

VINOS Y RESTAURANTES

PREMIUM

EL VINO DE LAS PIEDRAS

COLECCIÓN PREMIUM 2021

12 vinos que reflejan la excelencia
de la D.O.P. Cariñena

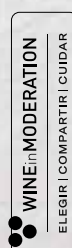
SANTIAGO SEGURA

*Embajador de "El Vino de las Piedras"
y la hostelería aragonesa*

JAVIER LAMBÁN

*Presidente del Gobierno
de Aragón*

NÚMERO 2. DICIEMBRE 2021



Javier Lambán

Presidente del Gobierno de Aragón



“El Vino de las Piedras sabe transmitir emociones”

¿Qué importancia tiene el sector agroalimentario en la economía de Aragón?

El sector agroalimentario, conformado por la agricultura, la ganadería y la agroindustria, aporta un extraordinario impacto territorial y económico, que genera riqueza y desarrollo en cualquier rincón de Aragón. Supone el 10% del PIB y el 12% del empleo de la Comunidad Autónoma y solo el sector agroindustrial emplea a 18.500 personas, aporta más de un 3,6% al PIB y sus exportaciones suponen un 10% de todo el comercio exterior -1.201 millones de euros-.

Aragón produce para alimentar a diez veces nuestra población. Somos un gran territorio productor de alimentos con un patrimonio alimentario y una despensa notables. A día de hoy, es uno de los sectores más pujantes de la Comunidad Autónoma y con mayor proyección, siendo previsible que se duplique su cifra de facturación en los próximos años, superando los 10.000 millones de euros. Además, ha resultado esencial durante la pandemia, manteniendo el suministro y la seguridad alimentaria en todo momento. Su actividad, en un mundo tan competitivo y globalizado como el actual, resulta estratégica para el futuro de Aragón.

¿Cuáles son las principales líneas de trabajo del Gobierno de Aragón para ayudar al desarrollo del sector?

Desde la legislatura pasada, el Departamento de Agricultura ha impulsado numerosas líneas de trabajo en favor de la modernización y creación de regadíos, el apoyo a los jóvenes agricultores y en todo lo relativo al impulso de la agroindustria, un sector estratégico para Aragón que arroja cifras de crecimiento exponencial, ya sea en producción o exportaciones y también a la necesaria promoción agroalimentaria para conquistar nuevos mercados y clientes.

Desde 2016, se han destinado 130 millones a la incorporación de jóvenes y la modernización de explotaciones, lo que ha permitido la incorporación al sector de más de 1.600 jóvenes. Sin embargo, únicamente el 46% de la producción final agraria puede atribuirse al modelo de agricultura familiar, por lo que también estamos trabajando en un proyecto de Ley de Protección y Modernización de la Agricultura Familiar y del Patrimonio Agrario de Aragón, que ya está en las Cortes. Asimismo, dentro del PDR 2014-2020, hemos apoyado a 434 proyectos con 911 millones de euros de inversión y 154 millones de ayuda pública.

Otra línea de trabajo que no podemos obviar es la apuesta clara y decidida por la promoción de los Alimentos de Aragón. Hoy podemos ver productos aragoneses en todos los continentes, pero necesitamos seguir mejorando su presencia nacional e internacional porque vivimos en un mundo lleno de oportunidades. Ya en la legislatura pasada y bajo el lema “Comparte el secreto”, pusimos en marcha el Plan Estratégico de Promoción Agroalimentaria, un plan que dotamos con 10 millones de euros para el periodo

2019-2022. En esta legislatura, hemos apostado por la creación de una Dirección General de Promoción e Innovación Agroalimentaria, a través de la cual, y dentro de la Estrategia Aragonesa para la Recuperación Social y Económica, y con el apoyo de todo el sector, hemos lanzado la primera campaña nacional de promoción “Aragón Alimentos Nobles. Lo que ves, es” –dotada con dos millones de euros extraordinarios- y que se saldó con un espectacular crecimiento de la notoriedad de los alimentos de Aragón en todo el país (un 23%) siendo el objetivo actual consolidar dicha tendencia. Por eso, hemos vuelto a destinar 1,5 millones de euros para darle continuidad y, desde el 15 de septiembre, los alimentos nobles de Aragón vuelven a protagonizar una acción nacional que los hará visibles para el conjunto de los consumidores a través de un ambicioso plan de medios y acciones en más de 300 puntos de venta de las CCAA de Madrid, Valencia y Aragón.

Dentro de la agroalimentación aragonesa, ¿qué trascendencia tiene el sector del vino y cómo es su potencial?

Aragón es tierra de vino y de talento. El sector representa un pilar estratégico de la vertebración del territorio aragonés, con más de 4.000 familias de viticultores implicadas y 36.000 hectáreas de viñedo. Es el sector que más y mejor se ha internacionalizado en la agroalimentación aragonesa, siendo el tercer subsector agroalimentario de Aragón que más exporta, el más pionero en marketing y el más diversificado en cuanto a mercados y canales.

Es un sector altamente cooperativizado y el 85% de su producción está dentro de una figura de calidad diferenciada con reconocimiento comunitario (DOP e IGP). Actualmente existen 180 operadores inscritos, siendo 105 de ellos bodegas adscritas a una Denominación de Origen (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP).

En los últimos años se ha mejorado mucho la producción y la calidad de los vinos, pero nos queda el reto de la promoción y la comercialización para dotarles de un valor añadido diferencial y, para ello, las Denominaciones de Origen seguirán contando con el apoyo del Gobierno de Aragón para que sus vinos viajen por todo el mundo. Ya lo tienen, porque anualmente destinamos 12 millones de euros, a través de tres líneas de ayuda destinadas a los programas de reestructuración del viñedo, la inversión en bodegas y la promoción a terceros países; y ahora nuestra intención es dotarlo con más recursos económicos dentro del nuevo escenario del Programa de Desarrollo Rural.

¿Qué papel juegan las distintas denominaciones de origen aragonesas en el desarrollo del sector vinícola?

Los retos de futuro más inmediatos para la agroalimentación aragonesa nos llevan a apostar por el impulso de la innovación, la formación, la promoción y en general de la competitividad y sostenibilidad, promoviendo de igual manera

una mayor internacionalización del sector. Y, para ello, es necesario seguir apostando por los vinos con calidad diferenciada, donde las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de Aragón juegan un papel fundamental, ya que son el mejor espejo en el que se pueden mirar el resto de sectores. Su finalidad es conferir un valor añadido a los productos amparados por los regímenes de calidad y mejorar sus posibilidades de comercialización, aumentando así la rentabilidad de las explotaciones y reforzando en consecuencia el tejido productivo en el ámbito rural.

El 80% de la producción con calidad diferenciada que tenemos en Aragón es de vino, y el 74% de los viñedos y el 85% de la producción vinícola de la región está copada por estas figuras de calidad diferenciada. El sector del vino con calidad diferenciada es un ejemplo a seguir para todo el sector de la agroalimentación. Por ello tienen dedicado un portal de formación online específico: aragonwineexpert.com, con cursos gratuitos de formación y colecciones de contenidos en 4 idiomas para que trasciendan al mundo.

En el caso concreto de la D.O.P. Cariñena, ¿cómo valora su trascendencia en el panorama nacional e internacional?

La Denominación de Origen Protegida Cariñena es una de las más antiguas de España. Cuenta con un merecido reconocimiento en los mercados y hay que agradecer que sus vinos sean embajadores de Aragón, no solo en España, sino también fuera de nuestras fronteras. En Aragón hay 36.000 hectáreas de viñedo, de las cuales, 14.249 Ha, es decir casi un 50%, pertenecen a la Denominación de Origen de Cariñena.

Vender vino es algo más que vender un producto, es transmitir emociones de la tierra y de la vid y, en este sentido, hay que reconocer que en Cariñena han sabido hacerlo de una manera única. Sus suelos pedregosos están llenos de vida y de historia y su marca “El Vino de las Piedras” transmite muy bien sus valores.

“Estoy descubriendo auténticos tesoros gastronómicos que salen de los fogones de los restaurantes de Huesca, Teruel y Zaragoza.”



La Denominación de Origen habla de la procedencia de un producto. De donde procede, donde ha sido elaborado, recogido, manufacturado.

Cuando oigo hablar de productos de Aragón, pienso en mis amigos de esa tierra que, como los productos, son magníficos embajadores de la misma. Y, como todo va enlazado, pienso en la nobleza, hospitalidad y amabilidad de estas personas que me han introducido en la gastronomía aragonesa, en la degustación y en el disfrute de su cocina.

Va todo unido; sin ser amigo de Luis Alegre y otros aragoneses que hoy forman parte de mi círculo más íntimo de amistades, quizá no hubiese tenido la posibilidad de aficionarme a “El Vino de las Piedras”. No habría disfrutado de esos increíbles caldos de Cariñena, fragantes y arrebatadores, comparables a los mejores vinos de las más afamadas bodegas.

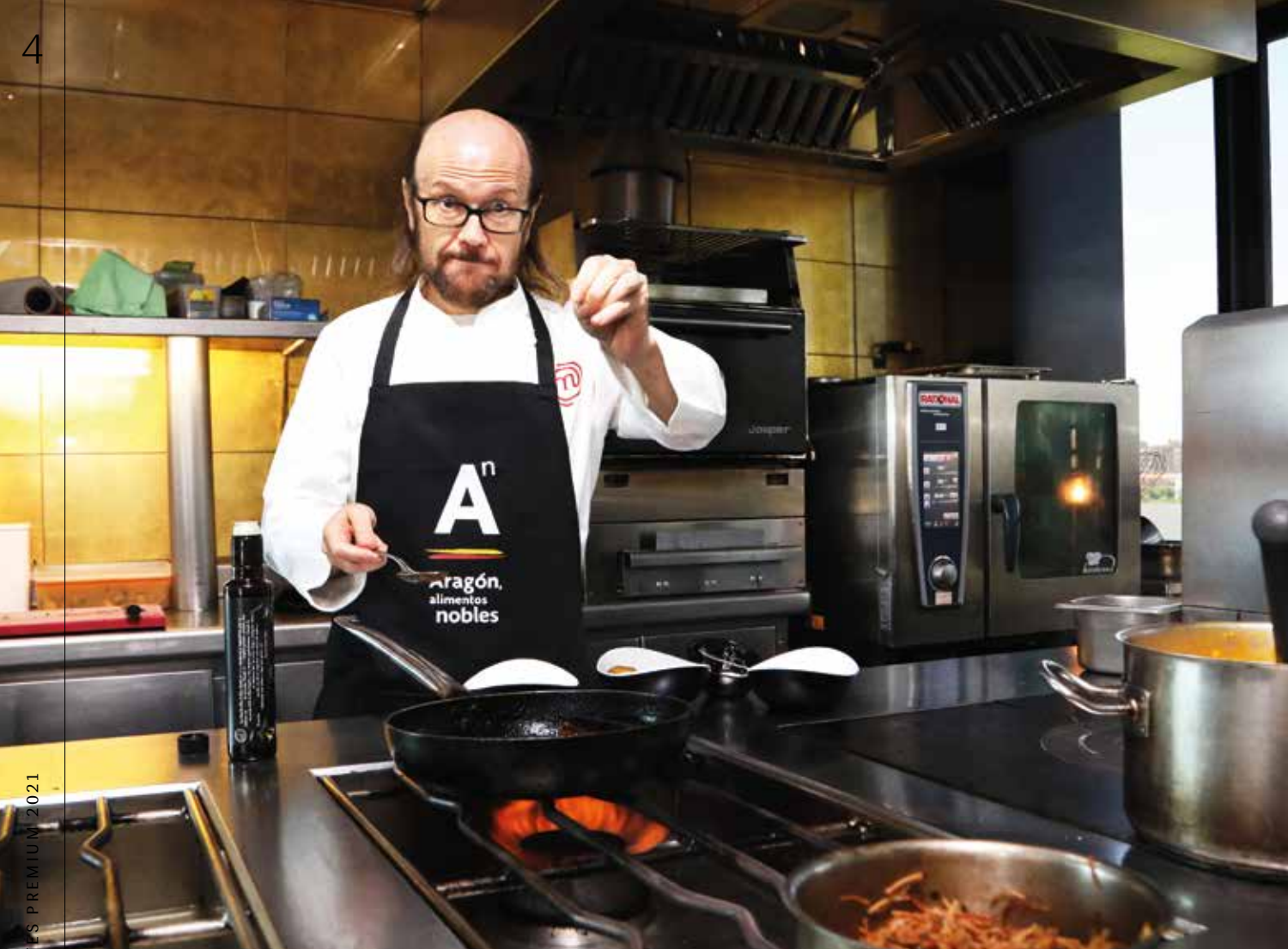
Es por ello por lo que, para no romper la cadena, desde estas páginas me permito recomendaros que no dejéis pasar la oportunidad de probar las delicias y manjares que os ofrece la tierra aragonesa.

Los restaurantes aragoneses van viendo crecer su reputación día a día, y estoy seguro de que os sorprenderán sus cartas cuando os animéis a visitarlos. Yo lo voy haciendo poco a poco, y estoy descubriendo auténticos tesoros gastronómicos que salen de los fogones de los restaurantes de Huesca, Teruel y Zaragoza. Todo ello gracias a que, cuando la Denominación de Origen Cariñena me propuso ser embajador de sus vinos y la hostelería aragonesa a través de la revista que tenéis en vuestras manos, solicité la oportunidad de conocer de primera mano los restaurantes y sus platos maridados con los vinos de Cariñena. También a sus experimentados chefs con creaciones espectaculares que, en algunos casos, les han hecho merecedores de la Estrella Michelin. Eso en cuanto a los restaurantes. ¿Qué decir de la Colección Premium 2021 de “El Vino de las Piedras”? ¡Ya ha caído entera! He tenido oportunidad de degustar todos los vinos que la componen y, sin duda, me han parecido merecedores de figurar en la Colección.

Pero basta de palabrería; las imágenes, fotografías succulentas del maridaje entre gastronomía y vinos, os servirán como aperitivo de la riqueza gastronómica de Aragón. Y seguro que os despiertan la curiosidad y el apetito más que todo lo que yo pueda contaros. Es importante la difusión, la promoción de un producto, pero solo si el producto a difundir es de una calidad notable llegará a buen puerto. Considero que, claramente, este es el caso.

Y si acabáis como yo, siendo enamorados de esta tierra, de esta gente y de sus productos, recordad que he sido uno de los que os los recomendó. De nada y que aproveche, maños.

Santiago Segura
*director, productor,
guionista y actor*



COLECCIÓN PREMIUM 2021 EL VINO DE LAS PIEDRAS

Cariñena es un mosaico de suelos, una larga historia y un grupo de personas y empresas que se afanan en demostrar lo mejor de su tierra. Como no podía ser menos, la Denominación nos da tanto variedad de vinos, como expresiones únicas y propias.



coleccionpremiumelvinodelaspiedras.es

El objetivo de la Colección Premium 2021 de “El Vino de las Piedras” es divulgar esa diversidad de Cariñena, cuyos matices quedan representados en esta selección de doce vinos.

Pedro Ballesteros. Master of Wine

Frescura e intensidad aromática.
Un vino que parece norteo, de puro vivo.

Las Margas Garnacha Blanca

Bodem Bodegas
www.bodembodegas.com



Mezcla de variedades internacionales para dar un vino profundamente aragonés. El terruño y el buen hacer se superponen a la genética.

Anayón Selección

Grandes Vinos
www.grandesvinos.com



Un ejemplo de libro de la variedad cariñena. Mano de hierro en guante de seda, de suave expresión y seria arquitectura.

Monasterio de las Viñas Cariñena Viñas Viejas

Grandes Vinos
www.grandesvinos.com



Selección de variedades y añadas. Un vino de maestros. Clasicismo de la crianza en bodega, rotundez y redondez.

Monasterio de las Viñas Blanco Selección Especial

Grandes Vinos
www.grandesvinos.com



Garnacha de bares y amigos. Mucho fruto y frescura, en toda simplicidad, como debe ser.

El Gordo

Bodegas Ignacio Marín
www.ignaciomarin.com



Selección de los más viejos viñedos de garnacha. De extraordinaria concentración y refinada complejidad, conseguida con una esmerada crianza en bodega.

Particular Garnacha Viñas Centenarias

Bodega Particular de San Valero
www.bodegaparticular.es



Reciba en su domicilio los 12 vinos de la Colección Premium 2021 “El Vino de las Piedras” por tan sólo 129 €

(IVA y transporte a península incluidos. Otros destinos, consultar)

976 655 555

comercial@grupoelportal.com



La variedad autóctona en su versión más directa. Hecho sobre el sabor y la franqueza.

Particular Garnacha Blanca

Bodega Particular de San Valero
www.bodegaparticular.es



Garnacha de fruto profundo, de memoria larga. Vino de riqueza y trago lento.

Gabarda Excelsis

Bodegas Gabarda
www.gabardawines.com



La combinación de fruto maduro y paso por bodega. El resultado, un vino carnoso, preciso, moderno, hedonista.

Terrai Vendimia Seleccionada OVG

Bodegas Covinca
www.covinca.es



Vino de autor, con perfil único y singular. Mezcla de variedades y añadas de un maestro.

8.0.1

Bodega San Valero
www.sanvalero.com



Fruto garnacho, realizado por una ligera crianza. De precisa definición. Vegano.

Las Margas Tinto

Bodem Bodegas
www.bodembodegas.com



Una joyita para endulzar la vida. Puro moscatel con la debida frescura y la máxima pureza.

Sierra del Viento Ice- Moscatel de Alejandría Vendimia Tardía

Bodega San Valero
www.sanvalero.com



Antiguo Paraíso

Trato familiar y a dejarse aconsejar



Cristian Navarro

Cuando un restaurante lo regenta una familia lo del trato familiar resulta una obviedad, que en este establecimiento va acompañada de la sensación de sentirse muy a gusto. Eso sí, el entorno ayuda alrededor de un comedor pequeño, pero muy acogedor.

La propuesta gastronómica es clásica, de temporada, sin grandes alardes culinarios ni recargada de artificios. En el plato, el producto fresco se expresa por sí solo sin necesidad de mucha más compañía, con ese aire tradicional, de recetas de toda la vida.

No en vano, la carta apenas sufre cambios a lo largo del año. Es algo así como la reserva espiritual para los más habituales, de donde se puede rescatar uno de los mejores steak tartar que se preparan en Zaragoza o el solomillo de ternera con foie, oporto y uvas, la especialidad de la casa. El trato, el ambiente y, en general, las sensaciones en este restaurante invitan a dejarse aconsejar, a dar por bueno que el que más sabe es el que hace la compra cada día.

Calle Dato, 4
50005 Zaragoza
976 221 107
www.antiguoparaiso.com

Tiramisú Antiguo Paraíso

Receta completa



Terrai Vendimia
Seleccionada OVG
Bodegas Covinca



David Álvarez

Atípico

Para dejarse sorprender o ir directo a lo seguro

En Atípico cuenta mucho el diseño del local y todos los detalles que atesora en forma de cuadros, lámparas de cobre, pagodas, monos discretamente ubicados... Y, por supuesto, la tranquilidad y la paz de la exuberancia vegetal que lo envuelve todo. A esta cuidada puesta en escena hay que sumar una carta en la que caben muchos argumentos culinarios. Varias opciones para picar y para cuidarse dan paso al enunciado más extenso, el de los Atípicos. Se mira a muchas partes del mundo como México, Japón, Corea, Hawai, Tailandia o India. La brasa funciona para despieces clásicos como solomillo, lomo bajo y chuleta, pero también con pescados de temporada o madejas.

En el capítulo dulce hay que dejarse seducir por su torrija avainillada y por la tarta de queso 'homenaje a las abuelas'. Y para un picoteo más informal están los bocatas 'street food'. Lo dicho, en Atípico hay hueco para quien no quiere arriesgar y unas cuantas opciones para el que busca dejarse sorprender en un entorno acogedor.

Calle José María Lacarra de Miguel 18/20
50008 Zaragoza
976 099 691
www.grupoatipico.es

Mero salvaje asado con salsa piri piri

Receta completa



Monasterio
de las Viñas
Blanco Selección
Grandes Vinos



Pedro Bellido

Bocachica

Despliegue de sensaciones a cualquier hora del día

Ambiente cosmopolita, decoración con un aire tropical y un recetario que mira a muchas partes del mundo describen la experiencia en Bocachica, un restaurante que invita a disfrutar de la gastronomía a cualquier hora del día. Por supuesto, para probar el café, que se puede acompañar de interesantes argumentos lamineros como la tarta de chocolate o pastel de frutas.

Una buena ubicación y una atención en sala profesional son otras señas de identidad, también a mediodía de la mano de un menú en el que se combi-

nan buenas materias primas, recetario puesto al día y cuidadas presentaciones.

Tapas y raciones para abrir boca y curiosas ensaladas como la de melocotón braseado son una buena forma de acercarse a la carta. También hay un interesante apartado de cocinas del mundo, y la parrilla y la brasa son fundamentales. Picaña de ternera, chuletón, costillar de cerdo o pulpo son algunos de los productos que se trabajan en ella. Sin olvidar, por supuesto, el colofón laminero de recetas como la cheesecake casera.

Calle Arquitecto Magdalena, 6
50001 Zaragoza
976 959 129
www.bocachicagastropub.com

Albóndigas de ternasco

Receta completa



Las Margas
Garnacha Blanca
Bodem Bodegas

El Cachirulo

El comedor de diario del restaurante El Cachirulo estuvo cerrado unos años pero volvió a abrir con un espacio completamente reformado, más luminoso y moderno, pero que no ha perdido la esencia del establecimiento. Su menú El Cachirulo es una carta a precio cerrado en toda regla con buen producto y escasa manipulación. Hay dos menús más, Tertulia y Noble, pensados para disfrutar a la mesa sin prisas.

En general, tanto en el menú como en la carta, se le da mucho protagonismo a la brasa, que resulta muy visible para el comensal, algo que se agradece. En el caso de los pescados, con una propuesta de guarnición de verduras y hortalizas, y la salsa Orio aparte.

Pero entre los platos principales hay vida más allá de la brasa, con cochinillo y ternasco asados, o el jarrete de ternera de leche. Se trata de clásicos de la casa que se complementan con entrantes en los que sin perder de vista la tradición se apuesta por texturas y sabores más atrevidos.

Un clásico renovado que reivindica la brasa



Ramón Baztán

N-232, km 1, 5
50011 Zaragoza
976 460 146
www.elcachirulo.es

Sierra del viento, foie y pan de mantequilla

Receta completa



Sierra del Viento Ice-
Moscatel de Alejandria
Vendimia Tardía
Bodega San Valero

Callizo

Una obra de arte a los pies de la Peña Montañesa

Plaza Mayor, s/n
22330 Aínsa, Huesca
974 500 385
www.restaurantecallizo.es

Cocina técnica y emocional de montaña, elaborada a partir de productos de la zona, que se despliega en dos interesantes menús que invitan a dejarse llevar. En Callizo, la experiencia gastronómica se percibe por todos los poros y uno consigue empaparse de la esencia del Sobrarbe, del encanto de Aínsa y de la magia de la Peña Montañesa, tan presente desde el comedor.

En la bodega, en la cocina y, por supuesto, en la mesa, se desarrolla la experiencia alrededor de una historia envolvente que impregna al comensal y le anima a conocer el territorio sin dejar de abrirse al mundo. Platos bien ejecutados, de sutiles texturas y potentes sabores. Ingredientes que no se enmascaran, lo que permite distinguirlos y acomodarlos a la presencia del vino,

elaborado en la mayoría de los casos en pequeñas bodegas.

La estancia en Callizo concluye con la sensación de haber experimentado durante tres horas la creación de una obra de arte en la que cada pincelada suma de forma individual y contribuye a tener una visión de conjunto.



Josep Souto y Ramón Aso

Pichón de Toulouse en salmis con nuestra tartaleta de otoño



ESTRELLA MICHELÍN



Receta completa



Victor Segura

Cancook

Calle Juan II de Aragón, 5
50009 Zaragoza
976 239 516
www.cancookrestaurant.com

Dos almas al servicio de un recetario imaginativo

Cancook es el resultado de la desbordante creatividad de sus dos almas: Ramcés González, en la cocina, y Diego Millán, en la sala. El proyecto ha crecido y ha adquirido velocidad de crucero en un espacio acogedor diseñado para disfrutar de una experiencia única en torno a la mesa. De apariencia minimalista, la cocina de vanguardia se cuela en cada receta alrededor

de excelsas materias primas que son la base de sus tres menús.

Los 18 pases del Menú Festival muestran la versión más imaginativa de Diego y Ramcés, donde se permiten explorar los nuevos caminos hacia los que se dirige Cancook. El Gran Menú y Esencia son versiones más cortas pero igualmente sugerentes, en los

que igualmente se incluyen algunas pinceladas de nuevas creaciones, pero donde el mayor protagonismo lo tienen los platos clásicos del restaurante. El vino, sí o sí, es un compañero imprescindible en este recorrido. Diego Millán dibuja un viaje excelso por todo el mundo con sugerentes propuestas que encajan como un guante con el recetario.

Ensalada de bonito en salazón



ESTRELLA MICHELÍN



Receta completa





Ana Abadías

El Candelas

De los callos de Teresa a los arroces y calçots

Calle Maestro Mingote, 3
50002 Zaragoza
976 423 025
www.facebook.com/restauranteelcandelas

Desde su discreta ubicación en el barrio de Las Fuentes, El Candelas lleva 60 años defendiendo que la sencillez, la tradición y la calidad no son ni mucho menos incompatibles. Desde luego, en este restaurante van muy de la mano.

Los callos de Teresa, el cocido o las chuletillas de ternasco a la brasa son tres clásicos que hay que probar, pero El Candelas ha ido creciendo alrededor de otros argumentos culinarios. Por ejemplo, de sus arroces, que en alguna ocasión se combinan con los callos y el resultado es maravilloso. En la brasa se trabajan más carnes, como churrasco, conejo o codornices, y entre los pescados bordan el bacalao a la riojana. La propietaria, Ana Abadías, también le tiene mucho cariño a los calçots.

A la entrada hay un espacio de taberna con mesas altas para el tapeo o el bocadillo más informal. Y a la derecha, el vino, un gran panel lleno de botellas que decora y habla de la importancia que tiene en este restaurante.



Tudor Gabriel Pascu

Casa Lac

Casa Lac tiene historia, mucha historia, tanta como para presumir de ser el restaurante con la licencia más antigua de España, que data de 1825. Pero también tiene presente y seguro que mucho futuro. En su decoración destacan la escalera de hierro forjado, el artesonado de madera y el protagonismo del suelo de parqué con maderas guineanas y canadienses.

Hoy dirige sus destinos Ricardo Gil, que también es el propietario del restaurante 33 de Tudela. Su revolución de la verdura ha elevado al estrellato los productos de la rica huerta de la ribera del Ebro. Esto ha sucedido al transmitirse la sensación de que conocen muy bien las materias primas con las que trabajan.

Aunque en este restaurante no se vende solo verdura, su propuesta estrella es el menú especial en el que calabaza, borraja, alcachofas, pencas de acelga, pimientos de cristal o piparras acaparan buena parte del protagonismo.

La rica huerta de la ribera del Ebro se sirve a la mesa

Calle Mártires, 12
50003 Zaragoza
976 396 196
www.restaurantecasalac.es

Callos de Teresa

Receta completa

El Gordo
Bodegas Ignacio Marín

Patata duquesa a la importancia con borraja y quinoa crujiente

eceta completa

Particular Viñas Centenarias Garnacha
Bodega San Valero

Casa Pedro

Sin perder la esencia de la tradición de un restaurante que abrió sus puertas en 1950, Casa Pedro ha evolucionado hacia una cocina atrevida y vanguardista. Los hermanos Luis Antonio y Javier Carcas son los responsables de ese crecimiento.

Mano a mano han incorporado técnicas y productos nuevos, pero teniendo claro su pasado y no renunciando a él. Por ejemplo, a la hora de degustar sus afamados jarretes de ternasco en guiso de perdiz escabechada, la textura y el sabor han cambiado/mejorado trabajados a baja temperatura. Y esa reinvención, donde mejor se percibe es en el menú degustación.

En formato de pequeños bocados, sin estridencias ni grandes contrastes, la cocina de los hermanos Carcas también destaca por el detalle de ser muy viajera y de avanzar con un espíritu de búsqueda constante. Así es como nacieron dos de sus recetas más afamadas: el tataki de atún, ajo blanco y salsa sambaizu, y el canelón de pintada, trompeta negra y salsa de hongos.



Javier Carcas y Luis Antonio Carcas

Casa Pedro, espíritu viajero y búsqueda constante

Calle Cadena, 6
50001 Zaragoza
976 291 168
www.casapedrogastrobar.com

Trucha pyrinea curada, gazpacho de cerezas, tomate confitado		
Receta completa		Las Margas Garnacha Blanca Bodem Bodegas



Ángel Conde

La imagen del restaurante El Chalet es atractiva y muy sugerente: una elegante casona al lado de la plaza San Francisco con una terraza que en muchas épocas del año se asemeja a un patio cordobés por lo floreada que está. Pero eso no es todo: mesas muy bien vestidas, decoración sobria y elegante, y una cuidada combinación de luces indirectas que crea un ambiente muy agradable.

Este es el reino del chef Ángel Conde, donde ofrece a sus clientes la cocina creativa de mercado que le caracteriza. No defraudan ni sus atractiva carta de temporada, ni sus ajustados menús gastronómico, degustación y del día.

Hay mucho donde elegir, pero una experiencia obligada pasa por disfrutar de la preparación en sala del steak tartar que tanta fama le ha dado a este cocinero. Y puestos a aconsejar dos recetas emblemáticas más, a esta categoría han llegado el ravioli de centollo y marisco, pasta fresca y crema cigalas, y el lingote ternasco asado sin hueso, patata rota, olivas y chilirón.

El Chalet

Un chalet con vistas y la terraza más acogedora

Calle Santa Teresa de Jesús, 25
50006 Zaragoza
976 569 104
www.elchaletrestaurant.com

Abanico ibérico con cerezas y vino de las piedras		
Receta completa		Particular Viñas Centenarias Garnacha Bodega San Valero

La del restaurante El Churrasco es una de esas apuestas que se suele decir seguras. Lo viene demostrando desde hace más de 40 años alrededor de un recetario tradicional en el que prima la calidad de las materias primas de la tierra y el mar. No defrauda su amplia carta de raciones en la que cabe la posibilidad de probar desde un churrasquito de secreto ibérico con pimientos asados al carbón, a atún rojo en escabeche o cabrito frito al ajillo.

Su mapa de acción gira alrededor de la cocina aragonesa y española. El marisco fresco de temporada es una de sus principales referencias, como los arroces, especialmente el caldoso con bogavante. El listado de carnes también es notable, lo mismo que los pescados frescos, entre los que destaca el rape, el tronco de merluza al estilo Orio, el rodaballo salvaje o el besugo de Tarifa a la bilbaína. Lo dicho, producto y más producto sin apenas manipulación.

El Churrasco

Apuesta segura y templo del buen producto



Calle Francisco de Vitoria, 19
50008 Zaragoza
976 229 160
www.churrascorestaurante.com

Félix Baztán

Paletilla de lechal de Aranda asada con patatas a lo pobre

Receta completa



Anayón Selección
Grandes Vinos

La Colette

Mimo al producto y a la sencillez al trabajarlo

Av. Cesáreo Alierta, 4
50008 Zaragoza
976 226 349
www.restaurantecolette.es



Félix Baztán

Colette es la obra del chef zaragozano Félix Baztán, donde ha volcado todo lo aprendido en las cocinas del Ritz de París, en la Universidad de México, en el hotel Le Meridien de Kuala Lumpur o junto a los hermanos Adriá. Su enfoque inicial de alta cocina ha ido variando hasta la actualidad en que prima un recetario más sencillo y, sobre todo, el producto.

Kobe con virutas de parmesano o atún rojo y bacalao marinado en forma de carpaccio son algunas de sus propuestas más frescas. Entre las especialidades destacan el arroz y los garbanzos con bogavante. Y el apartado de carnes es uno de los más extensos con productos muy delicados como la presa de Guijuelo 100% ibérica.

En fin, que ya sea a la carta o recurriendo a algún menú –hay hasta cuatro tradicionales con centros de mesa y segundos a elegir–, la experiencia gastronómica en la casa de Félix Baztán consigue transmitir al plato la pasión del cocinero.

Steak tartar del pirineo aragonés

Receta completa



Monasterio de las
Viñas Blanco Selección
Grandes Vinos



Miguel Sánchez

Crudo Taberna Gastronómica

La esencia de la cocina en crudo y mucho más

Crudo Taberna Gastronómica se ha consolidado más allá de elaboraciones como tartares, carpacios o ceviches. En su carta cada vez tienen más peso los 'no crudos' alrededor de platos como carrillera de ibérico y crema de curry rojo, papada, parmentier y salsa de alcaparra o semimojama de atún rojo y ajo negro. Sin olvidar la tarta caliente de mascarpone, gorgonzola y miel, un valor seguro.

Además, el establecimiento ha crecido con la puesta en marcha de una especie de segunda marca que lo

asemeja a una taquería mexicana. Eso sí, en versión on line (crudotacos.com), para recoger en el local o enviar a domicilio.

Se ofrecen cuatro versiones de tacos: cochinita pibil (lomo asado y chicote), el pastor (pierna asada, adobo y piña), carnitas (cerdo confitado en manteca) y canasta (cerdo estofado en chiles). Y un detalle más a tener en cuenta: las tortitas, elaboradas con una mezcla de harina de trigo y maíz, son caseras.

Calle Dr. Cerrada, 40
50005 Zaragoza
876 710 147
www.crudozaragoza.com

Tiradito tibio de vieiras

Receta completa



Las Margas
Garnacha Blanca
Bodem Bodegas

Espacio N

Una propuesta vanguardista ubicada en el interior de un restaurante muy tradicional como es La Venta del Sotón. En este entorno se ubica Espacio N, en la zona más alta del edificio, en un comedor moderno y minimalista, en el que el blanco nuclear de la decoración invita a que las sensaciones de los clientes se conviertan en experiencia colorista a medida que salen los platos.

El chef Eduardo Salanova es el encargado de plasmar su cocina creativa en este singular Espacio N. A partir de las sólidas raíces de productos de temporada y del entorno, realiza un trabajo de reinención en el que no deja de buscar la sorpresa. Es el espíritu de sus menús degustación, cuyo contenido no se conoce, transformando la visita en un ejercicio de descubrimiento permanente.

Sin duda, el ternasco de Aragón es una de las materias primas a la que más partido saca Eduardo Salanova; utilizando, en muchos casos, las partes menos nobles como el cuello o las lechecillas, lo que todavía concede mayor mérito al trabajo de cocina.

Reinvención y sorpresa en un espacio singular

A-132, Km. 14
22810 Esquedas, Huesca
974 270 241
www.espacion.es



Ana Acín y Eduardo Salanova

Royal de Ternasco de Aragón y su civet

Receta completa



ESTRELLA MICHELÍN



El Foro

El Foro, muchas formas de sentarse a la mesa

Calle Eduardo Ibarra, 4
50009 Zaragoza
976 569 611
www.elforo98.com

El propietario de El Foro, Nacho Machín, y el jefe de cocina, Pedro Martín, son el alma de este restaurante. En sus cabezas bullen las ideas que se transforman permanentemente en nuevas recetas y jornadas alrededor de los productos más variados: desde las más clásicas de arroces y verduras de temporada, a apuestas recientes como un menú de fermentados elaborados en el propio establecimiento.

Sus amplios salones permiten atender desde el menú del día o el servicio de carta a todo tipo de eventos

sin problemas de distancia entre comensales. Su última apuesta es la de disfrutar de El Foro en casa.

Entre sus clásicos, las alcachofas confitadas rellenas de foie con jamón de Teruel reinan con nombre propio. El trabajo en sala se cuida mucho con afamadas recetas como los tagliatelle al parmesano, y los huevos rotos con carabinero (bajo reserva) son un espectáculo. Más recientemente, la mouselina de gallina de corral con mahonesa japonesa ha llegado para quedarse.



Nacho Machín

Guiso de manos y morro de vaca rubia pirenaica con carpacho de lubina y sopa misso

Receta completa



**Particular
Garnacha Blanca**
Bodega San Valero



Diego Romeo

Asador La Garnacha

Brasa y cuchara como señas de identidad

Calle Clara Campoamor, 26
50018 Zaragoza
976 731 955
www.asadorlagarnacha.es

En el asador La Garnacha prima el producto de temporada. La carta es amplia pero en ella brillan con luz propia los platos de cuchara y las carnes a la brasa. Callos, pochas con cocochas de bacalao o garbanzos con bogavante suponen toda una invitación, como el chuletón, el solomillo, el entrecot o las costillas de ternasco de Aragón.

Pero donde de verdad se refleja la versatilidad de este asador es en sus tres menús: del día, de fin de semana y degustación. En todos ellos siempre hay algún producto que se elabora a la brasa, como el solomillo de cebón, a diario; entrecot o solomillo, el fin de semana, y entrecot de vaca vieja, en el degustación.

Los dos comedores, con capacidad para más de 150 personas, suponen un gran desahogo; las mesas son amplias y el servicio, atento y profesional. En fin, un buen complemento para disfrutar de una propuesta gastronómica en la que la brasa aporta el toque sutil y diferencial a buena parte del recetario. Eso sí, sin renunciar a otros argumentos como los arroces.

Costillar angus

Receta completa



Anayón Selección
Grandes Vinos



Félix Artigas

Gente Rara

Calle Santiago Lapuente, 10
50014 Zaragoza
623 002 084
www.genterara.es

La experiencia gastronómica en el restaurante Gente Rara de Zaragoza es rara por diferente, por hacer de lo sencillo algo especial y del detalle hilo conductor de su propuesta. De dirigir el rumbo se encargan Cristian Palacio, en la cocina, y Sofía Sanz, en la sala. Tenían ganas de volver a casa después de una larga etapa en el restaurante Barahona de Yecla (Murcia) y su llegada ha despertado una gran expectación.

Volver al producto y sacar su esencia; regresar a un minimalismo sensato y en lugar de pensar en qué le falta a un plato, pensar más en qué le puede sobrar. Así se entiende su cocina. Como en la receta de foie, pichón y anguila cocinados con el aderezo de una salsa de sangre de cerdo. Mar y montaña en su versión más desnuda. Eso sí, a la mesa enseguida se percibe que además de producto, detrás hay técnica y mucho trabajo en equipo.

En Gente Rara hay tres menús a precio cerrado –el corto, Inusitado; el intermedio, Excéntrico y el largo, Estrambótico–, pero este último es el que ofrece una visión más global del proyecto.

Gente Rara, o cómo hacer de lo sencillo algo especial

Rulo de pichón, anguila y foie con salsa de royale

Receta completa



Anayón Selección
Grandes Vinos

Solomillo de vaca con salsa de pimientos ahumados y su tartar

Receta completa



Gabarda Excelsis
Bodegas Gabarda

Goralai

Gusto por el detalle en el plato y la sala

Calle Santa Teresa de Jesús, 26
50006 Zaragoza
976 557 203
www.goralai.es

Jorge Lara y Jasone San Martín hacen que en Goralai te sientas como en casa. Por el trato familiar y de cercanía, pero también por la elegancia y los detalles que atesora su cocina y la sala, como los cuadros de pintores aragoneses de renombre que decoran las paredes como Jorge Gay o Villarrocha.

En Goralai se practica una cocina creativa que no se olvida del clasicismo en la que se intentan trabajar los productos de temporada. A partir de un menú que es como una gran carta a precio cerrado se puede comer de diferentes formas en este restaurante. Una muy especial es acudir al menú mimo, el degustación, que en dos versiones –corta y larga– invita a disfrutar a la mesa sin prisas.

Del vino se encarga Josone San Martín, experta sumiller, que ha consolidado una carta interesante. Llegados al postre, la degustación del carro de quesos acompañado con distintas confituras y copa de solera 1847 resulta muy sugerente.

Jorge Lara y Jasone San Martín



Somos Cariñena, somos “El Vino de las Piedras”.

La historia de la Denominación de Origen Protegida Cariñena es amplia, ya que es una de las más antiguas del panorama vitivinícola español. Una historia que desde hace más de una década estamos escribiendo con trazos modernos, delicados y brillantes.

Pero ¿cómo ser moderno, delicado y brillante, cuando nuestros vinos nacen de unos suelos en los que las piedras son las protagonistas? No es ningún secreto: investigación, tecnología, trabajo, pasión... Y mimar nuestros dos mayores tesoros: las variedades autóctonas garnacha y cariñena, siendo ésta la única variedad en el mundo en compartir nombre con una localidad y Denominación de Origen.

Por todo esto y mucho más, nuestros vinos son arte... “El arte que nace de las piedras”. Una singularidad que nos ha llevado a denominarlos “El Vino de las Piedras”, para identificarlos en todo el mundo como sinónimo de calidad premium, alta expresión y modernidad.





Espacio informal y tradición interpretada

La Goyosa

Tradición y vanguardia se dan la mano en este gastrobar en el que el cocinero Carlos Lardiés deja su impronta desde hace tres años buscando la armonía de productos y sabores. Muchos de ellos de cercanía, pero si hay que acudir a las mejores lonjas del Cantábrico y el Mediterráneo, en ellas 'pesca' el propietario de La Goyosa.

En este local, el concepto de gastrobar lo define no tanto la comida como el espacio, informal y abierto a compartir a la mesa. Del recetario tradicional merece la pena reseñar los callos de ternera, que se acompañan de un huevo ecológico a baja temperatura. La paletilla confitada y deshuesada ofrece sensaciones muy curiosas al presentarse con puré de patata trufado y baba ganoush de berenjena.

También se puede degustar una curiosa versión de los caracoles a la antigua, y entre las recetas que han triunfado en la corta trayectoria de La Goyosa, hay que citar la papada confitada marcada en un kamado japonés, que se deshace en la boca.

Calle San Lorenzo, 4 Bajos
22002 Huesca
974 030 932
www.lagoyosa.com



Carlos Lardiés

Atún rojo
con vino tinto
y chocolate

Receta completa



Las Margas Garnacha
Tinto
Bodem Bodegas

Lomo de
lubina, crema
de coliflor
y garbanzos
de cuaresma

Receta completa



20 21
COLECCIÓN PREMIUM
EL VINO DE LAS PIEDRAS

ESTRELLA MICHELÍN



Hospedería el Batán

La esencia de Teruel se traslada al paladar

Ctra. Comarcal 1512, Km. 43
44112 Tramacastilla, Teruel
978 706 070
www.elbatan.es

Rebollones, ternasco de Aragón, caza, azafrán del Jiloca, melocotón de Calanda, jamón y quesos de Teruel, aceite del Bajo Aragón... La despensa de la Hospedería El Batán está bien surtida de productos de la Sierra de Albarracín y de Teruel. De transformarlos se encarga la chef María José Meda, que desde sus inicios autodidactas ha conquistado el paladar de miles de clientes.

En sus recetas no renuncia a ingredientes del mundo que complementan las materias primas locales. Los doce pases de su menú degustación presentan un delicado juego de texturas, colores y sabores. En muchos de ellos es protagonista la trufa negra turolense, sobre todo la de invierno tuber melanosporum, pero también las de verano y otoño.

La trufa está presente, por ejemplo, en la borraja con carbonara; el lomo de ciervo con puré trufado y encurtidos, o el chip de bacalao y crema de queso. De la atención en sala se encarga Sebastián Roselló, que hace especial hincapié en una interesante propuesta de vinos del entorno, aunque la carta es mucho más amplia.



María José Meda

Jena Montecanal

Av. de la Ilustración, 14
50012 Zaragoza
976 458 369
www.jenamontecanal.es

Despliegue de espacios y servicio muy profesional

El restaurante Jena Montecanal ofrece un amplio muestrario de espacios que hablan de su versatilidad: desde la barra llena de tapas y pinchos a los amplios salones para todo tipo de eventos y celebraciones. Y, entre medias, un cuidado servicio de cafetería, comedores para los menús de diario y de fin de semana, y la carta, donde se despliega un amplio recetario.

La principal apuesta de Jena Montecanal es por la brasa. Sobre la parrilla triunfan las costillas de ternasco de Aragón y diferentes cortes de vacuno como entrecot, solomillo y chuletón. También dan mucho juego los escabechados caseros y los productos adobados. Entre los entrantes, el foie mi-cuit o las migas a la pastora representan diferentes formas de acercarse a su propuesta gastronómica; como las setas, cuando están en el mejor momento de la temporada. Este, precisamente, es uno de los detalles que distingue su cocina: ofrecer productos de mercado en su punto óptimo, junto a una interesante y cuidada carta de vinos.



Nacho Irigoyen

Paella fina de rodaballo



Gabarda Excelsis
Bodegas Gabarda

Receta completa



David Burillo

La Junquera

De merendero a espacio multiocio, un viaje de 70 años

Camino Fuente de la Junquera, 120
50019 Zaragoza
976 560 662
www.lajunqueraocio.com

El merendero La Junquera, transformado hoy en moderno espacio multiocio cumple 70 años. Tiene varios salones para celebrar todo tipo de eventos, pero su gran terraza de más de mil metros cuadrados es la joya del establecimiento. Recientemente se ha transformado para acoger tres o cuatro ambientes diferentes. Hay varias zonas con mesas altas y otras normales, un rincón con acogedores sofás para un picoteo informal que también funciona como espacio “chill out”, y mesas vestidas con manteles para quienes buscan una propuesta gastronómica más formal.

La brasa es la gran protagonista del recetario. Por cierto, de carrasca, un detalle interesante. Sobre la parrilla adquieren gran protagonismo las chuletilas de ternasco de Aragón, el solomillo de vaca gallega y la carne de Nebraska. También se preparan a la brasa pescados como lubina, rodaballo, lenguado y bacalao. Y la parrillada de verduras es otro de los clásicos.

Tatakya de atún rojo con helado de pimienta



Receta completa



Monasterio de las Viñas Blanco Selección
Grandes Vinos



Alberto Brosed

Labamba Cook-Art

Fusión, informalidad y contrastes muy medidos

Calle Vírgenes, 7
50003 Zaragoza
635 438 970
www.labambarestaurante.com

Labamba es un nombre que sugiere fiesta, informalidad y diversión. Además, es la denominación que el cocinero Alberto Brosed eligió para su céntrico restaurante de El Tubo. El comedor tiene un aire entre vintage y hipster en el que se ha mantenido el suelo antiguo que contrasta con el mobiliario moderno y funcional.

Muchos matices y contrastes, como su cocina, que sin buscar la excelencia de la materia prima sencillamente trabajada, ni acudir al otro extremo –el de lo raro o estrambótico– transita con humildad por el camino de la fusión y de la búsqueda de nuevos sabores y texturas.

Labamba Cook Art es el nombre completo, cuya única propuesta es un menú degustación donde la receta que siempre aparece es la de Bambitas (patatas confitadas y fritas con su piel, salsa de queso azul de cabra de Radiquero, semillas, puerro fresco y petazetas).

Dos detalles más animan la estancia: la música, sugerente y envolvente, y el arte, presente en el comedor en forma de exposiciones de pintura, fotografía, grabados...

Tiradito de salmón nikkei		
Receta completa 		Particular Garnacha Blanca Bodega San Valero

Lillas Pastia

Dejarse llevar en la “casa” de la trufa

Lillas Pastia ha traducido en sus más de 25 años de historia el ejercicio de comer o cenar en una fuente inagotable de placer y sensaciones. Este camino se ha trazado de la mano del chef Carmelo Bosque, que desde las más hondas raíces de la cocina aragonesa, ha actualizado el recetario sin perder su carácter ni su esencia.

Si hay un producto que distingue y define la cocina de Lillas Pastia, ese es la trufa. Se recoge en los montes vecinos del Somontano y La Ribagorza, y se plasma a la mesa en delicias como el cuajo de queso Meleses, trufa y gamba roja. El menú degustación con la mejor selección de platos de Lillas Pastia es el que permite tener una visión más amplia de este restaurante.

Además, se ofrece el menú Carmen, inspirado en la famosa ópera, ya que uno de sus personajes da nombre al establecimiento. Y, por supuesto, también está la carta, así que hay mucho donde elegir en un entorno que invita a dejarse llevar para disfrutar de una visita que difícilmente se olvida.

Plaza Navarra, 4
22002 Huesca
974 211 691
www.lillaspastia.es



Carmelo Bosque

Pollo al chilindrón		
Receta completa 		ESTRELLA MICHELÍN



Carlos Escalada

Exclusivo y de temporada, el reino de La Lobera

Manitas cigala huevo

Receta completa

8.01
Bodega San Valero

La Lobera de Martín

En La Lobera de Martín han cambiado muchas cosas en sus más de 50 años de trayectoria, pero tres se mantienen: la base de cocina tradicional, los ingredientes de calidad y la mirada al producto de temporada. Así se entiende hoy este negocio, cuyas riendas lleva José Manuel Martín. Es su obra, que ha creado cultivando el trato cercano con proveedores y clientes, acompañado por un buen equipo y, sobre todo, por su jefe de cocina, Iñaki Bosque.

El restaurante ofrece varios perfiles: el del producto exclusivo, como ventresca de atún de almadraba, percebes o bogavante y langosta nacionales; el recetario clásico asentado en alimentos de calidad y poca elaboración, y el tratamiento que, en general, reciben carnes, pescados y mariscos. Especialmente llamativa es la cámara de curación de los chuleteros. Y es que el chuletón de vaca rubia gallega es una de sus especialidades.

La Lobera de Martín ofrece otros detalles singulares como, por ejemplo, la terraza, una de las más demandadas de Zaragoza.

Calle del Coso, 35. C.Cial Puerta Cinegia
50003 Zaragoza
976 201 744 ext. 1
www.laloberademartin.org

Mazmorra by Macera

Avenida Valle de Broto, 18
50015 Zaragoza
976 048 618
www.mazmorrabymacera.makro.rest

Mazmorra by Macera no lleva muchos años abierto pero ya es un referente gastronómico en el Picarral. Lo ha conseguido, sobre todo, por sus carnes asadas a baja temperatura. Panceta, codillo de cerdo, jarretes de ternasco, secreto y costillar son los productos que se ofrecen así. En el paladar, la sensación es que la carne queda tierna y melosa, y con una textura crujiente por fuera. Especialmente llamativo es el caso de la panceta, un despiece jugoso y muy agradable de comer.

Esta técnica también se emplea para algunos postres como la pera con almíbar de vino tinto, que se asa a baja temperatura durante cuatro o cinco horas. Y para los pescados, sobre todo la corvina, asada con el mismo método y que en el plato se presenta con una guarnición de patatas y tartar de tomate.

La carta incluye varios arroces y unas cuantas recetas singulares atendiendo a su presentación y a las sensaciones que producen en el paladar. Es el caso de la brandada de bacalao, un curioso trampantojo con forma de tomate.



Nicoleta Munteanu y Miriam Luzmilla

Carnes tiernas y melosas como seña de identidad

Paletilla de ternasco asada a baja temperatura

Receta completa

Anayón Selección
Grandes Vinos



Fernando Cánovas

Después de varios años de andadura, el restaurante El Mercao de Teruel ha encontrado su sitio y su público junto a la plaza Amantes, en los alrededores de la Fundación Amantes de Teruel. Está en una zona céntrica, pero no de paso, así que costó que el proyecto arrancase.

Hoy en día está plenamente consolidado alrededor de una carta amplia y con varios comedores, y de una de las terrazas más demandadas de la ciudad. Su apuesta es por la calidad, la tradición y los productos de la tierra. La carne de 'black angus' procede de ganado criado en una finca de la Sierra de Gúdar, y los huevos seleccionados en Vilel son ecológicos. El ternasco de Aragón y el jamón de Teruel, por supuesto, también forman parte de este muestrario. Sin olvidar la trufa negra o los quesos de Albarracín.

La otra seña de identidad de El Mercao es un moderno horno de brasas, cada vez más en auge en la restauración, donde se preparan casi todas las carnes y pescados.

El Mercao, una mirada a los productos de Teruel

Plaza de los Amantes, 1
44001 Teruel
978 624 854
www.elmercaodeteruel.es

Canelones de ternasco en su jugo con setas

Receta completa



Monasterio de las Viñas
Old Vine Cariñena
Grandes Vinos



Guillermo Meseguer

Meseguer

Referente de la cocina del Bajo Aragón

El restaurante Meseguer de Alcañiz tiene mucha historia, pero también presente y futuro, que vienen marcados por su capacidad para adaptarse a los tiempos actuales sin perder su esencia de cocina tradicional. Más de 60 años contemplan su trayectoria y la condición de restaurante de referencia del Bajo Aragón, donde la cuchara y los guisos están muy presentes en recetas como judías con perdiz, estofado de rabo de toro o cocochas al pil pil. Y todo ello sin renunciar a elaboraciones más novedosas como canelones de bogavante.

Estos son algunos de los platos que suelen aparecer en el menú degustación, el que mejor refleja su trayectoria y la apuesta por ingredientes de cercanía como jamón de Teruel, ternasco de Aragón, borraja o trufa negra. Pero, sin duda, su producto estrella son las ciruelas al Armagnac, que tienen tanta historia como el propio restaurante. Combinadas con tarta de queso y helado de leche merengada con orejones, son una auténtica delicia.

Avda. Maestrazgo, 9
44600 Alcañiz, Teruel
978 831 002
www.aparthotelmesequer.es

Rabo de toro estofado, con reducción de garnacha

Receta completa



El Gordo
Bodegas Ignacio Marín

Mesón Martín

Mesón Martín, cocina que no pasa de moda

Al Mesón Martín hay que acudir sin prisas y con ganas de disfrutar de su cocina tradicional en buena compañía. 30 años después de su apertura, Mariví Embid sigue en los fogones. Es el alma del Mesón Martín. Su fuerte es la carta: algo de picoteo para comenzar, buenas raciones para continuar, y carnes y pescados que merece la pena disfrutar en sus dos mesas más emblemáticas: el burladero y el toro.

Las anchoas escabechadas al Orio son algo así como el buque insignia de la casa, pero qué decir de la 'cocleta' de carne (también se pueden pedir de boletus y pescado o la bola de chistorra) o de los caracoles. Todos los platos están pensados para ir al centro de la mesa. El concepto de primero, segundo y postre no encaja en este esta-

blecimiento. La carne y el pescado están cortados por el mismo patrón: chuleta para cuatro, merluza al Orio en dos platos... El cliente decide. Y entre las carnes, además de la clásica chuleta de vaca gallega, se puede optar por buey de Nebraska o chuleta de Ávila.



Sergio Martín

Calle María Guerrero, 26
50009 Zaragoza
976 750 393
www.mesonmartin.es

Huevos rotos con foie

Receta completa



8.0.1
Bodega San Valero

Montal

El Palacio y Patio de las Conchas es el emblemático escenario renacentista donde se encuentra el restaurante de Montal. No hay un comedor tan bello y cargado de historia en Zaragoza. Si de lo que se trata es de quedar bien en una comida particular, de empresa o en una celebración familiar, es el sitio adecuado.

Su condición de establecimiento centenario ha dado mucho juego en la cocina. Las recetas de borrajas con arroz caldoso y almejas, patata rellena con huevas de arenque o solomillo de ternera con salsa de trufas y milhojas de patatas son tan históricas como imprescindibles. Pero irse de Montal sin probar sus delicias de alcachofas es un pecado imperdonable.

Alta cocina tradicional puesta al día. Bajo este paraguas se esconde el recetario de sus dos principales menús, el degustación y el Montal. Este último, con el atractivo añadido de iniciarse en la bodega, otro rincón mágico de los muchos que atesora esta casa fundada en 1919.

Alta cocina puesta al día en un palacio renacentista



Ignacio Montal y María Montal

Calle Torre Nueva, 29 (Esq. Plaza San Felipe)
50003 Zaragoza
976 298 998
www.montal.es

Arroz caramelizado con leche de coco, especias y azúcar moscovado

Receta completa



Sierra del Viento Ice-Moscatel de Alejandría Vendimia Tardía
Bodega San Valero



Alex Viñal

Nola Gras

El sabor multicultural e inspirador de Nueva Orleans

Calle Francisco de Vitoria, 28-30
50008 Zaragoza
682 830 550
www.nolagras.es

Casi todo en el restaurante Nola Gras evoca a Nueva Orleans. Sus festivales, su música y su cocina se reflejan en la decoración, en el ambiente y, por supuesto, en el plato. Y es que su carácter multicultural es la principal fuente de inspiración para el chef Alejandro Viñal.

La sencillez no está reñida con la originalidad y eso se plasma en la carta. Es la forma de trabajar de este cocinero. Casi todo el recetario de Nola Gras se puede compartir, incluso algunos bocados en forma de tapas de autor como la ensaladilla de cuento, ganadora del concurso a la mejor ensaladilla rusa de Zaragoza.

Dorada, solomillo, panceta, huevos a baja temperatura, arenque, secreto, ceviche o steak tartar son algunos de los productos y elaboraciones que se trabajan en el restaurante. Nada original podría pensarse, pero es el toque de autor que se pone en la cocina el que marca la diferencia. Una mención especial merece la tarta de queso. Casi lo más original que se puede decir de ella es que sabe a queso.

Dorada Veracruz de Nolagras

Receta completa



Terrai Vendimia Seleccionada OVG
Bodegas Covinca

Palomeque

Palomeque, cosmopolita lugar de encuentro

Calle Agustín Palomeque, 11
50004 - Zaragoza
976 214 082
www.restaurantepalomeque.es

Un comedor pequeño que destila un aire cosmopolita; un lugar de encuentro de gente diversa donde Jesús Miguel Arlés y Fernando Mallenco modulan la cocina que interpreta el chef David Pardos. Esta es la esencia de Palomeque.

No hay menús (excepto para grupos), de forma que su propuesta gastronómica se articula a partir de una carta de especialidades y de las sugerencias del día que se renuevan constantemente. Buen producto, sin grandes elaboraciones y muy centrado en la cocina tradicional, con algún toque especial si la receta lo admite, y donde se reconoce perfectamente lo que se está comiendo. No hay más secretos.

Puestos a elegir, el cogote de merluza o la merluza de pincho son de nota. Y, entre las especialidades, difícil seleccionar tres, pero ahí va la propuesta: Delicias Palomeque (salmón ahumado, bacalao marinado, virutas de foie, jamón ibérico 'Joselito' y surtido de microcroquetas); huevos rotos con setas shitake y foie, y steak tartar al aroma de Calvados.



David Pardos

Pollo al chilindrón

Receta completa



Las Margas Garnacha Tinto
Bodem Bodegas

Papagayo

Fusión de productos locales y del mundo

Papagayo es uno de los últimos restaurantes en incorporarse al panorama gastronómico zaragozano. Guillermo Mort, en la cocina, y su hermano Diego como jefe de sala y sumiller, son los encargados de ofrecer una experiencia única. Para ello, trabajan ingredientes locales como borraja de Montañana a la carbonara, que acompañan del fiambre italiano guanciale y parmigiano regiano. Como producto singular, Papagayo es de

los poco locales que ofrece lomo bajo de wagyu, elaborado en una brasa kamado de carbón vegetal. Las cocinas de Francia y Perú se fusionan en la ostra Guillardau nº 2 de la Rochelle, en un cebiche con pepino y alga wakame. También merece una mención la lubina salvaje en beurre blanc. Y en la parte dulce destaca un postre exótico y sorprendente:

una torrija artesana inspirada en un viaje a la India, elaborada con gel de menta y helado de vainilla sobre una infusión de chai masala y especias. Otro detalle laminero es la mousse de coco bañada en chocolate de frambuesa valrhona, mascarpone y agua de rosas.

Calle Santa Cruz, 21
50003 Zaragoza
684 468 839
www.restaurantepapagayo.com



Diego Mort y Concepción Raquel Cotin

Magret de pato

Receta completa



Particular Viñas Centenarias Garnacha
Bodega San Valero



Maite Barra

Recuperar y actualizar el recetario aragonés

Plaza Ntra. Sra. del Carmen, 1, 2-3
50004 Zaragoza
976 158 100
www.parrillaalbarracin.com

Parrilla Albarracín

Del clasicismo a la vanguardia; de una cocina tradicional y de mercado a no descuidar las nuevas tendencias. Así, muy resumidamente, se define el trabajo que el restaurante Parrilla de Albarracín desarrolla desde hace casi 30 años de la mano de Juanjo Banqueri, en la cocina, y de Mayte Barra, en la sala.

Su cocina se basa en la recuperación y actualización del recetario aragonés, manteniendo los sabores naturales de los productos de nuestra tierra: jamones y quesos de Teruel, setas y embutidos del Pirineo, ternasco de Aragón, aceites de oliva virgen del Bajo Aragón...

Además, entendiendo que la buena cocina no debe ser privilegio de unos pocos. Es por ello que este restaurante ofrece un amplio abanico de alternativas. La más reciente, aunque ya tiene unos años, +Albarracín, con una oferta gastronómica informal y dinámica en la que conviven la carta tradicional y hamburguesas y bocadillos con un aire muy especial.

Migas a la pastora

Receta completa



El Gordo
Ignacio Marín



Clara Cros

La Rebotica

Tradición y evolución de Aragón a la mesa

Calle San José, 3
50400 Cariñena, Zaragoza
976 620 556
www.facebook.com/lareboticzg

Cocina aragonesa diseñada a partir de productos de calidad, inspirada en la tradición pero actualizada a los nuevos gustos de la clientela. Así es como hoy se disfruta a la mesa en el restaurante La Rebotica de Cariñena, alrededor de recetas como la lasaña de morcilla, que de alguna forma es uno de los mejores ejemplos de esta evolución.

Pero La Rebotica es mucho más. Sus salones invitan a una estancia tranquila, sin prisas, donde poder disfrutar de la amplia variedad de vinos de Cariñena. Casi podría decirse que este restaurante es uno de los mejores embajadores de la denominación de origen vitivinícola.

Lo más nuevo es su apuesta por la trufa de la comarca en sus distintas versiones, que Clara Cros Lacal traduce en exquisitos platos. Merece la pena acercarse a probar recetas como flan de foie, trufa y manzana; borrajas, setas, patata y trufa, o el dulce colofón en forma de brownie de chocolate blanco y trufa.

Flan de foie,
trufa y
manzana

Receta completa



Sierra del Viento Ice-
Moscatel de Alejandría
Vendimia Tardía
Bodega San Valero

Paletilla
de ternasco
al horno
con patatas
a lo pobre

Receta completa



8.0.1.
Bodega San Valero

La Rinconada de Lorenzo

Cuando uno piensa en un establecimiento para comer un buen asado de ternasco de Aragón, fritada de conejo con caracoles, huevos al salmorejo, callos de ternera o ensalada de conejo escabechado con frutos rojos, La Rinconada de Lorenzo es una de las primeras opciones en Zaragoza. Cocina sincera y de mercado en la que se apuesta, sobre todo, por un recetario bien elaborado.

Sin duda, es su principal seña de identidad: la cocina tradicional aragonesa, y los hermanos Javier y Óscar Navascués la interpretan de maravilla. Crean en el producto de cercanía, lo defienden y saben transmitirlo a sus clientes. Ellos y sus parejas, Elisa Júdez y Belén Arroyo, además de Eli Navascués, la tercera generación del proyecto.

Con el campeón jotero Lorenzo Navascués y María Cruz Badía empezó todo en 1970 y la esencia de esas raíces se conserva también en la decoración. A la mesa se disfruta tanto de la comida como del encanto de un restaurante típico aragonés.



Belén Arroyo

Calle La Salle, 3
50006 Zaragoza
976 555 108
www.larinconadadelorenzo.com

La esencia del recetario aragonés, a la mesa

River Hall

Alta cocina en continua evolución



Iván Acedo

El restaurante River Hall es algo así como la punta de lanza del complejo Aura, su mejor escaparate, el escenario donde la alta cocina se hace un hueco para recordar que Aura es mucho más que un lugar donde celebrar bodas y grandes eventos en el centro de Zaragoza. Si esos platos se terminan trasladando, tal cual o versionados, a todo tipo de celebraciones, depende de otros factores. Pero en la cocina de River Hall, de alguna forma, se marca el camino a seguir.

Si por algo se distingue su propuesta gastronómica es por tener alma y memoria. Se mira hacia atrás, pero solo para coger impulso sin olvidarse de la tradición. El foco se pone, sobre todo, en el presente y el futuro impregnando el pasado de modernidad a través de recetas elegantes y equilibradas. Y una particularidad más: se trata de una cocina sabrosa y ligera, que anima a seguir comiendo porque cada ingrediente sabe a lo que tiene que saber, y donde la sorpresa emerge habitualmente en forma de trampantojo.

Avenida José Atarés 7
50018 Zaragoza
976 525 480
www.aurarestaurante.com

Cuajo
de Sierra de
Viento y foie
con toques
frutales
y florales

Receta completa



Terrai Vendimia
Seleccionada OVG
Bodegas Covinca

Cerezas
y vino

Receta completa



20 21
COLECCIÓN PREMIUM
EL VINO DE LAS PIEDRAS

ESTRELLA MICHELÍN



Tatau

A la mesa y en la barra, detalles de alta cocina



Arantxa Sáinz

Producto local y de temporada. Este es el mapa de acción de Tatau, que se mueve alrededor de ingredientes ecológicos y de producción sostenible. Lo saben bien pequeños hortelanos de Huesca y algunas bodegas cuyos vinos podrían describirse como artesanales.

Tatau destila dinamismo y elegante informalidad. A la hora de comer no es obligado ceñirse a un menú cerrado. No obstante, hay un menú, que solo se sirve a mesa completa. La fórmula está bastante definida: gastronomía en pequeño formato, producto elaborado al momento y un recetario que desde la tradición admite curiosas interpretaciones. Desde que abrió sus puertas, las gambas de Huelva y roja de Palamós son una referencia, y entre las elaboraciones que van y vienen, están el suquet o una singular versión de cochinillo asado.

Mar y montaña. Al chef Tonino Valiente le gusta viajar por estos territorios, tanto como para que algunos platos clásicos o productos como los reseñados sigan presentes en la memoria de los clientes, aunque ya no estén en la carta.

Calle Azara, s/n
22002 Huesca
974 042 078
www.tatau.es



Miguel López

Urola

Las fórmulas de una cocina con alma

Calle San Juan de la Cruz, 9
50006 Zaragoza
976 560 221
www.urolarestaurante.es

El chef Miguel López es un apasionado de los productos de temporada, de las setas y la trufa negra especialmente. A la mesa, se transforman en platos elaborados con mucho gusto en los que se nota que el cocinero ha puesto buena parte de su alma gastronómica.

Fiel a la tradición, pero dejando su toque de autor, la puesta de escena en Urola es impecable con una gran variedad de platos actualizados y renovados semanalmente. Siempre hay una buena presencia de verduras frescas y pescados tratados con mucha profesionalidad. Además del menú diario, se puede disfrutar de varias fórmulas para probar un poco de todo y, por supuesto, de la carta. En ella hay clásicos que no pueden desaparecer como los canelones de gallina y trufa del Moncayo, o las flores de calabacín en tempura rellenas de centolla con aguacate. A Miguel López también le gustan mucho los platos de cuchara y para el postre hay que dejar hueco, aunque es difícil decantarse por uno.

Arroz de sardinas a la brasa

Receta completa



Gabarda Excelsis
Bodegas Gabarda

Asador la Vaquilla

El poder del fuego como argumento de cocina

Un buen fuego para hacer una brasa generosa, las mejores carnes del mercado y un maestro parrillero capaz de sacar todo el partido a estos dos argumentos. El asador La Vaquilla de Teruel no tiene más secretos. Esta es su carta de presentación desde hace casi diez años, que le ha llevado a tener un gran reconocimiento entre la clientela.

En este restaurante prácticamente todos los productos se someten al espíritu y al poder purificador del fuego: desde entrantes como morritos de cerdo a los despieces de ternera y de vaca. Especialmente llamativo es el tataki de rubia gallega a la brasa sobre hueso de media caña regado con su tuétano. Entre los pescados, también pasan por la parrilla lubina, rodaballo o lenguado.

La brasa se presta mucho a compartir. Para ello se ofrecen propuestas como el kilo de costillar de cerdo de Teruel con salsa barbacoa o la parrillada de carne, que mezcla ternera, cerdo y embutidos.

Calle Judería, 3
44001 Teruel
622 170 753
www.asadorlaquilla.es

Secreto de cerdo a la brasa regado con salsa de queso de albarracín

Receta completa



Anayón Selección
Grandes Vinos



José Antonio Lozano



Carlos Méndez



Jesús Aguirre

El Viejo Negroni

Nuevo local y la misma idea de compartir

Plaza Sta. Cruz, 13, 15
50003 Zaragoza
876 019 699
www.grupoumalas.com

El Viejo Negroni ha ganado en luminosidad y visibilidad tras su última reforma. La cocina, separada de la zona de barra y del comedor por una gran mampara, está totalmente a la vista, un detalle que genera confianza. Su carta es corta y enfocada a compartir al centro de la mesa. Para abrir boca, el cóctel negroni que da nombre al local casi resulta obligado. Como acompañamiento, probablemente la mejor alternativa sea la sardina ahumada con pan con tomate y salsa tártara.

Entre las opciones de tapeo hay dos clásicos que están desde el inicio: el buñuelo de bacalao y el canelón de toro. La ensalada de quinoa es uno de los guiños saludables del nuevo Negroni, que también incorpora varios arroces.

Además, se le hace un hueco a la cocina vegetariana con la presencia de falafel casero, chips de berenjena con un aliño de miel de caña, verduras en tempura acompañadas de salsa romesco y parrillada de verduras de temporada con queso de cabra.

Los Xarmientos

Tradición y modernidad alrededor de la brasa

Calle Espoz y Mina, 25
50003 Zaragoza
976 299 048
www.losxarmientos.com

Alrededor de la brasa y de un local muy acogedor, la cocina tradicional aragonesa se muestra de una forma diferente en Los Xarmientos. Productos de primera calidad elaborados con la delicadeza y cuidado de la cocina moderna.

A encontrar ese equilibrio ayuda un comedor muy acogedor. La evocación de los sarmientos entrelazados sobrevuela sobre la cabeza de los comensales. Y en las paredes, la imagen de unas brasas intensas anticipa el qué y el cómo se puede disfrutar de la gastronomía. La brasa recorre la carta y los menús de Los Xarmientos. Las costillas de ternasco, las verduras o el bacalao son tres productos muy diferentes que encuentran en la parrilla una buena alianza. Eso sí, hay alternativas y no es el único argumento de cocina.

Caracoles, migas o la clásica fritada también se ofrecen en la carta junto a técnicas culinarias de siempre como el escabechado, que en Los Xarmientos se traduce en una ventresca de bonito exquisita. Lo dicho, una parrilla aragonesa singular.

Ensaladilla de solomillo de salmón

Receta completa



Particular
Garnacha Blanca
Bodega San Valero

Tartar de salmón con hummus de guisantes

Receta completa



Terrai Vendimia
Seleccionada OVG
Bodegas Covinca

Yain

Cocina básica que mira al producto y buen vino

Comer es mucho más que alimentarse, también es disfrute, relajación y recreo. De todo ello se da buena cuenta en el restaurante Yain de Teruel. Al frente de los fogones, Iñaki Cubas despliega lo que bien podría denominarse como cocina básica, que todo el mundo puede entender. Buen producto y pocas complicaciones a la hora de trabajarlo y de presentarlo a la mesa.

En Yain se busca que los sabores y las texturas sean los que marquen el camino, muy bien acompañados del vino. De esta tarea se encarga Raúl Igual, mejor sumiller de España en 2010. Él es Yain, la imagen de marca, el referente que tantos clientes buscan cuando acuden al restaurante, el encargado de ensamblar productos y vino de la mejor manera posible.

Para ello, cuenta con una impresionante carta de vinos que rota mucho. Nada de encasillarse en etiquetas exclusivas. Es su filosofía, la búsqueda permanente, el afán por descubrir cosas nuevas. Casi de cualquier parte del mundo se puede encontrar una pequeña joya.



Iñaki Cubas

Plaza de la Judería, 9
44001 Teruel
978 624 076
www.yain.es

Bacalao a la plancha sobre crema de almendras, cardo en tempura y langostinos

Receta completa



Las Margas
Garnacha Blanca
Bodem Bodegas

EL VINO DE LAS PIEDRAS CON LA HOSTELERÍA DE ARAGÓN



AHORA, EL PROTAGONISTA ERES TÚ.

El Vino de las Piedras tiene mucho que contar. Historias de deliciosas tapas y espectaculares platos con los que bares y restaurantes aragoneses se han ganado un merecido prestigio. Que vuelven a transcurrir en esos espacios de amistad, convivencia y deleite gastronómico en los que siempre te acompañará El Vino de las Piedras.

Historias en las que el principal protagonista... eres tú.

RECUERDA QUE DEBES RESPETAR LAS NORMAS SANITARIAS VIGENTES

Promueven:



Financia:



EL ARTE QUE NACE DE LAS PIEDRAS

LAS PIEDRAS PUEDEN SER EL MEJOR
ESCENARIO PARA EL ARTE. PORQUE, CUANDO
A LA EXPERIENCIA, A LA TÉCNICA Y AL TALENTO
SE SUMAN LOS SUEÑOS Y LAS ILUSIONES,
INCLUSO LAS PIEDRAS SE CONVIERTEN EN
FUENTE DE INSPIRACIÓN PARA INTERPRETAR
SOBRE ELLAS UNA OBRA DE ARTE.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA CARIÑENA.**

EL VINO DE LAS PIEDRAS.

WINE MODERATION

USE WITH CARE AND RESPONSIBILITY



**EL VINO
DE LAS
PIEDRAS**

D.O.P. CARIÑENA

Promueve:



Financia:

