

En | De

A top-down view of a bright red plate 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 towards the bottom center of the plate.

5

restaurants
to enjoy

in the Province of Zaragoza

5● mal lecker zu tisch
in Zaragoza Provinz

50 restaurants
to enjoy
in the Province of Zaragoza

50 mal lecker
zu tisch
in Zaragoza Provinz



It has been a complicated task to select just fifty restaurants from the Province of Zaragoza, as there are so many excellent establishments that carry out the difficult job of maintaining, innovating and disseminating the gastronomy of Aragon.

To make this guide as reliable as possible, the collaboration and experience of one of the most veteran gastronomists in Aragon, Eduardo Bueso, was requested. Eduardo Bueso is the current representative of the Gourmets Group in Zaragoza, he has been an inspector of the Gourmetour Guide in this province for seventeen years and is currently the publisher and director of Buena Mesa, a national gastronomy magazine.

Under the umbrella of his own experience, he has used strict, fair criteria to select the ingredients for this book. An overview has been made of the most important national gastronomy guides, such as Gourmetour, Michelin or Campsa, information from Horeca Restaurants, Zaragoza, as well as from the representatives of the three vine-growing Denominations of Origin (D.O.) of Zaragoza, has been compiled. Chefs who have presented their proposals at gastronomy shows have been taken into consideration and the effort made by owners, chefs, maitres and wine waiters has been assessed, not forgetting the dining room decoration, the menu rotations or their wine cellars (in some cases, outstanding cellars on a national level).

Despite the fact that it is impossible to include all the ones that exist, we can at least be sure that the ones mentioned here have earned their inclusion in this guide-book of pleasures of the table, of the best tables of the Province of Zaragoza, based on their own merits.

5 mal lecker
zu Tisch
in Zaragoza Provinz

Es war eine komplizierte Aufgabe, nur fünfzig Restaurants der Provinz Zaragoza unter den zahlreichen und ausgezeichneten Gaststätten, die die schwere Aufgabe haben, die aragonische Gastronomie zu bewahren, zu erneuern und zu verbreiten, auszuwählen.

Damit dieser Führer so zuverlässig wie möglich ist, wurde einer der erfahrensten Gastronome Aragoniens, Eduardo Bueso – jetziger Vertreter der Gourmets Gruppe in Zaragoza, Prüfer des Gourmetour Führers in dieser Provinz während siebzehn Jahren und heutiger Herausgeber und Direktor eines gastronomischen Magazines „Buena Mesa“ auf Landesebene - um seine Unterstützung und Erfahrung gebeten.

Unter dem Schirm seiner eigenen Erfahrung hat er nach strengen und gerechten Kriterien die in diesem Buch enthaltenen Einrichtungen ausgewählt. Dabei wurden die wichtigsten gastronomischen Führer auf nationaler Ebene, wie Gourmetour, Michelin oder Campsa zusammengefasst; es wurden Informationen von Horeca Restaurantes Zaragoza und den Vertretern der drei Weinherkunftsbezeichnungen Zaragozas zusammengestellt; es wurden Köche, die ihre Vorschläge auf gastronomischen Wettbewerben vorgestellt hatten, bewertet; es wurde die von Besitzern, Köchen, Chefs de Rang und Sommeliers geleistete Arbeit quantifiziert – ohne dabei die Dekoration der Speisesäle, die Erneuerung der Speisekarten und des Kellerbestands (von denen einige auf nationaler Ebene bekannt sind) außer Augen zu lassen.

Obwohl alle Bestehenden unmöglich hier enthalten sein können, haben wir zumindest die Sicherheit, dass die hier Angeführten es verdient haben, in diesem Führer des Genusses am Tisch, d.h. der guten Küchen der Provinz Zaragoza, zu stehen.



The Province

Zaragoza has fertile market gardens alongside its rivers, it shares the Low Ebro flatlands with the Pyrenean spurs in the Cinco Villas and the Moncayo massif, the highest summit in the province. Its variety of climates, its millenary rain-fed and irrigated lands, with their different types of soils and economies have resulted in a cultural inheritance of an inestimable value, as well as recipes, habits, customs, where it does not matter if the food is fried, roasted or stewed, because it is the diversity that makes the gastronomic offer of Zaragoza different.

Territory is the first factor that determines gastronomy; then, the passing of time and above all people's inventiveness results in different dishes made with same ingredients.

The subtle, but constant updating of its food produce and traditional dishes, has created a mosaic of suggestive temptations that sprout up all over the provincial territory. An intense cult to cuisine and gastronomy has emerged over the last few years, moving between tradition and state-of-the-art, re-inventing the rural flavour every day.



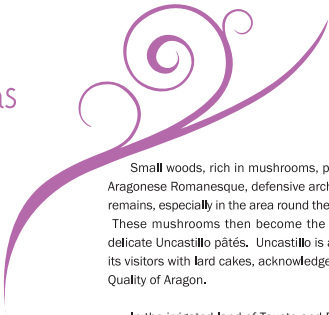
Die Provinz

Zaragoza besitzt an ihren Flüssen fruchtbare Gemüsegärten und teilt das Flachland am Nieder-Ebro mit Pyrenäenausläufern in den Cinco Villas und dem Moncayo Massiv als höchste Erhebung der Provinz. Die Vielfalt des Klimas, wie auch der tausendjährigen Bewässerungs- und Trockengelände mit sehr unterschiedlichen Böden und Bewirtschaftungen haben ein unbezahlbares Kulturerbe, Rezepte, Sitten und Gebräuche geschaffen. Man brät, backt oder kocht – denn gerade die Vielseitigkeit macht den Unterschied im Angebot Zaragozas aus.

An erster Stelle beeinflusst das Gebiet die Gastronomie. Der Lauf der Zeit und vor allem der Einfallsreichtum der Einwohner führen schließlich dazu, dass aus den gleichen Zutaten unterschiedliche Gerichte entstehen.

Die subtile aber konstante Aktualisierung der Lebensmittel und traditionellen Zubereitungen haben zu einem Mosaik anregender Versuchungen geführt, die über das gesamte Gebiet der Provinz entstehen. In den letzten Jahren hat sich ein intensiver Kult für Kulinarisches und Gastronomie gebildet, der sich zwischen Tradition und Avantgarde bewegt und Tag für Tag den ländlichen Geschmack neu erfindet.

Pre-Pyrenees and Cinco Villas



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

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

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

Vorpyrenäen und Cinco Villas

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

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

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



TOURIST OFFICES / AMTLICHES REISEBÜRO

Oficina de Turismo. Sos del Rey Católico

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

Oficina de Turismo. Uncastillo

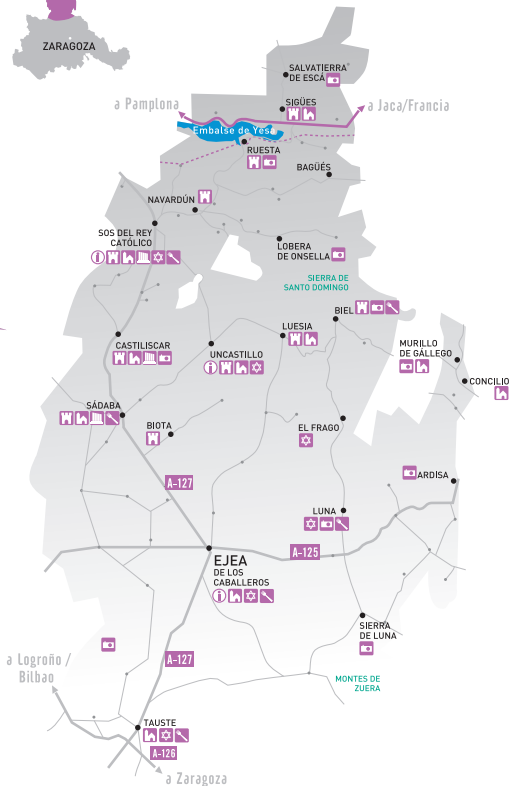
Iglesia de San Martín de Tours
C/ Santiago s/n
Tel.: 976 679 061
www.territoriomuseo.es
www.uncastillo.es















Oficina de Turismo. Ejea de los Caballeros

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



Pre-Pyrenees and Cinco Villas
/ Vorpyrenäen und Cinco Villas



-  **Tourist offices**
/ Amtliches Reisebüro
-  **Restaurants to Enjoy**
/ Mal Lecker zu Tisch
-  **Castle**
/ Burg
-  **Historic church**
/ Monumentale Kirche
-  **Ruins**
/ Ruinen
-  **Jewish quarters**
/ Judenviertel
-  **Monastery**
/ Kloster
-  **Picturesque countryside**
/ Materische Landschaft
-  **Goya**
/ Goya
-  **Wine growing area**
/ Weinanbauzone
-  **Spa**
/ Badeort
-  **Nature reserve**
/ Naturschutzgebiet
-  **St. James' Way**
/ Jakobsweg
-  **Route of El Cid**
/ Straße des Cid

El Caserío

Restaurante
EL CASERÍO
Mayor, 17
976 669 083
50619 BIEL



Country flavour restaurant, which surprises us with its creative cuisine. Its deer croquettes, stuffed mushrooms, Swiss chard balls and prawns are just a few examples of first courses that are completed with sublime meat and fish dishes.

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





Aragón



Restaurante

ARAGÓN

Mediavilla, 14

976 667 665

50600 EJE A DE LOS CABALLEROS



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

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



Bolaso

Restaurante

BOLASO

Ctra. Gallur-Sangüesa, km.46

976 668 030

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS



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

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





Ciudad de Ejea



Restaurante
CIUDAD DE EJEA
Paseo Muro, 10
976 677 989

50600 EJEA DE LOS CABALLEROS

www.hotelciudadajea.com



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

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



Finca El Regano

Restaurante

FINCA EL REGANO

Finca El Regano s/n

976 689 024

50610 LUNA

www.elregano.com



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

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





Hospedería de Sádaba



Restaurante
HOSPEDERÍA DE SÁDABA

Mayor, 18
976 675 377
50670 SÁDABA



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

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



As Bruixas

Restaurante

AS BRUIXAS

Mayor, 25

948 888 415

50680 SOS DEL REY CATÓLICO

www.asbruiixas.com



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

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





La Cocina del Principal



Restaurante

LA COCINA DEL PRINCIPAL

Pons Sorolla, 2

948 888 348

50680 SOS DEL REY CATÓLICO



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

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



Restaurante del Parador

Restaurante

RESTAURANTE DEL PARADOR

Arquitecto Sainz de Vicuña, 1

948 888 011

50680 SOS DEL REY CATÓLICO

www.parador.es



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

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





El Torreón



Restaurante
EL TORREÓN

Obispo Conget, 26
948 859 331
50660 TAUSTE



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

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

Moncayo: Tarazona and Borja

Collecting mushrooms and the traditional preparation of pâtés, jams and cheeses are activities that are still carried out in a string of small villages on the sides of the Moncayo, such as Trasmoz and Aranda del Moncayo, near the city of Tarazona.

The oils of Borja, Bulbuenta and Amabel are acknowledged with the C for Quality. Black olive pâté can also be tried here.

The acknowledged Moncayo kid goat has an excellent flavour with the vegetables grown on the banks of the Queiles river and the pink cardoon of Tarazona.

The meal can finished with an aguamiel (water sweetened with honey) from Aranda, muscatel from Ainzon, prize-winning wines from the Ribera del Queiles and a visit to the Campo de Borja Denomination of Origin, especially devoted to the care of the Garnacha grape. The D.O. museum is located in the Cistercian Monastery of Veruela complex in Vera de Moncayo.

Moncayo: Tarazona und Borja

An den Moncayo Ausläufern haben mehrere kleine Dörfer in der Nähe von Tarazona, wie zum Beispiel Trasmoz und Aranda de Moncayo, die Tradition des Pilzsuchens und der handwerklichen Herstellung von Pasteten, Marmeladen und Käsesorten bewahrt. Das Öl aus Borja, Bulbuenta und Ambel trägt das C für Qualität. Dort isst man außerdem auch Pastete aus schwarzen Oliven.

Das berühmte Zicklein vom Moncayo mit Gemüse vom Queiles Ufer und der roséfarbenen Karde aus Tarazona schmeckt ausgezeichnet.

Dieses Gericht kann mit Aguamiel aus Aranda oder Muscatel aus Ainzón abgerundet werden. Dabei handelt es sich preisgekrönte Weine vom Queiles Ufer. Auch eine Besichtigung der Herkunftsbezeichnung Campo de Borja, die sich speziell dem Garnacha-Rebenanbau widmet, wird empfohlen. Das Museum der Herkunftsbezeichnung befindet sich im Zisterzienserkloster Veruela in Vera de Moncayo.



TOURIST OFFICES
/ AMTLICHES REISEBÜRO

Oficina de Turismo. Tarazona

Pza. San Francisco, 1
Tel.: 976 199 076 / 976 640 074
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



Moncayo: Tarazona and Borja
/ Moncayo: Tarazona und Borja



-  **Tourist offices**
/ Amtliches Reisebüro
-  **Restaurants to Enjoy**
/ Mal Lecker zu Tisch
-  **Castle**
/ Burg
-  **Historic church**
/ Monumentale Kirche
-  **Ruins**
/ Ruinen
-  **Jewish quarters**
/ Judenviertel
-  **Monastery**
/ Kloster

-  **Picturesque countryside**
/ Materische Landschaft
-  **Goya**
/ Goya
-  **Wine growing area**
/ Weinanbauzone
-  **Spa**
/ Badeort
-  **Nature reserve**
/ Naturschutzgebiet
-  **St. James' Way**
/ Jakobsweg
-  **Route of El Cid**
/ Straße des Cid



El Portal del Moncayo

Restaurante

EL PORTAL DEL MONCAYO

Ctra. Nacional 122, Km.61

976 853 000

50549 ALBETA

www.elportaldelmoncayo.com



The El Portal del Moncayo hotel complex is located next to the road. It has facilities for conferences, banquets, cafeteria, wine cellar, shop and pastry shop. Its restaurant, named Campo de Borja, with capacity for 200 people, stands out due to its modern and attractive architectonic design. They offer daily menus and à la carte meals for the most demanding gourmets.

Der El Portal del Moncayo Hotelkomplex liegt an der Landstraße. Er besitzt Einrichtungen für Konventionen, Banketts, eine Cafeteria, Keller, Geschäft und Backstube. Das Restaurant, das zur Herkunftsbezeichnung Campo de Borja gehört, bietet 200 Gästen Platz und überrascht mit seinem modernen und attraktiven architektonischen Design. Darin werden Tagesmenüs und À la Carte Menüs für anspruchsvollste Gourmets angeboten.





La Bóveda del Mercado



Restaurante

LA BÓVEDA DEL MERCADO

Plaza Mercado, 4

976 868 251

50540 BORJA



The former cellar of a restored 16th century building. Its speciality is black pudding crêpe with pâté sauce, mountain partridge and frying pan delights. In desserts, we will be surprised by its crêpes with milk and bitter orange. Extensive wine list where we can highlight the Campo de Borja D.O.

Ehemaliger Weinkeller eines restaurierten Gebäudes aus dem 16. Jahrhundert. Seine Spezialitäten sind „Crêpe de morcilla con salsa de paté“ (Blutwurstcrêpes mit Pastetensoße), „Perdiz de monte“ (Rebhuhn) und „Delicias de sartén“ (Köstlichkeiten aus der Pfanne). Unter den Desserts überraschen die „Crêpes con leche y naranja amarga“ (Crêpes mit Milch und Bitterorange). Umfangreiche Weinkarte, in der die Weine aus der Herkunftsbezeichnung Campo de Borja herausragen.



Mesón del Aceite

Restaurante

MESÓN DEL ACEITE

Ctra. Nacional 122, Km.70,100

976 852 200

50546 BULBUENTE



On the way from Vera del Moncayo, leaving Bulbuento behind us, we can find the Mesón del Aceite. Its dishes are made with "Oliambel" virgin olive oil, which provides them with a very special and typical flavour. It has a firewood oven to roast meat, highlighting cardoon with clams, lamb cooked with onions and roast pork ribs among its specialities.

Auf dem Weg nach Vera del Moncayo, am Ausgang von Bulbuento liegt das Mesón del Aceite. Seine Gerichte werden mit nativem Olivenöl "Oliambel" zubereitet, das ihnen ihren ganz besonderen und charakteristischen Geschmack verleiht. Es besitzt einen Holzofen zum Backen der Fleischgerichte. Unter seinen Spezialitäten sind „Cardo con almejas“ (Karde mit Muscheln), „Ternasco encebollado“ (Lamm mit Zwiebeln) und „Costilla de cerdo asada“ (Gebackene Schweinerippe) hervorzuheben.





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



This is the restaurant of the quiet and picturesque Gomar Hotel, just a few minutes away from the Nature Reserve of Dehesa del Moncayo. A light, bright dining room where local cuisine is offered such as pinto beans with deer, or boar, snails with wild mushrooms or in tomato sauce. The blueberry "ruso" (cake with several fine layers of sponge and cream) is one of its outstanding desserts.

Dieses Restaurant gehört zum malerischen und ruhigen Hotel Gomar, das nur wenige Minuten vom Dehesa del Moncayo Naturpark entfernt liegt. In seinem hellen Speisesaal werden Gerichte aus der Region, wie Judías pintas con ciervo" (Rote Bohnen mit Hirsch) oder „Jabalí“ (Wildschwein), „Caracoles con setas o en salsa de tomate“ (Schnecken mit Pilzen oder Tomatensoße) angeboten. Unter den Desserts ist „Ruso de arándanos“ (mehlagiger Kuchen mit abwechselnden Schichten aus Biskuit, Sahne, Pudding und Haselnusscreme mit Heidelbeeren) hervorzuheben.



Moncayo: Tarazona and Borja
/ Moncayo: Tarazona und Borja



Brujas de Bécquer

Restaurante

BRUJAS DE BÉCQUER

Teresa Cajal, 30

976 640 404

50500 TARAZONA

www.hotelbrujas.com



Notice to prepare menu for celiac.

Hinweis zur Vorbereitung Menü für celiac.



Due to its strategic geographic location it has all types of vegetables, meat and fish from the most demanding markets. We must not forget the European and Asiatic products that are transmitted to the table, such as the algae from the Mekong River with shrimps or the Tarazona borage with foie-gras and orange. Seasonal seafood and mushrooms are its other specialities.

Dank seiner strategischen geographischen Lage verfügt es über alle Arten an Gemüse, Fleisch und Fisch aus den anspruchsvollsten Märkten. Darunter fallen auch europäische und asiatische Erzeugnisse, die angeboten werden, wie "Algas del río Mechón con camarones" (Algen vom Mekong Fluss mit Garnelen) oder Borrajas de Tarazona con foie-gras y naranja" (Borretsch aus Tarazona mit Foie-gras und Orange). Meeresfrüchte und Pilze in der Saison gehören auch zu den Spezialitäten.





CALIDAD TURISTICA

Moncayo: Tarazona and Borja
/ Moncayo: Tarazona und 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



The hotel is situated in an old palace dating back to 1501. The building also houses a very well-known old tahona (bakery). The restaurant was constructed by combining three spaces within the actual hotel. Its culinary philosophy is based on “traditional-elaborate” cuisine, highlighting the vegetables, meat and wild mushrooms. The seasonal menus are advisable.

Das Hotel liegt in einem ehemaligen Palast aus dem Jahr 1501. Das Gebäude beherbergte auch eine ehemalige und sehr bekannte Bäckerei. Das Restaurant besteht aus der Kombination von drei Bereichen im Hotel selbst. Seine kulinarische Philosophie basiert auf „ausgearbeiteter Tradition“, unter der Gemüse, Fleisch und Pilze hervorzuheben sind. Empfehlenswert sind die Menüs der Saison.



Saboya 21

Restaurante

SABOYA 21

Marrodán, 34

976 643 515

50500 TARAZONA



Located on the top floor of a former cafeteria in Tarazona, whose cuisine is half avant-garde and half traditional, where local products are offered with an innovative preparation. Grilled food is one of the best options. The decoration and lighting make for a pleasant stay. A good wine service, exquisite desserts and a large assortment of sweet wines.

Das Restaurant liegt im Obergeschoss eines ehemaligen Cafés in Tarazona. Seine Küche siedelt sich zwischen Avantgarde und traditioneller Küche an. Sie bereitet Erzeugnisse aus der Region auf innovative Art zu. Der Grill ist eine der besten Optionen. Dekoration und Beleuchtung machen den Aufenthalt angenehm. Das Weinangebot ist gut gelöst, die Desserts sind ausgezeichnet und die Auswahl an süßen Weinen groß.





El Molino de Berola

Restaurante

EL MOLINO DE BEROLA

Monasterio de Veruela, s/n

976 646 550

50580 VERA DE MONCAYO



Restaurant of the town of Vera de Moncayo specialised in everything related to traditional and Mediterranean cuisine. It has a terrace-garden to be enjoyed during the summer months.

Ein Restaurant in Vera de Moncayo, das sich auf Gerichte im Zusammenhang mit traditioneller und mediterraner Küche spezialisiert hat. Dazu gehört eine Gartenterrasse, auf der man in den Sommermonaten den Aufenthalt genießen kann.



La Corza Blanca

Restaurante

LA CORZA BLANCA

Ctra. de Veruela, 4

976 649 036

50580 VERA DE MONCAYO

www.lacorzablanca.com



With 30 years' history, the Corza Blanca occupies two floors of a typical country building. Its most outstanding dishes are: Moncayo goat kid, fried with garlic, roast or stewed, the Churra Tensina suckling lamb and the truffles from the Moncayo.

La Corza Blanca, mit 30 Jahren Geschichte, belegt zwei Stockwerke eines typischen Landhauses. Seine herausragenden Gerichte sind Folgende: „Cabrito moncaíno en su variedad frita con ajos, asada, en guiso (Moncayo Zicklein mit Knoblauch gebraten, gebacken, gekocht), „Cordero lechal de oveja Churra Tensina“ (Milchlamm vom Churra Tensina Schaf) und „Trufas del Moncayo“ (Moncayo Trüffel).





Aranda, Jalón, Jiloca

The three rivers have cleaved hard lands, peppered with powerful castles, beautiful Mudejar towers and palatial stories such as that of Benedict XIII, Papa Luna, in Illueca.

The fruit of the meadows is pampered from the tree to the table such as the Reineta apples from Bijuesca, the Verde Doncella apples from Sabiñán or Paracuellos, the sweet Golden apples from Lauenda and the pears from Buberica, which have resulted in them receiving the category of "Protected Fruit".

"En boca del aragonés no hay mal pez" (literally, there are no bad fish in the mouth of the Aragonese) the saying goes, which demonstrates the dry conger eel of Calatayud and the wild trout of Jiloca. Visitors will have good memories of the Bilbilitan breed lamb washed down with the wines of the Calatayud Denomination of Origin, especially its famous rosé wines.

The dessert trolley in these lands is completed with sponge cakes from Calatayud, chocolates from the Monasterio de Piedra, jiloca benedictinas (traditional cakes with the name of Papa Luna) in Illueca and the frutas de Aragón (candied fruit coated in chocolate) in Terrer.

Diese drei Flüsse haben ein hartes, mit mächtigen Burgen, schönen Mudejar-Türmen und Hofgeschichten wie die Benedikts des 13., der Luna Papst aus Illueca, bestücktes Land durchfurcht.

Das Obst von den Flussauen – wie Renette Äpfel aus Bijuesca, Verde Doncella Äpfel aus Sabiñán oder Paracuellos, die süßen Golden Delicious Äpfel aus Maluenda und die Birnen aus Buberica gelangen behütet vom Baum auf den Tisch. Dadurch fallen sie unter die Kategorie des „geschützten Obsts“.

Getrockneter Seeaal aus Calatayud und Wildforellen aus dem Jiloca-Fluss bestätigen das Sprichwort, dass es "im Mund eines Aragoniers keinen schlechten Fisch gibt". Das Lamm von der Schafsrasse aus Calatayud wird dem Besucher in guter Erinnerung bleiben. Dieses Essen sollte man mit Wein der Herkunftsbezeichnung Calatayud, die besonders für ihre Roséweine berühmt ist, begießen.

Auf dem Tablett der Süßwaren aus dieser Gegend stehen „Bizcochos de Suela“ („Sohlen“-Biskuits) aus Calatayud, Schokolade vom Piedra Kloster, „Tortas Benedictinas“ (Kuchen mit dem Namen des „Luna“ Papstes) aus Illueca, und „Frutas de Aragón“ (kandierte und mit Schokolade überzogene Früchte) aus Terrer.



TOURIST OFFICES / AMTLICHES REISEBÜRO

Oficina de Turismo. Illueca

Pza. de Peñíscola, 15
Tel.: 976 822 001
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





-  **Tourist offices**
/ Amtliches Reisebüro
-  **Restaurants to Enjoy**
/ Mal Lecker zu Tisch
-  **Castle**
/ Burg
-  **Historic church**
/ Monumentale Kirche
-  **Ruins**
/ Ruinen
-  **Jewish quarters**
/ Judenviertel
-  **Monastery**
/ Kloster

-  **Picturesque countryside**
/ Materische Landschaft
-  **Goya**
/ Goya
-  **Wine growing area**
/ Weinanbauzone
-  **Spa**
/ Badeort
-  **Nature reserve**
/ Naturschutzgebiet
-  **St. James' Way**
/ Jakobsweg
-  **Route of El Cid**
/ Straße des Cid



Rte. Hotel Cascada

Restaurante

HOTEL CASCADA

Constitución, 20

902 930 938

50230 ALHAMA DE ARAGÓN

www.termaspallares.com



Due to its original architecture, the El Bañerío restaurant is one of the most emblematic places of the Termas Pallares Spa. Its dishes are based on healthier and more varied menus both from the new and traditional cuisine.

Das Restaurant El Bañerío ist aufgrund seiner originellen Architektur einer der sinnbildlichsten Orte des Termas Pallarés Kurhotels. In der Küche setzt man auf gesunde und abwechslungsreiche Gerichte, wie auch auf Nouvelle Cuisine und traditionelle Küche.





Bílbilis

Restaurante
BÍLBILIS

Madre Puy, 1

976 883 955

50300 CALATAYUD

www.restaurantebilbilis.com



Specialised in Aragonese cuisine, its success is based on the quality of its dishes and the wise combination of select market ingredients, with maximum care in the kitchen. Simple, tasty dishes can be found on its menu, such as charcoal-grilled lamb. It has an outstanding wine cellar.

Auf aragonische Küche spezialisiert. Sein Erfolg basiert auf der Qualität seiner Gerichte, der weisen Kombination ausgewählter Zutaten vom Markt und einer höchst gepflegten Küche. Auf der Speisekarte stehen einfache und schmackhafte Gerichte, wie Lamm vom Grill. Bemerkenswerter Weinkeller.

Rte. Hotel Calatayud

Restaurante

HOTEL CALATAYUD

Ctra. Madrid-Barcelona Km.237

976 881 323

50300 CALATAYUD

www.hotelcalatayud.com



The Hotel Calatayud complex was built in 1963 in black stone from Calatorao quarries. In 2003 it was totally reformed but respecting its classical style. In its restaurant, the third generation of the family, together with a young team of chefs, now manages some very modern facilities with extremely novel technical means.

Das Hotel Calatayud ist ein im Jahr 1963 aus schwarzem Stein der Calatorao Steinbrüche erbauter Hotelkomplex, der 2003 unter Wahrung des klassischen Stils vollständig restauriert wurde. Im Restaurant leitet die nun schon dritte Generation der Familie, zusammen mit einem jungen Team in der Küche, sehr moderne Anlagen mit neuartigsten technischen Mitteln.





Hospedería Mesón de la Dolores

Restaurante

HOSPEDERÍA MESÓN DE LA DOLORES

Sancho y Gil, 4

976 889 055

50300 CALATAYUD

www.mesonladolores.com



Located within the mythical Aragonese palace where the Meson de La Dolores Inn is found. The restaurant has rooms with capacity for 120 people. It offers dishes made with typical produce from the area, together with other more innovative dishes, within the most modern tendencies. Its wine list has more than 100 references.

Das Restaurant befindet sich im berühmten aragonischen Palast des Gasthauses Mesón de la Dolores und bietet 120 Gästen Platz. Es werden ausgefeilte Gerichte mit typischen Erzeugnissen aus der Region, wie auch weitere, innovativere Angebote im Rahmen aktuellster Trends, angeboten. Weinkarte mit über 100 Referenzen.

Rte. Monasterio Benedictino

Restaurante
MONASTERIO BENEDICTINO
Plaza San Benito, s/n
976 891 500
50300 CALATAYUD
www.husa.es



The San Benito restaurant is located in the Husa Monasterio Benedictino Hotel, a place where, according to historians, San Iñigo, the patron saint of the city, was born. Here one can taste typical Aragonese gastronomy mixed with new tendencies.

Das Restaurant San Benito befindet sich im Husa Monasterio Benedictino Hotel, an dem Ort, an dem den Historikern zufolge der Schutzpatron der Stadt, der hl. Iñigo, geboren wurde. Hier kann man typische aragonische Gastronomie mit neuen Tendenzen kosten.





Posada del Arco de San Miguel

Restaurante

POSADA DEL ARCO DE SAN MIGUEL

San Miguel, 18

976 887 272

50300 CALATAYUD

www.arcodesanmiguel.com



This intimate and comfortable inn has a wooden coffered ceiling that is a faithful reproduction of the original that can be found in one of the chapels of the La Seo Cathedral of Zaragoza. The constructive irregularities of the walls and windows of this old building, which used to be a sack warehouse as well as a rope-making workshop, have been respected. Aragonese cuisine with capacity for fifty people.

Gemütlich und gastlich. Mit originalgetreuer Mudejar-Kassettendeckennachbildung der Originaldecke einer Kapelle der La Seo Kathedrale in Zaragoza. Die baulichen Unregelmäßigkeiten an Wänden und Fenstern dieses alten Gebäudes, das Sacklager und Seilerei war, wurden belassen. Aragonische Küche und Platz für fünfzig Gäste.

Hospedería del Papa Luna

Restaurante

HOSPEDERÍA DEL PAPA LUNA

Plaza Peñíscola

976 820 110

50250 ILLUECA

www.papaluna.com



The Hospedería del Castillo del Papa Luna respects the historical character of the building and evokes the times of splendour of the Castle-Palace. Its à la carte restaurant offers attractive menus, and the Mediaeval Dinner is recommendable for groups. This themed dinner looks back to the times of the Luna family, with a mystery setting thanks to the candles and background music. The menu is served by "monks" and "pages" on an earthenware dinner service.

Die Hospedería del Castillo del Papa Luna hat den historischen Charakter des Gebäudes erhalten und erinnert an die Blütezeit des Burgschlosses.. Ihr à la Carte Restaurant bietet attraktive Menüs an. Für Gruppen ist das mittelalterliche Abendessen empfehlenswert. Bei diesem Themenabendessen kehrt man die Zeit der Familie Luna innerhalb eines gespenstigen Rahmens mit Kerzen und Hintergrundmusik zurück. Das Menü wird in diesem Fall von „Mönchen“ und „Pagen“ in rustikalem Tongeschirr serviert.





Aires de Aragón

Restaurante
AIRES DE ARAGÓN

Avda. del Generalísimo, 6

976 813 332

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

www.airesdearagon.com



This restaurant was opened in the fifties and since then it has been visited by artists, bullfighters and sportspeople, who have left their autographs on enormous barrels. Some years ago, the restaurant changed management and it was renamed "Aires de Aragon". With this name and with a totally modernised menu, clients continue to enjoy excellent treatment and specialities such as Aragonese lamb, cod, ham and cheese.

Seit Ende der 50er Jahre haben Künstler, Stierkämpfer und Sportler ihre Autogramme auf enorme Fässer geschrieben. Vor einigen Jahren wechselte die Leitung des Restaurants und seine Bezeichnung wurde in "Aires de Aragón" geändert. Unter dieser neuen Bezeichnung und mit einer komplett modernisierten Speisekarte können die Gäste weiterhin die ausgezeichnete Bedienung und Spezialitäten wie „Ternasco de Aragón" (Lamm aus Aragonien), Kabeljau, Schinken und Käse genießen.

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

 Menu adapted, traditional and creative letter suitable for celiac.

Menüpunkt angepasst, traditionelle und kreative Schreiben geeignet für celiac.



This has become one of the most well-known and outstanding restaurants in specialised publications related to tourism and gastronomy. The gastronomic excellence of the establishment has earned it many prizes and distinctions but the best possible prize are the numerous regular clients who come here to taste the delicate specialities of the house, above all the famous morchelas (type of mushrooms) full of sweetbreads.

Dieses Restaurant hat sich laut der auf Fremdenverkehr und Gastronomie spezialisierten Veröffentlichungen in eines der anerkanntesten und herausragendsten seiner Art verwandelt. Besser sogar als alle Preise und Auszeichnungen sprechen die Kunden und Liebhaber von den gastronomischen Vorteilen dieses Restaurants. Sie kommen speziell hierher, um die feinen Spezialitäten des Hauses, vor allem die berühmten „Morchelas (Pilze) rellenas de lechecillas“ zu kosten.





La Bodega

Restaurante
LA BODEGA

Autovía Aragón, Km.271

976 812 696

50100 LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

www.hotelbodega.es



The restaurant belongs to the hotel of the same name. Its five halls are designed with the clients' different needs in mind: daily homemade menus, banquets, company meals, family celebrations or lunches and dinners surrounded by an intimate and comfortable setting. Both Aragonese and market cuisine are included in its menu; our suggestions are the mushroom and foie symphony, the vegetable grill, steak millefeuille with Roquefort or cheesecake.

Das Restaurant gehört zum gleichnamigen Hotel und die fünf Säle sind für die unterschiedlichen Gästebedarfe vorgesehen: Tagesgerichte nach Hausmacherart, Banketts, Firmenessen, Familienfeiern, wie auch Essen und Abendessen im kleinen und gemütlichen Rahmen. Die Speisekarte enthält aragonische Küche und Gerichte vom Markt. Wir schlagen „Sinfonia de setas y foie“ (Pilz- und Foie-Symphonie), „Parrillada de verduras“ (Gemüse vom Grill), „Milhojas de solomillo al roquefort“ (Filet mit Roquefort im Blätterteig) oder „Tarta de queso“ (Käsekuchen) vor.

La Venta de Malanquilla

Restaurante

LA VENTA DE MALANQUILLA

Ctra. Sagunto-Burgos Km.293

976 546 033

50315 MALANQUILLA



Behind its appearance of a typical roadside restaurant, it has a surprising cuisine, which pays special attention to both stewed and pickled game, as well as free-range meat. Extraordinary seasonal wild mushrooms. Extremely high-level homemade cuisine, with interesting creative exercises. An excellent wine list.

Hinter dem Anschein eines typischen Landstraßenrestaurants überrascht eine Küche mit besonders gepflegten – gekochten und marinierten – Wildfleischgerichten und Geflügel. Ausgezeichnete Pilze nach Jahreszeit. Hausgemachte Küche auf höchstem Niveau mit interessanten kreativen Versuchen. Ausgezeichnete Weinkarte.





Las Truchas



Restaurante
LAS TRUCHAS

Travesía Monasterio de Piedra s/n

976 849 040

50210 NUÉVALOS

www.hotellastruchas.com



Instead of a hotel with a restaurant, its owners define it as a restaurant with rooms as their philosophy is founded on a cuisine that enables clients to enjoy a large range of exquisite traditional dishes, via a menu of the so-called "long and narrow". Migas (breadcrumbs), shoulder of lamb, trout, pickled partridge and a long symphony of desserts complete their extensive and attractive menu.

Anstatt Hotel mit Restaurant definieren es seine Besitzer als Restaurant mit Zimmern. Deren Philosophie basiert auf einer Küche, bei der der Gast zahlreiche ausgezeichnete kleine traditionelle Gerichte anhand eines sogenannten „langen und schmalen“ Menüs genießen kann. Migas (Brotrumen), „Paletilla de ternasco“ (Lammschulter), „Trucha“ (Forelle) und „Perdiz escabechada“ (mariniertes Rebhuhn), wie auch eine lange Reihe an Desserts runden die umfangreiche und attraktive Speisekarte ab.*

Reyes de Aragón

Restaurante

REYES DE ARAGÓN

Monasterio de Piedra

902 196 052

50210 NUÉVALOS

www.monasteriopiedra.com



The Hotel Monasterio de Piedra is located in the former 12th century monastery complex. The Reyes de Aragón restaurant has been set up in the monks' common dormitory, with extensive à la carte dishes and a weekly menu according to the season. Some specialities are the Aragonese lamb, Cistercian style, pickled partridge or in desserts, the Prior cake.

Das Monasterio de Piedra Hotel befindet sich in einem ehemaligen Kloster aus dem 12. Jahrhundert. Im Bereich des ehemaligen gemeinsamen Schlafsaals der Mönche befindet sich das Reyes de Aragón Restaurant, mit einer großen Speisekarte und Wochenmenü nach Saison. Einige Spezialitäten sind „Ternasco de Aragón al estilo Cister“ (Lamm aus Aragonien im Zisterstil), „Perdiz escabechada“ (mariniertes Rebhuhn) oder „Pastel Prior“ Nachtisch.





Río Piedra

Restaurante
RÍO PIEDRA

Ctra. Monasterio s/n

976 849 007

50210 NUÉVALOS

www.hotelriopiedra.com



This comfortable family hotel was founded in 1955. It is surrounded by singular and extremely peaceful countryside, just one kilometre from the Monasterio de Piedra Park. Its restaurant offers exquisite dishes with a local flavour and an excellent meal can be enjoyed. That is why it is the meeting point for good-table lovers. We can highlight its migas (breadcrumbs), free-range cockerel in pepitoria (fried onion and livers), pickled partridge and of course, trout from the Piedra River. An extensive wine list.

Gemütliches Hotel mit familiärer Tradition, das 1955 gegründet wurde. Es liegt inmitten einer einzigartigen Landschaft, in abgeschiedener Ruhe und nur einen Kilometer vom Park des Piedra Klosters entfernt. Sein Restaurant bietet Köstlichkeiten mit lokalem Aroma. Die Küche ist ausgezeichnet, so dass es sich in Treffpunkt für Kenner guter Küche verwandelt hat. Wir empfehlen „Migas“ (Brotkrumen), „Gallo de corral en pepitoria“ (Stallhahn mit gebratenen Zwiebeln und Leber), „Perdig escabechada“ (mariniertes Rebhuhn) und natürlich „Trucha del Río Piedra“ (Forelle aus dem Piedra Fluss). Umfangreiche Weinkarte.

Cariñena, Daroca, Belchite

To the south of the province, on the borders with Teruel, exceptional wines are produced. These are acknowledged by the Cariñena Denomination of Origin, inherited from the Roman villa, Carae, where its inhabitants drank wine mixed with honey in the 3rd century b.c.

The Paniza and Codos mountain passes delight travellers with their wild mushrooms, whilst in Aguarón free range chickens, acknowledged with the C for Food Quality of Aragón are prepared in the kitchen. Pork products and chichorros (pieces of bacon) are also traditional. New olive trees, which produce prize-winning oils in Europe, grow in the fields of Belchite, and in Lecera, the ecological production of pasta and pulses has been consolidated.

The Sefardi inheritance of Daroca is preserved in its cake-shops and a visit to the Manuel Segura Museum of traditional cake-making is especially recommended. Moscatelitos (raisins soaked in muscatel and coated in chocolate) are made in Cariñena, whilst honey cakes are made in Fuentedetodos and liqueur wines in Aguarón and Almonacid de la Sierra. Pajarillas, Generosos and Mostillo (sweet wines) are made in practically all the towns.



TOURIST OFFICES / AMTLICHES REISEBÜRO

Oficina de Turismo. Daroca

Plaza de España, 4
Tel.: 976 800 129

Oficina Comarcal de Turismo. Gallocañta

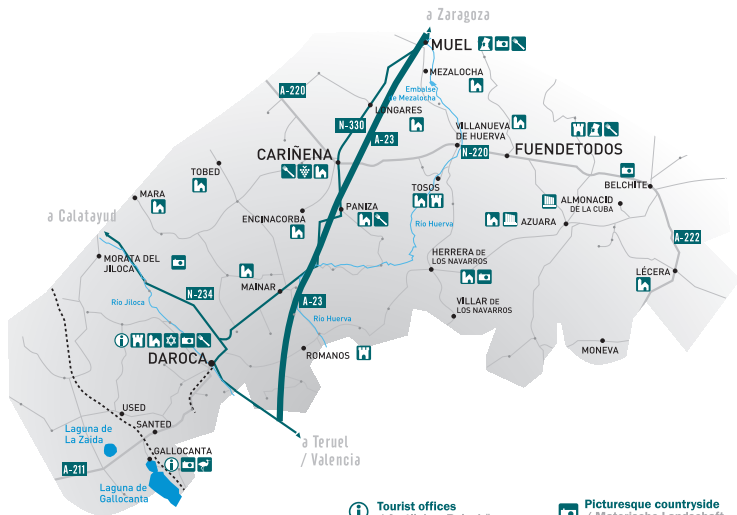
Plaza San Mauricio, 4
Tel.: 976 803 069








Im Süden der Provinz, der an Teruel angrenzend, wachsen ausgezeichnete Weine, die mit der Herkunftsbezeichnung Cariñena anerkannt wurden. Sie wird als Erbe der römischen Stadt Carae angesehen, in der die Einwohner im 3. Jahrhundert vor Chr. mit Honig gemischten Wein tranken.








Die Paniza und Codos Bergpässe erquickten die Wanderer mit ihren Pilzen, während in Aguarón Stallhähnchen zubereitet werden, die mit dem C für aragonische Lebensmittelqualität ausgezeichnet sind. Auch Schlachterzeugnisse und „Chichorros“ (Speckkuchen) gehören zur Tradition. Auf den Feldern von Belchite wachsen neue Olivenbäume, die Öl erzeugen, das in Europa preisgekrönt ist. Lecera macht sich einen Namen mit ökologischer Erzeugung von Nudelwaren und Hülsenfrüchten.

Das sephardische Erbe Darocas ist in den Konditoreien erhalten geblieben. Besonders empfehlenswert ist ein Besuch im Museum traditioneller Konditoreikunst von Manuel Segura. In Cariñena werden „Moscatelitos“ (getränktes und mit Schokolade überzogenes Gebäck), in Fuentedetodos Honigkuchen, und in Aguarón und Almonacid de la Sierra Likörwein hergestellt. In fast allen Orten werden „Pajarillas“, „Generosos“ y „Mostillo“ (süße Weißweine) erzeugt.





-  **Tourist offices**
/ Antikes Reisebüro
-  **Restaurants to Enjoy**
/ Mal Lecker zu Tisch
-  **Castle**
/ Burg
-  **Historic church**
/ Monumentale Kirche
-  **Ruins**
/ Ruinen
-  **Jewish quarters**
/ Judenviertel
-  **Monastery**
/ Kloster

-  **Picturesque countryside**
/ Materische Landschaft
-  **Goya**
/ Goya
-  **Wine growing area**
/ Weinanbauzone
-  **Spa**
/ Badeort
-  **Nature reserve**
/ Naturschutzgebiet
-  **St. James' Way**
/ Jakobsweg
-  **Route of El Cid**
/ Straße des Cid





La Rebotica

Restaurante

LA REBOTICA

San José, 3

976 620 556

50400 CARIÑENA



The place that it occupies used to be a centric chemist's shop, so its original dining-room is divided into five comfortable rooms with a country flavour, preserving the main structure of the building. Aragonese produce, traditional cuisine, with touches of haute cuisine stand out in exquisite dishes, such as "pollo de la abuela (grandmother's chicken) in foie-gras pickle. It has one of the best wine Cariñena D.O. wine lists.

Das Restaurant befindet sich in einer zentralgelegenen Apotheke. Aus diesem Grund ist der Speisesaal in fünf rustikale und gemütliche Säle aufgeteilt. Die Hauptstruktur des Gebäudes wurde so beibehalten. Hervorzuheben sind die aragonischen Erzeugnisse, die traditionelle Küche und der hochkarätige Hauch bei exquisiten Zubereitungen, wie das „Pollo de la abuela en escabeche de foie-gras“ (Hähnchen nach Großmutter's Art in Foie gras Marinade). Es besitzt eine der besten Weinkarten der Herkunftsbezeichnung D.O. Cariñena.





La Torreta

Restaurante

LA TORRETA

Plaza Alta, 1

976 621 014

50400 CARIÑENA

www.mesondepaco.com



This restaurant is right in the town centre and it has high quality facilities and furnishing. Its dining-room has the capacity for 300 people and company meetings. They have a very interesting daily menu, both quality and cost wise, complemented by a special menu and well-prepared à la carte dishes.

Dieses Restaurant liegt mitten im Zentrum der Stadt und ist mit hochwertigen Einrichtungen und Mobiliar ausgestattet. Der Speisesaal bietet Platz für 300 Gäste und Firmenversammlungen. Das Angebot umfasst ein qualitativ und preislich sehr interessantes Tagesmenü. Es wird mit einem Spezialmenü und eine sehr ausgefeilten Speisekarte ergänzt.



Cien Balcones

Restaurante

CIEN BALCONES

Mayor, 88

976 545 071

50360 DAROCA

www.cienbalcones.com



The restaurant belongs to the recently opened hotel, and its beautiful patio has been restored, to be used as a terrace in the summer months. Local dishes are served at their tables, such as salads with goose liver, rice served with fresh vegetables, along with its "nouvelle cuisine" such as "crunchy chocolate madness". Excellent wines. Varied menu from Monday to Friday. Working lunches and celebrations are also catered for.

Das Restaurant gehört zu dem kürzlich eingeweihten Hotel, in dem ein herrlicher Innenhof als Sommerterrasse genutzt wird. Am Tisch kann man Produkte aus der Region, wie Foie-Salat, Rissotto mit feinem Gemüse, sowie Gerichte der Nouvelle Cuisine wie "Locura de Chocolate con Petazetas" (Schokoladenspleen mit Peta Zeta). Guter Keller. Von Montag bis Freitag gibt es ein abwechslungsreiches Menü. Es werden auch Arbeitsessen und Feiern veranstaltet.





El Capricho de Goya

Restaurante

EL CAPRICHO DE GOYA

Paseo Vistalegre, 5

976 143 888 / 617 711 893

50142 FUENDETODOS

www.fuendetodos.org



The building, which used to house an old cellar, has been meticulously restored and has been converted into an inn with seven double rooms and a restaurant with capacity for up to one hundred people, who can choose between à la carte meals, a daily menu and other special group menus.

Ein Gebäude, in dem sich ein ehemaliger Weinkeller befand, birgt jetzt nach einer sehr sorgfältigen Restauration eine Herberge mit sieben Doppelzimmern und ein Restaurant für 100 Gäste. Ihnen stehen eine attraktive Speisekarte, ein Tagesmenü und weitere Sondermenüs für Gruppen zur Auswahl.

Fonda Rubio

Restaurante

FONDA RUBIO

Avda. García Jiménez, 27

976 140 059

50450 MUEL



What used to be roadside inn has been converted into a small restaurant with different rooms where the traditional ceramics of Muel are not lacking. The offer combines the more conservative Aragonese cuisine with new concepts: migas (breadcrumbs) with grapes, chicken a la chillindron (sautéed with pepper, tomato, onion, garlic and olive oil), hake stuffed with seafood cream or anchovy with olive-oil ice-cream. As a dessert: crespillos (borage leaf coated with a flour and honey dough and filled with mostillo (sweet preserve).

Was zunächst ein Gasthof für Straßenarbeiter war, wurde jetzt in ein kleines Restaurant mit verschiedenen Salons verwandelt, in denen die traditionelle Keramik aus Muel nicht fehlt. Die Gerichte kombinieren höchst konservative aragonische Küche mit der Aufnahme neuer Konzepte: „Migas con uva“ (Brotkrumen mit Trauben), „Pollo a la chillindrón“ (Hähnchen mit in Olivenöl gebratenem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch), „Merluza rellena con crema de marisco“ (mit Meeresfrüchtecreme gefüllter Seehecht) oder „Anchoa con helado de aceitunas“ (Sardellen mit Oliveneis). Als Nachtisch: „Crespillos rellenos de mostillo“ (in einem Teig aus Mehl und Honig panierte und frittierte Borretschblätter, die mit Weincreme gefüllt sind).





El Paradero



Restaurante
EL PARADERO
Nueva, 25
976 622 656
50480 PANIZA



On one side of the Plazo Mayor, we find a surprising restaurant, decorated with a country flavour. Its homemade dishes are an outstanding feature together with an extremely extensive and well-conditioned wine cellar, the majority Cariñena D.O.

Auf einer Seite des Marktplatzes befindet sich eine überraschende Gaststätte – Restaurant mit rustikaler Dekoration, in dem hausgemachte Gerichte, wie auch ein umfangreicher und gut klimatisierter Weinkeller, in seiner Mehrzahl mit Cariñena Herkunftsbezeichnung, besonders hervor zu heben sind.

Low Ebro

In the areas where the Ebro River twirls in the Low Ebro area, the land produces excellent cherries in Caspe, as well as peaches in Maella, which are the main features of local fairs. The oil from its olives flavours the tasty frigolla or fritada (sautéed pepper, tomato, onion, courgettes and other vegetables) of Caspe.

The exquisite pike-perch of the Mar de Aragon is very much appreciated in the centre of Europe and the black bass is also eaten, despite its aspect. Regarding its meat produce, the Maella breed lamb and the pork products of Nonaspe stand out, which can be washed down with Bajo Aragon "Table Wine". It has an extensive dessert offer: panadons (dough made with honey or sugar and oven-baked) in Fabara, Nonaspe and Fayón, pastisets (dough made with honey or sugar and oven-baked) and cocas (fine bread dough with sweet or savoury ingredients, oven-baked) in Mequinenza, torta de balsa (circular or pond-shaped dough made of flour and refined sugar) in Caspe acknowledged with the C for Quality and bollos de alma (pasties with sweet pumpkin filling) in all the towns.

Nieder-Ebro

Dort, wo der Ebro in den Niederebro übergeht, bringt das Land um Caspe ausgezeichnete Kirschen und Pfirsiche in Maella, die auf allen lokalen Märkten Hauptdarsteller sind. Das Öl der dortigen Olivenbäume verleiht der schmackhaften „Frigolla“ oder „Fritada“ (Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Kürbisse und weiteres Gemüse aus der Pfanne) aus Caspe ihren charakteristischen Geschmack.

Im aragonischen Meer wird ausgezeichnete Zander, der in Mitteleuropa hochgeschätzt wird, geangelt. Auch der Wels wird - trotz seines Aussehens - gegessen. Unter den Fleischsorten sind Lamm von der Maella Rasse und Erzeugnisse beim Schweineschlachten aus Nonaspe hervorzuheben, zu denen „Landwein“ aus Niederaragonien gereicht werden sollte.

Die Süßwaren sind besonders reichhaltig: „Panadons“ (Backwaren aus Teig, Zucker oder Honig) in Fabara, Nonaspe und Fayón, „Pastisets“ (Backwaren aus Teig, Zucker oder Honig) und „Cocas“ (gebackener Brotteig mit süßen oder salzigen Zutaten) in Mequinenza, „Torta de balsa“ (rundes, teichförmiges Gebäck aus Mehl und feinem Zucker) in Caspe, die mit dem C für Qualität anerkannt ist, sowie „Bollos de alma“ (kleines mit Kürbiskernfülle gefülltes Gebäck) in allen Orten dieser Gegend.



TOURIST OFFICES / AMTLICHES REISEBÜRO

Oficina de Turismo. Caspe

Casa - Palacio Piazueto Barberán

Plaza España, 1

Tel.: 976 636 533

www.caspe.es

Oficina de Turismo. Mequinenza





Plaza del Ayuntamiento, 5







Tel.: 974 464 136

www.mequinenza.com





-  Tourist offices
/ Amtliches Reisebüro
-  Restaurants to Enjoy
/ Mal Lecker zu Tisch
-  Castle
/ Burg
-  Historic church
/ Monumentale Kirche
-  Ruins
/ Ruinen
-  Jewish quarters
/ Judenviertel
-  Monastery
/ Kloster

-  Picturesque countryside
/ Materische Landschaft
-  Goya
/ Goya
-  Wine growing area
/ Weinanbauzone
-  Spa
/ Badeort
-  Nature reserve
/ Naturschutzgebiet
-  St. James' Way
/ Jakobsweg
-  Route of El Cid
/ Straße des Cid

Rte. Magallón

Restaurante

MAGALLÓN

Obispo Rafael Cubeles, 1

976 630 222

50700 CASPE

www.hotel-magallon.com



Located in the quite and relaxing Magallon Hotel, with 44 rooms, the decoration of its restaurant has a country flavour, using typical materials and fabrics from the area.

Wide selection of dishes from the area and an attractive wine list. Cooking with the C for Food Quality of Aragon.

Das Restaurant gehört zu einem ruhigen und erholsamen Hotel Magallón mit 44 Zimmern. Rustikale Einrichtung, indem typische Materialien und Stoffe aus der Region eingesetzt wurden. Reichliche Auswahl an Gerichten aus der Region und attraktive Weinkarte. Die mit dem C für Lebensmittelqualität in Aragonien.





Atrapasueños de los Meandros

Restaurante

ATRAPASUEÑOS DE LOS MEANDROS

San Francisco, 1-3

976 171 100

50790 ESCATRÓN

www.hotelatrapa.com



At a crossroads, in the village of Escatron, we can find the Atrapasueños Hotel, a comfortable establishment where quietness is its main feature. A walk or an outing are the best option for both morning and afternoon. You will not be disappointed by the menu as any dish will be a perfect choice. Cod dishes and T-bone steak are its speciality.

Mitten an einer Wegkreuzung bietet das Hotel Atrapasueños in Escatrón einen gemütlichen Aufenthalt, wobei die Ruhe als seine Haupteigenschaft angeführt werden kann. Morgens oder abends einen Spaziergang oder Ausflug sind die besten Optionen. Die Speisekarte des Restaurants enttäuscht nicht, alle Gerichte sind ein Treffer. "Bacalao" (Kabeljau) und „Chuletón" (Kotelett) sind seine Spezialitäten.

Ca Oliver

Restaurante

CA OLIVER

Fraile, 27

976 635 506 / 695 966 506

50793 FABARA

www.caoliver.com



This is an inn, or as its owners define it, a rural guesthouse with five rooms. The comfortable restaurant dining room is decorated in line with the time when it was constructed. It offers miscellaneous dishes, typical of the region where it is located. A professional and family treatment is offered.

Hierbei handelt es sich um einen Gasthof - oder seinen Besitzern zufolge, um eine ländliche Pension mit fünf Zimmern. Der gemütliche Speisesaal ist im Baustil seiner Zeit dekoriert. Dort kann man verschiedene und für die Region typische Gerichte kosten. Die Bedienung ist professionell und familiär.





Hospedería Monasterio de Rueda

Restaurante

HOSPEDERÍA MONASTERIO DE RUEDA

Ctra. Sástago a Escatrón, Km.9

976 170 016

50780 ESCATRÓN


www.monasteriorueda.com



This inn is located within the Cistercian building and monument, from where one can hear the sound of the Ebro River. One of the outstanding features of its restaurant is its decoration and its perfectly created dishes, such as rice with Iberian ham, boletus mushrooms and vegetables from the Aragonese market garden, borage from the Ebro Riverbanks with duck, or deboned lamb legs cooked in red wine, with mushroom and rosemary aroma.

Das Gasthaus befindet sich innerhalb des Gebäudes des Zisterdenkmals, von dem aus man sogar den Klang des Ebro Flusses hören kann. Das Restaurant kennzeichnet sich durch seine Dekoration und perfekt kreierten Gerichte wie „Arroz con jamón ibérico“ (Reis mit iberischem Schinken), „Boletus y hortalizas de la huerta aragonesa“ (Boletus und Gemüse aus dem aragonischen Gemüsegarten), „Borrajá de la orilla del Ebro con pato“ (Borretsch vom Ebro Ufer mit Ente), oder „Jarretes de ternasco deshuesados al vino tinto, con aroma a setas y romero“ (entbeinte Lammkeule in Rotwein mit Pilz- und Rosmarinaroma).

Central Ebro



From the Rioja and Navarre river banks, the Ebro River waters fertile market gardens in Mallén, Gallur, Alagon, Fuentes de Ebro- famous for its sweet onion with C for Quality- and Nuez de Ebro –with an egg production that also has the C for quality-. Borage, Swiss chard, cardoon, artichokes, broad beans, tomatoes, asparagus and peppers form part of the tasty mixed vegetables dishes of Alagon and Alcalá de Ebro.

In the lands of the Monegros, the roast lamb and goat's cheese of Monegrillo are excellent. Other very famous cheeses are prepared in El Burgo de Ebro.

Cold meat and longaniza sausages can be tasted in Pradilla de Ebro, Villanueva de Gállego and Bujaraloz.

The desserts that end the best meals are the very sweet tortillas of Alagon, culecas (cake with hard-boiled eggs with painted shells) in Remolinos, the egg-yolk cakes of Leciñena, farinosos (fine dough with honey, folded over) in Perdiguera or guirlaches (type of almond brittle) in Alfajarín.



TOURIST OFFICES / AMTLICHES REISEBÜRO

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

Mittel-Ebro

Von den Ufern Riojas und Navarras kommt bewässert der Ebro fruchtbare Gemüsegärten in Mallén, Gallur, Alagón, Fuentes de Ebro – wobei der letztgenannte Ort für seine milden Zwiebeln, die mit dem C für Qualität ausgezeichnet sind, bekannt ist -, wie auch in Nuez de Ebro mit seiner Eierproduktion, die auch das C für Qualität trägt. Borretsch, Mangold, Karden, Artischocken, Puffbohnen, Tomaten, Spargel und Paprika gehören in die schmackhaften „Menestras“ (Gemüseintöpfe) in Alagón und Alcalá de Ebro.

Im kontrastreichen Monegros Gebiet gibt es ausgezeichneten Lambraten und Ziegenkäse aus Monegrillo. Auch in Burgo de Ebro werden weitere berühmte Käsesorten hergestellt.

Aus Pradilla de Ebro, Villanueva de Gállego und Bujaraloz kommen Wurstwaren und Schlackwürste.

Süßwaren zum Abrunden der besten Gerichte sind die extrem süßen „Tortillas“ aus Alagón, „Culecas“ (Kuchen mit hartem Ei in bunter Schale) aus Remolinos, Eigelbkuchen aus Leciñena, „Farinosos“ (feines gefaltetes Gebäck mit Honig) aus Perdiguera oder „Guirlaches“ (harte Süßware aus Honig und Mandeln) aus Alfajarín.



















a Logroño
/ Bilbao

a Huesca
/ Francia



-  **Tourist offices**
/ Amtliches Reisebüro
-  **Restaurants to Enjoy**
/ Mal Lecker zu Tisch
-  **Castle**
/ Burg
-  **Historic church**
/ Monumentale Kirche
-  **Ruins**
/ Ruinen
-  **Jewish quarters**
/ Judenviertel
-  **Monastery**
/ Kloster

-  **Picturesque countryside**
/ Materische Landschaft
-  **Goya**
/ Goya
-  **Wine growing area**
/ Weinbauzone
-  **Spa**
/ Badeort
-  **Nature reserve**
/ Naturschutzgebiet
-  **St. James' Way**
/ Jakobsweg
-  **Route of El Cid**
/ Straße des Cid

El Palacio

Restaurante
EL PALACIO

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



It has an interesting daily menu and attractive à la carte meals. It also organises company dinners and a taster menu. Its specialities include fattened pork steak, Monflorito style deer with whisky, chef's style wild turbot, monkfish brochettes with king pawns or sole with cava.

Angeboten werden eine interessantes Tagesmenü und eine attraktive Speisekarte. Außerdem werden Abendessen für Unternehmen und Kostprobenmenüs veranstaltet. Seine Spezialitäten sind „Solomillo de cebón“ (Filet vom Mastschwein), „Ciervo al estilo monflorito con whisky“ (Hirsch nach Monflorito Art mit Whisky), „Rodaballo salvaje al estilo del chef“ (Steinbutt nach Art des Chefs), Brochetas de rape con langostino“ (Seeteufelspieße mit Langusten) oder Lenguado al cava“ (Seezunge mit Sekt).





Chané

Restaurante

CHANÉ

Eras Altas, 10

976 107 833

50171 LA PUEBLA DE ALFINDÉN



Chané has existed for more than two decades and this hotel complex with its differentiated restaurant has an excellent à la carte cuisine or menu. The usual grilled dishes and stews stand out, such as steaks, t-bone steaks, bull's tail, Basque style cod or cod cheeks with La Puebla artichoke hearts. The season of each product rigorously prevails. Outstanding wine list.

Chané besteht schon seit über zwei Jahrzehnten. Dieser Hotelkomplex mit abgetrenntem Restaurant bietet ausgezeichnete à la Carte oder Menüküche. Hervorzuheben sind Grillgerichte und herkömmliche Schmorgerichte, wie „Solomillo“ (Filet), „Chuletón“ (Kotelett), „Rabo de toro“ (Ochschwanz), „Merluza a la vasca“ (Seehecht nach baskischer Art), oder „Cochas de bacalao con corazones de alcachofas de La Puebla“ (Kabeljau-Cochas mit Artischockenherzen aus La Puebla). Die Erzeugnisse werden streng nach ihren Jahreszeiten serviert. Sehr gute Weinkarte.

Mesón Las Calas

Restaurante

MESÓN LAS CALAS

Ctra. Valencia N.29

976 124 363

50430 MARÍA DE HUERVA



Right on the roadside, and in the centre of the town, this pleasantly and warmly decorated establishment is divided into two dining-rooms. The largest one is reserved for excellently prepared daily menus and the other, cosier room, serves fish and meat dishes and in general, more elaborate dishes. Good desserts and cellar.

Dieses Restaurant liegt gleich an der Landstraße und mitten im Ort. Die Dekoration ist angenehm und warm. Es ist in zwei Speisesäle aufgeteilt – wobei der Größere für ausgezeichnete Tagesmenüs reserviert ist. Im Kleineren und Gemütlicheren werden Fisch- und Fleischgerichte und generell ausgearbeitetere Gerichte serviert. Gute Desserts und guter Weinkeller.





Octava Milla

Restaurante

OCTAVA MILLA

Ciudad del Ponce, 4

976 792 900

50180 UTEBO

www.srhoteles.es



The Europa Hotel opened its doors in 2006, with its straight lines and open spaces.

Its à la carte restaurant offers salad or provolone and pomodoro or tomato preserve vinaigrette or tuna carpaccio in aceto balsamic vinegar. And its sweet selection of desserts: sobreteja (almond and sugar crunch), goat cheese roll ice-cream delight with blueberry preserve and Calanda peach croquettes in Tempranillo sauce. Meticulous wine list. And hall for celebrations.

Das Hotel Europa öffnete im Jahr 2006 seine Türen. Sein Stil sind gerade Linien und offene Räume. Im Restaurant à la Carte sind der „Ensalada de provolone y pomodoro en vinagreta de confitura de tomate“ (Provolone und Pomodoro Salat in Tomatenkonfitürenvinaigrette) oder der „Carpaccio de atún al aceto balsámico“ (Thunfisch-Carpaccio mit Balsámico-Essig) hervorzuheben. Dazu kommt die süße Dessertauswahl: „Sobreteja“ (Knusprige Mandel- und Zuckerspeise), „Delicia de helado de rulo de cabra con confitura de arándanos“ (Eisgenuss aus Ziegenkäserolle mit Heidelbeerkonfitüre) und „Croquetas de melocotón de Calanda en salsa de tempranillo“ (Calanda-Pfirsichkroketten in Tempranillo – Soße). Gepflegte Weinkarte. Saal für Veranstaltungen.



La Val D'Onsella

Restaurante

LA VAL D'ONSELLA

Pilar Lorengar, 1

976 180 388

50830 VILLANUEVA DE GÁLLEGO

www.sellacomplejohostelero.com



A genuine gastronomic empire just a few kilometres from Zaragoza, one of the flagship restaurants of present-day Aragonese cuisine. Dishes such as "octopus stew, potato, cod and stuffed courgette cooked with ajoarriero (with eggs and garlic)" or the delicious "backs of sea bass with vegetables in fennel". A magnificent wine cellar acknowledged as one of the best in the country with more than 25,000 bottles.

Ein echtes gastronomisches Reich, nur wenige Kilometer von Zaragoza entfernt und eines der Wahrzeichen der heutigen aragonischen Küche. Angeboten werden Gerichte wie "Guiso de pulpo, patata, bacalao y calabacín relleno de ajoarriero" (Eintopf mit Krake, Kartoffeln, Kabeljau und mit einer Zubereitung aus grünem Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, usw., gefüllte Zucchini) oder leckere „Lomo de lubina con hinojo verduritas“ „Wolfsbarschlende mit Fenchelgemüse“. Prachtiger Weinkeller mit über 25.000 Flaschen, der als einer der besten im Land anerkannt ist.





El Aral

Restaurante

EL ARAL

Carretera Madrid Km.309,200

976 332 000

50012 ZARAGOZA

www.hotelcisme.com



Located one kilometre from the Feria de Muestras (Trade Fair and Conference Centre), three kilometres from the airport and the PLAZA logistics centre and 10 minutes from Zaragoza city centre, the El Cisne Hotel houses the Aral restaurant. Surrounded by gardens and a swimming pool, they offer excellent dishes from their well-prepared menu, where the more exquisite dishes of Aragonese cuisine are not lacking. Extensive cellar.

Das Hotel El Cisne liegt einen Kilometer vom Messegelände und drei Kilometer vom Flughafen und PLAZA Logistikzentrum, sowie 10 Minuten vom Stadtzentrum Zaragozas entfernt. Dazu gehört das Aral Restaurant, das von einem Gartengelände und Schwimmbad umgeben ist. Es wird empfohlen, die ausgezeichneten Gerichte seiner guten Speisekarte, die natürlich auch die besten Gerichte aragonischer Küche umfasst, zu kosten. Umfangreicher Weinkeller.



Las Galias

Restaurante

LAS GALIAS

Ctra. Nacional 333, Km.527

976 680 224

50800 ZUERA

www.hotellasgalias.com



One of the most veteran Aragonese restaurants, located in the hotel complex of the same name, right next to the old national road from Zaragoza to Huesca, on the outskirts of Zuera. Dishes such as pheasant pâté in truffle oil, oven-baked turbot, or stuffed ribs, are some of its most interesting suggestions. Family atmosphere and interesting cellar.

Hierbei handelt es sich um einen echten Veteran unter den aragonischen Restaurants. Es liegt im gleichnamigen Hotelkomplex, gleich neben der ehemaligen Landstraße von Zaragoza nach Huesca und außerhalb von Zuera.

Gerichte wie „Faisán al aceite“ (Fasanpastete mit Trüffelöl), „Rodaballo al horno“ (gebackener Steinbutt) oder „Costillar relleno“ (gefülltes Rippenstück) gehören zu den interessantesten Empfehlungen. Familiäre Bedienung und interessanter Weinkeller.





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