



PREMIOS  
**Horeca**

RECETARIO 2025

XXVI CERTAMEN

*Diseño y maquetación:*  
ALMOZARA ARTÍSTICA, S.L.

*Fotografías:*  
AGENCIA ALMOZARA  
[www.almozara.com](http://www.almozara.com)

Organización evento:  
HORECA RESTAURANTES ZARAGOZA  
[www.premioshoreca.com](http://www.premioshoreca.com)

# RECETARIO 2025

## XXVI CERTAMEN

PREMIOS  
**Horeca**

# RECETARIO 2025

## XXVI CERTAMEN

**E**n este año, que tiene un número tan redondo, voy a empezar a escribir estas líneas por el final. Siempre me he preguntado por qué en las introducciones y los discursos los agradecimientos a las empresas colaboradoras aparecen en el último párrafo. Sin embargo, sin patrocinadores sería muy difícil poder convocar cada año, y ya van 26 ediciones, nuestro tradicional certamen de restaurantes y con él, este esperado recetario. Por lo tanto, sirva este prólogo para mostrar el mayor agradecimiento al Gobierno de Aragón, Ayuntamiento de Zaragoza – Zaragoza Turismo, Diputación Provincial de Zaragoza, Turismo de Aragón, ‘Aragón, Alimentos Nobles’, D.O. Campo de Borja, Cervezas Ambar, Coca-Cola, Grupo Codorníu, Repsol, CaixaBank, Cafés El Criollo, Melsa, Dr. Schär, Aragón Robotics, MAS Prevención, Grupo Usieto, AGMA, Herald de Aragón – Con Mucho Gusto, Aragón Territorio AOVE, AJ CASH, Daxia y IGP Ternasco de Aragón. Sin vosotros no sería posible.

Con su apoyo, abrimos estas páginas que contienen excelentes recetas que han creado con amor grandes cocineros de nuestra tierra en el marco de la XXVI edición de los Premios Horeca en la que participan más de 40 restaurantes de Zaragoza y provincia y que demuestra y muestra con excelentes fotografías gastronómicas la creatividad y el nivel de nuestros profesionales de la hostelería. Es un secreto a voces que en Aragón lideramos una revolución gastronómica que parte de excelentes chefs que ofrecen emociones y experiencias diferentes y atractivas mezclando cuatro ingredientes fundamentales: materia prima, tradición, innovación y talento, dando forma a una nueva marca gastronómica que ya bulle a pleno rendimiento. Son muy pocas las ciudades que puedan generar tendencias gastronómicas en tan poco tiempo y con tanta calidad. Estamos viviendo un momento histórico. Nunca antes en Aragón habían brillado tantas estrellas Michelin. Miramos hacia el futuro con optimismo pensando en mejorar la digitalización y profesionalización del sector con el reivindicadísimo Centro Superior de Capacitación y Emprendimiento de Hostelería y Turismo de Aragón que, esperamos, sea una realidad más pronto que tarde.

Tenemos talento a raudales, es indudable, pero también contamos con un gran aliado: nuestras materias primas. Este año, nuestro homenaje, en forma de bodegón, es para ellas. Son la esencia de la identidad de nuestra tierra, el hilo narrativo que une paisaje, cultura y tradición en cada bocado. No son solo ingredientes; son memoria y patrimonio, transmitidos de generación en generación a través de recetas que reflejan la historia y el carácter de un pueblo. La borraja, la trufa, el ternasco, el aceite, el vino, el arroz, la cebolla o los frutos del árbol y de la huerta, por nombrar algunos de ellos, no solo definen la cocina aragonesa, sino que también le otorgan un sello de autenticidad y calidad reconocible más allá de nuestras fronteras, convirtiéndolo en un referente en el mapa gastronómico global, que atrae tanto a visitantes como a amantes de la cocina en busca de sabores con historia. Ya lo decía Cézanne cuando hablaba de sus famosos bodegones con su amigo Gustave Geffroy "Quiero asombrar a París con una manzana".

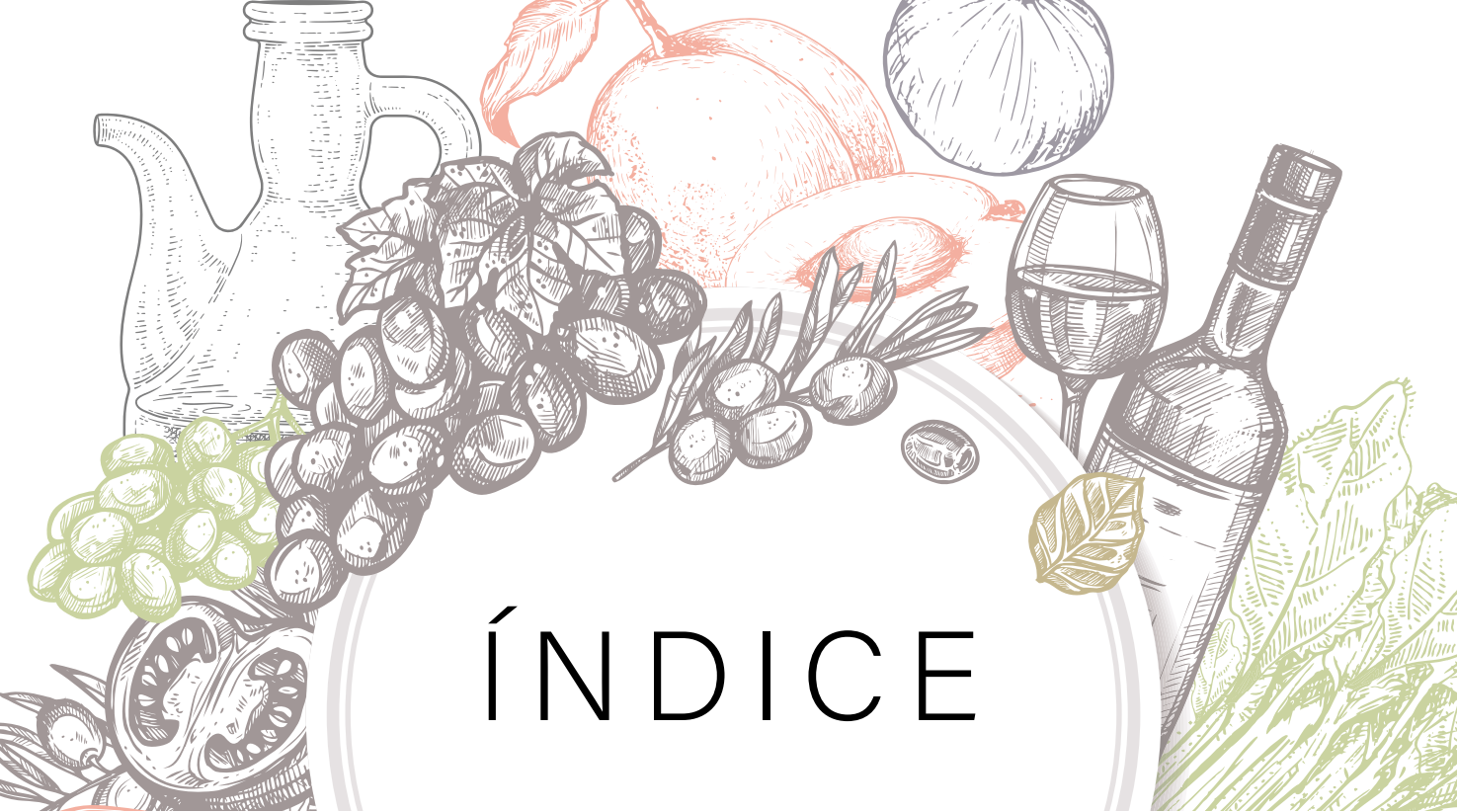
Con su juego de luces y sombras, los bodegones han sido desde siempre una ventana a la vida cotidiana, un homenaje silencioso a los alimentos que sustentan cuerpo y alma. En las mesas de las casas aragonesas, como en los lienzos de los grandes maestros, se despliegan productos sencillos pero llenos de historia donde cada plato es una pincelada en la memoria gastronómica de Aragón y una galería de sabores atrapados en nuestra historia.

Este recetario es un bodegón en sí mismo que nace como homenaje a estas mesas de pueblo y de ciudad donde se trasiega cada día por el inmenso placer de cocinar y de comer, compartiendo mesa y mental con la familia. Y así como Cézanne elige con cuidado los objetos de su composición, los cocineros que participan en este recetario han compartido sus mejores creaciones para invitarnos a potenciar la hospitalidad de nuestras cocinas, porque -ya es sabido- compartido el menú sabe mejor.

Por lo tanto, en estas páginas no solo encontrarás instrucciones para cocinar, sino también una invitación a contemplar la comida como lo haría un artista: con respeto, con emoción y con la certeza de que, como en un bodegón, en la simplicidad de una manzana, de un plato bien hecho, se esconde la verdadera belleza. Así que, os invitamos a meter las manos en la masa y a disfrutar de nuestra maravillosa gastronomía siguiendo las indicaciones de este recetario. Y, por supuesto, a brindar por muchos años más. ¡Salud!

**JOSÉ MARÍA LASHERAS**  
*Presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza*

PREMIOS  
Horeca



# ÍNDICE



12  
ALBERGUE DE MORATA



13  
AMONTILLADO WINEBAR



14  
ARAGONIA PALAFOX



15  
BLASÓN DEL TUBO



16  
BOULEVARDIER



17  
BRASERÍA FIRE

# ÍNDICE



18

BUNKERBAR



19

CASA DARÍO



20

CASA PEDRO  
RESTAURANTE/GASTROBAR



21

CELEBRIS RESTAURANTE



22

EL BURGOLÉS



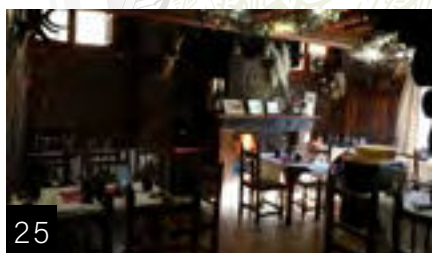
23

EL CACHIRULO



24

EL CANDELAS



25

EL CASERÍO DE BIEL



26

EL DISFRUTÓN



27

LA GERENCIA DEL TUBO



28

GORALAI



29

GRATAL



# ÍNDICE



30

HÁBITAT SELLA



31

HOTEL RESTAURANTE  
CASTILLO BONAVÍA



32

HOTEL RESTAURANTE EL PATIO



33

HOTEL RESTAURANTE RÍO PIEDRA



34

LA BODEGA DE CHEMA



35

LA CAVA



36

LA EMBAJADA



37

LA PRENSA



38

LA REBOTICA



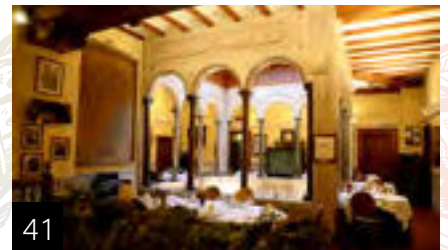
39

LA SCALA



40

MAS' TORRES



41

MONTAL



42

OCTAVA MILLA - HOTEL EUROPA



43

PARRILLA ALBARRACÍN



44

PARRILLA NARDONE



45

RESTAURANTE D23



46

EL FORO



47

GAYARRE



48

QUEMA



49

RIVER HALL



50

TAJO BAJO



51

UROLA



52

VITA TABERNA GASTRONÓMICA



RECETAS

# Albergue de Morata

Cam. del Baldío, 50260 Morata de Jalón, Zaragoza  
Tel. 976 81 81 55



## Croqueta de jamón de la Julia

### INGREDIENTES:

400 gr de harina.  
800 gr de leche.  
50 gr aceite.  
100 gr mantequilla.  
100 gr Jamón de Teruel DOP.  
1 yema de huevo codorniz.  
1 taza azúcar.  
2 tazas de sal.  
Media cebolla.

### ELABORACIÓN:

Colocar en una sartén la cebolla picada con el aceite y la mantequilla, esperar que se dore y a continuación añadir la harina sin parar de darle vueltas. Incorporar la leche y cocer 10 minutos removiendo para que no se pegue. Vamos incorporando el Jamón picado hasta conseguir una masa homogénea.

Colocar en una bandeja el azúcar y la sal y ocultar la yema de huevo unos minutos, después, la lavaremos y la introduciremos dentro de la croqueta cuando la formemos.

Empanar con pan rallado y huevo.

*Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:*



# Amontillado Winebar

C. Hermanos García Mercadal, Local, 5, 50009 Zaragoza  
Tel. 976 87 67 93



## Manitas y carrilleras con Pedro Ximénez

### INGREDIENTES:

1 kg Manitas de cerdo.  
500 gr de carrillera de cerdo  
Duroc.  
1 zanahoria.  
½ puerro.  
1 cebolla.  
700 gr de hueso de vacuno  
para fondo oscuro.  
20 gr harina de maíz.  
30 ml vino Pedro Ximénez.  
Vino tinto.  
Agua.

### ELABORACIÓN:

Hacer un fondo oscuro con las verduras y los huesos de vacuno.  
Lavar bien las manitas y cocer a fuego lento durante 4 horas.  
Deshuesar.  
Marcar las carrilleras bien y cocinar con vino hasta que se deshagan con facilidad. Sazonar.  
Desmigajar bien la carne y ponerla entre dos capas de manitas.  
Enrollar bien y dejar enfriar de 4 a 8 horas.  
Preparar la salsa con el fondo oscuro cocinado previamente y terminar con el vino dulce.  
Cortar las manitas rellenas y marcar a fuego fuerte.  
Terminar napando con la salsa de PX.



# Aragonia Palafox

C. del Marqués de Casa Jiménez, s/n, Casco Antiguo, 50004 Zaragoza  
Tel. 976 79 42 43



## Pan Chusco | Chocolate | Aceite | Yogur Natural de Oveja de Biota

### INGREDIENTES:

Pan chusco (migas), 4 gr Chocolate negro y jengibre confitado LAPACA, 40 gr helado de cacao, Aceite Sierra del Moncayo DOP, Yogurt artesano Val del Cinca (artesanía alimentaria) (leche de oveja pasteurizada), 1 gr sal en escamas y 1 ramillete de flor alyssum (z-green e Innoflower).

*Para las migas garrapiñadas:* 600gr Pan chusco (Sello C'alia), 200 gr Azúcar, 250 gr Moscatel, 20 ml agua mineral.

*Para las gominolas de A.V.O.E:* 100 ml aceite 10 gr glucosa líquida, 20 gr azúcar isomalt, 6 gr azúcar blanquilla, 20 ml agua mineral, 3 uds hojas de gelatina (rebozar en ácido cítrico y azúcar).

*Para la panacota de Yogurt:* 100 gr crema, 250 gr yogurt, 2 sal fina y 4 agar agar.

### ELABORACIÓN:

*Para las migas garrapiñadas,* hornear el pan chusco (Sello C'alia) de 2 días mínimo, a modo de migas. Hacer un almíbar con el azúcar y moscatel de Ainzón, cuando reduzca echar las migas y remover. Al caramelizarse añadir el agua y remover hasta que garrapiñe. Extender sobre un silpat y secar 80°C durante 4 horas. Para las gominolas de A.V.O.E, hacer almíbar de azúcar isomalt, azúcar blanquilla y agua mineral. Añadir glucosa líquida y hojas de gelatina previamente hidratadas. Agregar aceite, calentar y remover a 80°C. Colocar en moldes de semi-esfera y una vez gelatinizados, rebozar en ácido cítrico y azúcar. *Para la panacota de Yogurt,* pesar en un cazo crema, yogurt, sal fina y agar agar. Poner al fuego y remover con una varilla hasta que este homogéneo y llegue a ebullición, verter sobre un molde cilíndrico, que se atempere a temperatura ambiente un poco y después abatir a 5°C. Desmoldar y reservar.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Blasón del Tubo

C. del Blasón Aragonés, s/n, Casco Antiguo, 50003 Zaragoza  
Tel. 976 20 46 87



## Bacalao confitado sobre Borraja C'alia y salsa de piquillo

### INGREDIENTES:

Lomo de bacalao islandés desalado.  
Aceite de oliva virgen extra.  
Pimiento del piquillo.  
Cebolla.  
Ajo.  
Puerro.  
Borraja C'alia.

### ELABORACIÓN:

En una cacerola poner un litro de aceite de oliva virgen extra y calentar hasta llegar a los 65 °C. Confitar es cocer a baja temperatura. Introducir las piezas de bacalao con la piel hacia arriba de manera que queden totalmente cubiertas por el aceite. Confitar durante 15 minutos. Por otro lado, en una olla con abundante agua caliente se introducen la Borraja C'alia previamente limpias y cortadas. Retirar la Borraja cortando la cocción para obtener una textura más "al dente". Para obtener la salsa de piquillo hacer un fondo de verduras con el aceite de oliva virgen extra, el puerro y el ajo. Una vez que estén las verduras cocinadas, se añade el piquillo y se tritura la mezcla para obtener una salsa. A la hora de emplatar, poner una cama de Borraja y colocar el lomo de bacalao confitado encima. Para decorar, añadir un poco de la salsa de piquillo.



# Boulevardier

C. del Dr. Horno Alcorta, 26, 50004 Zaragoza  
Tel. 976 92 58 88



## Nobleza Aragonesa:

Timbal de Cebolla Fuentes de Ebro DOP rustida con yema trufada, quesos de Aragón y mantequilla de albahaca coronado con trufa negra y foie de tierra mudéjar.

### INGREDIENTES:

Cebolla Fuentes de Ebro DOP.  
Yema de huevo trufado.  
Trufa negra.  
Quesos de Aragón cremosos.  
Mantequilla.  
Albahaca.  
Foie de tierra mudéjar.  
Aove.  
Sal fina.  
Pimienta negra recién molida.  
Nata 35% materia grasa.

### ELABORACIÓN:

Pelar y cortar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP en juliana y fondear con aceite de oliva sal y pimienta hasta conseguir color dorado y sabor umami. Enfriar la Cebolla en un bol y añadir las yemas de los huevos trufados, el queso cremoso y la nata. Mientras enfriamos la Cebolla en una cazuela, escaldar las hojas de albahaca y luego triturar con mantequilla hasta conseguir un aceite emulsionado de color verde vivo. Colocar la mezcla fría en moldes con papel de horno y cocer 10 min a 120°C con el horno precalentado. Quedará una textura de tarta de queso. Retirar del molde y con el papel, presentar en plato con estilo rústico. Decorar con trufa rallada y mantequilla de albahaca.

*Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:*





# Brasería Fire

C. de Santiago, 12, Casco Antiguo, 50003 Zaragoza  
Tel. 876 54 42 88



## Manzana en texturas

### ELABORACIÓN:

*Manzana caramelizada:* 3 mazanas, 75 gr azúcar, 20 gr mantequilla y 10 gr canela. Cortar en cuadrados las manzanas. Derretir la mantequilla, agregar el azúcar y la manzana cortada. Remover hasta que esté bien blanda y añadir la canela. *Espuma de manzana:* 160 gr leche, 120 gr nata, 25 gr yema de huevo, 60 gr manzana caramelizada. Juntar la leche con la nata y poner a hervir. Juntar las yemas con la manzana. Añadir las yemas a la leche y poner a fuego hasta alcanzar 85°C. Triturar y colar la mezcla. Dejar enfriar. Poner en el sifón con 2 cargas. Agitar bien y rellenar los moldes. Congelar hasta servir. *Roca de manzana:* 15 gr de azúcar, 4 claras de huevo, 70 gr de harina, 60 gr de manzana caramelizada, 5 gr de canela. Triturar todo junto. Pasar la mezcla por un colador, poner en sifón con dos cargas. Poner en vaso desechable cortada la base un cuarto de la mezcla. Meter en el microondas 1 minuto. Romper en trozos el bizcocho con cuidado. Meter en la deshidratadora 60°C, 4 horas. *Teja de manzana caramelizada:* 45 gr manzana caramelizada, 75 gr harina, 45 gr mantequilla, 45 gr clara de huevo. Derretir la mantequilla. Triturar todo junto. Expandir la mezcla en el molde con una espátula. Hornear 175 °C 4 minutos. Desmoldar antes de que se enfríe. *Polvo de manzana:* 3 manzanas. Pelar las manzanas. Poner la piel en la deshidratadora a 50°C 17 horas. Triturar en un molinillo hasta que se quede un polvo muy fino.



# Bunkerbar

C. de Jerónimo Zurita, 20, Casco Antiguo, 50001 Zaragoza  
Tel. 976 39 08 23



## Berenjena marinada en Cerveza Export, a la brasa con rebollones del Moncayo, papada de Duroc de Teruel y sus torreznos

### INGREDIENTES: (4 PX)

1 Berenjena.  
1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP.  
5 espárragos verdes.  
300gr de boletus del Moncayo.  
150gr de papada Duroc.  
40gr de tiras de torrezno.  
2 cucharadas soperas de aceite.  
Sal y pimienta al gusto.  
Para la salsa.  
Soja y jengibre rallado.

### ELABORACIÓN:

Asar la berenjena a la brasa con carbón vegetal de marabú. En una sartén, picar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP y pochá con espárragos trigueros y las setas. Añadir la papada que hemos hecho a baja temperatura y mezclar bien. Cuando la berenjena este hecha, quitar la piel, dejar con el rabino macerando unos minutos en cerveza Ambar Export. Una vez ya macerada proceder al montaje, abrir la berenjena y rellenar con la mezcla de Cebolla, espárragos trigueros, setas y papada ibérica a baja temperatura. Poner en una bandeja de horno y dejar 5 minutos que se cocine. Para emplatar, agregamos los torreznos laminados y crujientes, salsa kimchi y salsa de soja con jengibre para dar un toque picante.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Casa Darío

C. de Francisco de Vitoria, 26, 50008 Zaragoza  
Tel. 876 05 39 77



## Borraja C'aliá Casa Darío

### INGREDIENTES:

Borraja C'aliá.  
Nata.  
Fondo oscuro ternera.  
Foie.  
Trufa.  
Jamón Teruel DOP.

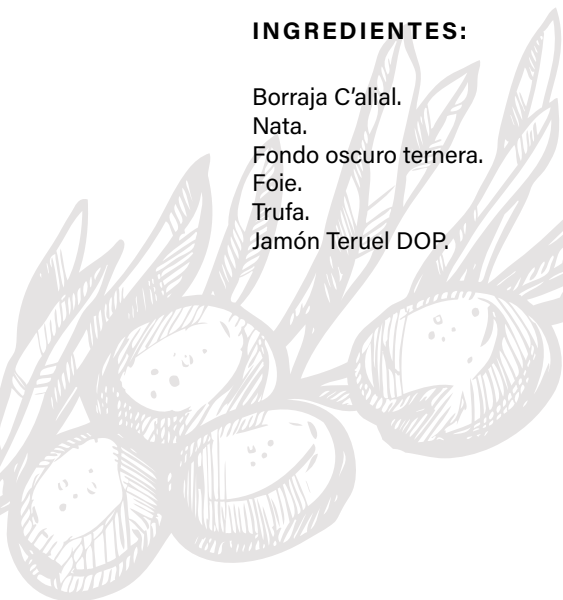
### ELABORACIÓN:

Cocer al dente la Borraja. Poner la nata a hervir y en un horno introducir el Jamón de Teruel DOP fileteado en una bandeja con un papel de horno y peso encima para hacer cristales de jamón.

Reducir el fondo oscuro y agregar la nata cuando empiece su ebullición y remover sin parar. Cuando esté todo bien mezclado echar el foie troceado y remover.

### ELABORACIÓN:

Ecurrir bien la Borraja y mezclar con la salsa. Rallar la trufa y colocar el jamón.



*Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:*



# Casa Pedro Restaurante/Gastrobar

C. de la Cadena, 6, Casco Antiguo, 50001 Zaragoza  
Tel. 976 29 11 68



## Presas de cordero Agnei Ibérico, clorofila vegetal y yogur especiado

### INGREDIENTES:

Presas de cordero agnei ibérico.  
Fondo cordero.  
Hojas de acelga tierna.  
Penca de acelga.  
Hojas de espinaca.  
Ajo.  
AOVE.  
Yogur cremoso.  
Especias.  
Agar.

### ELABORACIÓN:

Metemos la presa de Cordero en una salmuera durante 2 horas. Sacamos, secamos y envasamos al vacío con un poco de pimienta y aove. Cocinamos a baja temperatura durante 5 horas. Marcar en parrilla y reservar.

Para la clorofila vegetal, hacemos una infusión de ajo y aove. Escaldamos y enfriamos las hojas de acelga y espinaca. Trituramos y emulsionamos junto con el aceite infundado y ponemos a punto de sal.

Para las pencas de acelga, cortar a dados pequeños y escaldar. Reservar. Calentar al momento del pase en la clorofila vegetal.

Para el yogur especiado, llevamos al fuego el yogur junto con la mezcla de especias que seleccionemos. Añadimos el agar y damos un hervor. Dejamos enfriar y triturar en Thermomix. Reservar en biberón.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Celebris Restaurante

Hotel Hiberus, P.º de los Puentes, 2, 50018 Zaragoza  
Tel. 876 54 20 06



## Flor de alcachofa sobre espuma de tupinambo, ajo negro y Longaniza de Aragón C'aliál (Graus)

### INGREDIENTES:

1 alcachofa de la ribera del Ebro.  
200 gr de patata.  
80 gr de tupinambo.  
2 dientes de ajo negro.  
50 gr de Longaniza de Aragón C'aliál (Graus) sin la tripa.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos bien la alcachofa retirando todas las hojas duras quedándonos con el corazón de la misma y la cocemos en agua hirviendo. Por otro lado, para la espuma de tupinambo ponemos a cocer la patata y el tupinambo juntos y una vez listos, los trituramos todo con el ajo negro y ponemos a punto de sal. Introducimos el puré en un sifón y le ponemos dos cargas. Finalmente, en una sartén salteamos y doramos la Longaniza de Aragón C'aliál.

**PRESENTACIÓN:** Abrimos las hojas de la alcachofa con cuidado para darle una forma de flor y la marcamos en la plancha para que se dore. En la base de un plato ponemos la espuma de tupinambo y sobre ella, colocamos la flor de alcachofa. Decoramos con la masa de Longaniza salteada y unos micro brotes.



# El Burgolés

C. de las Cortes de Aragón, 30, 50730 El Burgo de Ebro, Zaragoza  
Tel. 976 10 43 82



## Merluza en lomo y kokotxa al fuego

### INGREDIENTES:

Lomo de merluza.  
Kokotxa de merluza.  
Ajo y perejil.  
Espinacas de merluza para el fumet.  
Garnacha blanca de Cariñena.

### ELABORACIÓN:

Salpimentar la merluza y plancharla.  
Marcar la kokotxa en la brasa.  
Cocinar en la salsa.  
Fusionar en pilpil con la salsa verde.



# El Cachirulo

N-232, km 1, 5, 50011 Zaragoza  
Tel. 976 46 01 46



## Merluza rellena de Borraja C'aliai con salsa de Azafrán del Jiloca

### INGREDIENTES: (para 4 personas):

#### *Para la merluza:*

1 merluza entera limpia (de unos 1.5 kg) abierta en libro, sin espinas. 300 g de Borraja C'aliai (puedes sustituirla por espinacas si no está disponible). 2 dientes de ajo. 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.

Sal y pimienta al gusto.

#### *Para la salsa de Azafrán del Jiloca:*

250 ml de caldo de pescado (puedes hacerlo con las espinas de la merluza). 100 ml de nata para cocinar. 1 sobrecito o unas hebras de Azafrán del Jiloca. 1 chalota o cebolla pequeña picada finamente. 1 cucharada de mantequilla. Sal y pimienta al gusto.

### ELABORACIÓN:

Para el relleno, lavar y cortar la Borraja en trozos pequeños. En una sartén, calentar aceite de oliva y sofreír los ajos picados hasta que estén ligeramente dorados. Añadir la Borraja y rehogar a fuego medio 5-7 minutos. Añadir sal y pimienta. Reservar. Rellenar la merluza; Secar la merluza y salpimentar por dentro y por fuera. Extender la merluza en una bandeja de horno con papel de hornear. Colocar el relleno de Borraja C'aliai en el centro de la merluza y cerrar como un libro. Hornear la merluza: Precalentar el horno a 180 °C. Pincelar la merluza con un poco de aceite de oliva y hornear 20-25 minutos, dependiendo del tamaño del pescado. Preparar la salsa de Azafrán: En una sartén, derretir la mantequilla y sofrir la chalota hasta que esté transparente. Añadir las hebras de Azafrán y remover para que liberen su aroma. Incorporar el caldo de pescado y reducir a fuego medio durante 5 minutos. Agrega la nata, mezcla bien y cocina a fuego lento hasta que la salsa espese ligeramente. Sazona al gusto.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# El Candelas

C/ del Maestro Mingote, 3, 50002 Zaragoza  
Tel. 976 42 30 25



## Ternasco de Aragón IGP relleno de calçots y Longaniza de Aragón C'alial (Graus)

### INGREDIENTES:

Ternasco de Aragón IGP.  
Calçots.  
Longaniza de Aragón C'alial (Graus).  
Aceite.  
Sal.  
Cebolla.  
Pimienta.

### ELABORACIÓN:

Deshuesar el Ternasco de Aragón IGP, salpimentar, hacer el calçots a la brasa y pelar. Rellenar el Ternasco de Aragón IGP con Longaniza y calçots. Envasar al vacío y meter al horno a baja temperatura durante 12 horas a 70 grados. Elaborar una bresa de verduras, guisar y junto con el jugo del Ternasco triturar todo, pasar por el chino y añadir al ternasco.





# El Caserío de Biel

C. Mayor, 20, 50619 Biel, Zaragoza  
Tel. 976 66 90 83



## Calamares rellenos de carne desmechada en salsa coreana sobre crema de su tinta negra y leche de coco

### INGREDIENTES:

4 calamares, 1 zanahoria baby y 1 flor tajete. *Para la carne desmechada:* 200 gr de carne de corzo, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 50 gr de mango, 50 gr de calabaza cacahuete, 2 cucharadas de Aceite del Bajo Aragón DOP, sal, 1/2 vaso de vino Edra blanco luz y 3 vasos de agua. *Para nuestra salsa coreana:* 2 ajos, 1 cucharada de Aceite del Bajo Aragón DOP, Aceite de sésamo, 2 cucharadas de sweet chilli, 1 cucharada de gochujang, 2 cucharadas de yakiniku, 1 cucharada de miel Mil gotas del Frago. *Para la crema de tinta de calamar:* 20 gr de mantequilla, tinta de calamares, 4 cucharadas de leche de coco sin azúcar.

### ELABORACIÓN:

*Guiso de corzo:* Saltear en una olla con AOVE el corzo a fuego fuerte y reservar cuando esté sellado, poner cebolla cortada y cocinar, cuando esté amarronada bajar el fuego. Añadir la calabaza y risolar a fuego medio. Poner el mango y cocinar todo varios minutos. Introducir la carne y el vino blanco, cocinar hasta reducir el vino. Añadir el agua y dejar a fuego muy flojo hasta que se quede la carne blanda y el agua reducida, rectificar de sal y desmechar. *Salsa coreana:* En una sartén con AOVE dorar los ajos cortados. Añadir sweet chilli, gochujang y salsa yakiniku. Cocinar, añadir miel y por último el aceite de sésamo, cuando hierva triturar. *Crema de tinta de calamar:* en una sartén con mantequilla añadir la tinta de calamar, cocinar y remover unos segundos. Añadir leche de coco y llevar a ebullición removiendo, reducir para que quede cremosa. Mezclar la carne de corzo desmechada con la salsa coreana, poner en una manga y rellenar los calamares. Marcar en una parrilla por ambos lados impregnados en AOVE y meter al horno precalentado a 200°C, apagar y dejar dentro 5 min. Freír los tentáculos del calamar enharinados.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# El Disfrutón

C. de Francisco Bayeu, 4, Casco Antiguo, 50003 Zaragoza  
Tel. 605 56 42 84



## Alita de pollo deshuesada y crujiente con tartar de gamba roja

### INGREDIENTES:

1 Alita de pollo.  
1 Gamba roja.  
4 gotas de siracha.  
Zumo de media lima.  
2 gramos de jengibre  
rallado.  
Una cuchara de café de  
aceite de oliva.  
Brandy.  
100 gr de harina de arroz.  
0,5 litros de gaseosa.  
Pizca de sal.

### ELABORACIÓN:

Lavar bien las alitas, salpimentar y cocer hasta que estén tiernas. Quitar los huesos con cuidado para que mantenga la forma y no se rompan. Pelar las gambas y con las cabezas hacer una emulsión, saltear en aceite flameando con brandy y triturar. Colar por un colador fino y aliñar con la lima. Siracha y jengibre. Picar en trocitos y reservar el cuerpo de la gamba. Hacer una orly, pasar la alita y freír hasta que dore y esté crujiente, pasar a papel de cocina para quitar el exceso de grasa. Por último, colocar la alita en un plato, la gamba sobre ella y terminar añadiendo la emulsión de las cabezas sobre el tartar de gamba.

*Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:*



# La Gerencia del Tubo

C. de Cinegio, 3, Casco Antiguo, 50003 Zaragoza  
Tel. 876 65 29 29



## Piruleta de anca enrollada en panceta curada

### ELABORACIÓN:

Damos forma de Chupachups al muslo de rana. Albardamos el anca previamente sazonada en una loncha de panceta curada, horneamos 10 minutos a 180°C.

Con una besamel bien espesa envolvemos la elaboración dando forma de esfera, empanamos y freímos. Presentamos sobre una Romesco y tiras finas de calçots.



Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Goralai

Nº 7, C. de la Sta. Cruz, Casco Antiguo, 50003 Zaragoza  
Tel. 976 55 72 03



## Parmentier de huevo, foie a la plancha, aire de tomillo limón y falso guisante caviar

### INGREDIENTES:

#### *La parmentier:*

1l de leche, 1 unidad de patata, 20 cl de brandy, 1 cebolla y 3 huevos frescos.

#### *El falso guisante:*

250 gr de guisantes y 15 gr de agar-agar.

#### *Aire de tomillo:*

250 gr de leche, 1 manojo de tomillo limón y 2 gr de sucro.

### ELABORACIÓN:

*La parmentier:* pochar la cebolla, añadir la patata y rehogar. Flambear con el brandy y cubrir con la leche, reducir el contenido casi a la mitad, freír los huevos y triturar.

*El falso guisante:* cocer el guisante, triturar y añadir el agar-agar, llevar a 90°C en la Termomix, introducir en un biberón. Dejar caer en un bol de aceite muy frío, colar y reservar.

*Aire de tomillo:* infusionar la leche con el tomillo, añadir el sucro y colar. Levantar con el airador.

*Emplatado:* en la base del plato poner la parmentier con el guisante previamente sopleado con sal gorda. En un costado, un escalope de foie marcado en la plancha y encima el aire de tomillo limón.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Gratal

P.º de la Constitución, 111, 50600 Ejea de los Caballeros  
Tel. 976 66 37 29



De los ríos de los pirineos al embalse de yesa  
agua azul (río) sobre un canto rodado...  
gravlax de trucha

## INGREDIENTES:

Trucha curada con 600 gr azúcar, 1 kg de sal y 50 gr de bayas de enebro trituradas. Curación de 13 horas en nevera.

## ELABORACIÓN:

Huevas de trucha marinadas en aove con esferificación de gin (50 gr de gin, 150 gr de almíbar, 19 gr de cloruro cálcico, cantaba y alginato 47 gr por litro de agua para realizar el esférico).

## AGUA VERDE

Esturión frito (con almidón de maíz) sobre un gel de piparas dulces (trituradas y montadas con aove, más 36 g de espirulina). Reservar.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Hábitat Sella

C. Pilar Lorengar, 50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza  
Tel. 976 11 17 71



## Trucha, yema curada y cuajado de panela

### INGREDIENTES:

300 gr trucha pirinea,  
1dl aceite de oliva, sal,  
6 gr pimienta, 1 limón,  
1lima, 20 gr cilantro,  
1 huevo, 40 gr azúcar,  
50 gr cebolla, 2 piparra,  
0,1 ml perrins,  
100 gr panela,  
1/4 dl Jerez y  
5 gr sal.

### ELABORACIÓN:

*Para la trucha:* Cortar en dados regulares, agregar cebolla, aceite de oliva, sal, piparras pimienta, Jerez y perrins.

*Para la yema:* Cocer el huevo a 65 grados sacar la yema, refrescar y curar a partes iguales de sal y azúcar durante 30 minutos. Lavar y reservar.

*Cuajado de panela:* Desmenuzar el queso agregar zumo de media lima, unas gotas de limón y cilantro picado. Dejar macerar y tamizar. Colocar las elaboraciones en el plato y servir.



# Hotel Restaurante Castillo Bonavía

A-68, km 250,95 Pedrola, Zaragoza  
Tel. 976 619 000



## Vichyssoise de chirimía con espárrago blanco de Ejea y trufa de Valderrobres

### INGREDIENTES:

*Para la vichyssoise:* 2 chirivías medianas (unos 250 gr), 1 puerro (parte blanca), 1 patata pequeña (unos 100 gr), 500 ml de caldo de verduras, 200 ml de leche evaporada, 30 gr de mantequilla, 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta al gusto.

*Para el acompañamiento:* 8 espárragos blancos frescos, 10 gr de trufa negra, aceite de trufa (opcional) y sal en escamas.

### ELABORACIÓN:

*Base de la vichyssoise:* Pelar y cortar la chirivía, el puerro y la patata en trozos pequeños. En una cacerola, derretir mantequilla con AOVE. Añadir el puerro y rehogar 5 min. Incorporar la chirivía y la patata y rehogar 3-4 min. *Cocer la vichyssoise:* añadir el caldo de verduras caliente a la cacerola, llevar a ebullición y cocinar lento durante 20-25 minutos. Triturar hasta obtener una crema. Incorporar la leche evaporada, mezclar y cocinar 5 min. Ajustar de sal y pimienta. Pelar los espárragos blancos y cocer en agua con sal durante 8-10 minutos. Enfriar en agua con hielo para fijar el color. *Montar el plato:* servir la vichyssoise de chirimía caliente o templada en un plato hondo. Colocar dos puntas de espárrago blanco por ración sobre la crema. Laminar la trufa negra sobre los espárragos. Opcionalmente, añadir unas gotas de aceite de trufa y unas escamas de sal sobre los espárragos para potenciar el sabor.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Hotel Restaurante El Patio

Av. de Madrid, 6, 50100 La Almunia de Doña Godina, Zaragoza  
Tel. 976 60 10 37



## Albóndigas de Ternasco de Aragón IGP y Longaniza de Aragón C'alial (Graus) al estilo Juan Altamiras

### INGREDIENTES:

2 kg pierna de Ternasco de Aragón IGP, 1 kg Longaniza de Aragón C'alial, 200 gr pan sin gluten, 400 ml leche, 1 cucharada de puré de ajo, 3 huevos, 1/2 cucharita de canela, 300ml zumo de granada, 200gr de avellana, 500ml caldo de carne, 3 cebollas picadas, perejil, harina de arroz y maicena, aceite de oliva virgen extra, 200gr grasa jamón y calabaza asada.

### ELABORACIÓN:

*Para las albóndigas:* picar Ternasco de Aragón IGP y Longaniza en picadora. Mezclar, salpimentar y reservamos. Mezclar leche, pan, huevos, ajo, canela y perejil hasta conseguir una mezcla homogénea. Incorporar la carne y mezclar de nuevo. Bolear las albóndigas y pasar por harina de arroz y maicena. Freír en AOVE y reservar. *Para la salsa:* picar la grasa de jamón y fundir en una cazuela. En esta misma grasa pochar la cebolla unos 10 minutos, añadir avellanas, un vaso de vino blanco y el caldo de carne. Reducir 10 min y añadir el zumo de granada y las albóndigas que coceremos en la salsa 15-20 min más. Asar calabaza salpimentada con un toque de aceite de oliva hasta la textura deseada y hacemos puré. *Para el emplazado:* en la base colocar el puré de calabaza, las albóndigas encima, saltear y decorar con trozos de avellana tostada y granos de granada.





# Hotel Restaurante Río Piedra

Calle Monasterio de Piedra, 50210 Nuévalos, Zaragoza  
Tel. 976 84 90 07



## Jabalí por el huerto

### INGREDIENTES:

150 gr mantequilla, 1 Cebolla, 1 patata grande, 4 zanahorias, 300 ml de leche.

1 pera, 250 gr azúcar, 60 ml vino blanco.

Trufa, aceite de oliva, 50 ml vino blanco, 60 ml nata.

500 gr jabalí.

Sal.

### ELABORACIÓN:

*Elaborar por separado un puré de zanahoria:* sofrito de verduras en la mantequilla, se añade la leche y se deja hervir. Dejar en textura fina.

*Confitamos la pera:* reducir azúcar y vino, cuando tome color caramelo añadir la pera pelada. Cuando esté cocinada, reservar.

*Espuma de trufa:* mezclar el aceite, la trufa y vino; se pone a hervir y se añade la nata. Se enfría, cuela y reserva en sifón con gas.

Marcar la carne al punto, sazonar con escamas de sal.

Presentar al gusto con láminas de trufa y zanahoria.



# La Bodega de Chema

C. de Félix Latassa, 34, 50006 Zaragoza  
Tel. 976 55 50 14



## Carrillera de ternera al vino tinto con puré de boniato y porrones de Fuentes caramelizados a la naranja y clavo

### INGREDIENTES:

Carrilleras de ternera, vino tinto, cebolla, ajos, puerro, zanahoria, tomate, pimienta en grano, laurel, anís estrellado, anís en grano, 400 gr chalotas, 2 naranjas zumo y ralladura, 1 c clavo, 2 c/s azúcar moreno, 100g vinagre manzana y 2 c/s aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Asar las chalotas durante 15 minutos después pelar y en una cacerola caramelizar el azúcar. Dejar reducir a la mitad el clavo y, después añadir las chalotas y cocer 10 minutos. Salpimentar las carrilleras y sellar en una cazuela. Añadir la bresa y pochar para después añadir vino hasta que las cubra. Dejar cocer a fuego lento unas 2 horas. Retirar las carrilleras, dejar reducir la salsa, espesar y rectificar de sal para colarla. Las carrilleras las cortaremos en lingotes de 160 g. Para el puré de boniatos; asar los boniatos al horno a 160 grados, 1 hora. Pelar y triturar con mantequilla sal y pimienta.

*Presentación:* Calentar la carrillera en una sartén con su salsa y poner en un plato acompañada de un poco de puré y las chalotas.



# La Cava

C. de María Zambrano, 28, 30, 50018 Zaragoza  
Tel. 976 07 47 89



## Crema de alubias con carne mechada

### INGREDIENTES:

Alubias.  
Carne mechada.  
Guacamole.  
Papel de arroz.  
Verduras.

### ELABORACIÓN:

Para la crema de alubias hacer un sofrito de verduras y agregar las alubias previamente cocidas, dejando hervir hasta que tener una textura cremosa y para finalizar, triturar.

Para la carne mechada, guisar la carne hasta que esté lo suficientemente blanca para desmigalar, luego la envolvemos en papel de arroz hidratado en agua y decorar con un poco de guacamole.



Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# La Embajada

Pl. de Aragón, 12 Zaragoza  
laembajada.es/reservar



## Trucha del Cinca a la brasa con destilado de Chilindrón y Jamón de Teruel

### INGREDIENTES:

4 tranchas de trucha del Cinca.  
1 pimiento rojo.  
1 pimiento verde.  
1 cebolla.  
1 tomate.  
1 diente de ajo.  
Hojas de Berza.  
Aove Empeltre.  
100 gr de Jamón de Teruel DOP.

### ELABORACIÓN:

Cortar y cocinar las verduras, destilar, pasar por un colador muy fino, arreglar de sal y espesar. Cocer unas hojas de Berza y cortarla en rodajas. Cortar el Jamón de Teruel DOP en brunoise y someterlo a una temperatura no muy alta y constante, sacando toda su expresión del sabor, pasarlo por un fino y dejarlo a temperatura ambiente. Pintar la trucha con la grasa del Jamón de Teruel DOP y cocinarla a brasa.

*Presentación:* atemperar el destilado de Chilindrón sobre éste la trucha a brasa decorar con las hojas de Berza y unas gotas de Aove Empeltre.



# La Prensa

C. José Nebra, 3, San José, 50007 Zaragoza  
Tel. 976 38 16 37



## Picantón en escabeche

### INGREDIENTES:

1 picantón.  
1 cebolla.  
2 ajos.  
AOVE.  
Curry.  
Pimentón y sal.  
Vinagre de PX.  
Brotos de huacay.  
Gelatina elastic.

### ELABORACIÓN:

Cortar el picantón y cocinar con la cebolla, ajos pimentón, AOVE.  
Deshuesar, colar el jugo y poner a cocinar 15 minutos más con el vinagre.  
Mezclarel jugo con la gelatina y cuando enfríe cortar en círculos.  
Elaborar una mahonesa de curry.



# La Rebotica

C. San José, 3, 50400 Cariñena, Zaragoza  
Tel. 976 62 05 56



## Lasaña de morcilla y setas

### INGREDIENTES:

*Para la lasaña:* 600 gr de morcilla de arroz de Aragón, 250 gr de seta de cardo, 250 gr de champiñones, ½ l de leche, 100 gr de harina, 750 cc. de agua, 9 placas de lasaña al huevo (secas), 1 cucharada de boleto seco molido, 75 gr de mantequilla, sal, agua, pimienta molida blanca, nuez moscada y AOVE.

*Para la salsa tomate:* 750 gr de tomate pera o una lata de ½ kg de tomate triturado y 100 gr de Cebolla Fuentes de Ebro DOP.

OTROS: Queso rallado al gusto y 25 gr de mantequilla.

### ELABORACIÓN:

*Lasaña:* cortar la morcilla a rodajas sin piel y pasar por la plancha con un poquito de aceite. Reservar. Filetear los champiñones y setas, salar y pasar también por la plancha. Hacer una bechamel con la mantequilla, harina, leche, y las especias y añadir el boleto picado. Aclarar con el agua que servirá para cocer las placas de lasaña seca dentro del horno. En un bol, poner las rodajas de la morcilla tostada y picar, añadir las setas y champiñones y 150 cc de la bechamel aclarada. Revolver y reservar. En una bandeja, poner un poco de la bechamel ligera, 3 placas de lasaña y la mitad de la mezcla de la morcilla con setas y repetir. Meter en el horno durante 30 minutos a 150 °C bajando las últimas placas de lasaña de vez en cuando con una espumadera, para que estén dentro de la bechamel. Cuando esté cocida espolvorear el queso rallado y la mantequilla a trocitos y gratinar.

*Salsa de tomate:* en una cazuela con aceite pochar la cebolla picada y añadir el tomate, pelado y cortado, dejar cocer con un poco de sal durante 25 minutos a fuego suave y triturar.



# La Scala

C/ de Felipe Sanclemente, 4, Casco Antiguo, 50001 Zaragoza  
Tel. 976 23 78 80



## Crema de patata agria con pulpo y aceite de pimentón de La Vega

### INGREDIENTES:

Patata variedad agria.  
Pulpo.  
Aceite de Oliva Virgen Extra.  
Sal.  
Pimentón de La Vega.

### ELABORACIÓN:

Cocemos el pulpo en agua hirviendo durante 45 minutos y enfriamos en hielo.

Ponemos a cocer la patata con el agua resultante de cocer el pulpo. Cuando esté blanda retiramos y la introducimos en la Termomix para batir, añadiendo aceite de oliva hasta que se forme una crema consistente.

Emplatar añadiendo el pulpo a la crema y un poco de pimentón.



# Mas' Torres

C. de Francisco de Vitoria, 19, 50008 Zaragoza  
Tel. 976 22 86 95



## Manitas de Ternasco de Aragón IGP con salsa de Gamba Roja

### INGREDIENTES:

Cebolla Fuentes de Ebro DOP.  
Pimiento rojo.  
Manitas de Ternasco de Aragón IGP.  
Gamba Roja.

### ELABORACIÓN:

Saltear la cebolla y el pimiento rojo para después añadir la salsa de gamba roja que habremos preparado previamente tostando y salteando las cabezas de la gamba. Cocer las manitas de cordero bien limpias y una vez cocidas, añadir a la salsa con un poco del caldo de la cocción. Corregir el punto de sal, dejar cocer unos minutos más y... a disfrutar!





# Montal

Torre Nueva, Pl. de S. Felipe, 29, Primera planta, 50003 Zaragoza  
Tel. 876 03 66 50



## Vieira crujiente, tartar de trucha y langostinos y sopa de ceviche de melón

### INGREDIENTES:

4 piezas Vieira.  
Clara de huevo.  
Fécula de maíz.  
Pan de gamba.  
2 Limas.  
1 rama apio.  
50 gr puré aji amarillo.  
10 gr jengibre.  
3 tallos cilantro.  
Recortes pescado blanco.  
200 gr melón.  
100 gr Trucha limpia.  
4 colas de langostinos.

### ELABORACIÓN:

Elaborar la leche de tigre con el zumo de lima, puré de aji amarillo, jengibre, apio, tallos de cilantro y pescado. Añadir el melón y corregir de sal. Triturar y colar.

Limpiar y cortar a dados la trucha y los langostinos, salpimentar y añadir la leche de tigre, macerar y reservar

Pasar la vieira por fécula de maíz, claras montadas y polvo de pan de gamba, freír en aceite fuerte por poco tiempo.



# Octava Milla - Hotel Europa

C. Cdad. de Ponce, 4, 50180 Utebo, Zaragoza  
Tel. 976 78 46 66



## Arroz "C'aliai" (Brazal) caldoso de Ternasco de Aragón IGP, setas silvestres de la zona y mayonesa trufada

### ELABORACIÓN:

*Caldo de Ternasco:* 1 kg falda Ternasco cortada, 1 kg cuellos de Ternasco, 3 zanahorias, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 1 rama apio, 1 puerro, 4 ramas de tomillo, 5 l agua, 10 hebras Azafrán del Jiloca. Tatemar la verdura en mirepoix. Asar el Ternasco de Aragón IGP al horno a 180°/45 min. Añadir a la olla con romero y agua, hervir y dejar a fuego lento 2 horas. Colar, rectificar de sal y reducir media hora. Añadir las hebras de Azafrán, batir con la túrmix y reservar. *Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura:* 500 gr paletilla Ternasco, AOVE, salmuera de sal al 10%. Hacer una salmuera al 10% de sal cubriendo el Ternasco 1 hora y media. Envasar al vacío y lo tenemos a 80°, 12 horas, 100% vapor. Colar y añadir al caldo el líquido resultante y desmigalar la carne. Reservar. *Marca del arroz:* 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 2 ajos, 70 gr rebollones, 70 gr shiitakes, 70 gr senderuelas, carne de Ternasco desmigada previamente, AOVE, sal, 2 c/s salsa de tomate, 200 ml vino blanco, 1 c/p de pimentón dulce de La Vera. Pochar a fuego lento cebolla y ajo, hasta caramelizar. Añadir las setas y saltear 2 min. Desglasar con el vino blanco y reducir. Añadir el pimentón, la salsa de tomate y el Ternasco. *Mayonesa trufada:* 50 gr mayonesa, 20 gr salsa trufata. Hacer mayonesa con la salsa trufata. *Ejecución final:* 300 gr Arroz C'aliai (Brazal) redondo, marca arroz, 1,5 l caldo de Ternasco, mayonesa trufada. Nacar el arroz a fuego fuerte con la marca y añadir el caldo de Ternasco con el Azafrán caliente. Lo tenemos 3' a fuego fuerte sin parar de remover y 12' a fuego bajo dejándolo quieto.



# Parrilla Albarracín

Pl. de Ntra. Sra. del Carmen, 1, 2-3, Casco Antiguo, 50004 Zaragoza  
Tel. 976 15 81 00



## Falso Tatín de manzana reineta con helado de Azafrán del Jiloca

### INGREDIENTES:

Placa de hojaldre.  
Manzana reineta.  
Azúcar.

#### *Para la crema pastelera:*

Leche.  
Yemas de huevo.  
Azúcar y canela.  
Vainilla.  
Fécula de maíz.

#### *Para el helado:*

500ml de leche.  
250 de nata.  
Azúcar.  
Hebras de Azafrán del Jiloca.

### ELABORACIÓN:

Horneamos un disco de hojaldre para la base de nuestro tatín, pochamos las manzanas con azúcar y un poco de vainilla. Para la crema pastelera ponemos en un bol la vaina de vainilla, la harina, el azúcar, la leche y las yemas, remover bien hasta que los ingredientes queden bien integrados, poner a calentar a fuego medio sin dejar de remover hasta que la mezcla hierva y espese. Para el helado se infunden todos los ingredientes, se dejan reposar y a la heladora.

*Final y presentación:* En un plato plano ponemos el disco de hojaldre, en un molde redondo montamos la manzana y la crema pastelera requemada, acompañamos con el helado de Azafrán del Jiloca y hojas de menta.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Parrilla Nardone

Calle Estajedas, 10, 50619 Luesia, Zaragoza  
Tel. 675 84 82 77



## Lengua de ternera a la brasa

### INGREDIENTES:

Lengua de ternera.  
Sal.  
Pimienta negra.  
Laurel.  
Mayonesa casera.  
Anchoas.  
Atún.  
Alcaparras.  
Yema de huevo cocida.  
Perrins.  
Nata.

### ELABORACIÓN:

Primero cocinar la lengua de ternera envasada al vacío con sal, pimienta, laurel durante unas 5 horas a 80°, hasta que la textura de la lengua quede tierna y se pueda pelar. Luego proceder a pelar la lengua en caliente y cortar en rodajas.

Una vez cortada, dejar enfriar en la nevera para que sea más fácil trabajar con ella. Elaborar la salsa, realizar una mayonesa casera, agregando las anchoas, el atún, las alcaparras y la nata. Por último, añadir las yemas de huevos cocidos para darle una textura más cremosa. Una vez hecha la salsa, dejar enfriar. Prender el fuego de la parrilla y dorar ambas caras de la lengua cortada en rodajas para así aportarle un sabor a brasa y un sellado crujiente. Emplatar con 3 rodajas de lengua y su salsa por encima. También, le echaremos maíz tostado triturado para aportarle un crujiente diferente.



# Restaurante D23

Pl. de los Lagos Azules, 9, 50011 Zaragoza  
Tel. 652 53 11 44



## Churrasco Black Angus, Nebraska US asado a baja temperatura con patatas a lo pobre

### ELABORACIÓN:

Churrasco Black Angus Nebraska asado a baja temperatura, durante 6 horas. Sin aceite, se debe cocinar en su jugo. Acompañado de patata a lo pobre. Un producto de elaboración sencilla para poder experimentar de manera auténtica el sabor tan maravilloso de este producto.



# El Foro

C. de Eduardo Ibarra, 4, 50009 Zaragoza  
Tel. 976 56 96 11



## Bombita de Borraja C'aliál y ossobuco de Cerdo de Teruel IGP

### INGREDIENTES:

Ossobuco de Cerdo de Teruel IGP.  
Sal.  
Cebolla.  
AOVE.  
Zanahorias.  
Puerro.  
Ajo.  
Vino Roque Colas.  
Tomate natural.  
Borraja C'aliál.  
Fécula de patata.

### ELABORACIÓN:

Rehogar las verduras con un poco de aceite e incorporar a una bolsa de vacío en la que introduciremos nuestro ossobuco de cerdo previamente sazonado, poner en cocción a 75 °C durante 12 horas. Cuando este listo, por un lado sacar la carne, las verduras y por otro, tostar el hueso y añadir vino tinto Roque Colas y dejar reducir. Incorporar un poco de agua y dejar cocer. Pasar por el chino el caldo resultante y ligar con fécula de patata. Reservar. Aparte, picar las verduras y la carne del ossobuco. Poner a cocer y ligar con fécula de patata, poner a punto de sal y reservar. Cogor las hojas de Borrajas grandes, blanquear y reservar. Hacer unas bolas con la carne una vez fría y la envolver en la hoja de Borraja, pasar por harina de garbanzos, freír, poner una porción de nuestra salsa en el plato que previamente habremos calentado y encima nuestra hoja de Borraja rellena y frita.



# Gayarre

Ctra. del Aeropuerto, 370, Km 3.400, 50190 Zaragoza  
Tel. 976 34 43 86



## Foie a la llama, pencas a la parrilla y alcachofas

### INGREDIENTES:

1 mata de acelga.  
50 gr mantequilla.  
1 foie fresco.  
1 alcachofa.  
Lechuga viva.  
Sal.  
Pimienta.  
AOVE.

### ELABORACIÓN:

Salpimentar el foie, envasar y confitar al baño maría a 65 °C durante 25 minutos. Enfriar en nevera. Separar las pencas de acelga de la hoja y envasar con sal, AOVE y perejil. Cocer al vapor durante 1 hora a 90 °C. Enfriar en nevera. Pochar los recortes de las pencas de acelga con la mantequilla, añadir un poco de agua y terminar de cocer. Triturar, salpimentar y colar para tener nuestro puré de pencas. *Para los chips de alcachofa*; cortar la alcachofa en crudo en la corta fiambres y dejar en agua con hielo. Secar las láminas de alcachofa y freír en un aceite fuerte hasta dorar. Reservar. Sopletear el foie confitado. Cortar unas tranchas del foie y reservar en frío. Por otro lado, cortar las pencas cocidas al vacío y marcar en la parrilla al tiempo de emplatado para que salgan templadas. *Para el emplatado*; disponer un poco del puré de penca en la base, las tranchas de foie a la llama y las pencas de acelga, terminar con unas hojas de lechuga viva y los chips de alcachofa. Acabar con una vinagreta entrecortada.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Quema

P.º de María Agustín, 20, Casco Antiguo, 50004 Zaragoza  
Tel. 976 43 92 14



## ¡¡Somos los conguitos!!

### ELABORACIÓN:

*Crema de mantequilla de cacahuete:* 110 gr mantequilla, 220 gr mantequilla cacahuete, 250 gr azúcar glas, 70 ml nata 35 mg, sal y vainilla. Con la pala, batir las dos mantequillas que estarán en pomada. Después poco a poco agregar el azúcar glas tamizado. Cuando esté bien integrado, añadir la nata, la vainilla y la sal y batir hasta obtener una consistencia cremosa. Colocar en mangas con boquilla lisa.

*Espuma de chocolate:* 425 gr leche entera, 30 gr azúcar, 3 gr pectina x58 y 130 gr chocolate 70 %. Calentar la leche hasta 40°, añadir el azúcar y la pectina juntos y tamizados. Llevar a ebullición. Añadir el chocolate y turbinar. Enfriar con film a piel una vez frío, volver a turbinar. Meter en sifón y poner dos cargas.

*Cremoso de chocolate:* 1100 gr de cobertura con leche, 800 gr leche, 800 gr nata, 300 gr huevo. Calentar la leche y la nata y fundir el chocolate en ella. Agregar los huevos batidos, mezclar bien y verter sobre placa con papel sulfurizado, colándolo. Hornear 120 C 35 min horno seco.





# River Hall

Av. de José Atarés, 7, 50018 Zaragoza  
Tel. 976 52 54 80



## Verdinas en seco con chipirones

### INGREDIENTES:

300 gr de legumbre verdinas (peso en seco).  
1 Puerro.  
1 Cebolleta grande, con tallo verde.  
3 Diente de ajo.  
1 Laurel.  
1 Litro 1/2 de agua.  
15 ml Pulpa de pimiento choricero.  
80 ml Vino blanco (un buen chorro).  
12 chipirones.  
Aceite de oliva virgen extra.  
Sal.

### ELABORACIÓN:

Poner las verdinas en remojo por espacio de 6 horas con agua de mineralización débil. Escurrir las verdinas y colocar en una olla. Añadir la pulpa de pimiento choricero, el vino blanco y agua mineral suficiente para cubrir las verdinas. Llevar la olla a ebullición y cocinar durante aproximadamente 80 minutos y reservar. Después marcar los chipirones a la plancha y realizar una brunoise de ajo y perejil con aceite. Saltear en seco las verdinas con el ajo y perejil y colocar encima los chipirones a la plancha con la misma salsa verde. Refrescar y servir.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Tajo Bajo

Pl. de Ntra. Sra. del Pilar, 7, Casco Antiguo, 50003 Zaragoza  
Tel. 976 29 59 64



## Alcachofas fritas con crema de Jamón de Teruel DOP

### INGREDIENTES:

(Para 4 pax)  
16 alcachofas.  
100 grs de Jamón de Teruel DOP picado.  
250 ml de nata crema.  
300 grs de patata de Chía.  
100 ml de Aceite del Bajo Aragón DOP.  
Sal y pimienta.

### ELABORACIÓN:

En una olla con agua hirviendo con sal, introducir las alcachofas sin pelar. Dejar cocinar durante 15 minutos a partir de cuando rompa el hervor. Después, pasar a agua fría con hielo. Una vez frías pelar y descorazonar. Reservaremos para después freír en aceite caliente. *Para la crema de Jamón de Teruel DOP:* sofreír el Jamón hasta que quede muy crujiente, si fuera necesario añadir un poco de aceite de oliva para ayudar a cocinar el Jamón. Después, añadir la nata y dejar reducir. *Para el puré de patata de la base:* asar las patatas con piel, después pelar y colocar en un recipiente, ligar con AOVE y añadir sal y pimienta. *Para el emplatado:* colocar en la base del plato el puré de patata, después la alcachofa frita y por último la crema de jamón sobre la alcachofa.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Urola

C. de San Juan de la Cruz, 9, 50006 Zaragoza  
Tel. 976 56 02 21



## Huevo 65°, veloute de gallina, duxelier de champiñones y trufa negra

### INGREDIENTES:

4 Huevos de calidad indiscutible.  
500 gr champiñones.  
1 Cebolla de Fuentes de Ebro DOP.  
½ Gallina.  
Mix de verduras.  
10 gr Trufa del Moncayo.

### ELABORACIÓN:

Cocer la gallina con las verduras y reducir el caldo resultante, espesar con Maicena. Cocer los huevos a 65°, 25 minutos. Picar la Cebolla de Fuentes de Ebro DOP y cuando esté dorada, añadir los champiñones finamente picados. Dorar hasta tener un color oscuro.

*Montaje del plato:* Poner una cucharada de duxelier de champiñones en un plato adecuado, el huevo caliente y, con cuidado, napar con la veloute de gallina y rallar la trufa encima.

Escanea el Qr para consultar  
toda la información sobre este  
establecimiento y su propuesta:



# Vita Taberna Gastronómica

C. de Bruno Solano, 4, 50006 Zaragoza  
Tel. 643 84 79 31



## Risotto de setas a la parmesana

### INGREDIENTES:

400 gr de arroz carnaroli de Alcolea de Cinca, 400 gr de surtido de setas variadas, 25 gr de boletus en polvo, 400 ml de caldo de verduras, 40 gr de mantequilla, 1 cebolla de guisar, 80 ml de aceite de oliva virgen extra, 250 gr de queso parmesano y 150 ml de vino blanco.

### ELABORACIÓN:

Rallar 200 gr de queso parmesano y reservar los 50 gr restantes en escamas para decorar. Cortar la cebolla en dados pequeños y las setas en medianos. Precalentar una olla a fuego medio-bajo con AOVE y sofreír la cebolla y las setas con una pizca de sal durante 15 minutos. En una sartén grande incorporar el sofrito previamente preparado. Añadir el arroz carnaroli, polvo de boletus y la mantequilla, remover y añadir el vino blanco. Seguir mezclando hasta que evapore el vino blanco. Poco a poco, añadir el caldo de verduras caliente, removiendo constantemente para que el arroz libere almidón y obtenga una textura cremosa. A medida que el arroz absorba el caldo, añadir más en pequeñas cantidades. Cuando el arroz esté casi en su punto, incorporar el queso parmesano rallado y mezclar. Ajustar de sal y remover hasta que el arroz esté en su punto. Emplatado: colocar el risotto en forma de pirámide y decorar con pimienta molida al gusto y corona el plato con lascas de queso parmesano. Servir inmediatamente para disfrutar de su textura cremosa y sabor intenso.





# MENÚS

## ALBERGUE DE MORATA

HOY COMEMOS... DE PICNIC!!!

El vermut de Morata.

La croqueta de "Jamón de la Julia".

El sándwich silvestre.

El huevo del cuco (Opta a Madrid Fusión).

Vegetales de la Ribera del Jalón (Vegetariano).

La causa moratense.

Vamos... tirandito.

Ya llega la "chicha" y la cerveza Ambar.

Las dulcetejas.

PRECIO 40 EUROS

## AMONTILLADO WINEBAR

Heredad Garnacha Blanca  
Madri(Z). Cocido.

Tartar chorizo ibérico y queso gallego.

Eva Garnacha Blanca Roble.  
Menestra de verduras.  
-vegetariano-

Codorniu Rose.  
Pochas marinera y pastel.

Tabuca Garnacha.  
Manitas de cerdo rellena de carrillera.

Pan con chocolate y batido.

Pan, Agua y Café del bueno.

PRECIO: 60 EUROS

## ARAGONIA PALAFOX LO QUE VES, ES

BORRAJA C'ALIAL | ALMENDRA | SARDINA | LATÓN  
Sello C'aliai. Artesanía Alimentaria de Aragón y  
productos nobles de Aragón.

ARAGONIA AMBICIOSA  
Jalea natural de mandarina | Ambar Export |  
Moscatel DO Campo de Borja | Caramelo salado.

ALCAHOFA | APIONABO | SOBRASADA |  
FOIE GRAS | YEMA DE CORRAL  
Artesanía Alimentaria de Aragón y  
productos nobles de Aragón.

ARROZ MARATELLI | TERNERA SUMMATURA |  
TUBER MELANOSPORUM  
Sello C'aliai y productos nobles de Aragón.

ESTURIÓN | PUERRO | MACABEO |  
COL LOMBARDA | CAVIAR BAERII GOLD  
Productos nobles de Aragón y DO Campo de Borja.

CABRITO | BOLICHE | PIPARRAS  
Ribagorza, Legado de Ascara, ecológico y  
productos nobles de Aragón

PAN CHUSCO | CHOCOLATE | ACEITE |  
YOGURT NATURAL DE OVEJA DE BIOTA  
Sello C'Alial, D.O. Sierra del Moncayo, LAPACA y  
productos nobles y artesanía alimentaria.

Maridaje de vinos, agua mineral de Aragón,  
pan artesano y café incluido.

PRECIO 60 EUROS

## BLASÓN DEL TUBO

Ensalada templada de pato desmigado,  
queso azul y frutos secos.

Arroz cremoso con setas,  
vieira y trufa fresca.

Bacalao confitado a baja temperatura  
sobre Borraja y piquillo.

Carrillera de ternera guisada a la garnacha y  
migas de pistacho.

Mousses caseras.

Bodega, DO Campo de Borja.

PRECIO 40 EUROS

## BOULEVARDIER

Timbal de Cebolla Fuentes de Ebro DOP  
rustida con yema trufada, quesos de Aragón y  
mantequilla de albahaca coronado con  
trufa negra y foie de tierra mudéjar.

Mi-cut de foie y rulo de cabra con pan de  
carasatu y compota de peras.

Risoto en rueda de parmesano con  
lámina de Trucha del Cinca ahumada y su caviar.

Tartar de atún de aleta amarilla con  
holandesa de trufa negra y huevo frito.

Volúmenes de chocolate con sal y aceite.

Copa de vino breca el nacido de  
bodegas Jorge Ordóñez  
Café.

PRECIO 40 EUROS

## BRASERIA FIRE

Bienvenida.  
Pan casero.  
Aceite de oliva virgen extra.  
Delimaño  
(Propuesta de tapa campeonato de España 2026)  
Corona de los valles.  
Croqueta de Ternasco de Aragón IGP chilindrado.  
Puerro braseado y glaseado.  
Trucha del pirineo.  
Desconstrucción de paella.  
Lingote wellington.  
Manzana en texturas.  
Petit four.

PRECIO 40 EUROS

## BUNKERBAR

Salmuera de Albalate sobre pan de cristal con mantequilla de Cebolla Fuentes de Ebro DOP y aceite trufado de Sarrión.  
Berenjena marinada en cerveza Ambar Export a la brasa con boletus del Moncayo, papada de Duroc de Teruel y sus torreznos.  
Huevo poche, vino dulce CDA Corona de Aragón y virutas de foie.  
Arroz de carrillera de vaca bruna del pirineo hecho al horno de carbón vegetal.  
Postre: Nuestra Tarta con queso de Letux.  
Café o infusión y agua mineral.  
Bodega:  
Coto de Hayas Verdejo DO Campo de Borja.  
Tinto Garnacha Centenaria DO Campo de Borja.

PRECIO 40 EUROS

## CASA DARÍO

Crema de cardo de Luceni.  
Ensalada de tomate mezclum de lechugas queso de cabra y vinagreta de oliva negra del Bajo Aragón.  
Borraja C'alial Casa Darío.  
Albóndiga de Ternasco de Aragón IGP al chilindrón y nube de queso tronchón.  
Arroz meloso de fritada aragonesa y carrillera de Cerdo de Teruel IGP.  
Postre.

PRECIO 40 EUROS

## CASA PEDRO RESTAURANTE/GASTROBAR

Para abrir boca  
Trucha Pyrinea marinada - Salsa Nikkei acevichada -  
Uva tinta - Crema de maíz dulce  
Crema de sardinillas - Perejil - Escamas de tomate  
Croqueta cremosa  
Tosta de Sobao El Macho - Mousse de anchoas -  
Mojo de pimiento caramelizado  
Comenzaremos con:  
Bimi braseado - Holandesa de Miso blanco -  
Picaña madurada  
Continuaremos con:  
Canelones de pintada - Trompeta negra -  
Salsa de Boletus  
Del mar:  
Corvina a la parrilla - Bisque de moluscos -  
Emulsión de codium  
De la tierra:  
Presas de Cordero Agnei Ibérico a baja temperatura -  
Clorofila vegetal - Yogurt especiado  
Postres:  
Nuestra tarta de queso - Frambuesa  
Chocolate - Plátano - Toffee  
Agua, vino y café

PRECIO LIBRE 75 EUROS

## CELEBRIS RESTAURANTE

Flor de alcachofa sobre espuma de tupinambo y ajo negro y Longaniza de Aragón C'alial (Graus).  
Arroz maratelli C'alial de calabaza velo de gambones y queso Granja Perales.  
Paletilla de Ternasco de Aragón IGP, castañas glaseadas y cous-cous al aroma de menta fresca.  
POSTRE  
Falso coco sobre crumble de cookies almíbar de lima y granizado de piña.  
A elegir: Vinos DO Campo de Borja:  
Coto de Hayas Chardonnay o Borsao Selección,  
Cervezas Ambar, agua y café.

PRECIO 40 EUROS

## EL BURGOLÉS

Aperitivo de bienvenida:  
Tosta de escalivada de la casa.

Entrantes:  
Zamburiña con alga wakame y vinagreta cítrica.

Ensaladilla de rulo de cabra con nueces y  
Cebolla Fuentes de Ebro DOP agridulce.

Pescado:  
Lomo de merluza con su kokotxa en salsa verde.

Carne:  
Lingote de Ternasco de Aragón IGP en su jugo.

Postre:  
Tarta de queso con helado artesano de Baileys.

PRECIO 40 EUROS

## EL CACHIRULO

Panipure con trucha del cinca macerada en kimchi.

Arepa aragonesa de Ternasco de Aragón IGP.

Tartar de tomate rosa de Barbastro con  
remolacha, burrata y pesto de trufa.

Merluza rellena de Borraja C'aliál con  
salsa de Azafrán del Jiloca y chip de Jamón de Teruel DOP.

Lingote de Latón de La Fueva asado a baja temperatura.

Leche frita con helado de ron y pasas.

PRECIO 60 EUROS

## EL CANDELAS

Comenzamos...

Nuestras elaboraciones de calçots de Valls incluyendo  
los tradicionales a la brasa.

Alubia Canela ligada con Calçost, tomate semiseco y  
panceta Ibérica crocante.

Chipirón a la plancha y parmentier de calçots con ajo.

Ternasco de Aragón IGP relleno de Longaniza de Graus  
y calçots de Valls.

Helado de calçots con confitura de tomate.

Café El Criollo.

PRECIO 40 EUROS

## EL CASERÍO DE BIEL

Aperitivo:  
Trenza de Almudévar C'aliál rellena de Ternasco de Aragón IGP en  
cochinita pibil de Azafrán del Jiloca con mermelada de Melocotón  
de Calanda DOP al vino tinto DO Campo de Borja.

Entrantes:  
Porrón Fuentes de Ebro a la brasa con  
salsa de Cebolla Fuentes DOP carameliza con galleta Lotus y  
reducción de Pedro Ximénez. (Plato vegetariano).  
Judías blancas de Biel de nuestro huerto estofadas  
como antaño. (Plato vegetariano).

Huevo Valdelobos de Biota a baja temperatura crujiente  
en pan rallado del Horno de leña de Biel  
en salsa de rebollones km0.  
Calamar relleno de carne de corzo desmechada estilo coreano y  
Longaniza de Aragón C'aliál, napado en su tinta.

Pescado:  
Tataki de atún Rojo Balfego con salsa ponzu.

Carne:  
Albóndigas de jabalí estofadas en salsa de chocolate y  
foie con parmentier de mantequilla tostada y naranja confitada.

Postre:  
Nuestra tarta de cinco quesos.  
Vino 3 picos de bodegas Borsao.  
Café de Onawa coffee roasters.

PRECIO 40 EUROS

## EL DISFRUTÓN

Tostada de hojaldre con manzana asada, foie hecho en casa con  
pistacho, anguila ahumada caramelizada y nube de queso.

Alita de pollo deshuesada y crujiente, tártar de gamba roja y  
emulsión de sus cabezas.

Ensalada de tomate rosa asado, secreto escabechado,  
bacalao confitado y su pil-pil.

Chipirón relleno de morcilla de wagyu con  
cremita de Cebolla Fuentes de Ebro DOP y sus patatas fritas.

Rodaballo asado sobre guiso de pata y morro de ternera al estilo  
tradicional y yema de huevo curada en soja.

Arroz C'aliál con leche cremoso infusionado con  
boletus y sal de algas.

PRECIO 60 EUROS



## EL FORO

### Aperitivos:

Snacks de alcachofas con romesco  
conejo escabechado con su pil pil.

### Menú degustación:

Esturión de "El Grado" maridado en AOVE de belchite,  
sobre tomate concase y aguacate con  
helado de aceitunas alberquinas.

Bombita de borraja C'ialial y ossobuco de Cerdo de Teruel IGP.

Un guiño a los garbanzos bilbilitanos (con bacalao y congrio).

Arroz cremoso de cordero "masito de guara" con Azafrán del Jiloca.

Jarrete de Ternasco de Aragón IGP sin hueso sobre  
patatas revolconas.

### Postre:

Bizcocho de Cerveza 1900 Ambar con  
helado de queso batanero de Letux.

Agua, vino tabuca DO Campo de Borja (Garnacha de Tabuena).

Cerveza Ambar o Cocacola.

Café.

PRECIO 60 EUROS

## HÁBITAT SELLA

### Sanck

Sardina de cubo, Borraja C'ialial, curados y chipirón.

### Menú:

Trucha yema curada y cuajado de panela.

Gamba y encurtido de cascara de limón.

Arroz congrio y caracoles.

Bacalao, ajos y trufa.

Ternasco de Aragón IGP, berenjena y aceitunas.

### Postre:

Queso piña y ron.

PRECIO 60 EUROS

## GAYARRE

Crema de lombarda con queso.

Buñuelo de patata y Longaniza.

"Boquerón" del Bajo Aragón.

Lonchas de foie con pencas, alcachofas a la plancha y  
lechuga "viva".

Huevos rotos de carabineros y trufa.

Lubina "sellada" con tallarines de arroz y carbonara de setas.

Partes del Ternasco de Aragón IGP.

Macedonia de frutas de invierno, sopa de menta y  
"Saboyana" de cítricos.

PRECIO LIBRE 75 EUROS

## GORALAI

Guiño al cerdo de Cerdo de Teruel IGP.

Bacalao, Arroz C'ialial y Borraja C'ialial.

Tomate, queso nube y mejillón escabechado.

Atún, almendra guara y falso pesto de menta.

Hummus y congrio.

Parmentier de huevo, foie y falso guisante caviar.

Arroz C'ialial de conejo ibérico con cerveza negra.

Corvina salvaje con cangrejo azul, kimchi y  
aceituna negra del Bajo Aragón.

Rodaballo con su propio guiso, orio de azafrán y  
vinagre de 25 años.

Chilindrón, tendón, patata suflada y jalapeño.

Agnei con hortalizas de la huerta zaragozana y setas.

Degustación de nuestro carro de quesos.

Expresiones de yogur.

Algarroba, pan y aceite.

Mini bocaditos dulces.

PRECIO LIBRE 85 EUROS

## GRATAL

### EL PUEBLO

#### Aperitivo:

Mi melocotón con vino.

#### Tapas rurales:

Salmuera-chaca-guardia civil.

De los pocos hornos de leña:

Pan artesano de las Cinco Villas.

De los rios del pirineo al embalse de yesa:

Agua azul-trucha, agua verde-esturión.

#### Mis tres cerditos:

Sobre una silueta de Jamón de Teruel DOP.

Magras con tomate, torrezno y mondongo.

La mar de papadas (kokochas):

Merluza-manitas de cerdo-pimentón.

Bacalao-Borraja C'ialial-tubermelanosporum.

#### Hogar y brasa:

Vaca (frio-caliente)-hogaza-diamante negro de Aagón.

Locuras dulces:

Pimiento-café-limón.

Guanaja-AOVE-pan.

PRECIO 60 EUROS

## HOTEL RESTAURANTE CASTILLO BONAVÍA

Vichyssoise de chirivía con espárrago blanco de Ejea y trufa de Valderrobres.

Risotto de Borraja C'aliál y zamburiñas con queso Patamulo.

Costilla Real de Ternasco de Aragón IGP confitado con miel artesana de romero y cuscús de pasas y almendras.

Nuestra cheesecake de Melocotón de Calanda DOP y pan de ángel.

PRECIO 40 EUROS

## HOTEL RESTAURANTE EL PATIO

Huevo a baja temperatura, crema de Cebolla dulce y setas, crujiente de alcachofas y trufa negra de Teruel.

Lomo de bacalao rustido sobre pilpil de Borraja C'aliál con almejas.

Albóndigas de Ternasco de Aragón IGP y Longaniza de Aragón C'aliál (Graus) al estilo de Juan Altamiras.

Tatín de pera con helado de turrón blanco con trozos de nougat de miel y almendras.

PRECIO 40 EUROS

## HOTEL RESTAURANTE RÍO PIEDRA

Aperitivo de Bienvenida:

Caramelo de Foié con Compota de Manzana.

Primero:

Canelón con Delicias Marinas de Coral.

Segundo:

Jabalí por el Huerto.

Postre:

Dulces Milhojas de Chocolate y Café.

PRECIO 40 EUROS

## LA BODEGA DE CHEMA

ENTRANTES DEGUSTACIÓN:

Terrina de conejo con boletus, castañas y trufa con salsa de su jugo y ali-oli de almendras.

Canelón de Borraja C'aliál con arroz en salsa verde y crema de almejas.

Huevo a baja temperatura con crema de foie y aceite de trufa.

SEGUNDOS A ELEGIR:

Solomillo a la brasa con espárragos trigueros y estofado de sus mollejas con setas.

Carrillera de ternera guisada al vino tinto con pure de boniato y

porrones de Fuentes caramelizados a la naranja y clavo.

Royal de pularda de Poleñino con foie y cacao.

Suprema de salmón marinado con guacamole y cítricos.

Pata de pulpo a la brasa con tomate concasse y patatas (suplemento 3.50€).

Nuestro cabrito lechal asado con patatas al estilo 'La Bodega de Chema' (suplemento 3.50€).

MOMENTO DULCE:

Tarta de queso con galleta María.

Yogur de chocolate lácteo con trocitos de brownie, galleta de pistacho y helado.

Tiramisú Napolitano.

Surtido de cremosos de chocolate.

Diferentes sorbetes (pregunten a nuestro personal).

BODEGA:

Vetus Flavor, garnacha nativa, DO Cariñena

Baltasar Gracian "El Politico", DO Calatayud

Coto de Hayas Crianza garnacha-tempranillo DO Campo de Borja

Caramelos de Obergo, garnacha DO Somontano

PRECIO 40 EUROS

## LA CAVA

ARAGÓN EN TRES BOCADOS

Melocotón de Calanda.

Ternasco de Aragón (optar a mejor tapa de Zaragoza).

Cerdo de Teruel.

PRINCIPALES

Crema de alubias con carne mechada.

Rabo de vacuno.

Bacalao confitado.

POSTRE

Cilindro de avellana y crema.

PRECIO 40 EUROS

## LA EMBAJADA

Bombón de Cebolla Fuentes de Ebro DOP.

Sushi de atún toro crunch.

Royal de foie mudéjar con consomé trufado.

Ceviche de tiradito de lubina.

Trucha del Cinca a la brasa con destilado de chilindrón y Jamón de Teruel DOP.

Carré de Ternasco de Aragón IGP con trompetas negras y bayas del Bosque.

Postre:

Invictus, el perfume en el plato.

Bodega:

Coto de Hayas Chardonnay DO Campo de Borja.

Tinto Aragonia DO Campo de Borja.

PRECIO 60 EUROS

## LA GERENCIA DEL TUBO

Piruleta de anca enrollada en panceta curada.

Migas marineras con caviar de mango.

Buñuelo de bacalao, trufa de Aragón.

Chuletón en tataki brasa sobre Borraja C'alia caramelizada.

Quesada de artesanía turolense.

PRECIO 40 EUROS

## LA PRENSA

Las tapas:

Gilda, vermút, puerro, gambas, ensaladilla, sardina, croqueta.

Para empezar:

Salmón, especias, wasabi.

Alcachofa, presa, foie.

Picantón en escabeche.

La comida:

Yema, boletus, trufa.

Esturión, mejillón.

Jarrete de Ternasco de Aragón IGP.

El dulce final:

Coco, yogur.

Plátano, cacao, cacahuete.

Las laminerías.

Servicio de maridaje.

Café.

PRECIO 165 EUROS

## LA REBOTICA

Ensalada de longaniza asada,  
Cebolla Fuentes de Ebro DOP estofada,  
crujiente de Jamón y Aceite del Bajo Aragón DOP.

Borrajas, setas y patata.

Lasaña de morcilla y setas con salsa de tomate casera.

Bacalao gratinado al ajo tostado.

Tajo bajo de Ternasco de Aragón IGP asado  
con vinos de Cariñena, hierbas aromáticas y sus pataticas.

Sorbete de chardonnay y cítricos.

Tarta de queso deliciosa.

Agua, pan y café.

Vinos sugeridos según disponibilidad.

PRECIO 40 EUROS

## MAS' TORRES

Coqueta de chorizo picante.

Manitas de Ternasco de Aragón IGP con salsa de gamba roja.

La tortilla de trufa negra.

Alubias y perdiz roja escabechada.

Nuestro cachopo de vaca curada.

Tiramisú con helado de turrón.

Café, licores y caja del tiempo con chuches de los 90.

PRECIO 60 EUROS

## LA SCALA

Coca de hojaldre con micuit de foie y  
guiso de setas escabechadas.

Crema de patata agria con pulpo y  
aceite de pimentón de La Vera.

Brotes tiernos de Borraja C'alia con  
velo de tocino ibérico de bellota.

Lomo de lubina asada con alioli de curry y gamba roja.

Solomillo de ternera del pirineo con reducción de vino tinto de  
Aragón con láminas de trufa de Sarrión.

Tarta cremosa de pistacho y mascarpone.

PRECIO 60 EUROS

## MONTAL

Aperitivo de bienvenida.

Primer Plato:

Vieira crujiente, tartar de trucha y langostinos con  
sopa de ceviche de melón.

Pescado:

Pulpo a la parrilla, cremoso ahumado de pimentón con  
salsa tinta de hinojo y lemon grass.

Carne:

Solomillo de ternera, mil hojas de patata, boniato y  
trufa con salsa de Moscatel.

Postre Artesano:

Tomate de huerta de mascarpone y mango,  
migas con chocolate y helado de yuzu.

Agua, Café e infusiones.

Vino Blanco DO Campo de Borja.

Vino Tinto DO Campo de Borja.

PRECIO 60 EUROS

## OCTAVA MILLA - HOTEL EUROPA

Aperitivo: Hummus de calabaza ahumada con pulpo al Pedro Ximénez y salsa Nikkei

Entrante: Crema de Cebolla de Fuentes DOP a la miel con buñuelo de bacalao y sal de Jamón de Teruel DOP.

Primer pase: Lingote de patata macaria con Borraja C'aliál y Vieira cítrica sobre velouté de rodaballo.

Segundo Pase: Arroz C'aliál Brazal caldoso de Ternasco de Aragón IGP, setas silvestres de la zona y mayonesa trufada.

Postre:

Pastelito Tatin de manzana ácida caramelo y cremoso de romero.

PRECIO 40 EUROS

## PARRILLA DE ALBARRACÍN

Aperitivo

Pan tramezzino verde con tartar de tomate rosa de Barbastro, encurtidos, lomo de anchoa y Aceite del Bajo Aragón DOP.

Alcachofa con velo de papada ibérica y huevo cocinado a baja temperatura.

Taquitos de trucha del Pirineo con kimchi y ají amarillo.

Turnedó de Ternasco de Aragón IGP confitado con crema de coliflor y queso acompañado de pimientos morrones asados.

Falso Tatín de manzana reineta con helado de Azafrán del Jiloca.

PRECIO 40 EUROS

## PARRILLA NARDONE

Empanadilla argentina cortada a cuchillo con salsa de Borraja C'aliál.

Molleja de ternera a la brasa con parmentier de boniato y chimichurri.

Ensaladilla de pollo sobre crujiente de cuajo de Uncastillo.

Lengua de vaca a la brasa con salsa Nardone.

Tataki de entraña con yuca frita

Costilla vaca a baja temperatura glaseada con teriyaki.

Postre:

Tarta Rogel (versión aragonesa).

Crujiente relleno de dulce de leche, merengue con miel del Frago y frutos rojos.

Vino: Bodega Borsaco.

PRECIO 40 EUROS

## QUEMA

Canutillo crujiente de coco y curry.

Macaron de avellanas y foie.

Royal de ahumados, licuado de encurtidos y verduras.

Timbal de patata confitada y sabayon de trufa tuber melanosporum de Aragón.

Corvina a la brasa, curry de crustáceos y pesto de pistachos.

Carrillera guisada al vino tinto, puré de brocoli y fideos crujientes de plátano macho.

¡¡¡Somos los conguitos!!!

PRECIO 40 EUROS

## RESTAURANTE D23 TOMA-T LA CARNE

Este menú, está pensado para los amantes de la carne. Teniendo hasta 8 cortes de carne de diferentes razas y orígenes de bovinos. También añadimos, lo que para nosotros es la joya de la corona, traído desde Irlanda, pasando por Bernex, nuestros nuevos amigos de Barcelona y, llegando a D23, posiblemente el mejor pato del mundo.

Es fácil decirlo, lo difícil es desmentirlo.

Croqueta de vaca madurada +80 días.

Cecina de vaca extra.

Cecina de Wagyu Argentino.

Picaña de Vaca vieja Nacional.

Picaña de Angus Uruguaya.

Ojo de Bife Black Angus, Nebraska.

Solomillos de la semana (Rubia gallega o Buey).

Churrasco Black Angus, Nebraska.

Pato Irlandés.

Todo el menú va a acompañado de Toma -T Umami y patatas fritas caseras.

Siempre que se pida patatas o tomate y queden en la mesa será cobrado como una ración aparte.

También no podría fallar, el vino DO Campo de Borja, agua, café y chupito de cortesía.

PRECIO 60 EUROS

## RIVER HALL

### Aperivos:

Lasaña fría ahumada de trucha del Grado y tomate rosa Petit envoltini de gamba en carpaccio y portobello marinado.

Verdinas en seco con chipirones.

Corvina a la brasa con infusión de alga kombu.

Jarrete de Ternasco de Aragón IGP, Ambar 1900 sin filtrar y Azafrán del Jiloca.

### Prepostre:

El Drácula en la copa.

### Postre:

Nuestro after eight.

Café o infusión y agua mineral.

### Bodega:

Blanco Aragonia DO Campo de Borja.

Tinto Garnacha Centenaria DO Campo de Borja.

PRECIO 60 EUROS

## TAJO BAJO

Croqueta de Ternasco de Aragón IGP a la brasa con alioli de humo.

Alcachofas fritas con crema de Jamón.

Canelón de Ternera del Pirineo con boletus y bechamel trufada.

Kokotxas de cerdo Duroc guisadas con mostaza a la antigua.

Milhojas casero con su helado artesano.

Vino DO Campo de Borja y agua mineral y café El Criollo.

PRECIO 40 EUROS

## UROLA

Tar-Tar de ciervo y huevas de trucha.

Buñuelo de rabo.

Huevo 65°, duxellier de champiñones, Veloute de gallina con ibérico y Trufa del Moncayo.

### Segundos:

Merluza ,bisaltos , rebuzuelos y jugo de mejillones.

O

Lingote de conejo con Boletus.

### Postre:

Chocolate, Cacahuete, Vainilla.

Cocacola o Cerveza Ambar o Borsao Selecccion y Café.

PRECIO 40 EUROS

## VITA TABERNA GASTRONÓMICA

### Aperitivo de bienvenida:

Corazón de alcachofa con paleta ibérica y huevo de codorniz.  
Crujiente de rabo de toro con reducción de vino tinto.

### Entrante:

Risotto de setas a la parmesana (vegetariano).

### Principal a elegir:

Chipirones en tres salsas.

Canelón de cerdo con bechamel de boletus y lascas de foie con reducción de vino tinto.

Timbal calabacín y berenjena con parmesano y salsa tomate. (vegetariano).

Medallones de solomillo de cerdo Duroc con queso suave y salsa PX.

Entrecot de vaca a la piedra 300 gr (4,00 € supl.).

### Postre a elegir:

Cannoli de nata.

Tarta de queso Radiquero.

Trufas de chocolate.

### Bebida:

Agua.

Vino DO Campo de Borja.

PRECIO 40 EUROS

*\* Todos los restaurantes ofertaran:*

*Vino DO Campo de Borja*

*Coca Cola*

*Cerveza Ambar*

*(A elegir)*

# Notas

A series of 22 horizontal dotted lines for writing notes.



**La Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza HORECA, es la organización empresarial que defiende los intereses del sector y de tu negocio.**

**Tú sector, tú Asociación.... ¡Únete!**

Entre otros **servicios** le ofrecemos:

- ASESORÍA JURÍDICA GENERAL
- SERVICIO DE NÓMINAS
- ASESORÍA FISCAL-TÉCNICO FINANCIERA
- SERVICIO DE SEGUROS GENERALES
- DEFENSA ANTE RECLAMACIONES
- SERVICIO DE PUBLICACIONES Y PUBLICIDAD
- CIRCULARES INFORMATIVAS
- CURSOS DE FORMACIÓN: Aprendices y Cursos de Especialización
- CONVENIOS Y ACUERDOS CON PROVEEDORES
- DESCUENTOS CON LA SGAE
- FORMACIÓN BONIFICADA
- BOLSA DE EMPLEO

Organización de **acciones de promoción** para establecimientos asociados:

- PREMIOS HORECA CERTAMEN GASTRONÓMICO DE RESTAURANTES
- GASTROPASIÓN, COCINA DE SEMANA SANTA
- PILARGASTROWEEK
- GASTROTAPAS, DÍA MUNDIAL DE LA TAPA
- MEJOR MENÚ DEL DÍA DE ZARAGOZA Y PROVINCIA



Paseo Sagasta, 40 Oficina 5  
50006 Zaragoza  
Tel. 976 21 09 22

<http://www.horecazaragoza.com/>



**HORECA**  
**restaurantes**  
**zaragoza**

Paseo Sagasta, 40 Oficina 5  
50006 Zaragoza  
Tel. 976 21 09 22

<http://www.restaurantesaragoza.org/>





ORGANIZA



saboreazaragoza  
TASTAZARAGOZA

PATROCINA



PATROCINA



Colaborado por la Unión Europea



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

