

PREMIOS Horeca



RECETARIO 2021
XXII CERTAMEN

Diseño y maquetación:
ALMOZARA ARTÍSTICA, S.L.

Fotografías:
AGENCIA ALMOZARA
www.almozara.com

Diseño portada:
VIDEOCREACIÓN

RECETARIO 2021

XXII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA

PREMIOS
Horeca

Optimismo y prudencia, en la misma medida. Estos son los dos ingredientes que se encuentran como novedad en todos los platos presentados este año al XXII Certamen de Restaurantes de Zaragoza. La calidad y la pasión por el trabajo bien hecho son la base con la que se elabora el menú desde que comenzó este concurso hace ya 22 años. En cocina, cada edición nos sorprende con nuevos elementos que gravitan en el plato desde la tradición a la más sorprendente vanguardia, pasando por la fusión y los sabores más puros, lo mejor de la tierra y lo más cosmopolita e internacional, lo clásico y las preparaciones más tecnológicas y vanguardistas. Todo cabe en nuestra mesa. Todo es bienvenido y saludable.

Debemos presumir de nuestra gastronomía. Aragón está en lo más alto de la cocina española. Con chefs, pasteleros, sommeliers, jefes de sala, camareros... todo un equipo de personas con nombres y apellidos que conforman un sector en el top ten del saber hacer, donde se garantiza absolutamente la profesionalidad que se merecen nuestros comensales. Queremos que todos disfruten con nuestros menús: los que celebran, los entusiastas, los fieles, los que invitan, los que disfrutan, los que viene por primera vez, los de aquí y los que nos visitan desde lejos atraídos por el aroma de lo bueno de nuestra despensa.

La comida estimula nuestros cinco sentidos. También la vista. Es un gozo ver las fotografías que acompañan a este recetario. Elegantes y coloridas. Tan llamativas que hasta desprenden un delicioso aroma. Para saber su sabor solo hay que poner empeño y seguir al pie de la letra la receta que nos regalan en estas páginas los chefs creadores. Aunque también -buena elección- puede optarse por acudir al restaurante y degustarla a mesa puesta, bien maridada y al calor de un excelente servicio de sala.

Precisamente, el Certamen de Restaurantes, que impulsa Horeca Restaurantes de Zaragoza, es una buena ocasión para hacerlo a un precio cerrado de 30 y 50 euros. Del 29 de octubre al 21 de noviembre se celebra nuestro particular "baile gastronómico" con la participación de casi 30 restaurantes en los que disfrutar de estos menús degustación sabrosos y originales.

Invito al comensal a que los pruebe todos y los puntué de cerca, como si fuera uno de nuestros jueces secretos que evalúa la elaboración, la presentación, la relación calidad-precio, el equilibrio del menú o el servicio de sala. Estoy convencido de que el sobresaliente será la nota más baja.

Sobresaliente es, también, la confianza con la que nos obsequian nuestros colaboradores cada año, lo que nos permite consolidar este certamen como una cita referente y obligada para la gastronomía en nuestra ciudad. El Gobierno de Aragón, a través de la dirección general de Turismo del departamento de Industria y de “Aragón, Alimentos Nobles” de la dirección general de Promoción e Innovación Agroalimentaria del departamento de Agricultura, Zaragoza Turismo, Diputación Provincial de Zaragoza, DO Campo de Borja, Cervezas Ambar, Coca-Cola, Cafés el Criollo, Embutidos Melsa, Dr. Schär, MAZ Prevención y Heraldo de Aragón-Con Mucho Gusto permiten un año más que esta cita sea posible.

Nuestro Certamen es un encuentro esperado en el panorama gastronómico actual gracias a la colaboración con Horeca Zaragoza de los restaurantes que ponen la mesa, mientras los cocineros desvelan sus ingredientes secretos para conquistarnos, definitivamente, por el estómago. Con estas líneas les agradezco que lo hagan con pasión, respeto por nuestros productos y sostenibilidad con el medio ambiente.

Sabemos que este certamen será un éxito. Bien lo merecen nuestros hosteleros tras un año muy difícil. Bien merecen un excelente menú nuestros comensales para disfrutar de la familia y los amigos en un muy esperado reencuentro.

Comamos y brindemos por ello. Y ¡a bailar!

JOSÉ MARÍA LASHERAS

*Presidente de la Asociación
de Empresarios de Restaurantes
de Zaragoza, HORECA*

Restaurantes



12

ABSINTHIUM RESTAURANTE

C/ Coso, 11
Zaragoza - Tel. 876 707 274



14

ALBERGUE DE MORATA DE JALÓN

C^a del Baldío, s/n
Morata de Jalón - Tel. 619 993 694



16

ARAGONIA PALAFOX

C/ Marqués de Casa Jiménez, s/n
Zaragoza - Tel. 976 794 243



18

BLASÓN DEL TUBO
C/ Blasón Aragonés, 3
Zaragoza - Tel. 976 204 687



20

CELEBRIS RESTAURANTE
Avda. de los Puentes, s/n
Zaragoza - Tel. 876 542 006



22

EL CANDELAS
C/ Maestro Mingote, 3
Zaragoza - Tel. 976 423 025



24

EL CHALET
C/ Santa Teresa de Jesús, 25
Zaragoza - Tel. 976 569 104



26

EL FORO
C/ Eduardo Ibarra, 4
Zaragoza - Tel. 976 569 611



28

EL PALCO DE LOS ESQUINAS
Vía Universitat, 30-32
Zaragoza - Tel. 876 535 917



30

EL PATIO
Avda. Madrid, 6
La Almunia de Doña Godina
Tel. 976 601 037



32

EL REAL
C/ Alfonso I, 40
Zaragoza - Tel. 976 298 808



34

EL RINCÓN DE SAS
C/ Blasón Aragonés, 6
Zaragoza - Tel. 976 737 812



36

GAYARRE
Ctra. Aeropuerto, 370
Zaragoza - Tel. 976 344 386



38

GORALAI
C/ Sta. Teresa de Jesús, 26
Zaragoza - 976 557 203



40

GRATAL
Pº de la Constitución, 111
Ejea de los Caballeros - 976 663 729



42

LA BODEGA DE CHEMA
C/ Félix Latassa, 34
Zaragoza - Tel. 976 555 014



44

LA NUEVA KARAMBOLA
C/ Baltasar Gracián, 3
Zaragoza - Tel. 976 402 132



46

LA SCALA
C/ Felipe Sanclemente, 4
Zaragoza - 976 237 880



48

LOS XARMENTOS
C/ Espoz y Mina, 25
Zaragoza - Tel. 976 299 048



50

MONTAL
C/ Torrenueva, 29
Zaragoza - Tel. 976 298 998



52

NOVODABO
Pza. Aragón, 12
Zaragoza - Tel. 976 567 846



54

PARRILLA ALBARRACÍN
Plza. Ntra. Sra. del Carmen, 1-2-3
Zaragoza - Tel. 976 158 100



56

RIVER HALL
Avda. de José Atarés, 7
Zaragoza - Tel. 976 525 480



58

TATÍN
C/ Luis Bermejo - CC. Los Porches Auditorama
Zaragoza - Tel. 650 459 816



60

UASABI
Cesareo Alierta, 16
Zaragoza - Tel. 976 242 627



62

UROLA
C/ San Juan de la Cruz, 9
Zaragoza - Tel. 976 560 221



64

WINDSOR
Coso, 127
Zaragoza - Tel. 976 022 096

Recetas

ABSINTHIUM RESTAURANTE



SALMÓN ESCOCÉS MARINADO CON FOIE-GRAS AL “YSABEL REGINA” EN GELÉE DE CHAMPAGNE

INGREDIENTES: 1 kg de salmón salvaje escocés, 400 gr de foie-gras de pato extra, 50 ml brandy Ysabel Regina, 300 ml de champagne, berros, yogur griego, summac, 1 kg de sal gris, 300 gr de azúcar moscovado, 1 manzana granny smith, estragón, alcaravea y 3 hojas de gelatina.

ELABORACIÓN: Desespinar los lomos del salmón y quitar la piel, condimentar con el estragón y la alcaravea y cubrir con la sal y el azúcar durante 12 horas. Hacer una terrina mi-cuit con el foie-gras y el brandy. Con ayuda de un molde hacer un milhojas de foie-gras y salmón con la gelatina de champagne. Cuando se enfríe bien, desmoldar en el plato sobre la crema de yogurt y decorar con los berros el summac y la manzana.

ALCACHOFAS, SETAS SILVESTRES Y MOLLEJA DE TERNERA LECHAL



INGREDIENTES: 12 alcachofas de la ribera del Ebro, 200 gr de setas silvestres, 300 gr molleja de ternera lechal, una cucharadita de harina, una cebolla, una zanahoria, un puerro, 1 vaso de brandy, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Pelar minuciosamente las alcachofas y cocer a vapor durante 30 minutos. En un cazo preparar la salsa hecha a partir de una velouté pero con el caldo de la alcachofa. Cocinar las mollejas con las verduras cortadas, añadir un vaso de brandy y cubiertas con agua durante 42 minutos, posteriormente sacar y reducir el caldo restante. Limpiar y saltear las setas.

Emplatar las alcachofas en la base del plato y terminar con la molleja y las setas.

COCOCHOCOCURRY

INGREDIENTES: *Cremoso de Cacao:* 1 yema de huevo, 90 ml de nata y 75 gr de chocolate 75% cacao. *Crema de curry:* 200 gr de nata fresca, 3 yemas de huevo de gallinas camperas, 50 gr de azúcar y curry verde de Tailandia. *Cilindro de curry:* 100 gr de harina, 150 gr de azúcar, 70 gr de mantequilla de Bretagne y una pizca de curry rojo de Madrás. Helado de coco fresco.

ELABORACIÓN: *Para el cremoso:* en un cazo llevar la nata a ebullición, verter poco a poco en el bol donde tenemos las yemas, mezclar sin dejar remover con un batidor de mano. Volver a poner la mezcla en el cazo y cocer ligeramente a fuego suave, sin dejar de remover. Verter esta crema sobre el bol del chocolate, dejar reposar 2 minutos, para que el chocolate se funda, mezclar con una batidora para que no queden grumos. *Para la crema de curry:* Infusión de nata curry y azúcar, mezclar la infusión con las yemas a 60 grado y calentar a hasta 80grados 3 minutos. *Para el cilindro:* Mezclar los ingredientes, hacer cilindros ayudados de un molde y hornear 6 minutos a 180 °C. Colocar todas las elaboraciones en un plato de cristal por separado y terminar en el ultimo momento con el helado de coco.



ALBERGUE MORATA DE JALÓN



ENSALADA LÍQUIDA CON GULAS, GAMBAS, TOMATITOS CONFITADOS, PERLAS DE QUESO, NUECES, ACEITE DE ALBAHACA Y VINAGRE DE JEREZ

INGREDIENTES: Lechuga, aceite, vinagre, sal, gulas, gambas, tomatitos, queso y nueces.

ELABORACIÓN:

Disponer todos los ingredientes en el plato.

Batir la lechuga aliñada en un jarra y añadir al plato en el momento de servir.

JARRETE DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP CON SETAS Y CREMA DE PATATA Y BORRAJA



INGREDIENTES: Ternasco de Aragón IGP, patatas, setas, pimienta, sal y aceite.

ELABORACIÓN: Salpimentar el Ternasco de Aragón IGP y freír. Embolsar junto con las setas, el aceite, un poco de caldo de carne y unas patatas a rodajas. Cocer a baja temperatura durante 6 horas. Sacar y colocar en un plato, colocando debajo las patatas y sobre ellas el jarrete con la salsa y setas. Adornar el plato con una ramita de romero y un poco de crema de patata.

INGREDIENTES: Pollo, cerveza Ambar, harina, mantequilla, sal, aceite, yuca y plátano.

ELABORACIÓN: Realizar un guiso con el pollo y la cerveza Ambar. Una vez guisado picar y hacer la masa de croquetas. Cortar el plátano y envolver con la yuca que previamente se ha tenido que cocer. Hacer la croqueta, rebozar y freír.



CROQUETA DE PLÁTANO, YUCA Y POLLO MARINADO CON CERVEZA

ARAGONIA PALAFOX



CANAPÉ DE CRUJIENTE PISTACHO, SOBRASADA DE LATÓN DE LA FUEVA Y VELO DE MIEL DE RIBAGORZA AL ESTRAGÓN

Para el crujiente de pistacho, elaborar una mezcla de polvo de pistacho, maltodextrina de tapioca, sal y agua. Amasar y estirar en papel de horno, marcar unos rectángulos de 10x2,5 cm, hornear durante 30 min a 130 °C, terminar de partir nada más sacar del horno.

Mientras, hacer un velo de miel con 200 gr de agua, 200 gr de miel de Ribagorza. Hervir con 2 gr de agar, retirar y añadir fuera del fuego dos colas de gelatina previamente hidratada. Estirar rápidamente sobre una placa y poner hojas de estragón para que se impregne. Una vez frío cortar el mismo tamaño de rectángulo que el crujiente de pistacho.

Montar en canapé según la fotografía con la sobrasada de Latón de la Fueva.

TRUCHA IMPERIAL PIRINEA, COLES DE BRUSELAS BRASEADAS EN AJADA ESPECIADA Y AL OLOROSO



Sacar lomos de la trucha. Hacer una salmuera ligera con 1,2 l de agua mineral y 100 gr de sal gorda, triturar, baño de 15 min, sacar y secar lomos. Cortar en raciones, reservar.

Ajada de A.O.V.E. ajo morado, confitar, enfriar y añadir pimentón dulce y picante. Reposar dos días, colar, añadir el oloroso, sal y hierbas provenzales, triturar, colar, pasar por un colador y meter en biberón.

Lavar las coles de bruselas, colocar en bolsas al vacío y añadir la ajada, vacío total y cocinar 30 min a 90 °C vapor. Abatir, al pase, chafar dos unidades y cortar otra por la mitad, rustir al horno, con un poco mas de ajada.

Puré coles de bruselas: cocer la patata con la piel. Lavar y cortar las hojas de fuera de la col, hervir agua y hacer un puré añadiendo A.O.V.E y sal.

Decoración: huevas de trucha y con la ajada hacer un polvo con maltodextrina.

ELABORACIÓN:

En primer lugar, hacer un sorbete de pacharán. Elaborar un gel y una gelatina de naranja. Impregnar al vacío gajos de naranja con pacharán. Hacer una tierra de crumble y terminar con una mouse de chocolate negro y su brillo.

Disponer según fotografía y decorar con brotes de mandarina.



NARANJA – CACAO – PACHARÁN

BLASÓN DEL TUBO



SINFONÍA VERDE CON SALMÓN AHUMADO, FRUTOS SECOS Y QUESO AZUL

INGREDIENTES: Lechuga romana, escarola y hoja de roble. Queso Roquefort. Granada. *Para la vinagreta:* aceite, vinagre de estragón, sal, miel y mostaza de grano.

ELABORACIÓN: Limpiar los tres tipos de lechugas y retirar en agua con hielo. A continuación, escurrir las lechugas y colocar en un plato. Por otra parte, en un bol grande mezclar todos los ingredientes. *Para la vinagreta:* mezclar aceite, vinagre de estragón, sal, miel y mostaza de grano hasta que quede una mezcla homogénea y con una textura cremosa. Cortar el queso Roquefort a daditos pequeños, añadir a las lechugas y añadir la vinagreta encima de la mezcla. Para terminar, adornar con unos granos de granada que le aportarán frescor a la receta.

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA Y VERDURITAS



INGREDIENTES: Lomo de bacalao desalado, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, tomate, sal, pimienta, ajo y paté de oliva.

ELABORACIÓN: En una cazuela poner un litro de aceite y calentar hasta llegar a los 70 °C, confitar es cocer a baja temperatura. Introducir las piezas de bacalao con la piel hacia arriba y confitar durante 15 minutos. Por otra parte, en una olla con aceite caliente añadir el pimiento rojo y verde, la cebolla y salpimentar al gusto, una vez que van cogiendo color añadir el tomate, se cocina la mezcla junta unos minutos más y ya tenemos nuestro pisto. Para el crujiente de ajo, freír a alta temperatura un ajo tierno. Para emplatar, una cama de pisto y poner el lomo de bacalao confitado encima. A modo decoración, el crujiente de ajo y añadir un poco de paté de oliva para dar el toque final.

SURTIDO DE POSTRES CASEROS; MOUSSE DE CHOCOLATE Y HELADO

INGREDIENTES: Chocolate negro, mantequilla, huevos y azúcar en grano o azúcar glas.

ELABORACIÓN: Deshacer el chocolate y la mantequilla al baño maría removiendo con cuidado. Una vez deshecho, añadir el azúcar, mezclar bien y dejar templar. Separar las claras de las yemas e incorporarlas, poco a poco y sin dejar de remover, a la mezcla de chocolate y mantequilla. Mientras tanto, montar las claras a punto de nieve y añadir una porción de éstas al chocolate, mezclando suavemente. Verter la mezcla sobre el resto de las claras y volver a mezclar con movimientos suaves y envolventes. Colocar en la nevera para que tome consistencia.



CELEBRIS RESTAURANTE



TRUCHA MARINADA DEL PIRINEO CON CÍTRICOS, GUACAMOLE Y MANGO

INGREDIENTES: trucha asalmonada, mix de lechuga, aguacate, tomate, cebolla, mango, kumquat, huevos de trucha, endivia roja, naranja, mandarina, vodka, eneldo, azúcar, sal, vinagre y aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN: limpiar la trucha quitándose la piel. Marinar durante 11 horas con eneldo, naranja, limón, pimienta, sal, azúcar y vodka. Secar la piel en el horno para luego freír y hacer un torrezno. Hacer salsa de guacamole. Cocinar ligeramente el kumquat en un almíbar. Elaborar una vinagreta de cítricos con naranja, limón y pimienta. Disponer todos los ingredientes según la fotografía.

TERNASCO—BALL CON SALSA ORIENTAL Y VERDURAS DE OTOÑO



INGREDIENTES: pierna de Ternasco de Aragón IGP, huesos de ternasco, soja, curry rojo, zanahoria baby, calabacín baby, berenjena baby, brócoli, arroz salvaje, ajo, cebolla, jengibre, comino, pan, perejil y harina.

ELABORACIÓN: capolar la carne de Ternasco de Aragón IGP y hacemos bolas con ajo, cebolla pochada, pan rallado, comino, perejil, sal y pimienta para luego freírlas. Para la salsa oriental, pochar ajo, cebolla y jengibre, seguidamente, añadir curry rojo y soja, finalmente añadir la salsa de ternasco. Cocer las verduras ligeramente para terminar en la plancha. Para la tierra de arroz salvaje y brócoli, rallar brócoli y freír el arroz unificándolo.

INGREDIENTES: castañas, cobertura de chocolate blanco y negro 70 % cacao, azúcar isomalt, pistacho, nata y azúcar.

ELABORACIÓN:

Hacer un puré de castañas e incorporar la nata líquida para elaborar la espuma de castañas en sifón. Después, elaborar una mousse de chocolate blanco y otra de chocolate negro. Con el azúcar isomalt hacer una forma de vasito para introducir la espuma. Triturar el pistacho hasta hacerlo polvo y garrapiñar las castañas para espolvorear todo por encima según puede observarse en la fotografía. Terminar con una teja de chocolate.



CHOCOLATE, CASTAÑAS Y PISTACHO

EL CANDELAS



BORRAJA C' ALIAL CON PATATA ROTA Y TORREZNO SOBRE CREMA DE JAMÓN DE TERUEL DOP

ELABORACIÓN:

Primero limpiar la borraja y lavar con agua fría, meter en una olla más alta que ancha con agua y tapada, 12 minutos. Preparar agua con hielo y meter la borraja cuando este lista. Cocer la patata entera con piel, lavada en abundante agua, después pelar con una cuchara y rayar con la parte del rallador grueso. Hacer la crema con las hojas de la borraja, hueso de jamón, agua, y para espesar, un poco de patata rallada. Trocear un torrezno y poner por encima a trocitos

CALLOS DE TERESA CON BONIATO Y HUEVO CAMPERO



INGREDIENTES: 2 kilos de callos de ternera (morro, pata y tripa), 1 cebolla, 1 chorizo picante, 1 chucharada de pimentón de la vera, 4 guindillas cayenas, 1 kilo de tomate frito casero y 2 huesos de jamón.

ELABORACIÓN: Cocer los callos en una olla a presión (express) durante dos horas. Una vez cocidos cortar en trocitos pequeños y se reservan para utilizar posteriormente. Hacer un sofrito con la cebolla cortadita en trozos pequeños y añadir el chorizo en rodajas. Una vez tenemos el sofrito, echar el tomate frito casero y añadir las guindillas, el pimentón de la vera y los callos previamente cortados.

Dejar hervir cinco minutos a fuego lento y... ¡A disfrutar!

ALBÓNDIGAS DE POLLO DE CORRAL DE POLEÑINO

INGREDIENTES: 500 gr pechuga de pollo, 1 huevo, 2 dientes de ajo, 3 rebanadas de pan de molde, 20 gr de leche, un puñado de perejil picado, sal y pimienta.

Para la salsa: 50 gr de aceite de oliva, 160 gr de cebolla, 3 dientes de ajo, 150 gr de pimiento rojo, 150 gr de pimiento verde, 200 gr de tomate frito, 50 gr de vino blanco, 50 gr de agua, una cucharadita de harina, sal, pimienta y nuez moscada.

ELABORACIÓN: Mezclar el pollo, el huevo, el pan remojado en leche, el ajo, la sal y el perejil. Hacer las albóndigas y freír. Hacer la salsa rehogando cebolla, pimiento rojo y verde. Una vez rehogado se hecha el tomate y el vino. Por último echar las albóndigas hasta que haga 'chup-chup'.



EL CHALET



ENSALADA DE CAPÓN DE POLEÑINO ESCABECHADO, OLIVAS DEL BAJO ARAGÓN, QUINOA Y MANGO

INGREDIENTES: 1 pechuga de capón, aceite de oliva, vinagre de vino blanco, ajos, laurel, hierbas aromáticas y pimentón dulce, naranja y limón, surtido de lechugas, quinoa, zanahoria, judía verde, cebolleta tierna, tomate, puré de mango y lechugas variadas.

ELABORACIÓN: Marcar en una sartén la pechuga de ave, vuelta y vuelta, sin que dore. Cocer muy lentamente en un recipiente, con una marinada de aceite de oliva, ajos, laurel, piel de naranja y limón, hierbas aromáticas y pimentón. Al final agregar también un vasito de vinagre de vino blanco. Reposar en el escabeche un par de días antes de consumir. Colocar en un plato un poco de quinoa cocida aliñada con una vinagreta de crudités, encima poner el capón cortado a láminas, salsear con el puré de mango y terminar con un bouquet de lechugas y unas olivas negras de Aragón.

TERNASCO DE ARAGÓN IGP ASADO, PATATA ROTA, CHILINDRÓN Y MIGAS DE ACEITE DE OLIVA



INGREDIENTES: 1,5 kg de Ternasco de Aragón IGP (paletilla y costillar). Sal, pimienta, aceite de oliva, laurel y media cabeza de ajos. 2 patatas. Olivas negras, salsa ternasco y migas de aceite. *Para la chilindrón:* 2 dientes de ajo, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 2 tomate maduros, laurel y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Asar el ternasco tradicionalmente con sal, aceite de oliva, laurel y ajos machacados, lentamente sin que llegue a dorarse a unos 90 °C, 5 horas. Enfriar y quitar los huesos. Extender en una placa con la piel hacia arriba y poner peso. Enfriar y reposar. Preparar una chilindrón a la manera tradicional con las verduras, rectificar de sal y triturar. Asar las patatas con piel, envueltas en papel de aluminio. Pelar, aplastar con un tenedor y aliñar con sal y aceite de oliva. Cortar la placa de carne en cuatro porciones y dorar. Poner por encima del ternasco, la patata y terminar la cocción unos 8-10 minutos al horno. Decorar con una teja de papel de patata y migas de aceite de oliva.

TARTA DE QUESOS DE TERUEL Y SORBETE HELADO DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES (6 PERSONAS): 125 gr de quesos (semicurado, curado y de cabra), 50 gr de azúcar, 1 cucharada de harina, 1 huevo y una yema, 50 gr de nata líquida, limón y helado de frutos rojos. *Para el helado:* 40 gr de frutos rojos, 1 cucharada de vodka, 1 clara montada, 50 gr de nata montada y gelatina en hoja.

ELABORACIÓN: Poner a hervir la nata. Sacar del fuego y añadir un chorrito de zumo de limón, los quesos troceados y el azúcar mezclados con la harina. Poner en la batidora y agregar el huevo y la yema. Batir hasta obtener una crema lisa y homogénea. Meter en moldes individuales y hornear a unos 200 °C unos 40-50 minutos. Desmoldar y servir en un plato con una bola de sorbete de frutos rojos. *Para el helado:* Mezclar la gelatina con el puré de frutos rojos. Añadir el licor y la clara montada mezclada con la nata. Verter sobre moldes individuales y congelar. Decorar con galleta troceada en la base y con una teja de violetas y frutas troceadas encima del helado.



EL FORO



CARPACHO DE ATÚN ROJO DE PESCA SALUDABLE Y SU TARTAR CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 0.6 de atún rojo, aguacate 0.15, tomate 0.1, huevo duro, yema de huevo fresco 2, soja 0.08, perring una chorradica, brandi 0.02, sriracha para acompañar, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Cortar en láminas finas y colocar en el plato cuidadosamente, picar el tartar no demasiado fino, picar el aguacate, el huevo duro y el tomate previamente pelado y sin las semillas, juntar todo, aliñar con la soja, el perring, el brandi y las yemas de huevo. Dejar macerar unos minutos y poner una porción en el plato con una bolita de aceite de oliva virgen extra, al servir, sazonar y poner unas gotas de sriracha por si alguien le gusta el picante.

ENSALADA DE PERDIZ EN DOS ELABORACIONES CON VINAGRE DE COMBUCHA Y CEREZAS



INGREDIENTES (4 PERSONAS): 2 und de perdiz, 0.2 de cebolla, 0.1 de pimiento rojo, 0.1 de puerro, 0.15 de calabacín, Shio koji, lechugas al gusto, vinagre de kombucha con cerezas (puesto en una pipeta), aceite de oliva virgen, vinagre, sal, pimienta en grano y laurel.

ELABORACIÓN: Limpiar la codorniz de huesos separando las pechugas, las alas y los muslos. Tostar los huesos y hacer un caldo muy reducido, poner las pechugas al vacío con el shio koji y reservar durante dos días. Con las verduras hacer un escabeche e introducir en una bolsa de vacío junto con las alas, muslo y contra muslo, cocer al vacío tanto las pechugas como los demás integrantes de la perdiz, dejar enfriar. Cortar las lechugas y lavar. Poner las lechugas en el centro del plato, encima los muslos de perdiz y aliñar con el escabeche. Colocar los filetes de pechugas y por encima el caldo reducido de la perdiz y por ultimo pondremos nuestra pipeta de vinagre de kombucha y cerezas.

INGREDIENTES (4 PERSONAS): Callos de bacalao, aceite de oliva, ajo, cebolla, puerro, zanahoria, carabinero, fume, tomate, brandi, arroz, sal, pimienta, patata y nata.

ELABORACIÓN: Preparar primero la salsa, para ello rehogar los carabineros bien fondeados, añadir la cebolla, los puerros, la zanahoria, rehogar y añadir un chorrito de brandi. Añadir el tomate cortado en trocitos y el fumé, dejar cocer y en un buen rato añadir el arroz para que espese, triturar y pasar por el chino, y reservar. Limpiar los callos de bacalao, cortar en daditos y confitar en AOVE con el que previamente habríamos frito un ajo entero, juntar con la crema de patata hecha con patata cocida triturada con aceite de ajos y nata. Marcar el bacalao en el horno a 180 °C durante 8 min. Hacer la base con los callos, encima el bacalao y salsear de igual modo que se aprecia en la fotografía.



BACALAO SOBRE SU GUISO AL AROMA DE AJO TIERNO Y CREMA DE CARABINEROS

EL PALCO DE LAS ESQUINAS



TACO CRUJIENTE DE PULPO CON CEBOLLA ENCURTIDA Y GUACAMOLE

INGREDIENTES: Tacos de maíz pequeños de 10 cm, pulpo cocido, cebolla encurtida, guacamole y cebollino para decorar.

ELABORACIÓN: Freír las tortitas con cuidado para mantener la forma plana con aceite limpio, a 180 °C. Por otro lado, elaborar un guacamole, con aguacates maduros, cebolla morada picada fina, unas gotas de lima, sal y pimenta. En un mortero mezclar los ingredientes en frío. Para la cebolla encurtida, escaldar la cebolla cortada en juliana, añadir vinagre, zumo de limón, laurel y sal. Dejar reposar unas 6 horas mínimo.

EMPLATADO: Sobre un taco de maíz frito poner una cucharada generosa de guacamole, unas rodajas de pulpo, previamente cocido y pasado por la plancha, decorar con unas tiras de cebolla encurtida, unas gotas de aceite de oliva y sal.

PUNTALETES CON SETAS DE TEMPORADA



INGREDIENTES: Puntaletes, setas de temporada, jugo de jamón y ave, chalotas mantequilla y parmesano en polvo.

ELABORACIÓN: En una sartén con aceite de oliva virgen extra, añadir chalotas picadas finas, cebolla y ajo, hacer un sofrito, añadir las setas limpias y cortadas en trozos pequeños (boletus, trompetas, rebozuelo o setas que tengamos a mano). Añadir a las setas el caldo de jamón y ave, dejar reducir y añadir los puntaletes, previamente cocidos al dente. Añadir mantequilla, parmesano en polvo y espesar a fuego suave. Rectificar de sal y pimienta. Decorar con perejil rizado.

BOCADITOS DE MERLUZA, SALSA DE CIGALAS Y PATATA ROTA CON ACEITE DE PIMENTÓN

INGREDIENTES: Merluza de pincho, huevos, harina y sal, aceite de oliva, patata agria y un caldo concentrado de cigalas.

ELABORACIÓN: Con las cabezas y cascaras de cigalas y otros mariscos hacer una salsa: cebolla, tomate y puerro cortados finos. Añadir las cascaras del marisco. Sofreír y flambear con brandy, añadir caldo de pescado o agua y reducir hasta obtener una textura espesa, colar y reservar. Cocer, pelar y colar las patatas enteras. Añadir sal, pimienta y pimentón dulce y pincante a partes iguales. Para la merluza cortar los lomos limpios en dados de 4 cm y freír rebozados en harina y huevo, con aceite de oliva, a baja temperatura para que quede jugosa por dentro. Emplatarse la base de salsa de cigalas, unas quenelles del puré de patata al pimentón y los tacos de merluza. Decorar con cebollino picado y alga wacame.





HABITAS CON REBOLLONES Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA

INGREDIENTES: 500 gr de habitas en aceite, 1 cebolla, 2 ajos, 50 gr jamón, 300 gr de rebollones de temporada y 4 huevos.

ELABORACIÓN:

Cocer huevos en horno de vapor a 64 °C durante 45 minutos. Limpiar y cortar rebollones, saltear con aceite de oliva, ajo, sal y pimienta negra, reservar. Pochar cebolla, añadir jamón picado, añadir habitas, saltear y añadir los rebollones. Cocer el huevo a 75 °C, 5 minutos. Emplatar las habitas formando un nido y colocar huevo en el centro del plato con una pizca de sal de escamas encima.

CANELONES DE LONGANIZA DE ARAGÓN C'ALIAL CON BECHAMEL DE TRUFA NEGRA



INGREDIENTES: 1 kg de longaniza de Aragón C'alia, 30 placas de pasta para canelón, 2 cebollas, 150 gr de jamón, 1 l de leche, aceite de oliva, 50 gr de harina de trigo, 30 gr de crema de trufa negra, coulis de pimiento rojo y brotes.

ELABORACIÓN: Asar la longaniza en brasa y reservar, pochá cebolla, añadir jamón y añadir la longaniza picada. Cocer placas de canelón 7 minutos y dejar enfriar. Preparar bechamel, retirar del fuego y añadir crema de trufa negra. Rellenar los canelones y emplatar napando con la bechamel de trufa. Acabar rallando trufa sobre los canelones y decorar con el coulis de pimiento rojo y los brotes.

SOLOMILLO DE CORZO AL PEDRO XIMENEZ CON COMPOTA DE MANZANA Y MILHOJAS DE PATATA, MANZANA Y TRUFA

INGREDIENTES: 600 gr solomillo de corzo, 100 gr panceta ibérica en lonchas, 250 ml jugo de ternera, 100 ml P.X., 3 manzanas reinetas, 40 gr mantequilla, sal, pimienta.

ELABORACIÓN: Cortar una manzana en rodajas finas, pasar por almíbar y dejar secar en el horno 1h. a 100 °C. Las 2 manzanas asarlas, pelar y triturar con la mantequilla. Cortar los solomillos en troncos de 7cm. Enrollarlos con el tocino, salpimentar y poner a freír en sartén con unas gotas de aceite, reservar y añadir el vino PX que reduzca a la mitad, añadir el jugo y cocer hasta conseguir la textura deseada. Emplatar el solomillo y salsearlo, poner unas rodajas de manzana crujiente entre ellos, a un lado el pastel de manzana y trufa, y al otro una lagrima de puré de manzana.





TATAKY DE ATÚN ROJO SOBRE ASADILLO DE TOMATE IBÉRICO

INGREDIENTES: ½ atún rojo, 3 k tomate ibérico, 1 cebolla, 1 cabeza de ajos y 1 k de pimiento rojo. Sal, pimienta y aceite.

ELABORACIÓN: Añadir sal, pimienta y aceite a los tomates y asar al horno 160 °C durante 130 minutos. Triturar y reservar. Marcar en sartén el atún rojo por ambos lados y pasar por el sésamo negro y tostado. Reservar y cortar en el momento de servir. Colocar el atún según la fotografía y añadir un poco de cebolla, unos trocitos de tomate y acompañar con el asadillo de tomate.



PANCETA RUSTIDA CON REBOLLONES ENCEBOLLADOS CON CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP

INGREDIENTES:

2 kg de panceta, sal, pimienta, chimichurri, pimientos, miel, aceite, soja, 3 kg de rebollones, 500 ml de vino blanco, 2 dientes ajo y 2 kg de cebolla Fuentes de Ebro DOP.

ELABORACIÓN:

Envasar la panceta y hornear a vapor durante 12 horas a 68 °C, en caliente prensar, reservar en frío. Pochar la cebolla con el ajo sin que se llegue a agarrar, desglasar con el vino blanco y reducir, añadir los rebollones ya previamente cortados. Cocinar durante 10 minutos a fuego medio y reservar.

INGREDIENTES: *Mousse de mango:* 1 l de nata, 6 mangos de Málaga, 7 hojas de gelatina y 1 bote de leche condensada. *Trufa de chocolate:* 250 gr de nata y 250 gr de chocolate negro. *Mousse de chocolate:* 100 ml de leche, 200 gr de chocolate negro y 300 ml de nata.

ELABORACIÓN: *Mousse de mango:* hidratar en agua y con hielo la gelatina. Pelar y triturar los mangos. Templar la nata y añadir las hojas de gelatina junto con el resto de ingredientes. Poner en molde y enfriar. *Trufa de chocolate:* hervir la nata y añadir el chocolate. Enfriar. *Mousse de chocolate:* calentar la leche con el chocolate negro en el microondas hasta que esté completamente fundido. Añadir la nata semi montada, enfriar.



MOUSSE DE MANGO Y METEORITOS DE CHOCOLATE

EL RINCÓN DE SAS



BORRAJAS C'ALIAL CON CALLOS DE BACALAO Y TOMATE ROSA DE BARBASTRO

INGREDIENTES: *Tiempo de preparación: 3 horas. Ingredientes para 12 personas.*

1 kg Borrajas C'Alial, ½ kg callos de bacalao, 4 kg tomate rosa de Barbastro decoración de capuchinas y pensamientos

ELABORACIÓN: Triturar los tomates y colar para eliminar pepitas y pieles, poner a cocer y reducir a ½. Confitar los callos de bacalao en AOVE. Mezclar el tomate con los callos y dejar que se liguen todos sus jugos. Limpiar la borraja y cocer durante 10 minutos. Emplatarse como en la presentación y disfrutar.

TRUCHA DEL CINCA AL WOK CON VERDURITAS Y SALSA TERIYAKI AL TOQUE DE LIMA KAFFIR Y CITRONELA



INGREDIENTES: *Tiempo de preparación: 1 hora. Para 4 personas.* ½ Trucha del Cinca, ½ calabacín, ½ cebolla, 1 pimiento verde, 8 hojas de borraja, 250 ml de salsa de soja, 2 hojas de lima kaffir, 1 rama de citronela y 2 cucharadas de miel de artesano “El Albar”.

ELABORACIÓN: Preparar la salsa teriyaki poniendo a infundir a fuego suave salsa de soja con la miel, las hojas de lima y la ramita de citronela en rodajas. Cortar la trucha y ponerla a marinar con la salsa teriyaki. Cortar en brunoise las verduras y saltearlas con salsa teriyaki. Confitar las hojas de borraja y poner a secar en papel absorbente. Marcar la trucha por ambos lados. Colocar las verduras en un molde para presentar sobre el plato, acomodar encima la trucha y acompañar con la hoja de borraja. Decorar con sésamo tostado blanco y negro sobre la trucha.

BLINI DE PATÉ DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP, MOUSSE DE CARACOLES Y CAVIAR

INGREDIENTES: *Para los blinis:* 1 huevo, 300 ml leche, gotas de vinagre, 90 gr maizena, 3.5 gr levadura, sal, 10 gr mantequilla y 5 ml miel. *Para el paté:* ½ hígado de Ternasco de Aragón IGP, especias, sebo, manzanilla, huevo y nata. *Para la mousse:* caracoles, nata, especias, huevo, sal y AOVE.

ELABORACIÓN: Preparar los blinis mezclando todos los ingredientes salvo el huevo y dejar reposar 20 minutos. Separar la clara de huevo y la poner a punto de nieve para mezclar con la masa anterior. Planchar la masa en círculos y dejar lista para montar. Para el paté trocear el hígado y el sebo, mezclar con todos los ingredientes, especias y sal al gusto, introducir en un molde untado con el sebo y hornear 45 minutos al baño maría. Dejar reposar hasta el día siguiente. Para la mousse: cocer los caracoles con sal, extraer de sus caparzones, limpiar y picar. Montar la nata y añadir todos los ingredientes en una cazuela a fuego suave. Emplatado poniendo primero el blini, después untar el paté, colocar la mousse y acabar con el caviar.





ENSALADA DE EMBUTIDO DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP CON TARTAR DE REMOLACHA

INGREDIENTES: Paletilla de Ternasco de Aragón IGP, pistachos, regaliz en polvo, comino, panceta ahumada, remolacha, mostaza, anchoa, pepinillo, cebollino fresco, cebolla roja, hojas de espinacas y Jerez.

ELABORACIÓN: Para elaborar el embutido, mezclar la carne “capolada” de la paletilla junto con los pistachos pelados, la panceta ahumada a dados, una cucharada de regaliz en polvo, otra de comino y 2 claras de huevo. Una vez todo bien mezclado, hacer rulos y cocer al vapor 65 °C durante 1 hora. Hacer el tartar de forma tradicional como si de una carne se tratara, bien ligado. Por último aliñar unas hojas de espinacas con vinagreta de Módena.

RISOTTO DE TROMPETA NEGRA Y CAFÉ “EL CRIOLLO”



INGREDIENTES: 1 cebolla de Fuentes de Ebro DOP, 500 gr de oliva negra, ½ l de café “El Criollo”, ajo negro, trompeta negra, nata y 250 gr de arroz bomba Val del Falcó.

ELABORACIÓN: Para la base del arroz pochar cebolla picada, una vez caramelizada mojar con café solo. Luego añadir el arroz y rehogar poco a poco hasta alcanzar su punto justo de cocción. Para el caldo utilizar un consomé de café, cebolla tostada, ajo negro y olivas negras asadas. Para terminar, escaldadas previamente, poner unas trompetas negras por encima aliñadas con aceite de oliva virgen extra.

RABO DE TORO ESTOFADO CON VINO GARNACHA

INGREDIENTES: Rabo de toro, cebolla Fuentes de Ebro DOP, ajo, zanahoria, puerro, aceite, sal, romero, laurel y vino tinto DO Calatayud.

ELABORACIÓN: Cortar el rabo de toro por las uniones de las vertebrae, salpimentar, enharinar y freír hasta dorar. Mientras, preparar una bresa de verdura compuesta por cebolla, puerro, ajo y zanahoria. Pochar las verduras cortadas gruesas junto con el laurel y el romero. Una vez muy pochadas y cogido color, añadir el vino tinto y dejar reducir. Añadir el rabo de toro y cubrir con agua, dejar cocer a fuego lento durante 3 o 4 horas hasta que esté muy tierno. Emplatar el rabo, salsear con la salsa previamente colada y reducida.





CANELÓN DE CONEJO CON JAMÓN DE TERUEL DOP, HONGOS Y COLIFLOR

INGREDIENTES: 1 conejo, ajos, romero, aceite de oliva, cebolla y jamón de Teruel DOP.

ELABORACIÓN: Poner los ajos y el romero junto con el conejo y el aceite en una bolsa de vacío. Salzonar y cocer en el Roner durante 48 horas a 65 °C. Pochar la cebolla con el jamón muy picado y añadir el conejo deshuesado y demigado y mojar con el caldo que nos ha sobrado del conejo. Rellenar los canelones.

CREMA VERDE DE ANCHOAS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CACAHUETE Y ALBAHACA



INGREDIENTES: *Para la crema:* 1 cebolla, 250 gr de espinacas, 10 anchoas en salmuera, 100 ml de caldo de pescado, 10 gr xantana y 150 dl de vino blanco.

ELABORACIÓN: Pochar las cebollas con las anchoas y su aceite. Una vez rehogado añadir el vino blanco y reducir. Mover con el caldo de pescado y hervir durante 5 min. Ligar con xantana y reservar. Escaldar la espinaca y triturar junto con el conjunto anterior, en frío para no perder el color, en la Thermomix. *Para los huevos:* cocer los huevos a 65 °C, 20 minutos.

EMPLATADO: Poner la crema en la base del plato y encima colocar el huevo. Adornar con unas gotas de tomate seco triturado y unos cacahuetes con un poco de polvo de ajo.

INGREDIENTES. *Para el flan:* 500 gr de nata, 100 gr de azúcar y 150 gr de claras. *Para el helado de café:* 1,5 l de leche, 500 gr de café, 150 gr de glucosa, 150 gr de azúcar, 50 gr dextrosa y 110 gr de base total para helados. *Para toffe de amontillado:* 250 gr de azúcar, 250 gr de nata y 150 gr de amontillado.

ELABORACIÓN. *Para el flan:* Mezclar y batir las claras con el azúcar. Hervir la nata y mezclar todo. Poner en moldes y hornear a 95 °C, 20 min. Triturar el flan ya cuajado, enfriar y rellenar moldes de semiesferas. *Para el helado de café:* juntar todos los ingredientes, hervir y meter a la sorbetera. *Para toffe de amontillado:* quemar en seco el azúcar y añadir la nata y el amontillado. Hervir y dejar reducir hasta conseguir la consistencia de toffe.

BOMBONES DE CREMA DE LECHE CON HELADO DE CAFÉ Y CREMA DE AMONTILLADO





POLEN DE GAMBAS

INGREDIENTES: Panal de abeja natural de Orés, Gamba roja fresca de Huelva, cera, manteca de cacao, hinojo y naranja. *Kimchie casero:* tomates rojos y verdes, jengibre, guindillas, hojas de ostras, menta, cilantro y pimentón. Huevos, levadura y harina sin gluten.

ELABORACIÓN: Realizar una tempura con los huevos, la levadura, el agua y la sal. Pelar las gambas, reservar cabeza y cuerpo, con las cascaras realizar una bullabesa de gamba y aromatizar con naranja e hinojo. Congelar el caldo, realizar un bombón, bañar con la manteca de cacao y la cera; reservar. El cuerpo de la gamba marinar durante 5 minutos en el kimchie casero. Rebozar la cabeza de gamba por tempura y freír. Colocar todos los ingredientes sobre una cuchara de miel.

VACA DE TARDIENTA. BRASA-CARBÓN-LECHE



INGREDIENTES: Solomillo de vaca, bechamel con leche a la brasa y tinta de calamar como sazonador.

ELABORACIÓN: Cortar el solomillo de vaca en tacos y marinar durante 1 semana con tinta de calamar. Bechamel tradicional realizada con leche tostada en brasas.

Inspirado en un día de brasa, con el tizón (carbón), el aroma de brasas en el sabor, un animal y dos productos suyos, leche y carne. Enmarcado en el proyecto Piri-taurus.

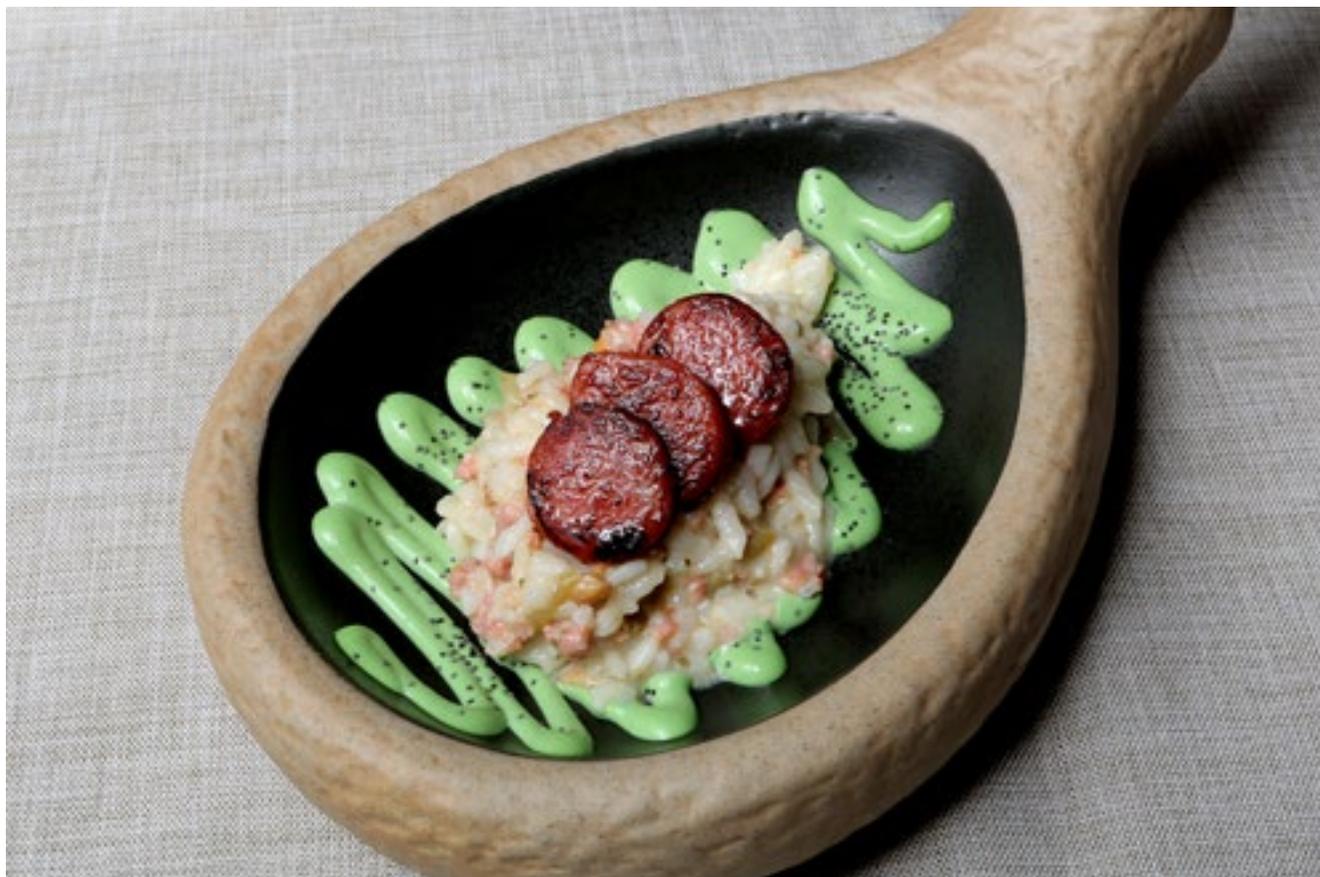
MAR DE ARAGÓN

INGREDIENTES: Crespillos de borraja, hoja de borraja, agua, anís en grano, azúcar, empanadico de calabaza, calabaza, azúcar, canela, piñones, chocolate blanco, chocolate negro, colorante alimenticio verde y negro, yogur artesano de Fonz y merengue de endrinas.

ELABORACIÓN: Plato inspirado en el mar de Aragón (Caspé-Mequinzenza) donde predominan los siluros. Representados por unas alegres frutas de Aragón en forma de pez, realizadas con postres típicos del recetario tradicional aragonés, acompañados por diferentes texturas de chocolate, haciendo alusión a Chocolates Lacasa.



LA BODEGA DE CHEMA



ARROZ C'ALIAL CON LONGANIZA DE GRAUS, BORRAJAS DE LA HUERTA DE ZARAGOZA Y SU ALIOLI

INGREDIENTES: *Para el arroz:* 2 cebollas picadas, 4 dientes de ajo picados, 1 longaniza sin piel, 400 gr de borraja limpia y escaldada, caldo de cerdo, 50 gr de nata, 400 gr de arroz C'aliol Brazal Maratelli, sal y aceite de oliva. *Para el alioli:* 5 cucharadas de alioli, 2 cucharadas de mahonesa y 200 gr de hojas de borraja lavadas y escaldadas.

ELABORACIÓN: *Para el arroz:* pochar la cebolla con el ajo y la longaniza, chafar la longaniza con una cuchara para que se vaya soltando, mientras remover. Después añadir el arroz y mojar con el caldo, sin dejar de remover durante unos 15 minutos, si es necesario añadir más caldo. Pasado el tiempo añadir la nata y la borraja troceada, dejar cocer 5 minutos más. Rectificar de sal. *Para el alioli:* mezclar el alioli con la mahonesa y las hojas de borraja y pasar por el túrmix.

EMPLATADO: En el fondo de un plato hacer una decoración con el alioli, encima poner el arroz y por último decorar con unas rodajas de longaniza marcada a la plancha.

LOMO DE ESTURIÓN SOBRE SOPA DE CEBOLLA VARIEDAD DULCE DE FUENTES TRUFADA



INGREDIENTES: *Para el esturión:* 800 gr de esturión sin piel, sal, pimienta y aceite de oliva virgen. *Para la sopa:* 2 kg de cebolla Fuentes de Ebro DOP cortada en juliana, 100 ml de aceite de oliva virgen, 20 gr de trufa del Moncayo, ½ litro de fumet de esturión, 1 gr de Xantana y sal.

ELABORACIONES: *Para el esturión:* Salpimentar los lomos y con un poco de aceite marcar por ambos lados. Reservar. *Para la sopa:* Poner en una olla la cebolla a pochar con un poco de aceite hasta obtener un color oscuro. Después añadir el fumet, el resto del aceite y dejar cocer durante 5 minutos. Añadir la Xantana con una varilla y seguidamente la trufa. Apartar del fuego y pasar por la Thermomix a velocidad 9 durante 2 minutos.

EMPLATADO: Introducir esturión en el horno 6 minutos a 180 °C. Mientras poner en un plato hondo una base de la sopa sobre la cual disponer el esturión y decorar.

SOPA DE MELOCOTÓN DE CALANDA DOP CON HELADO DE YOGURT

INGREDIENTES: 3 melocotones de Calanda DOP, 50 gr de azúcar, 2 cucharadas de zumo de limón, 1 chupito de licor de melocotón, 200 ml de agua, 1 pizca de sal y helado de yogurt.

ELABORACIÓN: Poner todos los ingredientes a cocer y pasados 10 minutos triturar lo más fino posible, dejar enfriar al menos 4 horas en la nevera.

EMPLATADO: En un plato hondo disponer la sopa, tres bolitas de helado y decorar con unas hojas de menta y unos dados de carne de melocotón.



LA NUEVA KARAMBOLA



ALBÓNDIGAS DE RAPE Y GAMBA ROJA

INGREDIENTES: Rape, carabineros, huevo, pan rallado, cebolla, zanahoria, puerro, tomate rallado, brandy, sal, pimienta, perejil, ajo y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Picar el rape. Limpiar los carabineros, reservar las cabezas y sus cascaras, cortar y añadir al rape con un poco de ajo, perejil, sal y pimienta. Poner un poco de pan rallado y huevo para ligar la masa. Dejar macerar. Rehogar en una olla unas cabezas de carabintero y sus peladuras. Cubrir con agua. Dejar cocer y desespumar para quitar las impurezas. Colar y reservar. En otra olla pochar la cebolla, la zanahoria y el puerro; cuando las verduras estén blanditas añadir un tomate rallado y remover para integrarlo. Echar en la olla una copita de brandy y flambear para que evapore el alcohol. Cubrir con el fumet preparado previamente y dejar reducir. Batir y colar para que quede una crema más fina. Reservar. Dar forma a las albóndigas y freírlas. Pasar a una olla y añadir la salsa dejar cocer unos 5 minutos y ya están listas para emplatar.



BACALAO A LA BRASA SOBRE SALSA VIZCAÍNA, ALI-OLI DE SU PILPIL Y CORTEZAS DE SU PIEL

INGREDIENTES: Bacalao, manzana, cebolla morada, vino, pimiento choricero, ajo, sal y aceite.

ELABORACIÓN: Poner el pimiento en un recipiente con agua caliente para que se rehidrate y cuando este inflado sacar la carne con ayuda de una cuchara. En una olla rehogar la cebolla morada, el ajo y la manzana, cuando este pochada añadir la carne del pimiento choricero y el vino. Dejar reducir. Poner el bacalao sin la piel y salpimentado a la brasa. Mientras batir y colar la verdura. Freír la piel en abundante aceite.

EMPLATADO: Poner la salsa en el fondo del plato, sobre ella el bacalao, pintar con el pilpil y coronar con las cortezas de la piel.

INGREDIENTES: Huevo, harina de trigo, azúcar, vaina de vainilla, leche, harina de maíz, queso crema, nata 35% grasa, licor de naranja, agua y sal.

ELABORACIÓN: Hacer un bizcocho: separar las yemas de las claras de los huevos, montar las yemas con el azúcar, montar las claras a punto de nieve y mezclar las dos preparaciones. Añadir tres cucharadas de harina de trigo tamizadas y una pizca de sal. Hornear 8 min a 180 °C. Reservamos. Poner en un cazo el licor de naranja con 2 cucharadas de azúcar y una taza pequeña de agua a fuego medio hasta conseguir almíbar. Reservar. Montar la nata con 3 cucharas de azúcar, incorporamos el queso. Colocar el bizcocho en molde y emborrachar con el almíbar, encima poner la nata con el queso y guardar en frío. Preparar una crema pastelera con: huevos, vaina de vainilla, azúcar, leche y harina de maíz. Dejar enfriar y añadir al molde anterior. Dejar reposar. Antes de servir, espolvorear azúcar y quemar con un soplete.



GOXUA



ENSALADA DE BROTES TIERNOS, RAVIOLI DE QUESO DE CABRA TRUFADA, VINAGRETA DE FRUTOS SECOS Y ALBAHACA

INGREDIENTES: Pasta wanton, crema de queso, trufa, frutos secos, brotes tiernos y albahaca.

ELABORACIÓN: Mezclar el queso con la trufa, amasar hasta conseguir uniformidad, dejar reposar en la nevera. Cocer la pasta wanton en agua hirviendo durante 30 segundos y enfriar en agua con hielo, secar la pasta y rellenar con la masa de queso. Preparar una vinagreta con los frutos secos. Aliñar los brotes tiernos y colocar alrededor del ravioli, añadir la vinagreta de frutos secos y poner las hojas de albahaca.

ARROZ CREMOSO DE SETAS DE TEMPORADA Y CORAZONES DE ALCACHOFAS NATURALES



INGREDIENTES:

Arroz bomba, verduras, setas de temporada, alcachofas naturales y caldo vegetal.

ELABORACIÓN:

Sofreír el arroz con un poco de aceite, añadir el sofrito de verduras y mezclar. Incorporar las setas con el caldo vegetal, limpiar las alcachofas y añadir a falta de 10 minutos y cocinar todo junto.

LOMO DE BACALAO EN SALSA DE MOSTAZA LA ANTIGUA Y CRUJIENTE DE ALCAPARRAS

INGREDIENTES: Lomo de bacalao, nata, sal, mostaza antigua en grano y alcaparras.

ELABORACIÓN: Confitar el bacalao con aceite de oliva durante 5 minutos. Para la salsa, añadir la nata con la mostaza en grano y reducir. Freír las alcaparras en aceite muy caliente para hacer el crujiente. Emplatar napando el bacalao y añadir los crujientes.



LOS XARMIENTOS



STRACCIATELLA DE BURRATA CON CRUJIENTE DE PANCETA, TOMATE ITALIANO Y FRUTOS SECOS

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 4 burratas, 4 tomates secos picados, 100 gr de frutos secos tostados, 20 gr arándanos, pesto, sal y polvo de aceituna negra.

ELABORACIÓN: Abrir las burratas por la mitad y extraer la parte cremosa. Colocar en 4 platos hondos y añadir el resto de ingredientes aleatoriamente sobre la stracciatella, aliñar con unas gotas de pesto y escamas de sal.

ENSALADA DE LANGOSTINOS ESCABECHADOS



INGREDIENTES: 4 endivias, 20 gambones, 12 mejillones, 1 huevo, 100 cl de aceite girasol, 1 gr de plancton, algas “Ramallo de Mar”, miel, vinagre, sal, pimienta en grano, 1/2 cebolla, 2 zanahorias y 1 hoja de laurel.

ELABORACIÓN: Hacer los mejillones al vapor extraídos de su cáscara, reservar. Picar la cebolla y la zanahoria y cubrir con AOVE, pimienta en grano y la hoja de laurel. Dejar 5 minutos a fuego medio, añadir los gambones pelados durante 1 minuto. Añadir 40 cl de vinagre de vino y retirar del fuego. Cortar las endivias en 4 partes, saltear y añadir 3 cucharadas de miel y cuando carameliza, añadir 2 cucharadas de vinagre y reducir la salsa. Hacer una mahonesa tradicional añadiendo 1 gr de plancton. Montar el plato con todos los ingredientes de la elaboración.

LEMON PIE «XARMIENTOS»

INGREDIENTES: Masa quebrada, crema de limón, merengue italiano, helado de mango y frutos rojos.

ELABORACIÓN: Con la ayuda de un molde hacer 4 tartaletas con la masa quebrada. Añadir la crema de limón y hornear a 160 °C durante 4 minutos. Una vez frío, poner sobre la tartaleta los frutos rojos y el helado de mango. Con la ayuda de una manga pastelera cubrir con merengue y terminar dorando con un soplete.



MONTAL



KOKOTXA DE BACALAO, PANCETA, BORRAJAS Y SALSA VERDE

ELABORACIÓN: Confitar las kokotxas de bacalao con ajo y aceite de oliva, reservar. Salpimentar la panceta y envasar al vacío con aceite de oliva y laurel. Cocer a 74 °C durante 12 horas, enfriar y cortar en tiras gruesas y en cortes de 5 cm. Cocer las borrajas y enfriar con hielo, limpiar y cortar en tallos de 5 cm. Escaldar las hojas de las hojas tiernas de las borrajas y enfriar. Emulsionar las hojas junto con fumet, el aceite y ajos de las kokotxas.

LOMO DE ESTURIÓN CON ESCABECHE DE CÍTRICOS Y JENGIBRE, REMOLACHA EN CURTIDA Y HOJAS DE SHISO



ELABORACIÓN: Limpiar el esturión de espinas y piel, racionar y envasar con laurel, piel de limón y aceite de oliva. Hacer el escabeche tradicional con cebolla, ajo, laurel y pimienta, añadir jengibre y finalmente el zumo de limón. Triturar todo, y ligar. Cortar la remolacha cocida en dados y encurtir. Marcar el esturión y acabar al horno, napar con el escabeche y colocar las hojas de shiso.

COSTILLA DE TERNERA BLACK ANGUS, CREMOSO DE APIO NABO ASADO, CAVIAR DE PX, BERENJENA AHUMADA Y BONIATO. JUGO DE SU ASADO

ELABORACIÓN: Salpimentar la costilla y envasar al vacío con tomillo y aceite de oliva, cocer 36 horas a 68 °C . Enfriar y reservar. Asar el apionabo y triturar con la nata y la mantequilla. Cocer la tapioca y enfriar, dejar macerar con PX durante 2 horas. Asar al fuego las berenjenas y triturar con mantequilla. Asar los boniatos y emulsionar con la leche de coco y el curry rojo. Retirar los huesos de la costilla, cortar y marcar.



NOVODABO



LA TERNERA EN EL VALLE

INGREDIENTES: Solomillo de ternera, jugo de solomillo, frambuesas, moras, trompetas negras y colmenillas.

ELABORACIÓN: *Para la tierra de setas:* setas deshidratadas en polvo, harina de frutos secos y mantequilla. Hornear todo. *Para el bizcocho verde de boletus:* 1 huevo, harina, clorofila, sal y polvo de boletus. Montar un bizcocho y hornear a 180 °C. *Para la mahonesa de piñones:* aceite de piñones y huevo. Hacer una mahonesa.

PRESENTACIÓN: En un plato llano colocar la tierra de setas, sobre este el solomillo a la brasa, la mora, la frambuesa y la mahonesa de piñones, el bizcocho de boletus, las setas y el jugo de solomillo.

MERLUZA DE PINCHO A LA BRASA CON PILPIL DE CALABAZA Y LICUADO DE ESPINACAS



INGREDIENTES: 250 gr de calabaza, 200 gr de patata, c/s de mantequilla, 1 cebolla, agua mineral, 1 dl de nata líquida, 2 dientes de ajo, aceite de oliva virgen extra variedad empeltre 50 gr de espinacas. Flores y caviar de algas.

ELABORACIÓN: Cocer en trozos gruesos la calabaza, la patata y la cebolla en agua mineral. Triturar las verduras y añadir mantequilla hasta que coja cuerpo de crema, arreglar de sal. Hacer un aceite aromatizado con ajos y añadir a la crema de verduras. Para el licuado verde, escaldar las hojas de espinaca y ligar con un poco de patata cocida, arreglar de sal. Cocinar la merluza a la brasa.

PRESENTACIÓN: En un plato hondo poner la merluza, cubrir con el licuado de espinacas y el caviar de algas y las flores.

PANCETA ASADA CON MARACUYÁ, GAMBÓN Y MAHONESA DE JENGIBRE

INGREDIENTES: Panceta, gambones, maracuyá, naranjas, jugo de panceta, jengibre y mango.

ELABORACIÓN: Cocer la panceta, dejar enfriar, cortar y asar. Hacer un jugo con el caldo de la panceta. Hacer una salsa con el zumo de naranja y el maracuyá. Marcar el gambón. Hacer una mahonesa con jengibre.

PRESENTACIÓN: Poner la panceta y sobre éste el maracuyá y el jugo. Acompañar con el gambón, el mango y la mahonesa de jengibre tal y como se aprecia en la fotografía.



PARRILLA ALBARRACÍN



CARPACCIO DE CODILLO DE CERDO DE TERUEL CON VINAGRETA DE TOMATE, ALBAHACA, ALMENDRA TOSTADA Y SAL DE JAMÓN

INGREDIENTES: *Para la cocción del codillo:* codillo de cerdo de Teruel. Cebolla, zanahoria, puerro, laurel, pimienta negra y ajo. *Para la vinagreta:* tomate, albahaca, AOVE, vinagre de manzana, sal, almendra tostada en láminas, sal de jamón y mayonesa de albahaca.

ELABORACIÓN: Sazonar bien el codillo y cocer con las verduras y las hierbas hasta que esté bien tiernito. Sacar del agua, deshuesar y lo disponer en un molde de terrina con presión encima y dejar enfriar.

FINAL Y PRESENTACIÓN: Cortar la terrina de codillo bien finita en el cortafiambres y lo poner en el fondo de un plato. Terminar con la vinagreta de tomate en daditos, albahaca, almendra, jamón y unos puntitos de mayonesa de albahaca.

PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP ASADA AL ROMERO CON PATATAS PANADERAS



INGREDIENTES: *Para el Ternasco de Aragón IGP:* paletilla de Ternasco de Aragón IGP, AOVE, sal, romero, perejil y ajo. *Para las patatas:* Patatas, cebolla Fuentes de Ebro DOP, ajo, sal, AOVE, romero y laurel.

ELABORACIÓN: Para el ternasco, hacer un majado con el ajo, perejil, romero y AOVE. Sazonar la paletilla y la frotar bien con el majado anterior. Para las patatas, cortar las patatas en rodajas y la cebolla en juliana, sazonar y añadir unos dientes de ajos chafados, el romero, el laurel y AOVE.

FINAL Y PRESENTACIÓN: Asar todo en el horno hasta que esté a nuestro gusto. Cortar la paletilla en porciones y acompañar de las patatas y el jugo del asado del ternasco.

TARTA DE CHOCOLATE FUNDENTE CON HELADO DE VAINILLA DE TAHITÍ

INGREDIENTES: Chocolate negro de cobertura de 70 %, mantequilla, azúcar, cacao en polvo, maizena, huevos y helado de vainilla.

ELABORACIÓN: Fundir el chocolate con la mantequilla. Mezclar el huevo y el azúcar. Juntar las dos preparaciones y añadir el resto de los ingredientes. Introducir en un molde y hornear dejando la tarta un poquito blanda, sin terminar de cuajar. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

FINAL Y PRESENTACIÓN: Cortar una porción de tarta y espolvorear con un poco de cacao en polvo. Acompañar con una bola de helado de vainilla.



RIVER HALL



TRUCHA DEL GRADO CON ENCURTIDOS Y ESENCIA DE OLIVAS NEGRAS

ELABORACIÓN:

Poner la trucha en sal durante 10 horas. Limpiar y cortar. Envolver en film con orégano y reservar. Para la esencia de las olivas negras, deshuesar las olivas, secar y triturarlas con aceite de oliva virgen extra e introducir en un biberón. Para los encurtidos, preparar cebollas en vinagre y envasarlos. Cortar y reservar los alcaparrones. Emplatamos con grosellas, enoki y algún brote para decorar.



CUELLO DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP CON PIEL DE LECHE DE HIERBAS Y FLORES

ELABORACIÓN: Envasar los cuellos, antes debemos desangrarlos y haberlos puesto en salmuera unas horas, cocer a 75 °C durante 12 horas. Después, deshuesar y enrollarlos con ayuda del papel film. Guardar y cortar de forma deseada. Para el velo, hervir la leche con sal y pimienta, echar gelatina vegetal y colocar en una bandeja, antes de que cuaje añadir las flores y las hierbas deseadas. Reservar en frío. Para terminar el plato, glasear los cuellos y disponer en un plato, añadir el velo tapando la mitad del cuello.

PANACOTTA DE ARROZ Y TRUFA CON JUGO DE CHOCOLATE AMARGO

ELABORACIÓN:

Poner al fuego una cacerola con la leche, el arroz y los aromas deseados. Hervir y dejar reposar. Colar y reservar. Añadir la gelatina remojada anteriormente y colocar en un molde. Cortar en tres trozos para emplatar. Laminar las trufas para córtalas en juliana como decoración. Para el jugo, triturar almíbar, nibs de cacao, cacao en polvo y los recortes de trufa.



TATÍN



CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP Y CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP CARAMELIZADA

ELABORACIÓN:

Cocinar las paletillas de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura durante 24 horas a 64 °C, posteriormente desmigrar y añadir cebolla dulce Fuentes de Ebro DOP caramelizada con azúcar moreno, al que le añadimos un roux rubio para terminar con leche, sal y pimienta.



ARROZ C'ALIAL BRAZAL MEOSO DE LONGANIZA DE GRAUS

ELABORACIÓN:

Elaborar un sofrito de verduras, añadir la longaniza de Graus y cocinar a la brasa después de orear y cocer el arroz C'Alial con un fondo oscuro, para ello hacer con los huesos tostados de la paletilla de Ternasco de Aragón IGP.

BIZCOCHO, MELOCOTÓN DE CALANDA DOP Y MARACUYÁ

ELABORACIÓN:

Desmigar planchas de bizcocho de obrador, apoyar el melocotón que debemos cocer en un almíbar de cítricos y canela, acompañar de una crema pastelera elaborada con puré de mango.



UASABI



OSTRA EN BLOODY MARY DE PISCO

INGREDIENTES: Ostras. Salsa Perrins, dos gotas de Tabasco, pimienta negra molida, 15 ml de zumo de limón, hielo, 210 ml de zumo de tomate, 70 ml de pisco, sal de apio y apio.

ELABORACIÓN: Servir una ostra sobre un fonde de pequeñas piedras y hielo picado según se ve en la fotografía. Una vez mezclados todos los ingredientes añadir un poco de salsa 'Bloody Mery' por encima y decorar.

MAKI ACEBICHADO ESPECIAL CON CHICHARRÓN DE CALAMARES



INGREDIENTES: 400 gr de arroz de sushi, 3 hojas de alga nori, 300 gr de lubina, ½ rama de apio, 3 limas, 1 cucharada de jengibre rallado, sal, pimienta, 1 cucharada de caldo de pescado, ½ ajo, ½ ají limo, 1 huevo, aceite, 1 ramillete de cilantro, 1 aguacate, 1 langostino rebozado, 1 cucharadita de Shichimi y 1 calamar.

ELABORACIÓN: Cocer el arroz 10 min, retirar y reposar en agua 10 min más. Escurrir y reservar. Cortar el filete de lubina en lonchas muy finas. Reservar. Preparar la leche de tigre triturando el apio, jengibre, ajo, zumo de lima, ají lomo, cilantro, sal, pimienta y el caldo de pescado. Colar y reservar en la frío. Hacer una mayonesa con la leche de tigre. Cortar los calamares, pasar por harina y freír. Hacer makis, con media hoja de alga nori, el aguacate y los langostinos rebozados en el centro. Sobre el maki poner el atún cortado en láminas previamente. Cortar el maki en 8 trozos y emplatar. Bañar con la mayonesa acevichada y decorar con chicharrón de calamares por encima y shischimi.

TIRADITOS, LÁMINAS DE PESCADO CON SUS CREMAS NIKKEI

INGREDIENTES: Atún bluefin 40 gr, ventresca de atún bluefin 40 gr, salmón 40 gr y corvina 40 gr. *Para la salsa:* crema de ají amarillo, crema de rocoto, vinagreta de cebolla y salsa de anguila. *Para las guarniciones:* huevos de trucha, tobiko, cancha molida, quinoa pop, brotes de cilantro, cebollino, nabo daikon rallado y salsa de anguila.

EMPLATADO: Poner los cortes de pescado en un plato con el nabo daikon. Salmón con crema de ají amarillo, huevos de trucha, quinoa pop y brotes de cilantro. Corvina con crema de rocoto, tobiko, cancha molida y brotes de cilantro. Atún bluefin con vinagreta de cebollas y salsa de anguila y cebollino. Ventresca de atún bluefin con vinagreta de cebollas y salsa de anguila y cebollino.





ALCACHOFAS, CALDO DE CEBOLLA ASADA Y CHAMPIÑONES Y TALLARINES DE SEPIA

INGREDIENTES: 20 und de alcachofas, 400 cl de caldo de ave, 2 und de cebolleta, 6 champiñones, 1 sepia.

ELABORACIÓN: Cocer y limpiar o limpiar y cocer las alcachofas, asar las cebolletas y los champiñones hasta dorarlos bien y añadirlos al caldo de ave, cocer y reducir a la mitad. Limpiar la sepia y hacer un rulo con ella con la ayuda del film, congelar. Saltear las alcachofas en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen, emplatar y bañar con el caldo de cebolleta, coronar con las laminas de sepia cortadas en la mandolina y aliñadas con aceite y sal.



BAO-BUN DE VACA VIEJA ESPECIADA CON CHIPOTLES AHUMADOS

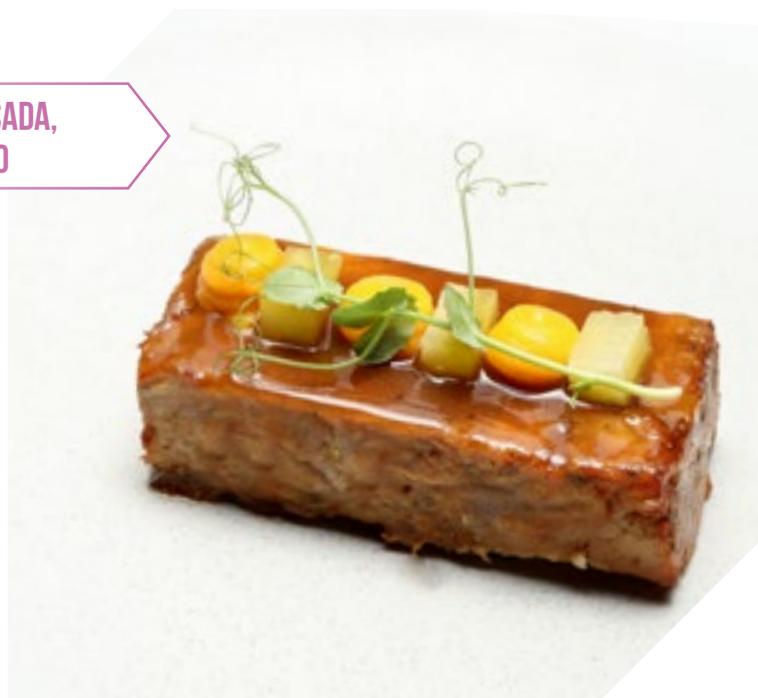
INGREDIENTES: 750 gr de vaca, 2 cebollas, 2 zanahorias, ½ puerro, bouquet de hierbas, 1 botella de vino Azacan, chocolate c/s, vinagre viejo c/s, 350 gr de dados de tomate, 200 gr de pimientos asados y 120 gr de chipotles.

ELABORACIÓN: Marinar la Vaca con el vino, las verduras y el bouquet de hierbas toda la noche. Sacar la carne de la marinada y estofar con la cebolla cortada fina hasta dorar, desglasar con el vinagre y un poco de vino, mojar caldo vegetal y añadir un poquito de chocolate, dejar cocer lentamente. Sacar la carne y desmecharla, colar y reducir el jugo de cocción, ligar y añadir la carne desmechada. Saltear el tomate, los pimientos y los chipotles, triturar y poner a punto de sal. Cocer los Bao al vapor, rellenar con la carne y salsear con la salsa de chipotles.

TERNASCO DE ARAGÓN IGP, BERENJENA ASADA, JUGO CON MENTA Y PEPINO ENCURTIDO

INGREDIENTES: 2 paletillas de Ternasco de Aragón IGP, 2 berenjenas, huesos de cordero, 2 hojas de menta y 4 dientes de ajo.

ELABORACIÓN: Envasar las paletillas con sal ajo y aceite, cocinar al vacío 10 h 75 °C, dejar enfriar, sacar y recuperar jugos, deshuesar y añadir las berenjenas previamente asadas. Poner en un molde y presionar un poco para que tenga consistencia, enfriar 12 h. Hacer un jugo con los huesos dorados al horno los jugos de cocción de las paletillas y un poco de agua, poner a punto de sal, añadir las hojas de menta para infusionar ligar un poquito. Desmoldar el cordero y marcar en sartén por los dos lados 1 minuto terminar en salamandra. Emplatar y salsear.





GUA BAO CALAMAR BRAVO

INGREDIENTES: Calamares, ¼ litro aceite de girasol, mahonesa de miso, salsa de siracha, pan bao, harina de garbanzo y aceite para freír.

ELABORACIÓN: Cortar los calamares en aros y salar. Enharinar con harina de garbanzo y freír en abundante aceite bien caliente. Sacar a una bandeja con papel absorbente para quitar el exceso de aceite, mientras tanto cocer los bao al vapor unos 6 minutos. Rellenarlos con los calamares fritos y poner mahonesa y salsa picante de tomate y disfrutar.

CHAUFA: ARROZ C'ALIAL AL WOK AL ESTILO PERUANO



INGREDIENTES: 300 gr de arroz redondo Brazal, 1 pechuga de pollo, ½ pimiento rojo, 4 huevos, 4 cebollitas chinas, jengibre rallado, aceite de girasol, aceite de sésamo y 125 ml salsa de soja.

ELABORACIÓN: *Preparación del arroz:* cocer el arroz hasta que quede al dente, más bien durito (al final del proceso el arroz tendrá un momento de fritura). *Preparación del acompañamiento del arroz chaufa:* Lavar y trocear el resto de ingredientes para ir añadiendo al wok. Pelar y rallar el jengibre y reservar. Batir los huevos y con dos cucharadas de aceite de girasol hacer una tortilla. Retirar la tortilla, trocear y reservar. Añadir dos cucharadas más de aceite de girasol y agregar el jengibre rallado y el pollo troceado. Freír la carne hasta ver que comienza a dorar. Retirar y reservar.

TARTA DE QUESO

INGREDIENTES: 600 gr de queso crema, 4 huevos, 300 ml de nata para montar (mínimo 35% materia grasa), 180 gr de azúcar blanco y 1 cucharada sopera rasa de harina de trigo o de maicena.

ELABORACIÓN: Precalentar el horno a 200 °C. Mezclar con varilla manual, eléctrica o un robot amasador. Intentar no introducir aire en la mezcla. Empezar batiendo el queso crema hasta que no tenga grumos y añadir el azúcar y los huevos de uno en uno. Incorporar la harina y mezclar de nuevo. Verter la mezcla en el molde con papel de horno e introducir a altura media. Hornear 40 min si se quiere de textura suelta como la de la fotografía, o 50 minutos para más compacta. En caso de que a partir de los 30 min se esté dorando mucho, por encima cubrir con papel de aluminio. Cuando esté lista dejar que se enfríe lentamente 4-5 horas.



PREMIOS
Horeca

Menús

ALBERGUE MORATA DE JALÓN

Croqueta de plátano, yuca y pollo marinado con cerveza.

Zamburiña estilo tropical
(perla de coco, falso caviar de mango, yuzu y piña).

Canelón de pato y foie con crema de champiñón y aceite de trufa.

Ensalada líquida con gulas, gambas, tomatitos confitados,
perlas de queso, nueces, aceite de albahaca y vinagre de Jerez.

Jarrete de Ternasco DO con setas y crema de patata y borraja.

Sopa fría de chocolate blanco y vainilla con
carrot cake y frosting de queso.

BLASÓN DEL TUBO

Sinfonía verde con salmón ahumado, frutos secos y queso azul.

Arroz cremoso con trigueros y bacón.

Bacalao confitado a baja temperatura y verduritas.

Carrillera de ternera.

Surtido de postres caseros.

CELEBRIS

Trucha marinada del Pirineo con cítricos, guacamole y mango.

Ternasco – Ball
con salsa oriental y verduras de otoño.

Chocolate, castañas y pistacho.

EL CANDELAS

Aperitivo:

Bao de Ternasco de Aragón IGP guisado con sus verduritas.

Borraja C'Alial con patata rota y torrezno sobre
crema de Jamón de Teruel DPO.

Callos de Teresa con boniato y huevo campero.

Albóndigas de pollo de corral de Poleñino.

Pastel ruso C'Alial con helado de vainilla.

EL PALCO DE LAS ESQUINAS

Buñuelos de bacalao con ali-oli de miel y mostaza.

Puntaletes con setas de temporada.

Brioche de cochinita pibil.

Taco crujiente de pulpo con cebolla encurtida y guacamole.

Bocaditos de merluza, salsa de cigalas y patata rota
con aceite de pimentón.

Lingote de carrillera glaseado en su jugo.

Torrija caramelizada con helado de nata fresca.

EL PATIO

Adaptable para vegetarianos

Habitas con rebollones y huevo a baja temperatura.

Canelones de longaniza de Aragón C'Alial con
bechamel de trufa negra.

Solomillo de corzo al Pedro Ximenez con compota de
manzana y milhojas de patata, manzana y trufa.

Creppes rellenas de compota de cereza
flambeadas al Cointreau.

LA BODEGA DE CHEMA

Blinis de berenjena ahumada, trucha del cinca y salsa de yogurt.

Arroz Brazal C'Alial con longaniza de Graus, borrajas de
la huerta de Zaragoza y su ali-oli.

Lomo de esturión sobre sopa de cebolla
variedad dulce de Fuentes trufada.

Canelón de cabrito con crema de setas del Pirineo,
emulsionado con aceite del Bajo Aragón DOP.

Sopa de melocotón de Calanda DOP con helado de yogurt.

LA SCALA

Ensalada de brotes tiernos,
ravioli de queso de cabra trufada,
vinagreta de frutos secos y albahaca.

Arroz cremoso de setas de temporada y
corazones de alcachofas naturales.

Lomo de bacalao en salsa de mostaza la antigua y
crujiente de alcaparras.

Meloso de ternera guisado a baja temperatura con
reducción de vino tinto y crema de patata agria.

Semifrío de queso, Baily's, galleta y gelatina de café.

PARRILLA ALBARRACÍN

Croquetas cremosas de carabineros con
leche fresca y ali oli de jengibre y lima.

Carpaccio de codillo de cerdo de Teruel con vinagreta de tomate,
albahaca, almendra tostada y sal de jamón.

Migas a la pastora con huevos fritos, uvas y torreznitos

Paletilla de Ternasco de Aragón IGP asada
al romero con patatas panaderas.

Tarta de chocolate fundente con helado de vainilla de Tahití.

TATÍN

Aperitivo:

Croqueta de Ternasco de Aragón IGP y
cebolla Fuentes de Ebro DOP caramelizada.

Entrantes:

Capuchino de boletus, espuma de patata y
cristal de Jamón de Teruel DOP.

Arroz C' ALIAL Brazal meloso de longaniza de Graus.

Pescado:

Bacalao, borrajas y cremoso de apionabo.

Carne:

Lingote de Ternasco de Aragón IGP lacado en su jugo.

Postre:

Bizcocho, melocotón de Calanda DOP y maracuyá.

UROLA

Entrantes:

Alcachofas, caldo de cebolla asada y
champiñones y tallarines de sepia.

Bao-bun de vaca vieja especiada con
chipotles ahumados.

Canelón de gallina y trufa.

Segundo a elegir:

Lubina, infusión de anchoas y
lentejas con caviar de arenque.

Ternasco de Aragón IGP, berenjena asada,
jugo con menta y pepino encurtido.

Postre:

Calabaza, chocolate, tía María (licor).

WINDSOR

**Adaptable para vegetarianos*

Croqueta fluida de kimchee.*

Rollito thai de setas y verduras.*

Gua Bao calamar bravo.

Chaufa: arroz C' ALIAL al wok
al estilo peruano.

Lomo bajo de vaca clandestino a la brasa.

Tarta de queso.

ARAGONIA

Canapé de crujiente pistacho, sobrasada de latón de la Fueva y velo de miel de Ribagorza al estragón.

Muchines de yuca, boletus Edulis y ajo morado.

Protos Verdejo, DOP Rueda.

Trucha imperial Pirinea.

Coles de bruselas braseadas en ajada especiada y al oloroso.

Tres Picos, Bodegas Borsao DOP Campo de Borja.

Pollo de corral de Poleñino relleno de membrillo en salsa de yogur artesano natural de oveja Val de Cinca especiado y arroz bomba C'ALIAL.

Oporto Porto Cruz Ruby.

Naranja – Cacao – Pacharán.

EL CHALET y adaptable para vegetarianos

Ensalada de capón de poleñino escabechado, olivas del Bajo Aragón, quinoa y mango.

Arroz meloso de calabaza, gorgonzola y embutidos de Melsa.

Dorada rellena de espinacas y gambas, papas y mojo picón.

Ternasco asado, patata rota, chilindrón y migas de aceite de oliva.

Tarta de quesos de Teruel y sorbete helado de frutos rojos.

EL FORO RESTAURANTE

Ensalada de perdiz en dos elaboraciones con vinagre de kombucha y cerezas.

Carpaccio de atún rojo y su tartar con helado de aceite de oliva.

Mousseline de gallina de corral con mahonesa japonesa con diferentes tostas.

Bacalao sobre su guiso al aroma de ajo tierno y crema de carabineros.

Costilla de ternera glaseada a la salsa periquitina.

Tarta de limón y merengue de gruñón con chupito de Ginger Bug de manzana.

EL REAL

Aperitivos:

Croqueta de yuca y queso.

Guacamole y pico de gallo.

Tataky de atún rojo sobre asadillo de tomate ibérico.

Panceta rustida con rebollones encbollados de Cebolla de Fuentes de Ebro DOP.

Bacalao en salsa verde.

Costillar ibérico y salsa moni.

Mousse de mango y meteoritos de chocolate.

EL RINCÓN DE SAS

Borrajás C'ALIAL, callos de bacalao y tomate rosa de Barbastro.

Blini de paté de Ternasco de Aragón IGP y mousse de caracoles y caviar.

Salchicha de conejo ahumada con chucrut al romero.

Trucha del Cinca al wok con verduras y salsa teriyaki al toque de citronela y lima kaffir.

Magret de Agnei Ibérico con gel de vermú de Magallón.

Wagyu Tajima 100% FullBlood de Mudéjar Wagyu.

Falsa tarta de manzana.

Opción tabla de quesos aragoneses y kéfir casero con nuestro pan de higos y pasas.
Suplemento +15€

Opción de café de origen seleccionada acompañado de Petit Fours.
Suplemento +3 €

GAYARRE

Ensalada de embutido de
Ternasco de Aragón IGP
con tartar de remolacha.

Crema de calabaza con setas
del moncayo y huevo de corral.

Risotto de trompeta negra
y café "El Criollo".

Rabo de toro estofado con
vino garnacha.

Melocotón de Calanda DOP al azafrán
ecológico de Jiloca sobre hojaldre de crema.

GORALAI

Pequeños entretenimientos.

Crema verde de anchoas con
huevo a baja temperatura,
cacahuets y albahaca.

Canelón de conejo con
Jamón de Teruel DO, hongos y coliflor.

Salmón con maracuyá y zanahoria.

Manitas de cerdo, ajo blanco y
yemas de espárrago.

Bombones de crema de leche con
helado de café y crema de amontillado

GRATAL

"MENÚ VIAJANDO POR ARAGÓN"

EJEA
Pasión por las olivas.

ORÉS
Polen de gamba.

ALMUDÉVAR
Trenza de Almudévar C' Alial caramelizada de
Tolosana C' Alial con foie a la parrilla.

CASTEJÓN DE VALDEJASA
Rancho en escabeche
Caldo de puchero y patata de conejo – perdiz.

ZARAGOZA
"Tontos" de Salazón con guiso de Ternasco de Aragón IGP.

BARBASTRO
Esturión Frito con Encurtidos de Ballobar.

DESIERTO DE LOS MONEGROS
Vaca de Tardienta
Carbón – Brasa – Leche.

ALBARRACÍN
3 quesos artesanos 3 Locuras dulces.

CASPE
Mar de Aragón: Crespillos, Empanadico
y Chocolates Lacasa.

LA NUEVA KARAMBOLA

Para picar:
Ensaladilla rusa con tartar de cigalas
Albóndigas de rape y gamba roja
Pulpo a la parrilla.
Setas a la brasa con chipirón andaluza y ali-oli de ajo negro.

Plato principal:
Bacalao a la brasa sobre salsa vizcaína con ali-oli de
su pilpil y cortezas de su piel.

Un toque dulce:
Goxua.

LOS XARMIENTOS

Stracciatella de burrata con crujiente de panceta, tomate italiano y frutos secos.

Ensalada de langostinos escabechados.

Portobellos con huevo a baja temperatura y aceite de jamón.

Pulpo a la brasa

Xarmientos a la parrilla.

Lemon Pie «Xarmientos».

MONTAL

Kokotxa de bacalao, panceta, borrajas y salsa verde.

Lomo de esturión con escabeche de cítricos y jengibre, remolacha en curtida y hojas de shiso.

Costilla de ternera Black Angus, cremoso de apio nabo asado, caviar de PX, berenjena ahumada y boniato. Jugo de su asado.

Manzana de crema de vainilla, frambuesas y ganache de chocolate, sopa de mango y hierba Luisa.

RIVER HALL

Entrantes:

Untoso de borraja con vinagreta de hongos.

Buñuelo de queso aragonés con alioli de azafrán.

Trucha con encurtidos y esencia de oliva negra.

Flan de cebolla, láctico de jamón con demiglace de verduras al ámbar.

Ajorriero con toffe de ajo y espuma de patata ahumada.

Plato principal:

Cuello de Ternasco de Aragón IGP con piel de leche a las hierbas y flores.

Postre:

Panacotta de arroz y trufa con jugo de chocolate amargo.

USABI

Ostra; Bloody Mary con pisco.

Tiradito; láminas de pescado con sus cremas nikkei.

Acevichado; con chicharrón de calamares.

Vieras; con kimuchi, lima y masago arare.

Tartar; de atún bluefin huevo de codorniz, patatas y boniatos asados.

Nigiri; de carabinero braseado y su cabeza al wok.

Jalea; chicharrón de dorada, sarsa criolla y tortilla de maíz morado.

ABSINTHIUM RESTAURANTE

Tramezzino de rillettes de sardinillas con pimienta y lima.

Caldo doble de ave al amontillado.

Salmón escocés marinado con foie-gras al “Ysabel Regina” en gelée de champagne.

Alcachofas, setas silvestres y molleja de ternera lechal.

Bacalao de la Isla de Osos con guiso de sus cocochas al azafrán y el torrezno de su piel.

Nuestra interpretación del pato a la naranja, con salsifís y cacao.

Cocochococurry homenaje a El Bulli.

Con bebidas de los patrocinadores, agua, pan, café y golosinas.

PRECIO MENÚ: 90 €

Con armonía de vinos seleccionado por nuestro sumiller.

PRECIO MENÚ: 150 €

NOVODABO

 y adaptable para vegetarianos

Aperitivos:

Croqueta de sepia en su tinta con alioli de chipotle.

Chirivía con maíz y sardina ahumada.

Entrante:

Panceta asada con maracuyá, gambón y mahonesa de jengibre.

Pescado:

Merluza de pincho a la brasa con pilpil de calabaza y licuado de espinacas.

Carne:

Ternera en el Valle.

Postre:

Cilindro de chocolate blanco, amareñas y cacao y café.

Petits fours:

Mini tarta de Lima Limón.

Trufa de chocolate con frambuesa.

Macaron de chocolate y vodka.

PRECIO MENÚ: 70 €

Notas

A series of 15 horizontal dotted lines for writing notes.



ORGANIZA



saboreazaragoza
TASTINGZARAGOZA

PATROCINA

