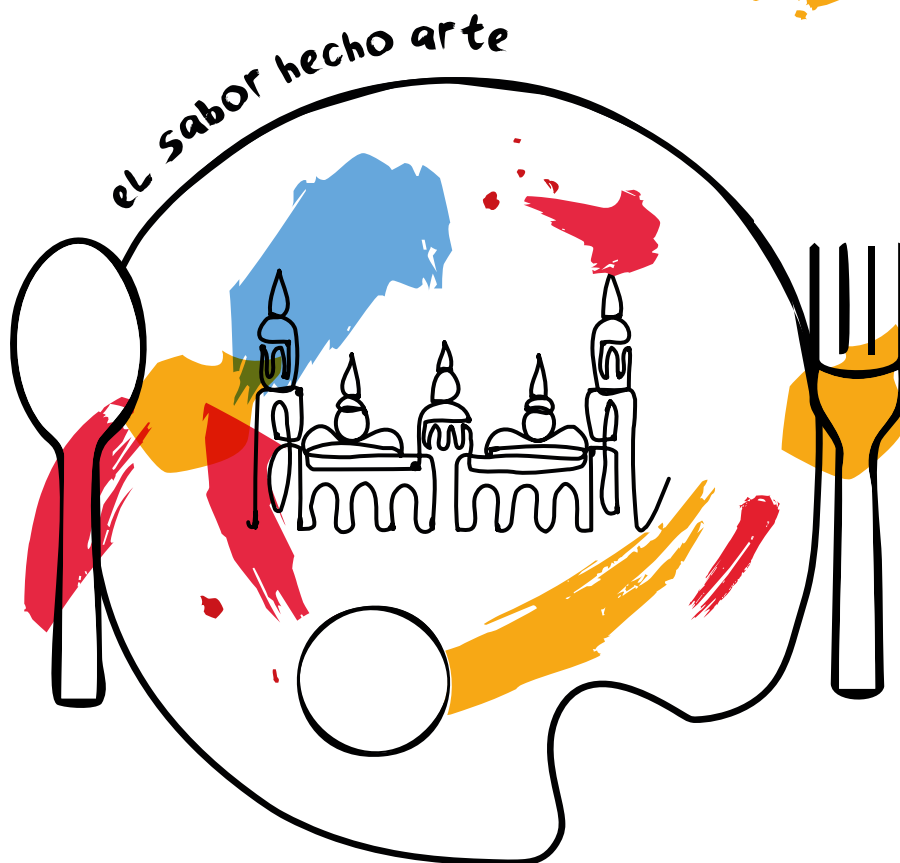


PREMIOS **Moreca**



RECETARIO 2026
XXVII CERTAMEN

el sabor hecho arte





Diseño y maquetación:
ALMOZARA ARTÍSTICA, S.L.

Fotografías:
AGENCIA ALMOZARA
www.almozara.com

Diseño portada:
SÉPTIMO DE CABALLERÍA

Organización evento:
HORECA RESTAURANTES ZARAGOZA
www.premioshoreca.com
www.horecazaragoza.com

RECETARIO 2026

XXVII CERTAMEN



PRÓLOGO

"Crear es no copiar". Así entiende la cocina Ferran Adrià, no como un ejercicio de repetición, sino como un acto de reflexión, pensamiento, conocimiento, trabajo y libertad. Esa idea atraviesa hoy nuestra gastronomía y explica por qué este recetario es algo más que una suma de recetas sabrosas e innovadoras. Este libro es hoy una declaración de orgullo profesional porque entendemos nuestra hostelería como un oficio que se piensa y se crea cada día. Y, porque, además, las recetas que lo componen, y que participan en el XXVII Certamen de Premios Horeca, no solo muestran talento culinario, sino una manera de interpretar el territorio desde la creatividad responsable, el respeto al producto, la sostenibilidad y la fidelidad a una tradición que impulsa nuestra creatividad.

No es casual que Zaragoza haya sido elegida por la UNESCO para formar parte de la Red de Ciudades Creativas del Mundo en la categoría de Gastronomía. Y no es un punto de llegada, sino la confirmación de que los excelentes chefs que firman las recetas que ahora están en tus manos son capaces de convertir el conocimiento, la técnica y la identidad en valor cultural, económico y turístico para la ciudad y su provincia. Estamos orgullosos de la calidad de nuestros restaurantes y lo ponemos en valor cada día, también con este certamen que ya es un referente en el sector y una cita muy esperada por locales y visitantes, nacionales e internacionales, que acuden a nuestra tierra atraídos por su excelencia culinaria.



Ser hostelero hoy es motivo de orgullo. Orgullo por trabajar desde la exigencia diaria, por defender el producto y la tradición para impulsar la innovación, por entender la sostenibilidad como una responsabilidad y no como un eslogan, y por ejercer de embajadores de un territorio que se expresa, plato a plato, en cada servicio. La creatividad que refleja este certamen nace del conocimiento, del respeto al origen y de una profunda conexión con nuestras raíces y nuestra historia.

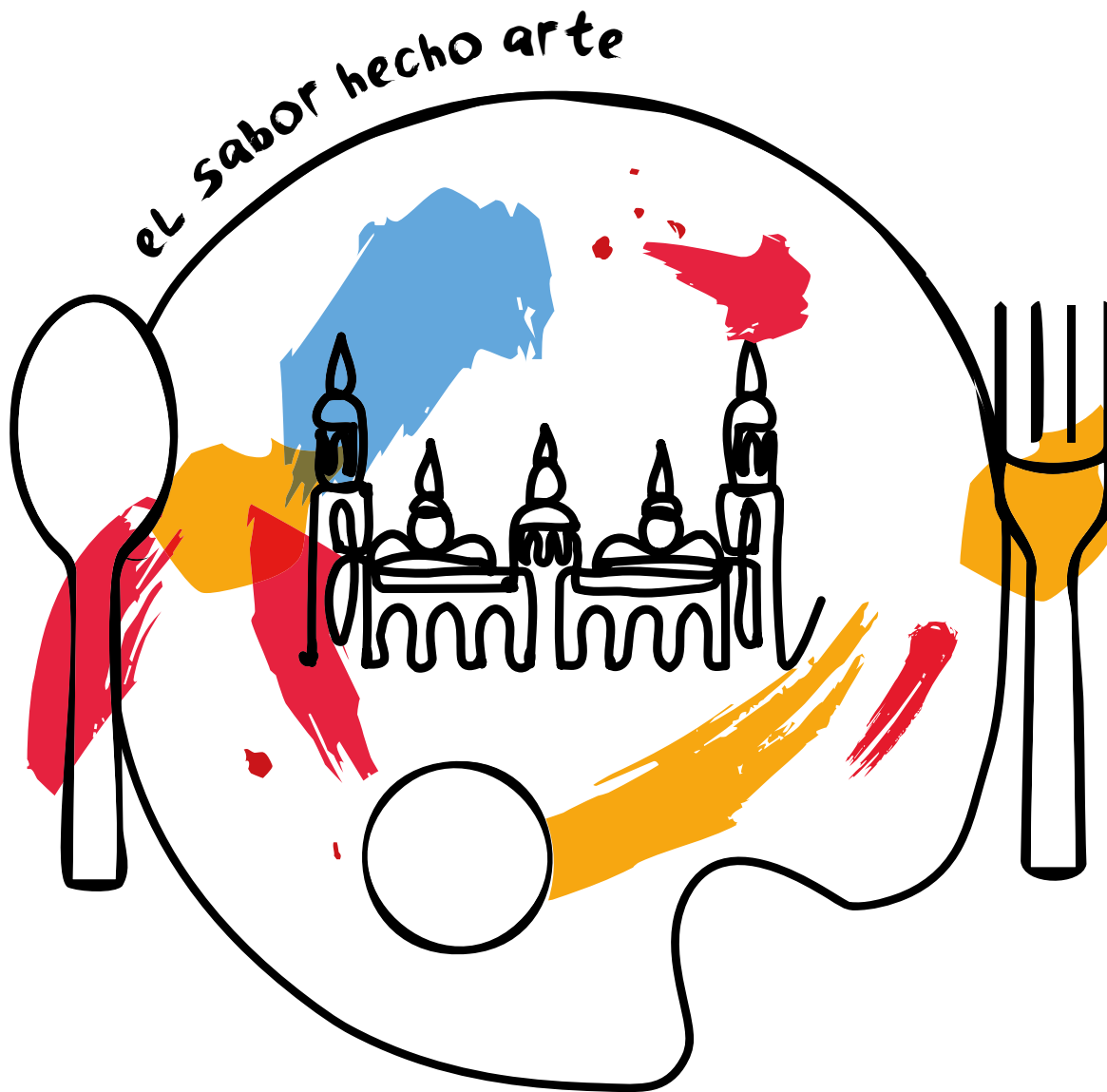


Este libro recoge recetas de más de 40 establecimientos que participan este año en nuestro certamen y que dan fe del alto nivel creativo de un sector que no deja de evolucionar. Gracias a todos por participar. Y nuestro mayor agradecimiento también al Gobierno de Aragón, Ayuntamiento de Zaragoza – Zaragoza Turismo, Diputación Provincial de Zaragoza, Turismo de Aragón, 'Aragón, Sabor de Verdad', D.O. Campo de Borja, Cervezas Ambar, Coca-Cola, Repsol, CaixaBank, Cafés El Criollo, Melsa, Dr. Schär, Aragón Robotics, MAS Prevención, Grupo Usieto, Quatra, Heraldo de Aragón – Con Mucho Gusto, bonÀrea, Sillería Aragonesa, Aragón Territorio AOVE, IGP Ternasco de Aragón, AJ CASH, Daxia, TGT, Eco Advance y Makro por vuestro apoyo. Sin vosotros no sería posible.

Este recetario es la prueba de que nuestra gastronomía imagina. Crea, no copia. Estamos orgullosos porque nuestra cocina tiene identidad, tiene talento y tiene ambición. El mundo empieza a tomar nota. Nosotros también, gracias a este recetario que nos invita, y nos ayuda, a ser creativos en nuestras cocinas. Que aproveche. ¡Salud!



José María Lasheras
Presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza





Restaurantes





14

+ALBARRACÍN



15

ABSINTHIUM



16

AMARU



17

ARAGONIA PALAFOX



18

BAOBAB



19

BLASÓN DEL TUBO



20

BOULEVARDIER



21

BRASERÍA FIRE



22

CASA PEDRO



23

CASTILLO BONAVÍA



24

CASTIZA



25

CELEBRIS



26

EL BURGOLÉS



27

EL CACHIRULO



28

EL CANDELAS



29

EL CASERÍO DE BIEL



30

EL DISFRUTÓN



31

EL FORO



32

GAYARRE



33

GRATAL



34

HOTEL RESTAURANTE
CASA MARZO



35

HOTEL RESTAURANTE
EL PATIO



36

HOTEL SILKEN REINO
DE ARAGÓN



37

LA BODEGA DE CHEMA



38

LA CLANDESTINA



39

LA EMBAJADA



40

LA GERENCIA DEL TUBO



41

LA PRENSA



42

LA SCALA



43

MONTAL



44

NOLA GRAS



45

NOVO MAITE ANDURIÑA



46

OCTAVA MILLA HOTEL EUROPA



47

PARRILLA ALBARRACÍN



48

PARRILLA NARDONE



49

QUEMA



50

RASSMIA



51

RIVER HALL GASTRO



52

RÚSTICO



53

SOPHIA GASTRO



54

UROLA

**ESCANEA EL QR DE CADA
ESTABLECIMIENTO PARA
CONSULTAR TODA LA
INFORMACIÓN Y SU PROPUESTA**







+ ALBARRACÍN



Tartar de Longaniza curada de Graus con encurtidos y helado de mostaza

INGREDIENTES: Salchichón, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, alcaparras, salsa Perrins, mostaza en grano, sal, limón, pimienta, sriracha, pepinillo, emulsión de yema de huevo, leche, nata, azúcar, mostaza.

ELABORACIÓN: Se prepara un macerado con el zumo de limón, salsa Perrins, pimienta y mostaza. Se corta finamente el salchichón, la Cebolla Fuentes de Ebro DOP, las alcaparras y el pepinillo, se mezclan de forma envolvente con el macerado hasta integrar y compactar el conjunto, se añade la emulsión de yema de huevo y se rectifica de sal y sriracha. Para el helado se infusionan la leche, la nata, el azúcar y la mostaza, se deja reposar la mezcla y se procesa en heladora.

FINAL Y PREPARACIÓN: En un plato llano poner un molde en forma de tartar, ponemos el producto, acompañar con el helado y hojas de menta.

ABSINTHIUM



FRESONES, JACK FRUIT, CREMA DIPLOMÁTICA Y PASTA KATAIFI

INGREDIENTES: Pasta kataifi 20 gr, fresón de Palos 20 gr, jack fruit 15 gr, leche fresca 100 ml, yemas de huevo 2 ud, azúcar 40 gr, vainilla 1/4 de rama, maicena 10 gr, canela una pizca, gelatina 1 hoja, nata montada 100 ml.

ELABORACIÓN: Hornear la pasta kataifi formando nidos a 190 °C durante 6 min y reservar. Lavar y cortar el fresón de Palos y limpiar el jack fruit dejando piezas regulares, reservar para el montaje. Infundir la leche con la vainilla, la canela y el azúcar, llevar a 40 °C, añadir las yemas y la maicena y cocinar a fuego suave removiendo hasta espesar. Enfriar la crema, incorporar la gelatina previamente hidratada y disuelta, mezclar de forma envolvente con la nata montada hasta obtener una crema diplomática aireada y utilizar para el montaje final del postre.



AMARU



TOSTÓN AMAZÓNICO

INGREDIENTES: Plátano macho verde, chorizo, presa, cilantro, cebolla, lima, soja, mermelada de ají amarillo, canónigos.

ELABORACIÓN: Pelamos el plátano y lo cortamos en trozos. Freímos y aplastamos.

Picamos el chorizo y la presa, sofreímos y añadimos soja.

Colocamos como base el plátano y añadimos canónigos, el guiso y finamente cebolla picada con zumo de lima y la mermelada de ají amarillo.



TRUCHA A LA ARAGONESA

INGREDIENTES: Trucha Arcoíris Pirinea (130 grs), 175 grs de almendra sin piel, 300 ml de agua natural de Jaraba, demi-glacé de Jamón de Teruel DOP y pimientos de piquillo de Bureta, 2 grs de huevas de trucha pirinea, micro brotes de apio (Z-Green).

ELABORACIÓN: Limpiar la trucha, obtener los lomos, retirar piel y espinas y racionar en piezas de 130 g. Preparar un baño salino con agua y sal. Sumergir los lomos 10 minutos, secar, envasar al vacío con un chorrito de aceite y reservar. Para la emulsión de almendra, triturar la almendra con el agua, colar por estameña y chino fino y llevar el líquido a fuego suave hasta espesar a 90 °C. Atemperar y reservar en manga. Secar el residuo de almendra en horno a 180 °C durante 10 minutos, enfriar y romper en escamas. Para la demi-glacé, elaborar una bresa con puerro, zanahoria y cebolla, añadir el hueso de jamón, los pimientos y el agua, cocer y reducir a la mitad. Retirar el hueso, triturar, colar y seguir reduciendo hasta obtener una salsa que nape. Cocinar la trucha al punto deseado, disponer la emulsión de almendra, napar con la demi-glacé y terminar con las escamas de almendra, las huevas de trucha y los microbrotes de apio.



BAOBAB



SIEMPRE CORAZÓN

INGREDIENTES: Alcachofas naturales, almendras naturales peladas, ajo negro, leche de soja, aceite de oliva acidez suave, tomate natural, pimienta rosa, regaliz de palo, cebolla frita, zumo de limón, azúcar moreno integral, pimienta negra y sal.

ELABORACIÓN: Hornear las alcachofas al vapor durante 25 minutos, pelar y limpiar dejando solo el corazón. Colocar en una bandeja, cubrir con aceite de oliva, sal y regaliz de palo y confitar en horno seco a 130 °C hasta que el interior alcance 85 °C. Asar las almendras con sal y aceite y triturar en robot con 75 g de azúcar moreno por kilo hasta obtener un praliné fino. Elaborar una emulsión triturando la leche de soja con el ajo negro, el aceite de oliva y la sal. por último, cocer el tomate pelado troceado unos minutos, añadir azúcar moreno y dejar caramelizar, incorporar la pimienta rosa, la sal y la pimienta negra.

BLASÓN DEL TUBO



ARROZ CREMOSO DE SETAS CON FOIE FRESCO

INGREDIENTES: Para el surtido de setas utilizaremos setas shiitake, boletus, seta de cardo y champiñones. Aceite de oliva virgen extra, un ajo limpio, arroz carnarolo, caldo de verduras, fondo de verduras, soja y foie fresco.

ELABORACIÓN: Poner a calentar en una sartén una cucharada de aceite de oliva virgen extra a fuego medio bajo y añadir las setas. Cuando empiecen a dorarse, añadir un ajo cortado a láminas, dejar confitar. Incorporar a las setas una taza de arroz por persona. Rehogar el arroz con las setas y agregar el caldo de verduras poco a poco. Repetir la operación removiendo la mezcla con la intención de que el arroz pierda su dureza, se desprenda del almidón y la mezcla resulte más cremosa. Agregar un toque de soja que aporta ese punto salino. Cuando el arroz este casi hecho, es decir, este blando pero aún oponga resistencia al moverlo, marcar a la plancha un medallón de foie fresco un par de minutos por las dos caras y está listo para coronar el arroz.



BOULEVARDIER



PALETILLA DE AGNEI IBÉRICO GLASEADA CON RAVIOLI DE ASADURA Y JUGO AL TOMILLO.

INGREDIENTES: Paletilla de Agnei ibérico 1,3 kg, sal, pimienta, ajo, cebolla, zanahoria, puerro, tomillo, laurel, vino tinto, fondo oscuro de ternera, AOVE, mantequilla, hígado, corazón y pulmón de Agnei ibérico, chalota, ajo, brandy, vino oloroso o amontillado, tomillo, yema de huevo, pasta fresca fina para ravioli, huevo batido, láminas finas de pierna curada tipo cecina.

ELABORACIÓN: Paletilla: deshuesar la paletilla, salpimentar y marcar en olla con AOVE, retirar y pochar ajo, cebolla, zanahoria y puerro, incorporar el hueso, desglasar con vino tinto y reducir, añadir fondo oscuro, tomillo y laurel, introducir de nuevo la carne y cocinar tapada a fuego suave 2,5-3 h hasta quedar melosa, enfriar y prensar ligeramente para porcionar. Glaseado y jugo: colar el jugo de cocción y reducir hasta textura napante, añadir mantequilla y tomillo fresco y glasear las porciones hasta obtener un acabado brillante y lacado. Ravioli de asadura: escaldar la asadura 1 min, enfriar y picar fino, sofreír chalota y ajo, añadir la asadura, salpimentar, desglasar con brandy y vino generoso y reducir a seco, retirar del fuego, añadir tomillo y yema, rellenar la pasta de ravioli fina, sellar con huevo batido y cocer en agua salada 1,5 min.



CUBALIBRE DE FOIE

INGREDIENTES: Para el "hielo" de roncola: 500 ml de Coca-Cola, 30 ml de ron, 2 hojas de gelatina (o 3 g de gelatina en polvo). Para el foie: 200 g de foie gras fresco (desvenado), sal fina, 200 ml de agua y 500 ml bebida de soja.

ELABORACIÓN: Gel de roncola (el "hielo"): Calentar la Coca-Cola y el ron suavemente para que pierda el gas. Hidratar la gelatina y disolver en la cola caliente. Verter una capa fina en la copa que teníamos reservada con el foie y deja gelificar en frío. Terminar con un poco de ralladura de lima y a disfrutar con unas tostaditas de pan de cristal. Foie gras: Sazona el foie con sal, pimienta y una pizca mínima de azúcar. Marcar rápidamente en sartén muy caliente (vuelta y vuelta). Enfriar y corta en cubos. Poner en una batidora el foie, la leche de soja y el agua hasta conseguir una crema y verter en la copa donde se va a servir para reservarlo en la nevera.



CASA PEDRO



PUERRO TIERNO ASADO SOBRE ESCABECHE VEGETAL Y QUESO EN SALMUERA

INGREDIENTES: Puerros tiernos, cebollas, boniato, AOVE, vinagre de Jerez, queso de pasta blanda, sal marina, sardina ahumada.

ELABORACIÓN: Seleccionamos los puerros jóvenes y confitamos al vacío con AOVE. Asamos a la parrilla de carbón. Preparamos un escabeche de boniato y trituramos hasta conseguir una crema fina. Curamos el queso de pasta blanda en una salmuera durante varios días. Para el emplatado, colocamos los puerros asados. Dibujamos unas lágrimas de escabeche. Terminamos con el queso en salmuera y unos dados de sardina ahumada.



YEMA CURADA Y CRUCÍFERA ASADA DE LAS CINCO VILLAS EN TEXTURA CREMOSA

INGREDIENTES: Para la yema curada: 2 yemas de huevo de gallinas camperas, 150 g de sal fina, 75 g de azúcar. Para la crema de crucífera: 1 coliflor blanca grande, aceite de oliva virgen extra, caldo vegetal suave (o agua), sal fina. Para el crucífero en guarnición, coliflor blanca (en tacos), brócoli, romanesco, col lombarda o col verde y sal.

ELABORACIÓN: Curado de la yema: Mezclar la sal y el azúcar. Disponer una capa de la mezcla en un recipiente, formar cavidades y colocar las yemas con cuidado. Cubrir completamente y curar en frío durante 4 horas. Retirar las yemas y lavar. Coliflor asada: Separar la coliflor blanca en ramilletes grandes. Disponer en una bandeja, aliñar con aceite de oliva y asar en horno a 180 °C durante 45 min. Crema de crucífera: Triturar la coliflor asada en caliente con caldo vegetal suave hasta obtener una textura muy fina y cremosa. Ajustar de sal y emulsionar con un hilo de aceite si fuera necesario. Mantener caliente. Crucíferas al vapor: Cortar coliflor en tacos regulares. Cocer al vapor, por separado, los distintos crucíferos. Reservar templados. Disponer la crema caliente de crucífero en el fondo del plato. Colocar los tacos y brotes de crucíferas. Rallar o abrir ligeramente la yema curada sobre el conjunto.



CASTIZA



PORRONES DE FUENTES ASADOS CON DEMI-GLACE DE SETAS

INGREDIENTES: Porrones de Fuentes, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta negra, puerros de las Cinco Villas IGP, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, ajo, setas de temporada, agua, salsa romesco.

ELABORACIÓN: Disponer los porrones en bandeja, napar con aceite de oliva virgen extra, salpimentar y asar en horno a 180 °C durante 45 minutos hasta que estén tiernos. Para la demi-glace de setas, elaborar un fondo con puerros, cebolla, ajo y setas cubiertos con agua, hervir 30 minutos, triturar y reducir hasta obtener una textura ligada. Marcar los porrones en plancha para dorar, disponer sobre la demi-glace de setas y finalizar con salsa romesco.



LASAÑA ORIENTAL DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP CEBOLLITAS GLASEADAS Y BECHAMEL DE KIMCHI

INGREDIENTES: Paletilla de Ternasco de Aragón IGP, fondo de ternasco, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, pasta wonton, leche, mantequilla, kimchi, ajo, AOVE, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Salpimentar paletilla de Ternasco de Aragón IGP, envasar con ajo y AOVE y cocinar al vacío 20 h a 65 °C, deshuesar, desmenuzar y mezclar con Cebolla Fuentes de Ebro DOP pochada, kimchi y demi-glase de Ternasco hasta obtener un relleno jugoso. Bechamel de kimchi: preparar bechamel tradicional, añadir kimchi y cargar en sifón para lograr textura ligera y aireada. Pasta y guarnición: freír láminas de pasta wonton hasta quedar crujientes y glasear cebolletas con demi-glase de Ternasco.

PRESENTACIÓN: Alternar capas de pasta wonton con el Ternasco desmenuzado, napar ligeramente con bechamel de kimchi y acompañar con cebolletas glaseadas, terminar con brotes para aportar frescor y contraste.



EL BURGOLÉS



TARTAR DE TRUCHA DEL PIRINEO CON AJOBLANCO DE CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP

INGREDIENTES: Trucha del Pirineo. Chalota y Cebolla Fuentes de Ebro DOP. Alcaparras, mostaza, limón y AOVE. Sal, cebollino y ajo. Almendra, pan, vinagre de Jerez y agua.

ELABORACIÓN: Ajoblanco: Pochar lentamente la Cebolla Fuentes de Ebro DOP, remojar la miga de pan y triturar junto a la almendra, ajo, vinagre y agua hasta obtener una mezcla homogénea, añadir AOVE en hilo emulsionando hasta lograr una crema fina y colar para obtener textura sedosa. Tartar: retirar piel y espinas del pescado, cortar en brunoise fina a cuchillo y mezclar suavemente con chalota, alcaparras, mostaza y cebollino. Añadir ralladura y unas gotas de limón, AOVE, sal y pimienta blanca, ajustar sazón y reservar en frío.

PRESENTACIÓN: Disponer el ajoblanco en la base del plato, colocar el tartar en molde en forma de un aro para mantener forma compacta y terminar con almendra tostada, brotes frescos, unas gotas de aceite y flor de sal para aportar textura y frescor al conjunto.

EL CACHIRULO



MAGRAS CON TOMATE, JAMÓN DE TERUEL DOP Y HUEVO POCHÉ EN TEMPURA

INGREDIENTES: 600 gr. de magras de cerdo en dados, 80 ml de aceite de oliva virgen extra, 2 dientes de ajo, 1 Cebolla Fuentes de Ebro DOP (300 gr.), 800 gr. de tomate triturado natural, 120 gr. de Jamón de Teruel DOP en láminas finas, sal fina al gusto, azúcar si fuese necesario, 4 huevos camperos, 100 gr. de harina de tempura, 160 ml de agua muy fría, aceite suave para freír.

ELABORACIÓN: Base de tomate: pelar y picar ajo, cortar la Cebolla Fuentes de Ebro DOP en brunoise, calentar aceite y rehogar ajo sin dorar. Añadir cebolla y cocinar a fuego medio-bajo hasta quedar melosa. Reducción del tomate: incorporar tomate, sazonar y cocinar suave 35 min removiendo hasta obtener salsa concentrada, rectificar y corregir acidez con azúcar si fuese necesario. Magras y Jamón: dorar magras aparte con un hilo de aceite, añadir a la salsa y cocinar 10 min para integrar sabores, incorporar Jamón de Teruel DOP al final fuera del fuego. Huevo poché: cocinar huevos a 65 °C durante 45 min o realizar poché clásico 2,5 min, enfriar en agua con hielo, pelar y reservar. Tempura y fritura: mezclar harina y agua muy fría sin trabajar en exceso, pasar huevos por tempura y freír a 180 °C hasta dorar, retirar y escurrir antes de servir.



EL CANDELAS



COCHINILLO RELLENO DE PANCETA IBÉRICA Y OREJONES SOBRE SALSA DE ASADURAS

INGREDIENTES: Cochinito, panceta ibérica en juliana, puerro en juliana, cebolla en brunoise, ajo picado, sal, pimienta, maicena, vino blanco, aceite de oliva, cebolla picada gruesa, pimienta roja, tomate maduro, zanahoria, apio, puerro, laurel, caldo de carne, sal gruesa, pimienta en grano, ajo en camisa, tomillo fresco, romero fresco, coñac, AOVE y orejones.

ELABORACIÓN: Asado del cochinillo: sazonar y asar el cochinillo con especias, hierbas, ajo, vino, coñac y AOVE a 150 °C durante 2–3 h. Retirar, colocar piel hacia abajo, deshuesar y reservar. Relleno: cocinar panceta sin aceite hasta fundir grasa, añadir ajo y dorar. Incorporar puerro y cebolla, pochar y sazonar. Añadir vino blanco, evaporar alcohol y ligar con maicena hasta obtener farsa jugosa. Reservar. Salsa de asaduras: calentar aceite, dorar ajo, añadir hortalizas troceadas, rehogar a fuego vivo hasta caramelizar, incorporar vino blanco, evaporar, añadir caldo, cocinar brevemente, triturar y colar hasta obtener salsa fina. Montaje: extender film, colocar mitad del cochinillo con piel abajo, repartir relleno y orejones, cubrir con la otra mitad piel arriba, envolver y prensar para compactar, enfriar, porcionar, calentar y servir sobre la salsa caliente.



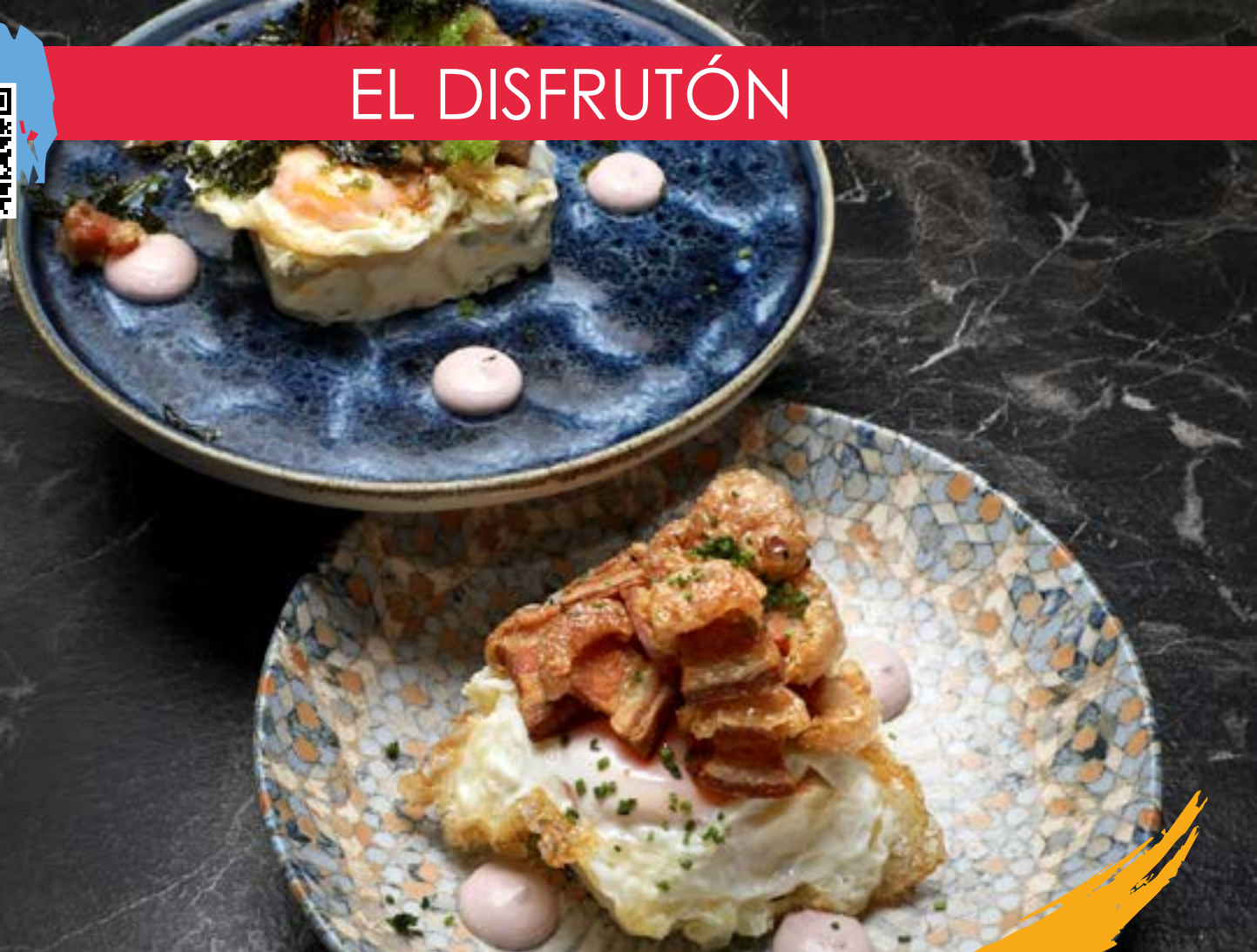
CIERVO A LA MIEL, MOSTAZA Y CREMA DE COCO

INGREDIENTES: 2 kg de carne de ciervo, 100 ml de aceite virgen extra de las Cinco Villas, 5 Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 1 L de vino blanco seco, 2 cucharadas de mostaza en grano, 2 cucharadas de miel del Frago, 300 ml de crema de coco, sal, pimienta molida, 1 ramita de romero, 1 ramita de tomillo, agua, 5 patatas, 150 gr. de mantequilla, maíz tostado, galleta Lotus, toffe salado.

ELABORACIÓN: Guiso de ciervo: trocear carne, calentar aceite y sellar, retirar y reservar. Añadir Cebolla Fuentes de Ebro DOP en dados y cocinar a fuego medio hasta dorar intensamente, bajar fuego y caramelizar. Incorporar pimienta, romero y tomillo, añadir miel del Frago y vino blanco, reducir y triturar para obtener salsa fina, volver a cazuela, añadir mostaza, crema de coco y carne, cubrir con agua 3 dedos por encima y cocinar a fuego medio removiendo hasta reducir al nivel de la carne, continuar a fuego mínimo sin tapar, remover para evitar agarre y añadir agua si fuese necesario hasta lograr carne melosa lista para desmechar. Parmentier: asar patatas con piel, pelar en caliente, triturar con mantequilla hasta integrar y salpimentar. Montaje: servir guiso sobre parmentier y terminar con polvo de maíz tostado, galleta Lotus y toffe salado.



EL DISFRUTÓN



ENSALADILLA DISFRUTONA CON HUEVO FRITO Y TORREZNOS O TARTAR DE ATÚN ROTO Y CHIPS DE ALGA.

INGREDIENTES: 4,8 kg. de patata, 6 zanahorias grandes, 14 huevos, 500 gr. de guisantes, 1 cebolla dulce, 250 gr. de variantes, mayonesa, AOVE, sal, torrezno opcional, 50 gr. de atún rojo (opcional), aceite de sésamo, soja, alcaparras, tobiko, chips de alga y mayonesa de aceituna negra.

ELABORACIÓN: Base de ensaladilla: cocer patatas enteras con piel, cocer zanahorias peladas y troceadas, cocer huevos y escaldar guisantes. Escurrir variantes y picar cebolla, pelar y rallar huevos, picar zanahoria y patata cocida. Mezclar todos los ingredientes y sazonar con sal, AOVE y mayonesa hasta obtener mezcla cremosa y homogénea. Opciones de acabado: colocar ensaladilla en molde y coronar con huevo frito, añadir torrezno frito y terminar con mayonesa de aceituna negra, o bien colocar sobre el huevo dados de atún rojo aliñados con aceite de sésamo, soja, AOVE, cebolla y alcaparra picada. Terminar con tobiko, chips de alga y mayonesa de aceituna negra antes de servir.



COSTILLAR DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP RELLENO DE MANITAS DE CERDO DE TERUEL IGP GUISADAS SOBRE PATATA MORADA Y SALSA DE PEÑAZUELA

INGREDIENTES: Costillar de Ternasco de Aragón IGP, picada de pierna de Ternasco de Aragón IGP, manitas de Cerdo de Teruel IGP deshuesadas y cocidas, pimienta, sal, cebolla, ají, patata morada, nata, Peñazuela, almidón de patata, espárragos, zanahoria, Vinagre de Jerez DOP, mirin, Aceite Sierra del Moncayo DOP.

ELABORACIÓN: Zanahoria encurtida: laminar zanahoria finamente y envasar con Vinagre de Jerez DOP y mirin a partes iguales, reposar en frío. Relleno de manitas: preparar sofrito con cebolla, pimienta y ají, incorporar manitas troceadas, guisar, enfriar y formar rulo compacto. Armado y asado: limpiar costillar, cubrir con capa fina de picada de Ternasco de Aragón IGP, colocar rulo de manitas, enrollar, sazonar y asar hasta quedar dorado y jugoso. Puré violeta: cocer patata morada y triturar con nata hasta lograr textura cremosa. Sazonar y reservar caliente. Salsa: reducir Peñazuela, añadir jugo de Ternasco de Aragón IGP, poner a punto de sal y ligar con almidón de patata hasta obtener salsa brillante. Montaje: disponer puré en la base, colocar costillar asado, salsear y terminar con zanahoria encurtida y espárragos a la plancha.



GAYARRE



LOMO DE BACALAO AHUMADO CON SOPA CREMOSA DE PATATA

INGREDIENTES: Lomo de bacalao, migas, ajo, caldo, pan, pimentón y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Preparar unas migas y dejar muy crujientes, reservar. Elaborar una sopa de ajos tradicionales con el ajo, pimentón, el pan y trituramos fino. Ahumamos el lomo de bacalao, quemando tomillo y romero. Meter el bacalao al vacío y cocinar con aceite de oliva a 65 °C durante 12 minutos.

PRESENTACIÓN: Emplatado poniendo unas pocas migas, el bacalao confitado, unos chips de ajo y acompañar con la sopa cremosa.



MI GUARDIA CIVIL

INGREDIENTES: Cogollos, aceite de oliva virgen extra, vinagre de garnacha tinta, miel de Ores, pepinillos encurtidos, cebolla roja encurtida, cebolla negra encurtida, pimientos encurtidos, tomates encurtidos, alcaparras, borrajas encurtidas, flores liofilizadas de borraja, almendros, jazmín, sardina ahumada, manzanas verdes, aceite de oliva virgen extra de Bardenas.

ELABORACIÓN: Aliñar los cogollos con aceite de oliva virgen extra, vinagre de garnacha tinta y miel de Ores. Disponer de forma armónica los encurtidos de pepinillo, cebollas, pimientos, tomates, alcaparras y borrajas, incorporando flores liofilizadas de borraja, almendros y jazmín para aportar textura y aroma. Añadir la sardina ahumada en escamas. Elaborar un sorbete a partir de manzanas verdes trituradas y emulsionadas con aceite de oliva virgen extra de Bardenas y finalizar el plato con el sorbete, aportando frescor y equilibrio.



HOTEL RESTAURANTE CASA MARZO

UN VIAJE EN TRES ACTOS

Brocheta de torrezno con mahonesa trufada: 500 gr. de panceta curada, 2 huevos, 300 ml. de aceite de girasol, 20 gr. de trufa negra fresca rallada, una pizca de sal fina y sal en escamas. Asar la panceta curada a 140 °C durante 90 minutos hasta obtener una textura melosa, enfriar, cortar en dados y freír al pase para lograr un exterior crujiente. Elaborar una mahonesa emulsionando huevo, aceite de girasol y sal fina, aromatizar con trufa negra fresca rallada. Ensartar la panceta en brochetas, terminar con mahonesa trufada y sal en escamas.

Panipuri relleno de crema de moka y anchoa en salmuera: 10 uds. de panipuri crudo, 250 ml. de nata líquida (35% MG), 75 gr. de mantequilla, 50 ml. de café expreso, 25 gr. de azúcar, 5 lomos de anchoa en salmuera suave y microbrotes frescos para decorar. Freír los panipuris hasta que se inflen. Reducir la nata con café y azúcar, emulsionar con la mantequilla hasta obtener una crema de moka. Rellenar los panipuris con la crema, incorporar media anchoa enrollada y finalizar con microbrotes frescos.

Panipuri relleno de queso crema y pesto con tomate cherry confitado: 10 uds. de panipuri crudo, 300 gr. de queso crema natural, 50 gr. de albahaca fresca, 40 gr. de piñones, 70 gr. de parmesano rallado, 120 ml. de AOVE y 10 tomates cherry. Confitar los tomates cherry a 100 °C durante 90 minutos realizando un corte en cruz en la base. Elaborar un pesto triturando albahaca, piñones, parmesano y aceite de oliva virgen extra, mezclar con el queso crema hasta obtener una pasta homogénea. Freír los panipuris, rellenar y coronar con el tomate confitado.



CARDO DE LA ALMUNIA A LA TRUFA NEGRA DE ARAGÓN

INGREDIENTES: Cardo, caldo de cocción del cardo, cebolla, harina de arroz, vino blanco, trufa negra de Aragón, nata, patata para parmentier, sal

ELABORACIÓN: Limpiar, cortar y cocer cardo en olla exprés 12-15 min. Escurrir reservando el caldo, enfriar y reservar. Picar cebolla en brunoise y pochar hasta dorar. Añadir harina de arroz y rehogar 3-4 min, incorporar vino blanco y evaporar alcohol, añadir caldo de cocción y reducir. Rallar trufa negra de Aragón y cocinar 5-6 min antes de triturar, añadir nata hasta lograr textura cremosa, incorporar cardo y cocinar todo junto 10 min más para integrar sabores. Servir sobre parmentier de patata caliente y terminar con salsa y trufa negra de Aragón recién rallada.



HOTEL SILKEN REINO DE ARAGÓN



JARRETES DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP/ GUISADOS (CON MACERACION PREVIA)

INGREDIENTES: 2 jarretes de Ternasco de Aragón IGP, 4 dientes de ajo, 1 cebolla grande, 1 zanahoria, 1 pimiento verde, 2 tomates maduros, 1 hoja de laurel, 1 ramita de tomillo, 1 ramita de romero, 1 ramita de perejil, 1 vaso de vino blanco, salsa Perry's al gusto, sal, pimienta y Aceite de oliva Virgen Extra.

ELABORACIÓN: Maceración: salpimentar jarretes, colocar con ajos machacados, hierbas, vino blanco, aceite y salsa Perry's. Tapar y macerar en frío 24 h girando a mitad de tiempo. Sellado: retirar carne, colar y reservar líquido. Dorar jarretes en cazuela con aceite hasta marcar y retirar. Sofrito: pochar cebolla, zanahoria y pimiento picados. Añadir tomate rallado y cocinar hasta concentrar. Guiso: reincorporar jarretes, añadir líquido de maceración y un toque adicional de salsa Perry's. Cubrir justo con agua caliente y cocinar tapado a fuego bajo 2 h hasta lograr carne melosa. Final: rectificar de sal y pimienta y reposar 10-15 min antes de servir, acompañar si se desea con patata o pan rústico.



CREMA DE REBOLLONES CON CRUTIENTE DE CECINA, CROUTONS DE CROISSANT Y SALSA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES: 300 gr. de rebollones/níscalos, 4 cebollas secas, 4 dientes de ajo, 100 gr. de Jamón de Teruel DOP opcional, 2 L de agua, 100 ml de AOVE, sal al gusto, 1 croissant de mantequilla o rebanada de pan de croissant, aceite de trufa, 50 gr. de cecina, 50 gr. de almendra Marcona granillo, 150 gr. de nata para cocinar, pimienta al gusto.

ELABORACIÓN: Limpiar rebollones con paño húmedo. Pochar cebolla y ajo en AOVE hasta dorar. Añadir rebollones troceados y rehogar 20 min, incorporar agua y hervir 30 min a fuego fuerte, añadir sal y Jamón de Teruel DOP, triturar 2 min y colar para obtener crema sedosa. Aderezos: hornear cecina en lonchas finas 10 min a 180 °C y croûtons de croissant troceados con aceite de trufa 5 min a 200 °C. Salsa de almendras: pochar cebolla hasta dorar, añadir nata, tostar almendra y añadir a la nata, hervir 5 min, triturar y colar. Presentación: servir crema en bol, dibujar con salsa de almendras y terminar con crujiente de cecina y croûtons de croissant.



LA CLANDESTINA



CARRILLERAS DE CERDO DUROC AL CHOCOLATE

INGREDIENTES: Carrilleras de cerdo Duroc 5 kg, vino tinto 1 vaso, ron 1/3 vaso, vermut 1/3 vaso, tomate concentrado 100 gr, miel 40 gr, zumo de 1 lima, pimentón dulce 1 cdita, curry 1 cdita, comino 1 cdita, nuez moscada 1 cdita, pimienta 1 cdita, clavo 1 cdita, laurel, cacao puro en polvo 100 gr, agua.

ELABORACIÓN: Limpiamos bien las carrilleras y las marcamos en sartén con un poco de aceite hasta dorarlas. Pasar a una olla amplia y añadimos el vino tinto, el ron, el vermut, el tomate concentrado, la miel, el zumo de lima, las especias, el laurel y el cacao puro. Cubrimos con agua dos dedos por encima de la carne y cocinamos a fuego muy suave durante aproximadamente 5 h hasta que estén muy tiernas. Retiramos las carrilleras, trituramos y colamos la salsa y la reducimos hasta obtener una textura untuosa. Volvemos a introducir la carne en la salsa y ajustamos de sal si fuese necesario. Acompañamos con la guarnición elegida.



RAMEN ARAGONÉS, CON MAKI DE BERZA DE ZARAGOZA RELLENA DE CHORIZO Y MORCILLA DE MONREAL DEL CAMPO Y JAMÓN DE TERUEL DOP

INGREDIENTES: AOVE de Bolea, 2 kg de Cebolla Fuentes de Ebro DOP, 2 kg de zanahoria de la huerta de Zaragoza, 2 manojos de puerros de la huerta de Zaragoza, ¼ de apio bola, 5 L de agua mineral, 125 gr. de salsa de tomate, 3 kg de huesos de caña de ternera del Pirineo, 1 kg de carne picada de ternera del Pirineo, 1 berza de Zaragoza, 2 chorizo y 2 morcilla de Monreal del Campo, 2 panceta de Monreal del Campo, 250 gr. de Jamón de Teruel DOP, 100 gr. de garbanzo de Aragón, 4 claras y 4 yemas de huevo de corral, ½ limón, ¼ de pata de hueso de Jamón de Teruel DOP, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Ramen aragonés: rehogar verduras a daditos en AOVE excepto la berza, añadir huesos de caña, carne, hueso de jamón y salsa de tomate, sudar 2 min. Cubrir con agua, añadir panceta y embutidos, reducir lentamente hasta concentrar. Retirar y colar caldo. Escaldar hojas de berza, enfriar en agua con hielo. Cocer garbanzos, añadir claras a punto de nieve, colar y reservar. Espuma de Jamón: reducir hueso en caldo, colar y cargar en sifón. Makis: rellenar hojas de berza con chorizo, morcilla y panceta picada. Fideos de yema: batir yemas con sal y limón, estirar, cocer al vapor y cortar en fideos gruesos.



LA GERENCIA DEL TUBO



PATAMULO Y CONFITURA DE MELOCOTÓN A LA GARNACHA

INGREDIENTES: Melocotones maduros, mantequilla, almíbar ligero, vino garnacha, agar-agar, patamulo, láminas finas de hojaldre homeado, germinados mezclum Sunny Crunch y pétalos comestibles.

ELABORACIÓN: Rehogar el melocotón en mantequilla, añadir un almíbar ligero y dejar hervir durante 30 min, incorporar una copa de garnacha y continuar la cocción otros 30 min, triturar el conjunto y añadir media cucharada de agar-agar, llevar a ebullición para activar, dar textura y enfriar, disponer una cucharada generosa de la crema junto a una buena tajada de patamulo y terminar el plato decorando con láminas de hojaldre, germinados mezclum Sunny Crunch y pétalos.



CREMA DE VAINILLA, CARAMELO DE CREMA MONTADO, CRUMBLE DE MANTEQUILLA Y FLOR DE BAINETA

INGREDIENTES: Crumble de mantequilla: mantequilla fría 120 g, azúcar moreno 120 g, harina 150 g, sal 1 g. Crema de vainilla: nata 400 g, leche 600 g, vaina de vainilla 1 ud, azúcar 120 g, yemas 8 ud, gelatina 12 g. Caramelo de crema montado: azúcar 250 g, nata caliente 250 g, mantequilla fría 75 g. Flor de azúcar: azúcar en polvo.

ELABORACIÓN: Crumble de mantequilla: mezclar harina, azúcar y sal, añadir la mantequilla fría en dados y arenar con las manos, extender sobre bandeja y hornear a 170 °C durante 12-15 minutos hasta dorar, enfriar y reservar en seco. Crema de vainilla: hidratar la gelatina en agua fría, infusionar la leche y la nata con la vainilla y la mitad del azúcar, colar, blanquear las yemas con el resto del azúcar, escaldar con la infusión y cocinar a 84 °C, retirar del fuego, añadir la gelatina escurrida, mezclar bien, verter en moldes y dejar gelificar en frío. Caramelo de crema montado: realizar un caramelo ámbar con el azúcar, desglasar con la nata caliente, emulsionar con la mantequilla fría, enfriar 24 horas y montar hasta obtener una textura aireada. Flor de azúcar: espolvorear azúcar en polvo sobre molde de silicona, hornear a 180 °C durante 6 minutos, enfriar y conservar en recipiente hermético.



LA SCALA



GUISO DE SETAS CON EMULSIÓN DE YEMA TOSTADA Y VELO DE PANCETA ÍBERICA

INGREDIENTES: Cebolla, puerro, setas de temporada, vino blanco, salsa demi-glacé, yema de huevo y panceta ibérica.

ELABORACIÓN: Picar la cebolla y el puerro, saltear con aceite de oliva, hasta que caramelice. Añadimos las setas de temporada y rehogamos, incorporamos el vino blanco y dejamos reducir. Añadimos la salsa demi-glacé y cocinamos a fuego lento durante 15 minutos. Para las yemas tostadas, introducir las yemas de huevo en sal gorda durante 20 minutos, pasado ese tiempo lavamos en agua fría. Horneamos durante 2 minutos las yemas a 150 grados, pasado ese tiempo, emulsionamos con aceite de oliva.



SAN PEDRO, TOFFEE DE APIONABO Y ENDIVIA ROJA GLASEADA Y AHUMADA

INGREDIENTES: San Pedro, AOVE, eneldo, apionabo, mantequilla, nata, endivia roja, mantequilla ahumada, vino blanco, pimienta en grano.

ELABORACIÓN: Limpiar y racionar San Pedro, envasar al vacío con AOVE y eneldo, rallar apionabo y pochar suavemente con mantequilla hasta caramelizar. Añadir nata y triturar hasta obtener crema fina. Limpiar endivia roja, cortar en cuartos y glasear 12 min con mantequilla ahumada, vino blanco y pimienta en grano, enfriar, marcar a la plancha y emulsionar el jugo resultante. Cocinar San Pedro al baño maría 4 min y servir acompañado de la crema de apionabo y la endivia glaseada.



NOLA GRAS



FISH AND CHIPS

INGREDIENTES: Tempura: 285 ml de cerveza muy fría, 225 gr. de harina, 10 gr. de levadura en polvo, 10 gr. de sal. Salsa curry: 15 gr. de aceite de oliva, 100 gr. de cebolla, 150 gr. de jengibre, 100 gr. de citronela, 10 gr. de hojas de lima kaffir, 185 gr. de azúcar de caña, 40 gr. de curry rojo, 10 gr. de dashi en polvo, 100 gr. de fish sauce, 1 L de leche de coco, 20 gr. de maicena, tomillo limonero, lima. Pescado y acompañamiento: merluza fresca, tirabeques, chile en polvo, 500 gr. de albahaca, 1 L de aceite de girasol.

ELABORACIÓN: Preparar una tempura ligera mezclando cerveza muy fría, harina, levadura y sal. Rebozar la merluza y freír 3 min a 180 °C. Para la salsa, sofreír cebolla con aceite, añadir aromáticos, curry, azúcar, dashi y fish sauce, incorporar leche de coco, hervir 10 min, colar y ligar con maicena, aromatizando con tomillo y lima. Asar tirabeques, tostar y triturar el chile y elaborar un aceite triturando albahaca escaldada con aceite de girasol. Servir la merluza crujiente con la salsa curry y las guarniciones.



MERLUZA DE PINCHO CON SALSA DE PUERRO ASADO Y MANZANA. ESPINACA BABY Y PIEL CRUJIENTE

INGREDIENTES: Lomo de merluza de pincho sin piel 70-80 g, piel de merluza, puerro parte blanca, manzana verde Granny Smith, chalota, caldo vegetal o de pescado suave, vino blanco, mantequilla, aceite de oliva suave, espinaca baby fresca, sal fina, limón.

ELABORACIÓN: Para la piel crujiente, limpiar bien la piel de merluza, salarla ligeramente, colocarla prensada entre dos papeles de horno y hornear a 160 °C hasta que quede completamente seca y crujiente. dejar enfriar y reservar. Para la salsa, asar el puerro con AOVE y sal a 190 °C hasta dorar, pochar la chalota en un cazo con aceite, añadir la manzana en dados y rehogar, mojar con el vino blanco y reducir, incorporar el puerro asado y el caldo, cocer suave, triturar fino y emulsionar con la mantequilla, ajustar de sal y con unas gotas de limón. Para la espinaca, saltear las hojas en una sartén con un chorrito de aceite hasta que solo pierdan volumen y sazonar. Para la merluza, calentar una plancha antiadherente con unas gotas de aceite, sazonar el lomo, marcar primero por la cara blanca, girar brevemente y retirar, dejando reposar tapado para que termine su cocción con el calor residual. disponer la salsa en el fondo del plato, colocar la merluza encima, acompañar con la espinaca y terminar con un trozo de piel crujiente.



OCTAVA MILLA - HOTEL EUROPA



HONGOS CON SU JUGO Y YEMA CURADA EN SOJA

INGREDIENTES: Champiñones, setas de cardo, jengibre fresco, citronela, goma xantana, hongos variados (shiitake, boletus, chantarella, enoki, trompeta de la muerte, setas de chopo), sal, pimienta negra, yemas de huevo, aceite de oliva virgen extra, salsa de soja, aceite de trufa.

ELABORACIÓN: Marcar los champiñones y las setas de cardo con una mínima cantidad de aceite de oliva virgen extra, añadir la misma cantidad de agua que el peso de las setas y cocinar a fuego medio-bajo durante una hora, incorporando quince minutos antes el jengibre pelado y la citronela, dejar infusionar, colar el jugo obtenido y texturizarlo ligeramente con goma xantana. Saltear los hongos variados por tandas a fuego vivo con poco aceite, buscando caramelización exterior y manteniendo la jugosidad interior. Paralelamente, curar las yemas sumergiéndolas en salsa de soja durante quince minutos. Disponer los hongos salteados en el fondo del plato, colocar la yema encima, napar con el jugo texturizado caliente y finalizar con unas gotas de aceite de trufa.

PARRILLA ALBARRACÍN



ALBÓNDIGAS DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP ESPECIADO Y CREMA DE COLIFLOR CON QUESO DE LA SIERRA DE ALBARRACÍN

INGREDIENTES: Carne picada de Ternasco de Aragón IGP, ajo, perejil, sal, pimienta negra, orégano, pan rallado, huevo, harina, coliflor, queso de la Sierra de Albarracín, leche, mantequilla, aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Mezclar la carne de Ternasco de Aragón IGP con el ajo, perejil, sal, pimienta negra, orégano, pan rallado y huevo, amasar hasta homogeneizar y dejar reposar en frío para que se integren los aromas. Formar las albóndigas, enharinarlas ligeramente y dorarlas en una sartén con aceite de oliva caliente hasta que queden bien selladas y jugosas. Para la crema, cocer la coliflor en agua con sal hasta que esté muy tierna, triturarla y pasarla por un colador fino, calentar la leche, añadir el puré de coliflor y el queso de la Sierra de Albarracín rallado, y ligar a fuego suave incorporando la mantequilla hasta obtener una crema lisa y untuosa. Disponer la crema en el fondo de un plato hondo y colocar las albóndigas encima sin llegar a cubrirlas.



PARRILLA NARDONE



PULMÓN DE TERNASCO A LA BRASA

INGREDIENTES: Pulmón de Ternasco de Aragón IGP, boniato, mantequilla, tomillo, cacahuete y sal.

ELABORACIÓN: Limpiar el pulmón y cocinar al vacío a baja temperatura durante 8 horas, enfriar completamente en cámara y reservar, asar el boniato y triturar con mantequilla tostada y tomillo hasta obtener un parmentier fino, elaborar un praliné de cacahuete cocinando lentamente el fruto seco hasta liberar sus aceites y triturar, marcar el pulmón en la brasa dorando intensamente por ambos lados hasta lograr un caramelizado uniforme, cortar finamente y disponer sobre el parmentier de boniato. Terminar el plato con el praliné de cacahuete.

QUEMA



TRES LECHE TROPICALES, SOPA CÍTRICA Y HELADO DE LECHE

INGREDIENTES: Brioche: nata, leche, leche de coco. Sopa cítrica: puré de maracuyá, puré de coco, ralladura de limón, citronela, azúcar, agua. Gelatina de coco: coco, nata, azúcar, hojas de gelatina. Teja de maracuyá: azúcar, harina, zumo de naranja, mantequilla fundida.

ELABORACIÓN: Para el brioche, mezclar la nata, la leche y la leche de coco y calentar suavemente hasta 50 °C. Dejar templar. Cortar el brioche, sumergirlo en la mezcla sin que esté caliente, escurrir y reservar. Para la sopa cítrica, calentar todos los ingredientes sin hervir, dejar reposar 24 horas y triturar. Para la gelatina, calentar la nata con el azúcar, añadir la gelatina hidratada y terminar incorporando el coco. Verter en molde y dejar gelificar. Para la teja, mezclar todos los ingredientes y dejar reposar al menos 24 horas antes de hornear hasta obtener una teja crujiente.



RASSMIA



MERLUZA, PILPIL DE BORRAJA TINTA Y BERBERECHOS

INGREDIENTES: Merluza (lomos, cabeza sin ojos ni agallas y espina), borraja 2 matas, aceite de oliva, aceite de girasol, sal, hielo, xantana, berberechos, tinta de calamar, colágeno de merluza (pil-pil).

ELABORACIÓN: Confitamos la cabeza y el espinazo de la merluza en aceite de oliva a 70 °C manteniendo temperatura constante hasta que libere el colágeno. Colamos el aceite junto al colágeno y reservamos. Cocemos la borraja en abundante agua con sal hasta que quede tierna, enfriamos rápidamente en agua con hielo para fijar color y textura y reservamos bien escurrida. Abrimos los berberechos al vapor, retiramos la carne y reservamos. Limpiamos la merluza y racionamos en lomos. Para el pil-pil, introducimos en Thermomix el aceite con el colágeno, ajustamos de sal, añadimos una pizca de xantana y emulsionamos a alta velocidad. Incorporamos la borraja y trituramos hasta obtener una crema fina, colamos y mantenemos en caliente. Marcamos los lomos de merluza a la plancha con un poco de aceite, buscando un exterior dorado y un interior jugoso. Para el emplatado disponemos el pil-pil de borraja en la base del plato, añadimos los berberechos, pintamos con tinta de calamar y terminamos con el lomo de merluza.



CUELLO DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP Y CARABINERO

INGREDIENTES: Cuellos de Ternasco de Aragón IGP 1 kg (troceados), carabineros 4 ud, pimiento rojo 1 ud, pimiento verde 1 ud, tomates maduros 2 ud, dientes de ajo 2 ud, caldo de carne 390 ml, vino blanco 250 ml, AOVE, sal, pimienta, perejil.

ELABORACIÓN: Picar pimientos, tomates y ajos y sofreír en AOVE hasta que tomen color. Añadir el vino blanco y el caldo y hervir 15 min, reservar. Salpimentar los cuellos y asar a 180 °C durante 30 min, incorporar al sofrito y cocinar el conjunto a fuego bajo hasta que la carne quede melosa, deshuesar, formar rulos cilíndricos con film y enfriar. Pelar los carabineros y marcar los cuerpos en sartén antiadherente. Colar la salsa del guiso y reducir si es necesario. Colocar el cilindro de cuello en el plato, disponer el carabinero encima, napar con la salsa y terminar con perejil fresco.



RÚSTICO



BORRAJA CON PATATAS Y COCOCHAS DE BACALAO AL PIL-PIL

INGREDIENTES: Borraja limpia 800 gr / 1 kg, patatas medianas 4 ud, sal, agua, cocochas de bacalao 600 gr (frescas o desaladas), AOVE suave 250 ml, dientes de ajo 4-5 ud, guindilla 1 ud (opcional), perejil picado (opcional).

ELABORACIÓN: Limpiar la borraja retirando hebras y trocear, pelar las patatas y cortar en rodajas o dados medianos. Cocer las patatas en agua con sal 10 min, añadir la borraja y cocer todo junto 12-15 min hasta que quede tierno, escurrir y reservar en caliente. Pelar y laminar los ajos, calentar el AOVE en una cazuela baja a fuego suave, dorar los ajos junto con la guindilla sin quemar y retirar. Bajar el fuego al mínimo, colocar las cocochas con la piel hacia arriba y confitar 4-5 min moviendo la cazuela en círculos. Retirar del fuego y seguir ligando el aceite con la gelatina hasta obtener el pil-pil, volver a fuego muy suave si es necesario y reincorporar los ajos. Disponer la borraja con patatas en el fondo del plato, colocar las cocochas encima y napar con el pil-pil, terminar con perejil si se desea.



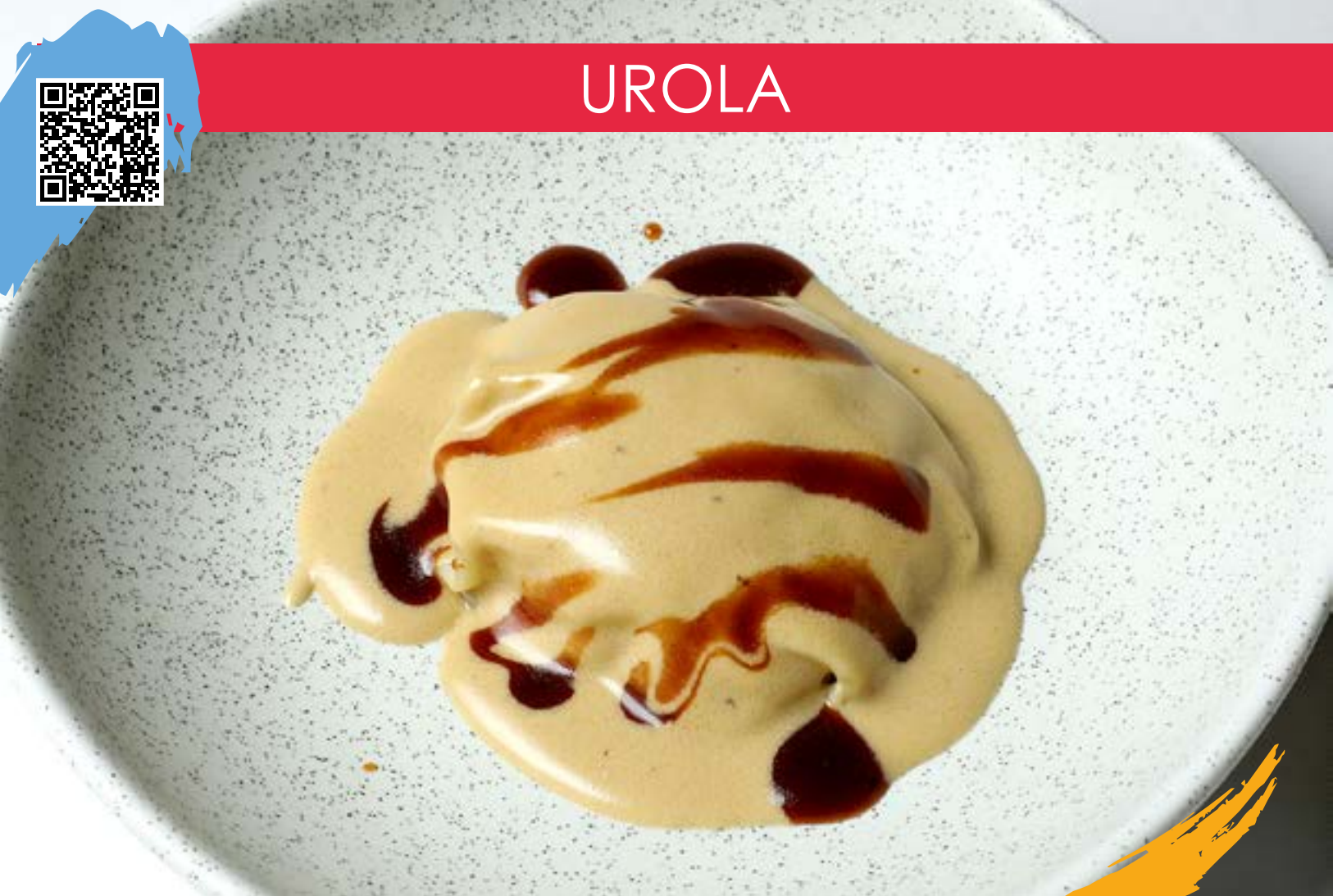
CEVICHE DE CORVINA SOPHIA

INGREDIENTES: Corvina 150 gr., sal 10 gr., cilantro 1 manojo, cebolla morada 1/2 ud, chile serrano 2 ud, lima 10 ud, hielo 4 cubos, goma xantana 2 gr., plátano macho 1 ud, maíz liofilizado 10 gr., aguacate 1 ud, cilantro, sal, zumo de 1/2 lima.

ELABORACIÓN: Limpiar el lomo de corvina retirando la piel y cortar en dados uniformes de 0,5 x 0,5 cm, reservar en frío, triturar en Thermomix el cilantro, la cebolla morada, los chiles, el zumo de lima, la sal y el hielo durante 2 min a máxima potencia, colar finamente y volver a triturar incorporando la goma xantana hasta obtener un aguachile sedoso y estable, pelar el plátano macho, cortar en tres partes y freír a 110 °C hasta que esté tierno, aplastar y moldear en forma de vasito, emulsionar el aguacate con cilantro, sal y zumo de lima hasta lograr una crema lisa, freír el patacón moldeado a 200 °C hasta que quede crujiente, mezclar la corvina con sal y una cantidad generosa de aguachile en frío, rellenar el patacón con el ceviche, terminar con maíz liofilizado y disponer sobre un punto de crema de aguacate, finalizar con flor comestible.



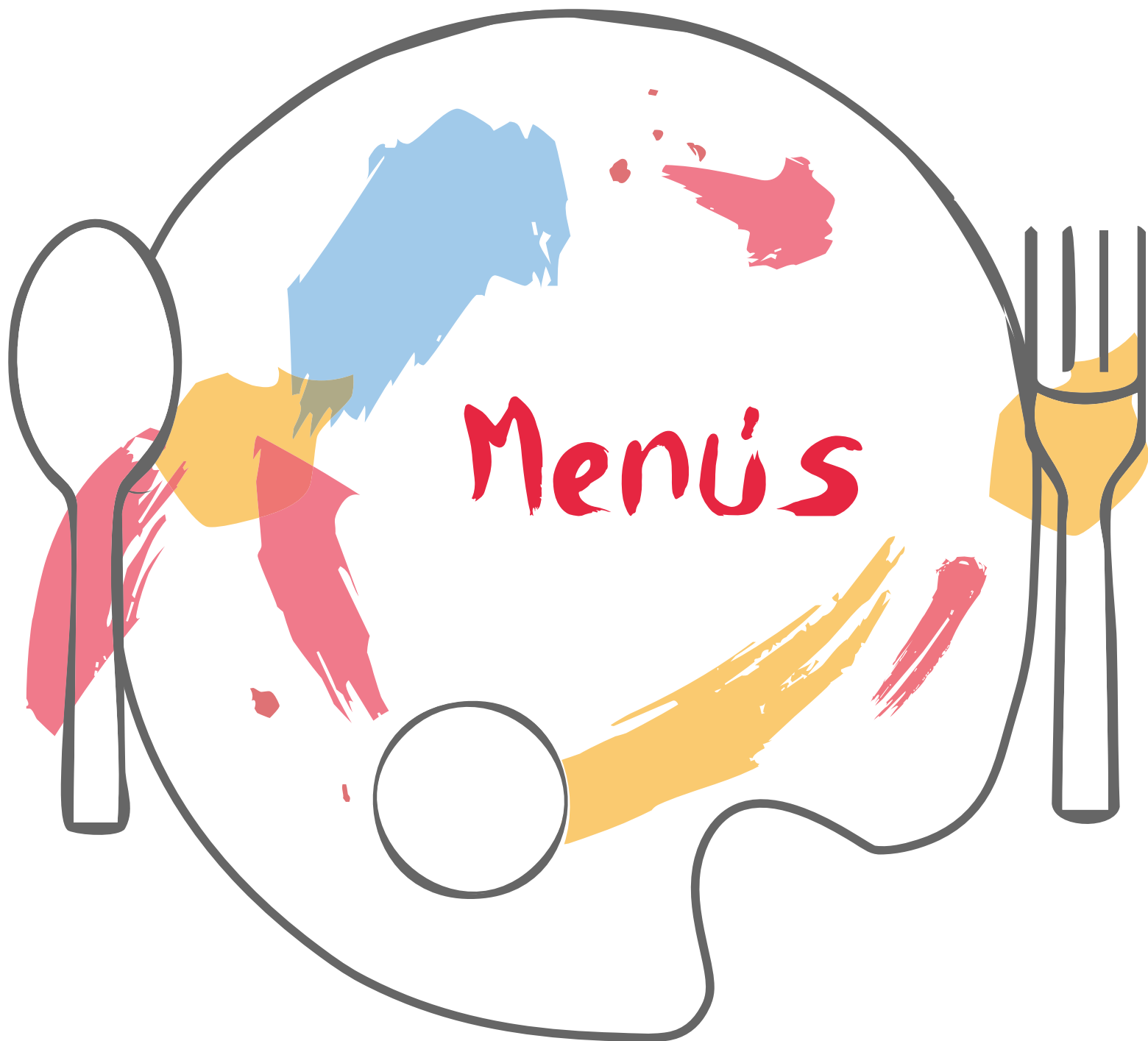
UROLA



RAVIOLI DE PERDIZ EN ESCABECHE SUAVE CON SALSA DE FOIE-GRAS

INGREDIENTES: Perdiz 1 und., aceite de oliva virgen extra vinagre 500cl y verduras para el escabeche, vinagre de vino 150 cl, pasta para los raviolis, foie-gras 200grs y nata 200 cc.

ELABORACIÓN: Escabechar la perdiz a la manera tradicional, cuando esté tibia deshuesar y hacer una farsa. Envolver en la pasta para raviolis previamente cocida. Saltear el foie-gras y cubrir con la nata, cocinar durante dos o tres minutos, rectificar y triturar. Calentar los raviolis y salsear generosamente.



+ALBARRACÍN

Aperitivo:

Tartar de longaniza curada de Graus con encurtidos y helado de mostaza.

Tiradito de trucha y atún con sus huevas.

Canelón de carrilleras de cerdo con bechamel de calabaza y yogur.

Bacalao confitado con sus cocochas y pil pil de borrajas.

Albóndigas de Ternasco de Aragón IGP especiado y crema de coliflor y queso Sierra de Albarracín.

Helado de turrón con oblea crujiente, toffer y chocolate caliente.

BAOBAB

Chupito de crema del día.

Croqueta de guiso de soja y curry.

Alcachofas confitadas rellenas de praliné de almendras y crema de ajo negro.

Puré de boniato y naranja con escabeche de setas, mozzarella, kikos y granada.

Albóndigas de mijo y zanahoria con salsa de curry casero de mango y cacahuetes y verduras salteadas.

Canelones de setas y foie vegano con bechamel trufada.

Bizcocho de regaliz y cerveza negra, membrillo casero, helado de almendras y sopa de chocolate blanco.

Sopa de mango, maracuyá y especias con helado de coco y guirlache de semillas.

**Todos los platos son aptos para vegetarianos y existe la opción de convertir el menú en apto para celíacos.*

BLASÓN DEL TUBO

Surtido de lechugas con salmón ahumado, queso azul y frutos secos.

Arroz cremoso con foie fresco.

Chipirones a la plancha.

Carrillera de ternera con migas de pistacho.

Postre: Mousse casera.

Opción de convertir el menú en apto para celíacos.

BOULEVARDIER

Aperitivos:

Cebolla Fuentes de Ebro DOP asada con sopa fría de espárragos, esencia de albahaca y romanesco en dos cocciones. (Lactosa).

Colmenillas rellenas de foie con reducción de ternera. (Gluten, lactosa).

Torrija marina de merluza de pincho.

Merluza macerada en leche de coco y jengibre, marcada en mantequilla con holandesa de limón quemado. (Huevo / gluten / lactosa).

Principales:

Río: Tartar de trucha pirenaica y huevas de arenque sobre patata andina y guiso de cangrejos de río con emulsiones cítricas y ahumadas y lámina de arroz crujiente. (Crustáceos/lactosa).

Tierra: Paletilla de Agnei ibérico deshuesada y glaseada acompañada de ravioli de su asadura, lámina de su pierna curada. Y su jugo reducido al tomillo. (Gluten).

Postre:

Nuestro final de invierno:

Tatín de manzana y helado de leche tostada con requesón artesano de oveja y velo de miel del Moncayo. (Lactosa/gluten).

CASTIZA

Entrante:

Croqueta y punto: croqueta artesanal de borraja de Alagón, con punto de Jamón de Teruel DOP.

Aperitivos.

SSAM chipiron: chipirón de anzuelo rebozado con patatas chips caseras, Cebolla Fuentes de Ebro DOP frita y emulsión ahumada.

Tosta de pato: tosta de magret de Pato a la plancha con reducción de naranja, vino de Campo de Borja con hilos de Puerro de las Cinco Villas.

Porrone asados (Plato Vegetariano): porrones de Fuentes de Ebro asados a baja temperatura acompañados de salsa romesco y demi-glacé de setas y verduras.

La madeja castiza: madeja crujiente cocinada en salmuera a la plancha rellena de parrillera y rúcula.

Postre: crema catalana flambeada al ron.

CELEBRIS

Aperitivo de bienvenida:
Croqueta de picadillo aragonés.
Borrajá de la huerta aragonesa con
salsa velouté de cecina, huevo a baja temperatura y
lascas de cecina Summatura.
Bacalao gratinado con alioli de ajo negro y
cremoso de coliflor du Barry.
Lasaña "oriental" de Ternasco de Aragón IGP,
cebollitas glaseadas y bechamel de kimchi.
Postre:
Carrot Cake "mañica" con zanahorias de nuestra
huerta, almendra largueta, helado de turrón y
toffee de cerveza Ambar.

EL BURGOLÉS

*Tartar de trucha Pirineos con
ajoblanco de Cebolla Fuentes de Ebro DOP.
Ilusión de Melocotón de Calanda DOP
relleno de Ternasco de Aragón IGP y su jugo.
Kokotxas de bacalao en salsa verde con
borrajá y almejas.
Carrilleras de ternera del Pirineo estofada al
vino DO Campo de Borja, boletus salteados
y puré de castañas.
Goxua a la maña.*

EL CANDELAS

Consomé de cocido con buñuelo de borrajá.
Pimiento del piquillo con morcilla y Cebolla Fuentes de
Ebro DOP dulce al Azafrán del Jiloca.
Boliches de Embún con manitas de
Ternasco de Aragón IGP y chireta.
Trucha del Pirineo al estilo navarro con Jamón de
Teruel DOP con meniere de lima.
Cochinillo con panceta ibérica y orejones.
Helado de frutas de Aragón.

EL DISFRUTÓN

Salmuera sobre tostada de
pan a la brasa con tomate, mayonesa de
ajo tostado y perlas de limón.
Ensaladilla disfrutona con
tartar de atún rojo,
huevo frito y chips de alga.
Morcilla de Wagyu con cebolla padana y
manzana asada.
Merluza a la romana con
pimientos asados en casa.
Albóndigas de chuleta Bazkaleku
en salsa de boletus y patatas fritas.
Torrija al cardamomo con
helado de vainilla almendras
y caramelo.

HOTEL RESTAURANTE CASA MARZO

Degustación de aceites de oliva de Aragón y
láminas de tuber melanosporum.
Explosión de moka y salmuera.
Mantequilla de pesto y cherris asados.
Torreño oreado con mahonesa trufada.
Maridaje con Cerveza Ambar.
Zamburiña al aroma de brasa con
caviar de lima.
Canelón de marisco crujiente con Ito Togarashi.
Maridaje con Vino Blanco.
Paletilla de Ternasco de Aragón IGP,
patata violeta rellena, salsa de carne trufada y
reducción de garnacha.
Maridaje con Vino Tinto.
Moscatelicos de Cariñena y crujientes mudéjares de
Manuel Segura, con nuestra crema de queso y
helado de melocotón al vino.

HOTEL RESTAURANTE EL PATIO

Morchellas rellenas de lechecillas
a la crema de foie y px.

Cardo en salsa trufada sobre parmentier de patata.

(Vegetariano)

Lingote de Cerdo Duroc a baja
temperatura sobre patata confitada y
su reducción a la trufa negra.

Tarta tatin de manzana con
vainilla y tofe.

HOTEL SILKEN REINO DE ARAGÓN

Croqueta de Jamón de Teruel DOP.

Degustación.

Ensalada de bacalao ahumado.

Láminas de tomate rosa de Barbastro,
Cebolla Fuentes de Ebro DOP encurtida y
vinagreta de oliva negra del bajo Aragón.

Borrajá en salsa verde con almeja y langostino.

Jarrete de Ternasco de Aragón IGP guisado
a fuego lento con sus pataticas.

Postre.

Surtido de postres aragoneses.

LA GERENCIA DEL TUBO

Callos con cangrejo y
piparras de Guernica.

Mezclum de guisante y girasol en germinado,
portobello y ajopuerro en salazón,
vinagreta tropical.

Ramen de anguila.

Chuleta Duroc madurada acabada a la brasa.

Patamulo y confitura de
melocotón a la garnacha.

NOLA GRAS

LECHUGA VIVA

Con salsa umami (elaborada con mantequilla y soja),
cremoso de anchoas, pan tostado, cebolla
encurtida y lascas de parmesano.

UMAMI MARINO

Crujiente de wanton con soasado de bonito y soja,
mojama rallada y katsuobushi.

RAMENSILLO

(mejor tapa de España con legumbres 2025)

Fideos de Garbanzo de Pedrosillo MG en caldo de
cocido miso de Jamón de Teruel DOP, huevas de
trucha pirena, borraja brunoise, yema de huevo a
baja temperatura y aceite de chiles gochugaru.

FISH AND CHIPS

Merluza rebozada acompañada de verdinas al curry
thailandés con tirabeques, lima a la brasa y aceite
de hierbas.

OREJA KOREANA

Oreja de cerdo crujiente con base de chirivía
ahumada, salsa coreana de sobrasada y salsa de
tamarindo, chipotle y miel.

Postre:

Tarta de queso,

Tarta de temporada o Flan de leche de cabra.

OCTAVA MILLA – HOTEL EUROPA

Aperitivo:

Hongos con su jugo y yema curada en soja.

Entrante:

Borrajá con veloute de crustáceos.

Pescado:

Bacalao a baja temperatura con salsa de ajo negro,
patata violeta y tierra de aceitunas negras.

Carne:

Lingote de cochinillo con su jugo texturizado,
puré de boniato y crujiente de café.

Postre:

Bolas de amaretto y guirlache,
crumble de nueces y caramelo salado.

PARRILLA ALBARRACÍN

Aperitivo:

Tartar de longaniza curada de Graus con encurtidos y helado de mostaza.

Tiradito de trucha y atún con sus huevas.

Canelón de carrilleras de cerdo con bechamel de calabaza y yogur.

Bacalao confitado con sus cocochas y pil pil de borrajas.

Albóndigas de Ternasco de Aragón IGP especiado y crema de coliflor y queso Sierra de Albarracín.

Helado de turrón con oblea crujiente, toffer y chocolate caliente.

PARRILLA NARDONE

Gran Menú casquería de Ternasco de Aragón IGP:

Sobao de Uncastillo con lengua de Ternasco a la vinagreta.

Judías de Luesia con callos de Ternasco.

Brioche, sesos de Ternasco, mahonesa de borraja.

Carrilleras de Ternasco guisadas al mafé.

Ojos de Aragón con Trufa.

Riñones de Ternasco encebollado al estilo argentino.

Pulmón de Ternasco a la brasa, parmentier de boniato y praliné de cacahuete.

Postre:

Mousse de chocolate, helado de Pedro Ximénez y pera a la brasa.

QUEMA

Macaron de avellanas y cremoso de foie.

Merenguito de tomate y pastel de puerros.

Sándwich de crustáceos y moluscos, salsa de cava y eneldo.

Alcachofas salteadas, puré de tupinambo, espuma de maniere y torreznos de pollo.

Corvina a la brasa, salsa exótica de crustáceos y emulsión de judía verde Perona.

Tres leches tropicales, sopa cítrica y helado de leche.

UROLA

Entrantes:

Como una ensaladilla (rusa) de invierno.

Ravioli de perdiz en escabeche suave con salsa de foie-gras.

Lenteja Beluga al Curry, pechuga de codorniz curada.

Segundo:

Ternasco de Aragón IGP, berenjena asada y su jugo especiado.

Postre:

Éclair de mascarpone, albahaca y frambuesas.

AMARU

Croqueta de ají gallina.
Tostón amazónico.
Ceviche clásico.
Arroz cremoso de mariscos.
Lomo saltado.
Tres leches.

ARAGONIA PALAFOX

COSTUMBRES
Consomé de ave.
Palmo trufado de longaniza de Graus y
caviar baerii black.

HUERTA
Verdura de temporada:
Puerro y brasa. Acelga escabechada. Borraja.
"Producto, tiempo y respeto".

CUCHARA
Recado de Binéfar & Patatas a la importancia.
"Teodoro Bardají & La Cocina de Ellas".

RÍO
Trucha a la aragonesa.
"La cocina de siempre".

MONTAÑA
"Guisado á modo de pebre" Ternasco de Aragón
IGP - tomate ecológico.
La Cocina de Altamiras "Origen del chilindrón,
agricultura y ganadería".

LAMIN
Suspiros de Aragón · Salsa Suzette.
"Tradición e historia reinterpretada".

PETIT FOURS.

BRASERÍA FIRE

Consomé de la casa.
Espejismo marino.
Cubalibre.
Servicio de pan artesano con AOVE aragonés.
Cebolla Marina.
Huerto salino.
Tríptico de Ternasco de Aragón IGP.
Mojito Osmotizado (dulce).
Torrada Braseada (dulce).
Petits Fours (dulce).

CASTILLO BONAVÍA

Yema curada y crucífera asada
de las Cinco Villas en textura cremosa.
Rodaballo y su esencia en clave de pil-pil.
Pichón a baja temperatura,
frutos de invierno y fondo oscuro especiado.
Mochi artesano con pera de Calanda y
Garnacha de Borja.

EL CACHIRULO

Mosaico de esturión y trucha del pirineo.
Cebolla Fuentes de Ebro DOP,
borraja y Radiquero.
Magras de Cerdo Teruel IGP con tomate y huevo.
Maki de Ternasco de Aragón IGP al chilindrón.
Prepostre digestivo:
Mousse de naranja y salsa de Azafrán del Jiloca.

EL CASERÍO DE BIEL

Huevo a baja temperatura con
boletus salteados y ajetes de Ricla.

Empanada criolla de jabalí con chimichurri.

Canelón de ciervo con su Demi-Glace con
tuber melanosporum y Cebolla Fuentes
de Ebro DOP caramelizada.

Tartar de trucha del pirineo, yuzu y fresas.

Lomo de corzo marinado en gochujang a la parrilla.

Codorniz estofada con judías blancas de Biel.

Tataki de torcaz sobra crujiente de hojaldre.

Ciervo estofado a la miel, mostaza y
crema de coco.

Crema de flan de requesón con
mermelada de frutos rojos, polen de abeja y
pipas garrapiñadas al curry madrash.

Crespillos de borraja con miel El Frago.

EL FORO

Aperitivos.

Katsusando de Ternasco de Aragón IGP.

Picaña curada con queso Río Vero de Radiquero.

Ensalada de escarola con verduras escabechadas
y trucha de Pirineo maridada.

Risotto de pato y foie de Santa Eulalia.

Guiso de borrajas y verdinas con carabinero y
Aceite Sierra del Moncayo DOP.

Costillar de Ternasco de Aragón IGP relleno de
manitas de Cerdo de Teruel IGP guisadas sobre
patata morada y salsa de vino.

Postre:

Pastel de limón de Azafrán del Jiloca y
frutas escarchadas de Aragón con
chocolate de Atienza.

GRATAL

Batido de AOVE

Vodka-Vermu-Oliva Chispeante.

Homenaje a la sopa Cebolla Fuentes de Ebro DOP.

Cruasán de roja caramelizada,
consomé de ibérico y rotos de trufa
de Uncastillo.

3 Tapas de concurso:

Mis 3 cerditos (*Final Madrid Fusión 2024*).

Coca de Cola (*3º Mejor Tapa Zaragoza 2018*).

Toga-Roja "*Mejor Croqueta Sin Gluten Zaragoza 2025*".

Gratal 10 Años Haciendo Tapas:
Mi Guardia Civil, una tapa en evolución.

Bardenas Reales:

Corazón de alcachofa,
foie pato y mostaza antigua.

"La Gotika"

(*Opta a Mejor Tapa en el*

Campeonato Nacional de Tapas Madrid Fusión 2026).

Otra forma de ver un guiso

"Papas con abadejo".

Kokochas marinas al pil-pil con
tacos de bacalao en tempura
de arroz y patata.

Piritauros-vaca de Tardienta.

Taco parrilla, crema agria,
azafrán de Atarés (Jaca).

Dulce Gratal. Un paseo por
las panaderías y pastelerías de
las Cinco Villas.

Macaron de almendras, tarta de queso y
salmuera, magdalena, chocolate en escabeche,
algodón de membrillo.

LA BODEGA DE CHEMA

Entrantes:

Nuestro guardia civil en pan Brioche con pulpo, mango y salsa de yogur y lima.

(Adaptado a celíacos)

Crema de rebollones con crujiente de cecina, croûton de croissant trufado y salsa de almendras.

(Apto a vegetariano/celiaco)

Pescado:

Lomito de rodaballo con Vichyssoise de puerros braseados y verduritas baby.

(Apto celíacos)

Carne:

Solomillo de ternera a la brasa con cremoso de castañas y crujiente de patatas bravas.

(Apto celíacos)

Postre:

Crème Brûlée con helado de canela y avellanas caramelizadas.

(Apto celíacos)

Maridaje incluido en precio.

LA CLANDESTINA

Tapa "CHINA CHANA".

(Concurso hostelería de España)

Pan, aceite de Aragón y sal de Naval.

Crema de seta y trufa negra fresca de Lechón.

Esturión del Pirineo y su caviar.

Alcachofa blanca de Alto Ebro con romesco.

(Plato vegetariano)

Trucha del Grado en gravlax y gazpacho amarillo.

Carrillera Duroc al chocolate.

Flan de nata de Sieso.

LA EMBAJADA

Bombón de tomate y boquerón.

Niguri de Hamachi.

Ramen Aragonés: Jamón de Teruel DOP, Maki de col de chorizo y Morcilla de Monreal del Campo y caldo de tuétano.

Carabinero Nikkei.

Costilla de vaca asada, vichy de zanahoria, castaña y trufa del Moncayo.

Carajillo de whisky.

LA SCALA

Tartar de atún rojo macerado en soja encurtido, alga y aceite de sésamo.

Canelón relleno de moluscos, americana de bogavante y suave crema de queso.

Guiso de setas con emulsión de yema tostada y velo de panceta ibérica.

Crujiente de centro de rape crema de cava y alcaparras tostadas.

Abanico de bellota macerado en chimichurri, crudités de verduras, guindilla de piparras y reducción de sus jugos.

Sopa cítrica con brioche caramelizado, helado de nata fresca y crujientes de almendras.

MONTAL

Primer Plato:

Calçot confitado relleno de pato, chutney de manzana y crema de foie.

Pescado:

San Pedro, tofe de apionabo y endivia roja glaseada y ahumada.

Carne:

Cochinillo, zanahoria, cardamomo y romero.

Postre Artesano.

NOVO MAITE ANDURIÑA

Bienvenida:
Mantequilla - flores.
Aceite.

Para abrir apetito:
Vermú blanco - Aragón.
Nube fría - tomate rosa.

Empezamos:
Puerro asado - crema de almendra.
Maíz y vainilla - gamba roja.

Pescado y carne:
Merluza de pincho - salsa de manzana y
puerro - espinaca baby.
Carrillera Cerdo de Teruel IGP lacada -
batata rostizada - jugo de garnacha.

Dulce final:
Granizado de rúcula y limón.
Pera del Somanto - vino tinto - helado yogurt.

Petit Four:
Bombón de chocolate negro - AOVE.
Macaron salino de queso fresco y limón.
Financier de almendra.

RIVER HALL GASTRO

Aperitivos:
Bloody Mary de tomate Rosa de Barbastro.
Boletus, huevo poché, foie micuit y
Cebolla Fuentes de Ebro DOP crunch.
Cuello de Ternasco de Aragón IGP y carabinero.
Lenguado meunier ahumado con Azafrán del Jiloca.
Wellington de pato con chutney de frutas aragonesas.
Prepostre: La Paloma de cuchara.
Postre: Coulant de avellana.

RÚSTICCO

APERITIVOS:
Anchoa sobada a mano con
mantequilla de borraja ahumada.
Croqueta de Ternasco de Aragón IGP asado a los
sarmientos con ali oli de humo.

DE LOS FOGONES:
Pavía de bacalao con crema ligera
de piquillos al vermut.
Borraja con cocochas de bacalao y su pil pil.

DE LAS BRASAS:
Lomo bajo madurado Black Angus (250 grs aprox
por persona) con guarniciones.

PARA TERMINAR:
Helado de queso, miel y crema de
melocotón asado a la brasa.
Pan artesano de masa madre con
mantequilla de romero.

SOPHIA GASTRO

1er ACTO: EL DESPERTAR
Gilda Líquida: Esférico de aceituna verde,
anchoa y jugo de piparra.
Mini Baguette de Picaña: Madurada 60 días, máxi-
ma potencia de sabor.
Salmón Ahumado:
Elaborado artesanalmente en nuestra casa.
Tartaleta de Atún Balfegó:
Con la elegancia de las huevas de arenque.

2º ACTO: NUESTRA ESENCIA
Croqueta Líquida Sophia:
Mejor Croqueta de Jamón de Teruel DOP- Zaragoza 2025
Torreznos Estilo Sophia: Crujiente, tierno y tradicional.
Reinterpretación del Bocata de Calamar.
Nuestra versión más creativa.

3er ACTO: EL MAR Y EL CAMPO
Brioche de Salmón & Remolacha:
Osmotizado, con huevo frito de codorniz.
Cucurucho de Centollo: Con perlas de caviar de AOVE.
Ceviche de Corvina: Aguachile y maíz
líoilizado sobre vasito de patacón.
Dado de Bacalao "El Barquero":
Con su aliño especial de la casa.

4º ACTO: LA CONTUNDENCIA
Alita de Pollo Confitada:
Deshuesada con Kimchi, Hoisin y Wakame.
Quenelle de Steak Tartar Sophia:
El clásico de la casa cortado a cuchillo.

5º ACTO: EL FINAL DULCE
Queso Cheddar 36 meses:
Una joya curada en aceite.
Torrija Sophia: Con dulce de leche
y almendra garrapiñada.

ABSINTHIUM

*Dos tapas de aperitivo de bienvenida,
como siempre, desde 2016.*

Carpaccio de cigalas al vapor con alga tosaka.

Alcachofas rellenas de "Daube" de Latón de La Fueva.

Bacalao de la Isla de Osos con Ratatulle.

*Pechuga de pato de Santa Eulalia con
salsa de pimienta de pichincha y cacao.*

Fruta de temporada con kataifi y crema Diplomática.

Pan de auténtica masa madre y agua filtrada.

PRECIO MENÚ: 80 €

Con armonía de 6 bebidas: 120 €

*Con maridaje "Premium" y servicio de
café especial con golosinas: 190 €*

CASA PEDRO

Para abrir boca:

Trucha Pirinea marinada - Salsa Nikkei acevichada -

Uva tinta - Crema de Maíz dulce.

Crujiente de Sobao "El Macho" - Mousse de Anchoa -

Mojo de Pimiento caramelizado.

Sopa de invierno.

Croqueta cremosa.

Comenzaremos con:

Puerro joven braseado - Escabeche de Boniato -

Queso en Salmuera - Sardina ahumada.

Continuaremos con:

Canelones de Pintada - Trompeta

negra - Salsa de Boletus.

Del Mar:

Corvina a la Parrilla - Fondo de

Pimientos tatemados - Coliflor encurtida.

De la tierra:

Carrillera de Ternera estofada -

Remolacha especiada - Crema láctica.

Postres:

"Nuestra Tarta de Queso esponjosa" con Galleta de

Almendra - Gel de Frambuesa y Mango Pasión.

"La Era de los Aztecas" Cacao - Miso Rojo - Torrefactos.

PRECIO MENÚ: 75 €

GAYARRE

Entrantes:

Aperitivo de la casa "sopa cocido".

Tostada de cañada con Wagyu A5 con trufa.

Principales:

Menestra de invierno con

crema de calabaza y huevo trufado.

Lomo de Bacalao ahumado con

sopa cremosa de ajo.

Canelón de pollo asado con bechamel trufada.

Postre:

Tarta Alaska.

PRECIO MENÚ: 75 €

LA PRENSA

Las tapas:

Gilda, vermut, puerro, gambas ajillo, ensaladilla,

sardina, croqueta, madeja.

Para comenzar:

Caviar, bacalao.

Picantón en escabeche.

Langostinos, ajetes.

Setas, trufa, yema.

Borrajá, papada.

La comida:

Cigala, manitas.

Rodaballo, ajo tostado.

Corzo, castañas, ciruelas.

El dulce final:

Mojitos.

Plátano, cacao, cacahuete.

Vainilla, caramelo.

Las laminarias:

Bombón, mandarina,

almendra-melocotón, coquito.

RASSMIA

Huevos rotos: tartaleta de patata paja rellena de clara frita y yema emulsionada, Jamón de Teruel DOP.

Galleta de maíz, Ternasco de Aragón IGP, emulsión de kimchi y cebollino.

Croqueta de tres quesos:

Queso Idiazábal y queso azul en el interior, terminado con queso añejo de Teruel (Grupo Pastores).

Vinagre Balsámico Tradicional de Módena DOP.

Pan de masa madre elaborado por Elio & Coco.

Gamba blanca, sus patitas fritas en harina de garbanzo y suquet.

Atún Balfegó acompañado de ajoblanco de piñones tostados y palomitas de trigo sarraceno.

Causa limeña, judía verde encurtida, guiso de pollo, curry thai, pipas de calabaza y crujiente de maíz.

Merluza de pincho sobre un pil-pil de borraja, berberechos y tinta de calamar.

Presa ibérica de cerdo, mantequilla de coliflor y salsa española.

Espuma de chocolate blanco y romero, tierra de limón, sorbete de limón y membrillo.

Cremoso de avellana, yogur griego, crujientes de arroz y helado de leche merengada.

Coquito bañado en chocolate blanco y lima.

PRECIO MENÚ: 75 €

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

Tu sector, Tu 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



Paseo Sagasta, 40 Oficina 5
50006 Zaragoza
Tel. 976 21 09 22
<http://www.horecazaragoza.com/>



Paseo Sagasta, 40 Oficina 5
50006 Zaragoza
Tel. 976 21 09 22
<http://www.restaurantesaragoza.org/>

ORGANIZA



saboreazaragoza
TASTING ZARAGOZA

PATROCINA



turismo



PATROCINA



el sabor hecho arte

