguardia e tradizionale al tempo stesso, nella quale si usano prodotti della zona, con un'elaborazione innovatrice. La grigliata è una delle migliori opzioni. La decorazione e l'illuminazione rendono il soggiorno piacevole. Ben realizzato il servizio dei vini, squisiti dessert e un'ampia scelta di vini dolci.*





## El Molino de Berola

Restaurante

**EL MOLINO DE BEROLA**

Monasterio de Veruela, s/n

976 646 550

**50580 VERA DE MONCAYO**



Restaurant du village de Vera de Moncayo spécialisé dans la cuisine traditionnelle et méditerranéenne. Terrasse-jardin très agréable pour les mois d'été.

*Ristorante della località di Vera de Moncayo specializzato in cucina tradizionale e mediterranea. Possiede una terrazza-giardino, per godere dei mesi estivi.*





Moncayo: Tarazona et Borja  
/ Moncayo: Tarazona e Borja

# 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)



Avec 30 ans d'histoire, la «Corza Blanca» occupe les deux étages d'un bâtiment agricole typique. Parmi ses spécialités, le chevreau de la race Moncaina, frit à l'ail, rôti ou en ragoût, l'agneau de lait de la race Churra Tensina et les truffes du Moncayo.

*Con 30 anni di storia, La Corza Blanca occupa i due piani di un tipico edificio campestre. I piatti principali sono: il capretto del Moncayo, nella varietà frita con aglio, al forno, o stufato, l'agnellino di pecora Churra Tensina e i tartufi del Moncayo.*



# Aranda, Jalón, Jiloca

Les trois rivières ont marqué ces terres austères peuplées de châteaux imposants, de belles tours mudéjares et riches en histoires comme celle de **Benedictino XIII**, le pape **Lune** à **Illueca**.

Les fruits des plaines font l'objet d'une culture très soignée de l'arbre à la table : les pommes reinettes de **Bijuesca**, la verte doncella de **Sabiñán** ou de **Paracuellos**, la Golden sucrée de **Maluenda** et les poires de **Bubierca** ont obtenu la désignation de "fruit protégé".

Le congre sec de **Calatayud** et les truites sauvages du **Jiloca** sont également à découvrir car si l'on en croit le proverbe, "tous les poissons sont bons dans la bouche d'un Aragonais". L'agneau de la race de **Calatayud** saura séduire le visiteur qui l'accompagnera d'un vin de l'Appellation d'origine contrôlée de **Calatayud** dont ses rosés jouissent d'une bonne réputation.

Parmi les desserts de cette région, citons les bizcochos de **suela** (gâteaux) de **Calatayud**, les chocolats du **Monasterio de Piedra**, les tortas benedictinas à **Illueca** et les **frutas de Aragón** (fruits confits enrobés de chocolat) à **Terrer**.

*I tre fiumi hanno solcato terre dure e seminate di potenti castelli, belle torri in stile mudéjar e storie di palazzo come quella di Benedetto XIII, il Papa Luna, a Illueca.*

*La frutta delle fertili pianure viene coccolata dall'albero alla tavola, come le mele renette di Bijuesca, la verde doncella di Sabiñán o Paracuellos, la dolce Golden di Manuenda e le pere di Bubierca. Si è ottenuta così la categoria di "Frutta protetta".*

*"En boca del aragonés no hay mal pez" ("Nella bocca dell'aragonese non c'è pesce cattivo), recita il detto, che dimostrano il grongo secco di Calatayud e le trote selvatiche del Jiloca. L'agnello della pianura di Calatayud lascerà un buon ricordo al visitatore, che deve innaffiare il suo pranzo con i vini della Denominazione di Origine di Calatayud, in particolare i suoi famosi rosé.*

*Il vassoio dei dolci di queste terre viene completato dalle paste di Calatayud, i cioccolatini del Monastero di Piedra, le torte benedettine di Illueca e la frutas de Aragón (frutta candita ricoperta di cioccolato) di Terrer.*



**OFFICES DU TOURISME**  
/ **UFFICIO TURISTICO**

## 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)





- |  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <b>Offices du tourisme</b><br>/ Ufficio Turistico |  | <b>Site pittoresque</b><br>/ Luogo pittoresco                          |
|  | <b>Bonnes tables</b><br>/ Tavole saporite         |  | <b>Goya</b><br>/ Goya  |
|  | <b>Château</b><br>/ Castello                      |  | <b>Zone vinicole</b><br>/ Zona vinicola                                |
|  | <b>Église</b><br>/ Chiesa Monumentale             |  | <b>Station balnéaire</b><br>/ Stabilimento balneare                    |
|  | <b>Vestiges</b><br>/ Rovine                       |  | <b>Espace naturel protégé</b><br>/ Spazio naturale protetto            |
|  | <b>Quartier juif</b><br>/ Quartiere ebreo         |  | <b>Chemin de Saint Jacques de Compostelle</b><br>/ Cammino di Santiago |
|  | <b>Monastère</b><br>/ Monastero                   |  | <b>Chemin du Cid</b><br>/ Cammino del Cid                              |



# Rte. Hotel Cascada

Restaurante

**HOTEL CASCADA**

Constitución, 20

902 930 938

50230 ALHAMA DE ARAGÓN

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



L'architecture originale du restaurant «El Balneario» en fait un des sites les plus emblématiques de la station thermale Termas Pallarés. Il mise sur des menus sains et variés alliant nouvelle cuisine et cuisine traditionnelle.

*Il ristorante El Balneario, per la sua originale architettura, è uno dei luoghi più emblematici dello stabilimento balneare Termas Pallarés. La sua elaborazione punta su menù più sani e vari, sia della nouvelle cuisine, che di quella tradizionale.*





# Bílbilis

Restaurante  
BÍLBILIS

Madre Puy, 1

976 883 955

50300 CALATAYUD

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



Spécialisé dans la cuisine aragonaise, son succès réside dans la qualité de ses plats et la combinaison heureuse de bons produits du marché avec un traitement soigné en cuisine. Sa carte présente des plats simples et goûteux comme l'agneau au feu de bois. Cave à vins remarquable.

*Specializzato in cucina aragonese, il suo successo si basa sulla qualità dei suoi piatti e la saggia combinazione di ingredienti selezionati di mercato, con una massima cura in cucina. Nel suo menù si possono trovare piatti semplici e saporiti, come il ternasco (agnello) alla brace. Da risaltare la sua cantina.*

# Rte. Hotel Calatayud

Restaurante

**HOTEL CALATAYUD**

Ctra. Madrid-Barcelona Km.237

976 881 323

**50300 CALATAYUD**

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



L'Hotel Calatayud est un complexe hôtelier qui a été construit en 1963 en pierre noire des carrières de Calatorao ; il a été entièrement restauré en 2003 , conservant son style classique. Son restaurant est dirigé par la troisième génération de la famille, avec une équipe de jeunes cuisiniers et des installations modernes dotées de moyens techniques d'avant-garde.

*L'Hotel Calatayud, complesso alberghiero innalzato nel 1963 in pietra nera delle cave di Calatorao, è stato completamente ristrutturato, rispettando il suo stile classico, nel 2003. Nel suo ristorante , la terza generazione della famiglia gestisce ora, insieme al giovane team della cucina, uno stabilimento molto moderno, con mezzi tecnici modernissimi.*





# 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)



Situé dans le célèbre palais aragonais où se trouve la Hospedería Mesón de La Dolores, le restaurant dispose de salons pour 120 personnes et il offre des plats élaborés avec des produits typiques de la région ainsi que des spécialités plus modernes relevant des tendances actuelles. La carte des vins comprend plus de 100 références.

*Situato nel mitico palazzo aragonese dove si trova la Pensione Mesón de La Dolores, il ristorante dispone di saloni per 120 commensali. Offre piatti elaborati con prodotti tipici della zona, insieme ad altre offerte più innovatrici, che rientrano nelle più attuali tendenze. Carta dei vini dotata di più di 100 riferimenti.*



## Rte. Monasterio Benedictino

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



Le restaurant San Benito se trouve à l'intérieur de l'Hôtel Husa Monasterio Benedictino, lieu où selon les historiens, serait né le patron de la ville : San Iñigo. Une gastronomie aragonaise typique mariée aux nouvelles tendances.

*Il ristorante San Benito si trova all'interno dell'Hotel Husa Monasterio Benedictino, luogo nel quale, secondo gli storici, nacque il patrono della città: San Iñigo. Da degustare la tipica gastronomia aragonese, mixata con le nuove tendenze.*







# 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)



Intime et accueillant, cet établissement possède un plafond à caissons en bois mudéjar qui est une reproduction fidèle du plafond d'une des chapelles de la cathédrale de La Seo de Saragosse. Les murs et les fenêtres irrégulières ont été respectées dans cet ancien bâtiment qui fut un entrepôt de sacs puis une fabrique de corde. Le restaurant propose des spécialités de la cuisine aragonaise et possède une capacité d'accueil de cinquante personnes.

*Intimo ed accogliente, possiede un soffitto a cassettoni in legno in stile mudéjar, fedele riproduzione dell'originale esistente in una delle cappelle della Cattedrale della Seo di Saragozza. Sono state rispettate le irregolarità edilizie in pareti e finestre di questo antico edificio che è stato da magazzino di sacchi a laboratorio per la produzione di corde. Cucina aragonese e capacità per cinquanta persone.*

# Hospedería del Papa Luna

Restaurante  
**HOSPEDERÍA DEL PAPA LUNA**  
Plaza Peñíscola  
976 820 110  
**50250 ILLUECA**  
[www.papaluna.com](http://www.papaluna.com)



L'Hospedería del Castillo del Papa Luna respecte le caractère historique du bâtiment et elle évoque l'époque resplendissante du château-palais. Des menus séduisants sont proposés par le restaurant. Le dîner médiéval est recommandé pour les groupes, avec une soirée thématique pour revivre l'époque de la famille Luna, dans une ambiance mystérieuse, à la lueur des bougies et musique de fond. Le menu est servi par des "moines" et des "serveurs" dans de la vaisselle rustique en terre cuite.

*La Pensione del Castello del Papa Luna rispetta il carattere storico dell'edificio ed evoca l'epoca di splendore nel Castello-Palazzo. Nel suo ristorante alla carta si offrono attraenti menù. Per i gruppi consigliamo la Cena Medievale, una cena a tema, nella quale si rivolge lo sguardo verso l'epoca della famiglia Luna, con un ambiente misterioso, grazie alle candele e alla musica in sottofondo. Il menù viene servito da "monaci" e "paggi" in stoviglie rustiche di terracotta.*





# 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)



Ouvert depuis les années 50, ce restaurant a vu passer des artistes, des toréadors et des sportifs qui ont laissé leur autographe sur d'énormes tonneaux. Le restaurant a changé de direction il y a quelques années et s'appelle depuis "Aires de Aragón". Sous cette nouvelle appellation et avec une carte actualisée, le restaurant réserve toujours à ses clients un excellent accueil et des spécialités telles que l'agneau d'Aragón, la morue, le jambon et le fromage.

*Avviato verso la fine degli anni '50, sono stati in questo ristorante artisti, toreri e sportivi, che hanno lasciato i loro autografi in enormi botti. Alcuni anni fa, il ristorante ha cambiato indirizzo ed ha assunto il nome "Aires de Aragón". Con questa nuova denominazione e con un menù completamente rimodernato, i clienti continuano a godere di un trattamento eccellente e di specialità quali il ternasco (agnello) di Aragona, il bacalao, il prosciutto e il formaggio.*

## 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)

 Menu adapté, traditionnelle et créative  
lettre pour coeliaque.

*Tutti i giorni menù speciale per la  
celiachia.*



Ce restaurant est devenu l'une des grandes références des publications spécialisées en tourisme et en gastronomie. Les excellentes spécialités du chef sont garanties par les prix et les différentes distinctions obtenus par l'établissement mais ce sont encore les nombreux clients et adeptes qui en parlent le mieux et qui viennent se régaler, notamment avec les célèbres morchelas (morilles) aux ris d'agneau.

*Questo ristorante è diventato uno dei più famosi e importanti delle pubblicazioni specializzate in turismo e gastronomia. Delle bontà gastronomiche del locale, meglio ancora che i premi e gli onori, parlano con più forza i numerosi clienti e appassionati che lo visitano per assaggiare le delicate specialità della casa, soprattutto le famose morchelas (tipo di funghi) ripiene di animelle.*





# 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)



Le restaurant appartient à l'hôtel du même nom et les cinq salons ont été conçus pour les différentes demandes de la clientèle ; menus du jour avec une cuisine familiale, banquets, repas d'affaires, célébrations familiales, déjeuners ou dîners intimes et accueillants. Parmi les spécialités aragonaises et de marché qui composent la carte, le restaurant propose la symphonie de champignons au foie gras, l'assortiment de légumes grillés, le millefeuille de faux-filet au roquefort ou la tarte au fromage.

*Il ristorante appartiene all'hotel che porta lo stesso nome e le cinque sale sono state progettate per clienti con diverse necessità: per menù giornalieri di piatti casalinghi, banchetti, pranzi d'affari, celebrazioni familiari o per pranzi e cene in un ambiente intimo ed accogliente. Il menù è composto da cucina aragonese e di mercato. Vi proponiamo la sinfonia di funghi e foie, la grigliata di verdure, il millefoglie di lombata al roquefort o la torta di formaggio.*

# La Venta de Malanquilla

Restaurante

LA VENTA DE MALANQUILLA

Ctra. Sagunto-Burgos Km.293

976 546 033

50315 MALANQUILLA



Derrière l'apparence d'un simple restaurant d'étape se cache une cuisine surprenante avec un soin tout particulier porté au gibier proposé soit en ragoût soit à l'escabèche, sans oublier les produits fermiers. En saison, le restaurant propose d'excellents plats de champignons. Magnifique cuisine familiale, avec d'intéressantes créations. Excellente carte des vins.

*Dietro all'apparenza del tipico ristorante da strada, si nasconde una cucina sorprendente, con una speciale cura dedicata alla cacciagione, sia stufata che marinata, così come la carne allevata in piccoli allevamenti. Straordinari funghi di stagione. Cucina casereccia di un altissimo livello, con interessanti esercizi creativi. Eccellente carta dei vini.*







# Las Truchas

Restaurante

**LAS TRUCHAS**

Travesía Monasterio de Piedra s/n

976 849 040

**50210 NUÉVALOS**

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



Les propriétaires le définissent non pas comme un hôtel-restaurant mais plutôt comme un restaurant avec des chambres puisque sa philosophie se base sur une cuisine qui permet au client de découvrir de petits plats traditionnels et exquis grâce à un menu appelé "long et étroit". Migas (spécialité à base de mie de pain), épaule d'agneau, truite, perdrix à l'escabeche et un grand assortiment de desserts sont parmi les spécialités proposées dans une carte des plus appétissantes.

*Invece di un hotel con ristorante, i suoi proprietari lo definiscono come un ristorante con camere, poiché la loro filosofia si basa su una cucina che permette al cliente di godere di un ventaglio di squisiti piatti tradizionali, mediante un menù cosiddetto "lungo e stretto". Migas, spalla di agnello, trota, pernice marinata e una lunga sinfonia di dessert completano il suo ampio ed attraente menù.*



# Reyes de Aragón

Restaurante  
**REYES DE ARAGÓN**

Monasterio de Piedra

902 196 052

50210 NUÉVALOS

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



L'Hotel Monasterio de Piedra se trouve dans un ancien monastère du 12e siècle. L'ancien dortoir des moines abrite aujourd'hui le restaurant «Reyes de Aragón» qui propose une carte variée et un menu hebdomadaire selon les saisons. Parmi les spécialités, agneau d'Aragon à la mode de Cîteaux, perdrix à l'escabèche ou gâteau Prior pour les desserts.

*L'hotel Monasterio de Piedra si trova nell'antico edificio monasteriale del XII secolo. Nella zona dell'antico dormitorio comune dei monaci si trova il ristorante Reyes de Aragón, con un ampio menù e con menù settimanali secondo la stagione. Alcune specialità sono il ternasco (agnello) di Aragona allo stile cistercense, la pernice marinata o il dolce pastel Prior.*





CALIDAD TURÍSTICA

Aranda, Jalón, Jiloca



## Río Piedra

Restaurante  
RÍO PIEDRA

Ctra. Monasterio s/n

976 849 007

50210 NUÉVALOS

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



Hôtel de famille très accueillant fondé en 1955 dans un site singulier et tranquille, à un kilomètre seulement du parc du Monasterio de Piedra. Son restaurant propose des plats exquis aux saveurs locales, devenant le point de rencontre des amateurs de la bonne table. Parmi ses spécialités, les migas (spécialité à base de mie de pain), coq fermier en pepitoria (préparation à base d'oignons et de foie), perdrix à l'escabèche, sans oublier la truite de la rivière Piedra. Belle carte des vins.

*Accogliente hotel di tradizione familiare fondato nel 1955, circondato da paesaggi unici, tranquillo e a un solo chilometro dal Parco del Monastero di Piedra. Il suo ristorante offre delizie dal sapore locale e consente di godere di un'eccellente cucina. Per questo, è il punto d'incontro di chi conosce la buona tavola. Risaltiamo le sue migas (piatto preparato con mollica di pane), il gallo di cortile in pepitoria (soffritto di cipolla e fegatini), la pernice marinata e, ovviamente, la trota del Fiume Piedra. Ampia carta dei vini.*

# Cariñena, Daroca, Belchite

Le sud de la province, à proximité de Teruel, produit des vins exceptionnels de renom, Appellation d'origine contrôlée Cariñena, héritage de la cité romaine Carae où les habitants buvaient un mélange de vin et de miel au III<sup>e</sup> siècle avant J.C.

Les cols de Paniza et de Codos sont connus pour leurs coins à champignons alors qu'Aguarón offre des poulets fermiers qui bénéficient du label C de Calidad Alimentaria Aragonesa. Les cochonnailles sont également traditionnelles ainsi que les tortas de chichorros (galettes à base de petits lardons). Les terres de Belchite sont peuplées de nouveaux oliviers et produisent des huiles d'olive qui ont déjà reçu diverses distinctions en Europe. Le village de Lécera est, quant à lui, connu pour sa production biologique de pâtes et de légumes secs.

L'héritage séfardi de Daroca est toujours présent dans ses pâtisseries. Une visite au musée traditionnel de la pâtisserie de Manuel Segura est vivement recommandée. À Cariñena, il faudra goûter les moscatelitos (raisins secs macérés dans l'alcool et enrobés de chocolat), à Fuendetodos les galettes au miel, sans oublier le vin doux à Aguarón et à Almonacid de la Sierra. Des vins doux pajarillas, generosos et mostillo sont produits dans tous les villages.

*Il sud della provincia, che confina con la provincia di Teruel, produce eccezionali vini, riconosciuti dalla Denominazione di Origine di Cariñena, eredità della villa romana Carae, i cui abitanti bevevano il vino miscelandolo con miele nel III secolo a.C.*

*I valici di Paniza e Codos deliziano i viandanti con i loro funghi, mentre ad Aguarón si cucinano polli da cortile riconosciuti con la C di Qualità Alimentare Aragonesa. Sono inoltre tradizionali i prodotti derivati del maiale e le torte di chichorros (pezzetti di pancetta). Nei campi di Belchite crescono nuovi olivi, che producono oli premiati in tutta Europa. A Lécera invece si consolida la produzione ecologica di pasta e legumi.*

*L'eredità sefardita di Daroca si mantiene viva nelle sue pasticcerie. Consigliamo vivamente di visitare il Museo della pasticceria tradizionale di Manuel Segura. A Cariñena si producono i moscatelicos (uvetta al liquore ricoperta di cioccolato), a Fuendetodos le torte al miele, il vino di liquore ad Aguarón e Almonacid de la Sierra. E pajarillas, generosos e mostillo (tutti vini dolci) in quasi tutte le località.*



**OFFICES DU TOURISME**  
/ **UFFICIO TURISTICO**

## 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





-  **Offices du tourisme**  
/ Ufficio Turistico
-  **Bonnes tables**  
/ Tavole saporite
-  **Château**  
/ Castello
-  **Église**  
/ Chiesa Monumentale
-  **Vestiges**  
/ Rovine
-  **Quartier juif**  
/ Quartiere ebreo
-  **Monastère**  
/ Monastero

-  **Site pittoresque**  
/ Luogo pittoresco
-  **Goya**  
/ Goya
-  **Zone vinicole**  
/ Zona vinicola
-  **Station balnéaire**  
/ Stabilimento balneare
-  **Espace naturel protégé**  
/ Spazio naturale protetto
-  **Chemin de Saint Jacques de Compostelle**  
/ Cammino di Santiago
-  **Chemin du Cid**  
/ Cammino del Cid





# La Rebotica

Restaurante

**LA REBOTICA**

San José, 3

976 620 556

50400 CARIÑENA



Le restaurant était une ancienne pharmacie du centre du village, d'où sa salle originale qui est organisée en cinq salles rustiques et accueillantes conservant la structure principale du bâtiment. Le restaurant propose des produits aragonais et une cuisine traditionnelle et créative avec d'excellents plats comme le poulet grand-mère à l'escabèche de foie gras. Il possède une des meilleures cartes des vins AOC Cariñena.

*Il luogo che occupa fu una farmacia del centro, per questo l'originale sala da pranzo è distribuita su cinque sale rustiche ed accoglienti, mantenendo così la struttura principale dell'edificio. Risaltano i prodotti aragonesi, la cucina tradizionale e i tocchi di alta espressione inquisite elaborazioni, come il pollo della nonna marinato di foie-gras. Possiede una delle migliori carte dei vini di D.O. Cariñena.*





# La Torreta

Restaurante

**LA TORRETA**

Plaza Alta, 1

976 621 014

**50400 CARIÑENA**

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



Restaurant situé en plein coeur de la ville avec des installations et un mobilier de choix. Il dispose d'une salle pour 300 personnes, adaptée à des réunions d'affaires. Menu du jour très intéressant avec un bon rapport qualité-prix, menu spécial et carte appétissante.

*Ristorante situato in pieno centro, dotato di strutture e arredamento di alta categoria. Possiede una sala da pranzo con capacità per 300 commensali e per riunioni aziendali. Possiede un menù giornaliero interessante, sia per la qualità, che per il prezzo, completato da un menù speciale e una carta ben elaborata.*



# Cien Balcones

Restaurante

**CIEN BALCONES**

Mayor, 88

976 545 071

**50360 DAROCA**

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



Le restaurant fait partie de l'hôtel qui a été rénové tout récemment, avec un splendide patio qui sert de terrasse d'été. Des produits régionaux y sont proposés tels que les salades de foie gras, le riz aux légumes cuit dans son jus sans oublier des plats créatifs de nouvelle cuisine comme "la folie au chocolat et petazetas". Bonne cave. Un menu varié est proposé du lundi au vendredi. Déjeuners d'affaires et célébrations.

*Il ristorante appartiene all'hotel, appena inaugurato, che recupera uno splendido cortile come terrazza per l'estate. Sui suoi tavoli si possono degustare prodotti della zona, come insalate con foie, riso in umido con verdure, così come creazioni di nouvelle cuisine quali la "pazzia di cioccolato con petazetas (una polvere dolce che scoppietta in bocca)". Ottima cantina. Dal lunedì al venerdì dispone di un menù vario. Possibilità di pranzi di lavoro e celebrazioni.*







## El Capricho de Goya

Restaurante

**EL CAPRICHIO DE GOYA**

Paseo Vistalegre, 5

976 143 888 / 617 711 893

**50142 FUENDETODOS**

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



Le bâtiment qui abritait une ancienne cave a été soigneusement restauré pour devenir une auberge avec sept chambres doubles et un restaurant avec une capacité d'accueil de 100 personnes : une carte appétissante, un menu du jour et autres formules spéciales pour groupes y sont proposés.

*L'edificio nel quale si trovava un'antica cantina, accoglie dopo un attento restauro una pensione dotata di sette camere doppie e un ristorante, con capacità per cento commensali, che possono scegliere i loro piatti da un menù attraente, un menù giornaliero ed altri menù speciali per gruppi.*



# Fonda Rubio

Restaurante

**FONDA RUBIO**

Avda. García Jiménez, 27

976 140 059

**50450 MUEL**



Ce qui était à l'époque une étape de routiers est maintenant devenu un petit restaurant avec différents salons décorés avec des objets en céramique traditionnelle de Muel.

Le restaurant marie la cuisine traditionnelle aragonaise et les nouvelles tendances : Migas aux raisins (spécialités à base de mie de pain), poulet chilindrón (sauce aux poivrons, tomate, oignons, ail et huile d'olive), colin farci aux fruits de mer ou anchois à la glace d'olives. En dessert crespillos con mostillo (beignets de feuilles de bourrache au miel).

*Ciò che inizialmente era una locanda per viandanti, è stata trasformata in un piccolo ristorante con diversi saloni, nei quali non manca la ceramica tradizionale di Muel. La tavola combina la cucina aragonese più conservatrice, con nuovi concetti: migas (piatto a base di mollica di pane) con uva, pollo al chilindrón (salsa di pomodori e peperoni), merluzzo ripieno con crema di frutti di mare o acciuga con gelato di olive. Per dessert: crespillos (borragine in pastella frita con miele) ripieni di vino mostillo.*





# El Paradero



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



Cet établissement, situé sur un côté de la Plaza Mayor, est une agréable surprise, avec une décoration rustique et une bonne cuisine familiale. Sa cave bien fournie et parfaitement aménagée propose des vins dont la plupart sont des A.O.C. de Cariñena.

*Su un lato della Plaza Mayor, troviamo una sorprendente casa-ristorante, con decorazione rustica, nella quale risaltano i piatti caserecci, così come un'estesissima e ben adattata cantina di vini, la maggior parte della D.O. Cariñena.*

# Vallée basse de l'Èbre

Là où l'Èbre devient le Bajo Ebro, le terroir offre d'excellentes cerises à Caspe et de succulentes pêches à Maella, présidant les foires locales. Les huiles de leurs oliviers assaisonnent la savoureuse frígolla ou fritada de Caspe (poêlée d'oignons, poivrons, tomates, courgettes et autres légumes)

En mer d'Aragon, on pêche le sandre, très cotisé en Europe ainsi que le silure malgré son apparence. Pour les viandes, il faut citer l'agneau de la race de Maella et les cochonnailles de Nonaspe à arroser avec les "Vins du terroir" du Bajo Aragón.

Les pâtisseries sont variées: panadons (gâteaux au miel ou au sucre cuits au four) à Fabara, Nonaspe et Fayón, pastisets (gâteaux au miel ou au sucre cuits au four), cocas (pâte fine de pain sucrée ou salée) à Mequinenza, torta de balsa (gâteau arrondi à base de farine et de sucre) de Caspe qui bénéficie du label C de Calidad et les bollos de alma (petits chaussons aux cheveux d'ange de courge) dans tous les villages.

## Basso Ebro

*Dove l'Ebro serpeggia nel basso Ebro, la terra produce eccellenti ciliegie a Caspe e le pesche di Maella, che sono le protagoniste delle fiere locali. Gli oli dei suoi olivi insaporiscono la gustosa frígolla o frittura di Caspe.*

*Nel Mare di Aragona si pesca lo squisito luccio persico, molto apprezzato in Centro Europa, così come il pesce siluro, nonostante il suo aspetto. Per quanto riguarda le carni, risalta l'agnello della pianura di Maella e il maiale di Nonaspe, che possono essere cosparsi di "Vino de la Tierra" della Bassa Aragona.*

*La pasticceria è molto ampia: i panadons (dolci al miele o allo zucchero cotti al forno) di Fabara, Nonaspe e Fayón, i pastisets (dolci al miele o allo zucchero cotti al forno) e le cocas (pane farcito con ingredienti dolci o salati e cotto al forno) di Mequinenza, la torta de balsa (torta fine di farina e zucchero a forma di pozzanghera) di Caspe, riconosciuta con la C di Qualità e i bollos de alma (frittelle ripiene di marmellata di zucca) in tutte le località.*



**OFFICES DU TOURISME**  
/ UFFICIO TURISTICO

### 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)





 **Offices du tourisme**  
/ Ufficio Turistico

 **Bonnes tables**  
/ Tavole saporite

 **Château**  
/ Castello

 **Église**  
/ Chiesa Monumentale

 **Vestiges**  
/ Rovine

 **Quartier juif**  
/ Quartiere ebreo

 **Monastère**  
/ Monastero

 **Site pittoresque**  
/ Luogo pittoresco

 **Goya**  
/ Goya

 **Zone viticole**  
/ Zona vinicola

 **Station balnéaire**  
/ Stabilimento balneare

 **Espace naturel protégé**  
/ Spazio naturale protetto

 **Chemin de Saint Jacques de Compostelle**  
/ Cammino di Santiago

 **Chemin du Cid**  
/ Cammino del Cid



# Rte. Magallón

Restaurante  
**MAGALLÓN**

Obispo Rafael Cubeles, 1

976 630 222

**50700 CASPE**

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



Situé dans l'hôtel Magallón calme et reposant, avec 44 chambres, le restaurant présente une décoration rustique avec des matériaux et des tissus typiques de la région. Belle sélection de plats du terroir et carte des vins soignée. Cuisine avec Q de qualité alimentaire d'Aragon.

*Situato nel tranquillo e rilassante Hotel Magallón, con 44 camere, il ristorante è decorato in stile rustico, con materiali e tessuti tipici della zona. Ampia selezione di piatti tipici e attraente carta dei vini. Cucina con la C di Qualità Alimentare di Aragona.*





## 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)



Au croisement des chemins, dans le village d'Escatrón, l'hôtel Atrapasueños est un centre accueillant où règne la tranquillité. Le matin ou l'après-midi, la balade ou la randonnée est vivement recommandée. La carte du restaurant ne déçoit pas et tous les plats sont à découvrir. Parmi ses spécialités, les plats de morue et la côte de boeuf.

*In pieno incrocio di vie, nella cittadina di Escatrón, l'Hotel Atrapasueños è un centro accogliente, nel quale la tranquillità è la caratteristica principale. Di mattina o di pomeriggio, una passeggiata o un'escursione sono la migliore opzione. Il menù del ristorante non delude, con qualsiasi piatto sarete sicuri di non sbagliare. Il baccalà e la bistecca sono le loro specialità.*





# Ca Oliver

Restaurante

CA OLIVER

Fraile, 27

976 635 506 / 695 966 506

50793 FABARA

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



Il s'agit d'une pension de famille ou comme ses propriétaires le définissent : un gîte rural de cinq chambres. Le restaurant sert des plats variés et typiques de la région dans une salle accueillante et décorée dans le style de l'époque. Accueil professionnel et familial.

*Si tratta di una locanda, o come la definiscono i suoi proprietari: una pensione rurale con cinque camere. La decorazione dell'accogliente sala da pranzo del ristorante rispetta l'estetica dell'epoca nella quale fu costruita. Vi si possono degustare piatti vari, tipici del comprensorio nel quale si trova il ristorante. Il trattamento è professionale e familiare.*





# 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)



Auberge située dans un bâtiment cistercien d'où le chant du fleuve Èbre peut être entendu. Le restaurant se distingue par sa décoration et ses plats d'auteur tels que le riz au jambon ibérique, les bolets et les légumes de l'Aragon, les bourraches des berges de l'Èbre au canard ou les jarrets d'agneau désossés au vin rouge à l'arôme de champignons et de romarin.

*Pensione all'interno dell'edificio cistercense monumentale dalla quale si può sentire il suono del fiume Ebro. Il ristorante risalta per la sua decorazione e per i suoi piatti di perfetta creazione, come il riso con prosciutto iberico, porcini ed ortaggi aragonesi, borragine delle sponde dell'Èbro con anatra o stinco di ternasco (agnello) al vino rosso, con aroma di funghi e rosmarino.*

# Vallée centrale de l'Èbre

Depuis les berges de la région de la Rioja-Navarre, l'Èbre arrose les riches vallées de Mallén, Gallur, Alagón, Fuentes de Ebro –ce dernier étant connu pour ses oignons doux arborant le label C de Calidad et Nuez de Ebro –avec une production d'oeufs également certifiés. Bourraches, blettes, cardons, artichauts, fèves, tomates, asperges et poivrons font partie de ces savoureuses jardinières de légumes d'Alagon et d'Alcalá de Ebro.

Les terres tout en contraste des Monegros offrent un excellent agneau rôti et les fromages de chèvre de Monegrillo. D'autres spécialités fromagères très connues sont produits à El Burgo de Ebro, sans oublier les charcuteries et saucisses de Pradilla de Ebro, Villanueva de Gállego et Bujaraloz.

Les pâtisseries qui font honneur aux meilleures tables sont les galettes sucrées d'Alagón, les culecas (galettes avec un oeuf dur décoré à la peinture) de Remolinos, les tortas de yema (galettes à base de jaune d'oeuf) de Leciñena, les farinosos (gâteau à pâte fine au miel) à Perdiguera ou les guirlaches (spécialité à base d'amandes et de miel) d'Alfajarín.



OFFICES DU TOURISME  
/ UFFICIO TURISTICO

## 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

## Ebro Centrale

*Dalle sponde di La Rioja e Navarra l'Ebro irriga fertili orti a Mallén, Gallur, Alagón, Fuentes de Ebro – famosa per la cipolla dolce con la C di Qualità – e Nuez de Ebro – con la sua produzione di uova, anch'esse in possesso della C di Qualità, borragine, coste, cardi, carciofi, fave, pomodori, asparagi e peperoni fanno parte dei saporiti piatti a base di verdure di Alagón e Alcalá de Ebro.*

*Nelle contrastate terre monegrine sono eccellenti l'agnello al forno e i formaggi di capra di Monegrillo. Altri formaggi molto famosi sono quelli elaborati a El Burgo de Ebro.*

*Si possono degustare insaccati e salsicce a Pradilla de Ebro, Villanueva de Gállego e Bujaraloz.*

*I dolci che completano le migliori tavole sono le dolcissime tortillas di Alagón, le culecas (torte di uovo sodo con il guscio colorato per decorazione) a Remolinos, le torte di tuorlo di Leciñena, i farinosos (pasta fine con miele ripiegata) o i guirlaches (dolce secco e duro di miele e mandorle) di Alfajarín.*



Vallée centrale de l'Èbre  
Ebro Centrale



a Logroño  
/ Bilbao

a Huesca  
/ Francia



a Madrid

a Teruel  
/ Valencia

a Fraga  
/ Barcelona

-  **Offices du tourisme**  
/ Ufficio Turistico
-  **Bonnes tables**  
/ Tavole saporite
-  **Château**  
/ Castello
-  **Église**  
/ Chiesa Monumentale
-  **Vestiges**  
/ Rovine
-  **Quartier juif**  
/ Quartiere ebreo
-  **Monastère**  
/ Monastero

-  **Site pittoresque**  
/ Luogo pittoresco
-  **Goya**  
/ Goya
-  **Zone viticole**  
/ Zona vinicola
-  **Station balnéaire**  
/ Stabilimento balneare
-  **Espace naturel protégé**  
/ Spazio naturale protetto
-  **Chemin de Saint Jacques de Compostelle**  
/ Cammino di Santiago
-  **Chemin du Cid**  
/ Cammino del Cid



# El Palacio

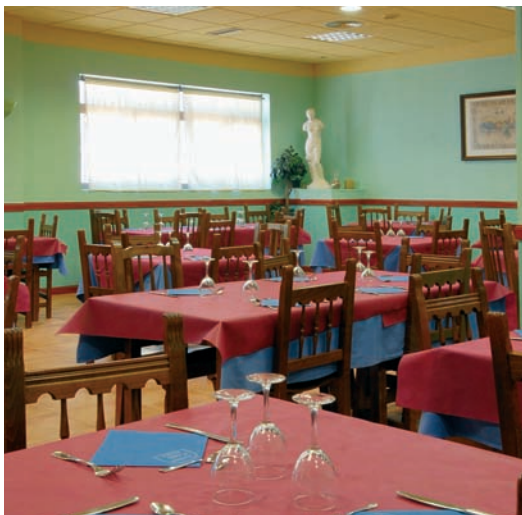
Restaurante  
**EL PALACIO**

Ctra. Logroño, 14-16  
976 788 037  
50620 CASETAS



Il propose un menu du jour intéressant, un menu dégustation, une carte appétissante ainsi que l'organisation de dîners d'affaires. Parmi ses spécialités, le filet mignon de porc gras, le cerf à la mode de Monflorita au whisky, le turbot sauvage du chef, les brochettes de lotte aux crevettes royales ou la sole au cava.

*Disponde di un interessante menù giornalieri, un'attraente carta e l'organizzazione di cene aziendali e un menù di degustazione. Le sue specialità sono la lombata di maiale da ingrasso, il cervo in stile monflorito al whisky, il rombo selvatico allo stile dello chef, gli spiedini di pescatrice con gamberi o sogliola al cava.*





# Chané

Restaurante

**CHANÉ**

Eras Altas, 10

976 107 833

50171 LA PUEBLA DE ALFINDÉN



Chané existe depuis plus de vingt ans et ce complexe hôtelier avec un restaurant indépendant propose une excellente cuisine à la carte ou au menu. Spécialités grillées, ragoûts traditionnels, faux-filet, côte de bœuf, queue de taureau, colin basquaise ou joue de morue aux cœurs d'artichauts de La Puebla, avec une déclinaison rigoureuse des produits de saison. Excellente carte des vins.

*Chané ha più di due decenni e questo stabilimento alberghiero con ristorante possiede un'eccellente cucina alla carta o menù. Risaltano le grigliate o gli stufati tipici, come la lombata, la bistecca, la coda di toro, il merluzzo alla basca o le cocochas ("guance") di baccalà con cuori di carciofo di La Puebla. Si dà sempre preferenza ai prodotti di stagione. Eccezionale carta dei vini.*



# Mesón Las Calas

Restaurante

**MESÓN LAS CALAS**

Ctra. Valencia N.29

976 124 363

50430 MARÍA DE HUERVA



Situé sur la route, en plein centre du village, le restaurant est agréablement décoré avec deux salles : la plus spacieuse est réservée aux menus du jour très bien préparés ; dans l'autre salle plus accueillante, on dégustera les poissons, les viandes et des plats plus élaborés. Desserts et cave à vins de qualité.

*Situato sulla strada, in pieno centro, con decorazione gradevole e calda, si divide in due sale da pranzo. La più spaziosa è riservata ai menù giornalieri, realizzati in maniera eccellente, e l'altra, più accogliente, offre pesce, carne e in genere piatti più elaborati. Buoni dessert e vini.*







# Octava Milla

Restaurante

**OCTAVA MILLA**

Ciudad del Ponce, 4

976 792 900

**50180 UTEBO**

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



L'Hotel Europa a ouvert ses portes en 2006, avec des lignes droites et des espaces très ouverts. À la carte du restaurant, la salade au provolone et tomates à la vinaigrette de confiture de tomate ou le carpaccio de thon au vinaigre balsamique. Pour ce qui est des desserts, les sobretejas (tuiles aux amandes), la glace au fromage de chèvre et confiture de myrtilles, les croquettes de pêche de Calanda à la sauce de Tempranillo. Carte des vins soignée. Salon pour célébrations diverses.

*L'Hotel Europa ha aperto le sue porte nel 2006. Le sue linee sono rette e gli spazi aperti. Nel suo ristorante alla carta risaltano l'insalata di provolone e pomodoro in vinaigrette di confettura di pomodoro o il carpaccio di tonno all'aceto balsamico. E la sua dolce selezione di dessert: sobreteja (dolce di mandorle e zucchero), delizia di gelato di formaggio di capra con confettura di mirtilli e crocchette di pesche di Calanda in salsa di vino tempranillo. Ben curata carta dei vini. E salone per celebrazioni.*



Vallée centrale de l'Ebre  
Ebro Central



Adapté pour coeliaque menu et  
banquets avec préavis.

Adattato per celiaca menu e  
banchetti, con preavviso.



CALIDAD TURISTICA

# 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)



Un véritable empire gastronomique à quelques kilomètres de Saragosse, un des standards de la cuisine aragonaise actuelle. Parmi ses spécialités, le «ragoût de poulpe, pommes de terre, morue et courgette à l'ajoarriero» (préparation à base de légumes) ou le délicieux «filet de bar au fenouil». Magnifique cave à vins reconnue comme une des meilleures du pays avec plus de 2.500 bouteilles.

*Autentico impero gastronomico, a pochi chilometri da Saragozza, uno dei baluardi della cucina aragonese attuale. Piatti quali lo "stufato di polpo, patata, baccalà e zucchine ripieno di ajoarriero (merluzzo stufato con aglio e olio)" o il delizioso "filetto di branzino con finocchi e verdurine". Magnifica cantina, rinomata come una delle migliori del paese, con più di 25.000 bottiglie.*





# El Aral

Restaurante

**EL ARAL**

Carretera Madrid Km.309,200

976 332 000

**50012 ZARAGOZA**

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



Situé à un kilomètre de la Foire Exposition et à trois kilomètres de l'aéroport et du centre logistique PLAZA, à 10 minutes de la ville de Saragosse, l'hôtel El Cisne accueille le restaurant «El Aral» avec son beau jardin et sa piscine et propose d'excellents plats à la carte où les spécialités de la cuisine aragonaise ont une place de choix. Cave à vins variée.

*Situato a un chilometro dalla Fiera, a tre chilometri dall'aeroporto e dal centro logistico PLAZA e a 10 minuti dal centro della città di Saragozza, l'Hotel El Cisne ospita il ristorante Aral, circondato da una zona con giardino e piscina. Offre degustazioni di piatti eccellenti del suo ottimo menù, nel quale non mancano i piatti più squisiti della cucina aragonese. Cantina ampia.*



# Las Galias

Restaurante

**LAS GALIAS**

Ctra. Nacional 333, Km.527

976 680 224

**50800 ZUERA**

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



Un grand classique parmi les restaurants aragonais, dans le complexe hôtelier du même nom, juste à côté de l'ancienne route nationale Saragosse-Huesca, à proximité de Zuera.

Pâté de faisan à l'huile de truffes, turbot au four ou carré d'agneau farci sont quelques exemples intéressants de ses spécialités. Accueil familial et bonne cave à vins.

*Uno dei ristoranti aragonesi più veterani, situato nel complesso alberghiero che porta lo stesso nome, proprio di fianco all'antica statale che andava da Saragozza a Huesca, poco fuori Zuera.*

*Piatti quali il paté di fagiano all'olio di tartufi, il rombo al forno o le costine ripiene, sono alcuni dei suggerimenti più interessanti. Trattamento familiare e interessante cantina.*





Patronato  
de **Turismo**

Diputación  
de **Zaragoza**

**Patronato Provincial de Turismo**  
Diputación de Zaragoza

Plaza de España, 2  
50001 Zaragoza  
Tel. + 34 976 212 032  
Fax + 34 976 232 611  
turismo@dpz.es  
[www.zaragozalaprovincia.es](http://www.zaragozalaprovincia.es)