

Edita



Organiza



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

Apoyo institucional



Patrocinan



Colaboran



Special Partners



Guía Oficial 2022 • Concurso de Tapas Zaragoza y Provincia

XXVI CONCURSO DE TAPAS 2022



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

GUÍA OFICIAL

todo lo que necesitas para tu negocio

¿Quieres conocernos?

Formación, asesoría,
licencias, recursos,
permisos de
veladores con
deducción de la
cuota, altas y bajas de
autónomos,
calendario laboral,
negociación colectiva,
asesoría jurídica,
circulars
informativas,
descuento en la
SGAE...

☎ 976 21 52 41

✉ asocabar@cafesybares.com

📍 Calle Felipe Sanclemente. 6-8 50001


Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

**Centro de
formación de la
asociación de
Cafés y bares de
Zaragoza**


Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

"Saber de Hostelería"

**Vivimos la
hostelería,
nos gusta formar**

**Consulta nuestra
amplia oferta de cursos
para profesionales de la
hostelería y
desempleados en
www.cafesybares.com**

☎ 876 90 59 29

✉ formacion@cafesybares.com

📍 Calle Felipe Sanclemente. 6-8
(Acceso por centro comercial)

Afirmaba hace unas semanas la Ministra de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de España que “la gastronomía es cultura, son nuestras raíces y también, por tanto, un reclamo turístico”. Compartimos, indudablemente, dicha afirmación. La gastronomía es un elemento propio y diferencial de cada territorio que en nuestra región adquiere una singularidad renombrada por la riqueza y variedad de los productos autóctonos, transformados y cocinados con gran pericia, capacidad e innovación por los profesionales del sector en nuestra provincia; los cuales, año tras año, siguen sorprendiendo al público que visita sus establecimientos ofreciéndoles experiencias únicas e irrepetibles.

Hemos vivido años difíciles y especialmente complicados para las empresas del sector turístico y la restauración. Muchos, lamentablemente, se han quedado por el camino. La adversidad, en cambio, no ha logrado doblegar la ilusión de la mayoría de nuestros hosteleros, y buena muestra de ello reside en las creaciones que se recogen en esta Edición, y que vecinos y visitantes podrán encontrar y consumir a lo largo de este año en los establecimientos de los municipios de Zaragoza, Ejea de los Caballeros, Calatayud, Morata de Jalón, Alagón, Cariñena, Cadrete y María de Huerva.

¡Disfruten de la fiesta de las tapas!

José María Marteles Gracia
Presidente Asociación Profesional de Empresarios
de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia

El turismo gastronómico se ha convertido en una tendencia, y Zaragoza capital y provincia son un reclamo importante para el turista. En la actualidad uno de los motivos principales del viaje es la gastronomía, porque permite vivir nuevas sensaciones y experiencias únicas.

La Diputación de Zaragoza quiere poner en valor el compromiso de multitud de profesionales que regentan un establecimiento de restauración en la ciudad y en cientos de pueblos. Y tras dos años de encierros con la pandemia, somos plenamente conscientes de lo importantes que son como espacio de encuentro, de socialización y de disfrute. Por todo ello, colaboramos con la Asociación de Café y Bares de Zaragoza y provincia, con la publicación de esta Guía de Tapas de Zaragoza 2022, para que el turismo gastronómico sea un estímulo para visitar nuestra tierra a lo largo de todo el año.

Tenemos productos de calidad, y existe compromiso. Disfrutemos de nuestras tapas y valoremos nuestra gastronomía y a quienes los hacen posible.

Juan Antonio Sánchez Quero
Presidente de la Diputación Provincial de Zaragoza
Cristina Palacín Canfranc
Diputada delegada de Turismo

La gastronomía es seña e identidad de nuestra tierra. El Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, es la mejor muestra del trabajo, la calidad, el talento y la versatilidad de los cientos de profesionales que dan vida a los establecimientos de nuestra ciudad. Las tapas concentran en su micrococina la mejor carta de presentación para los sentidos de visitantes y ciudadanos. Una labor de innovación y apuesta continuada por los productos de cercanía y calidad que dan buena cuenta de la tradición, las raíces, la historia y la evolución de nuestros fogones. En esta Guía se recoge la mejor imagen de nuestra ciudad a través de un concepto como la tapa, que en realidad supone todo un acto ceremonial que lleva aparejado la compañía, el ocio y las relaciones sociales, una síntesis de cómo los zaragozanos entendemos la vida.

En cada edición del Concurso de Tapas, el sector de la hostelería demuestra todo su potencial y se erige en el mejor embajador de la imagen de marca de nuestra ciudad, siendo así un importante foco de atracción y uno de los pilares básicos del fomento del turismo. Por ello, desde el Ayuntamiento de Zaragoza seguimos mostrando nuestro apoyo al sector y avanzamos en nuevas iniciativas que generen economía e innovación. Una de esas estrategias se iniciará en julio de 2022 cuando, a lo largo de todo un año, Zaragoza se convierta en la Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible, una oportunidad para seguir trabajando juntos en la formación, la calidad, el producto de cercanía y la proyección exterior a través del arte y el bien hacer de los profesionales hosteleros. Desde la cercanía y la apuesta decidida por el talento del sector, y desde el convencimiento de su peso en la atracción turística y en la configuración de nuestras señas identitarias y diferenciadoras como ciudad, las tapas nos invitan a celebrar la cara más amable, saludable, sostenible y sabrosa de nuestra ciudad.

Sara Fernández Escuer
*Vicealcaldesa y consejera de Cultura y
Proyección Exterior del Ayuntamiento de Zaragoza*

1er
PREMIO

Primer premio:
Umami Marino
Nola Gras
Calle Francisco de Vitoria,
28-30

MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

2021

1er
PREMIO

Primer premio:
El Maño Civil
La Flor de Lis
C. Don Jaime I, 34

MEJOR TAPA ORIGINAL

2021

2º
PREMIO

Okonomimaniño
Atípico
José María Lacarra, 18-20



2º
PREMIO

**Ostra con puré
de lichis**
Cafeteria Tonik
C. Ribagorza, 20



3er
PREMIO

La Joya
El Rincón de Sas
C. del Blasón
Aragónés, 6



3er
PREMIO

Humo limón
Burger Fire
Calle de Andrés
Ruiz Castillo, 4





1er
PREMIO

Primer premio:
**Falso chipirón
encebollado**
Mazmorra by Macera
C. Valle de Broto, 18,

MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA

2021



1er
PREMIO

MEJOR TAPA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES

2021

Primer premio:
**Gofre de Ternasco
de Aragón IGP
al chilindrón**
Flash Aragón
Pza. España, 10



2º
PREMIO

**Zamburiña
ibérica chily style**
Bar la Peña
C. María Moliner, 19



2º
PREMIO

Costillada
El Escondite
P.º De Los Rosales, 30



3er
PREMIO

Capricho cubano
Bar Chicago
C. Batalla de Bailén, 1



3er
PREMIO

**Carameló
de Ternasco**
Bar Sport 2.0
Luis Vives, 1

1^{er}
PREMIO

MEJOR TAPA VOTACIÓN POPULAR

2021

Primer premio:
La Petaca
P.º Sagasta, 53

2º
PREMIO

**Ensaladilla
de (casi) verano**
Pollería San Pablo
C. San Pablo, 28

3^{er}
PREMIO

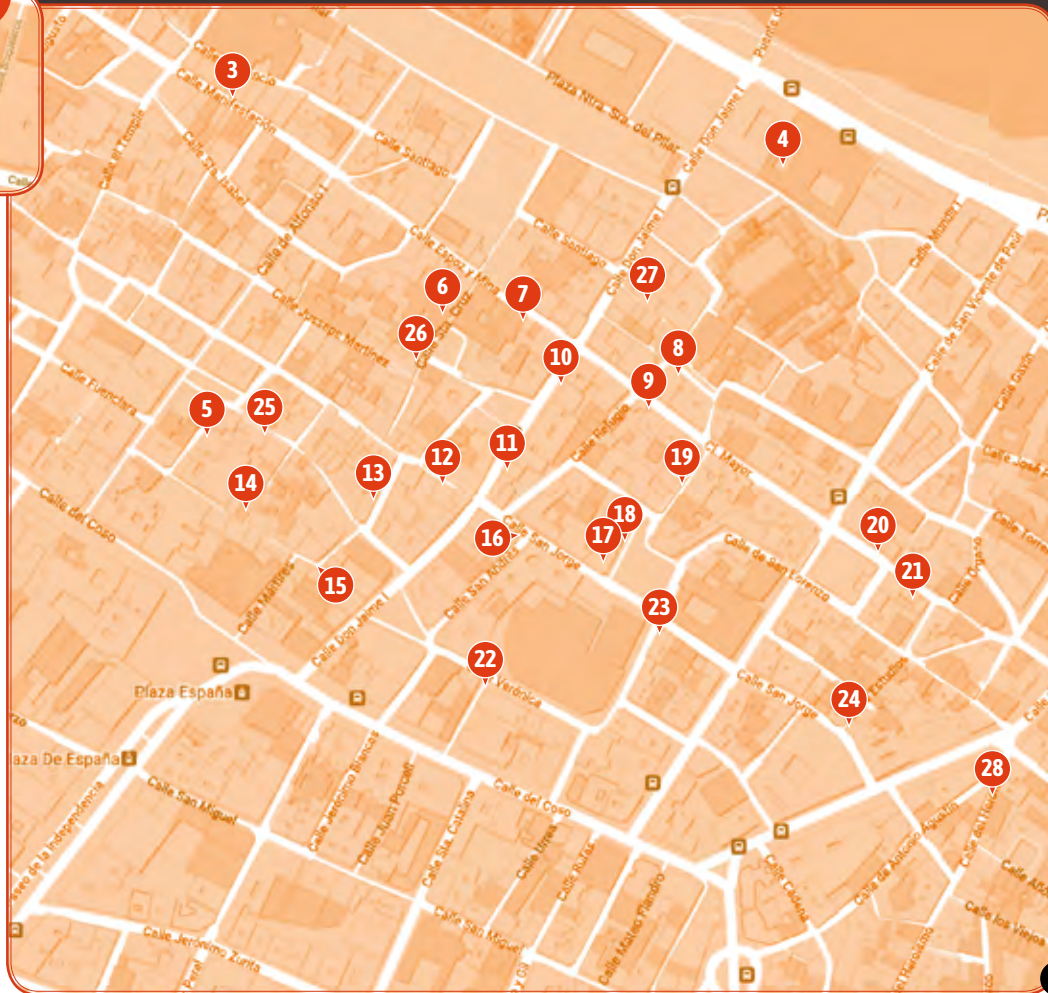
**Bomba las tres
carnes con salsa de
melocotón de
Calanda**
Arco de San Miguel
C. San Miguel, 18



¿JUGAMOS?

NO ES UN LUGAR LEJANO...

DESCUBRE ZARAGOZA PROVINCIA



-1-



Ensaladilla de (casi) verano

Pollería San Pablo
C. San Pablo, 28



-4-

El alma de La Seo

Alma Mater La Doris
Plaza de La Seo, 1



-2-

Pastel de sobrasada de latón de la Cueva

El Broquel
Broqueleros, 3



-5-



La Joya

El Rincón de Sas
C. del Blasón Aragonés, 6



-3-

Un bocao

Bocatart
C. Manifestación, 19



-6-

Bola de ternasco con nueces y mango

Casa Juanico
C. Sta. Cruz, 21



-7-

Pangoniza
Casa Teo
 C. Espoz Y Mina, 24



-10-

Mañocivil
Bar La Flor de Lis
 C. Don Jaime I, 34

-8-

Guardia Civil
El Lince
 Pl. Sta. Marta



-11-

Pequeño aragonés
Didola
 C. Don Jaime I, 28

-9-

Cachopo Sidecar
El Sidecar
 C. Mayor, 10



-12-

Chufle
La Republicana
 C. Casto Méndez Núñez, 38

-13-

Yin Yang*Casa Buisan*

C. José Pellicer Ossau, 1



-16-

Cruz de navajas*La Clandestina*

San Jorge, 2



-14-

Coquinas en la arena*La Tasca de Pablo*

C. Libertad, 3



-17-

La flor del Picadero*El Picadero*

Pl. San Pedro Nolasco, 1



-15-

Ama y lia el ternasco*El Carmelo*

C. Cinegio, 6-8



-18-

Mediterranea*Morrete*

Pl. San Pedro Nolasco, 1



-19-

Hamburguesa de ternasco, con salsa de miel y mostaza

Taberna Urbana
C. Mayor, 62



-22-

Mil hojas de ternasco de aragon a baja temperatura con melocotón de Calanda

Bar Cadillac
C. Verónica, 10



-20-

Empanada cordillerana de cerdo con chardonay

Alma Criolla
CL. Mayor, 53



-22-

Ilusionismo de morcilla

Bar Cadillac
C. Verónica, 10



-21-

Pollito entaltado

Entalto
CL. Mayor, 50



-23-

Pangsit de seco de ternasco artillero cremoso de recaó de Binefar y Chicha punch de melocotón de Calanda

Café Nolasco
San Jorge, 18



-24-

**Butifarra con
trompeta negra y
salsa de trufa**

L'Albada
C. San Jorge, 31



-26-

**Croqueta
de morcilla
y manzana
caramelizada**

Praga Vermutería
Pl. Santa Cruz, 13



-25-

Contradicción

El Truco
Estebanes, 2



-26-

**Crep de borraja y mar
sin gluten**

Praga Vermutería
Pl. Santa Cruz, 13



-26-

México maño

Praga Vermutería
Pl. Santa Cruz, 13



-27-

Carchapo de pulpo

Taberna El Clavel
Jordan de Urries, 8



-27-

Canelón clavel
Taberna El Clavel
 Jordan de Urries, 8



-28-

Navegando voy
La Casa de Castilla y León
 Heroísmo, 3



Aragón

Paraíso de la nieve



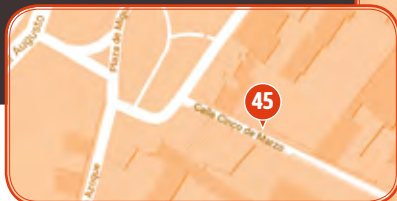
UN DÍA ESQUIANDO EN ARAGÓN
 TE LLENA DE ENERGÍA PARA TODO EL AÑO



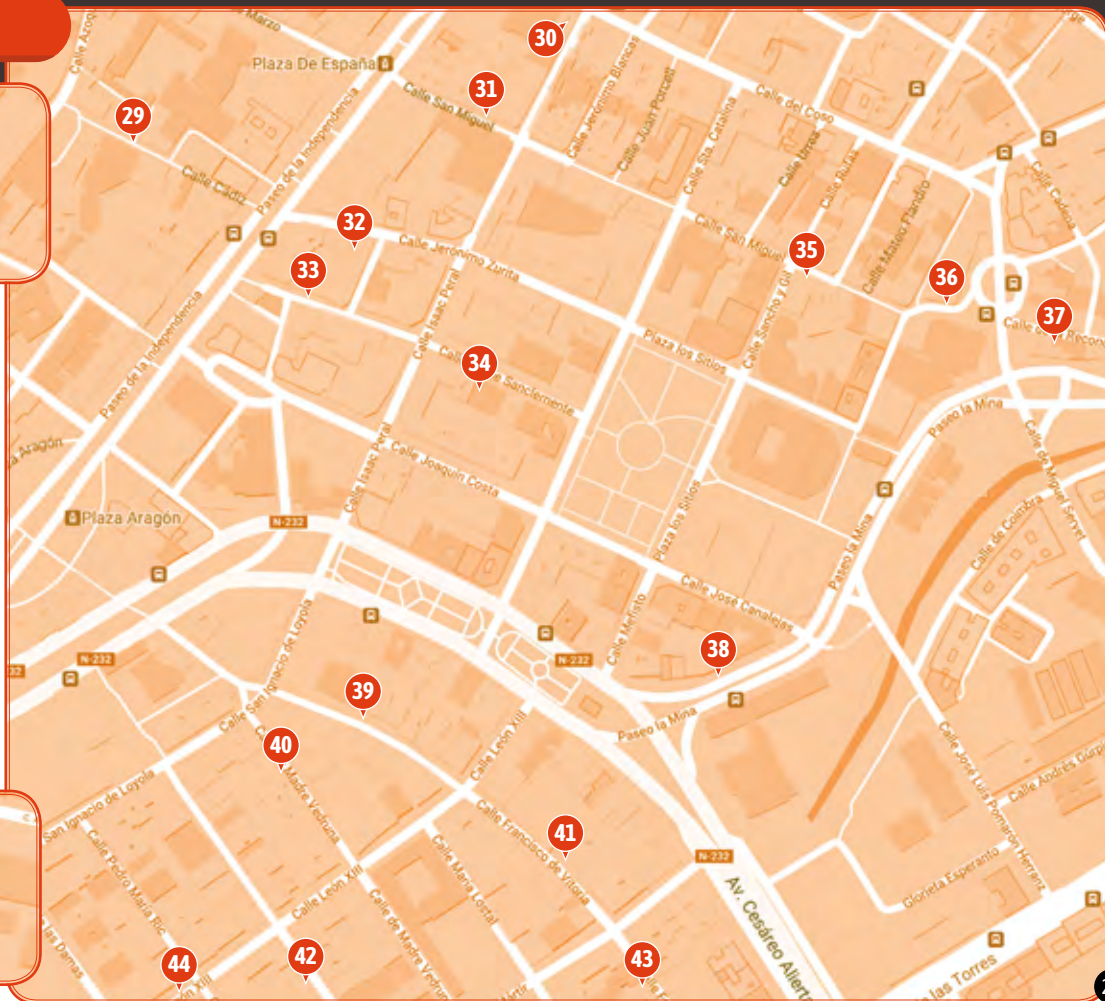
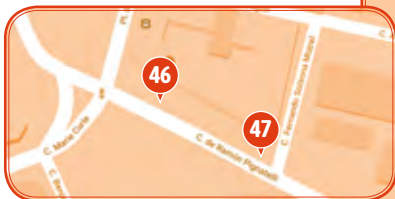
turismo



CENTRO



- 29 Loom C/ Cádiz, 12
- 30 Doña Tapa C. del Coso, 56
- 31 Plaza Goya Calle San Miguel, 7
- 32 Café Del Tibet Zurita, 4
- 33 La Factoría C. Felipe Sanclemente, 5
- 34 Basho Café C. Felipe Sanclemente, 20
- 35 Coctelería Bloody C. San Miguel, 38-40
- 36 3 Elementos Calle San Miguel, 49
- 37 La Fartalla C. de La Reconquista, 8
- 38 El Puerto Santamaría P.º La Mina, 5
- 39 Marengo Francisco Vitoria, 5
- 40 La Bocca Calle Sta. Joaquina de Vedruna, 6
- 41 Mas Torres Francisco Vitoria, 19
- 42 Atípico José María Lacarra, 18-20
- 43 Nola Gras Calle Francisco de Vitoria, 28-30
- 44 Estoril C. León XIII, 27
- 45 Espumosos C. Cinco de Marzo, 14
- 46 Azarina Fusión Ramón Pignatelli, 124
- 47 122 Ramón Pignatelli, 122



-29-

Wakaloom
Loom
C. Cádiz, 12



-32-

Montadito de pollo
con salsa de chedar
sobre tostada de pan
Café Del Tibet
Zurita, 4



-30-

El secreto
Doña Tapa
C. del Coso, 56



-33-

Mar y Tierra
La Factoría
C. Felipe Sanclemente, 5



-31-

Trampa de ternasco
al chilindrón
de vino tinto
Plaza Goya
C. San Miguel, 7



-34-

Alf-bondiga
Basho Café
C. Felipe Sanclemente, 20



-35-

El italiano de bloody
Cocteleria Bloody
 C. San Miguel, 38-40



-37-

Buñuelo de acelgas y gambas
La Fartalla
 C. de La Reconquista, 8



-36-

Mousaka de bacalao
3 Elementos
 C. San Miguel, 49



-38-

Bacalao dorado
El Puerto Santamaría
 P.ª La Mina, 5



-36-

2.3. Cero
3 Elementos
 C. San Miguel, 49



-39-

Donut de rabo de toro
Marengo
 Francisco Vitoria, 5



-40-

Pulpo Fiction*La Bocca*C. Sta. Joaquina de Vedruna,
6

-41-

Croqueta diabólica*Mas Torres*

Francisco Vitoria, 19



-41-

Cachopito*Mas Torres*

Francisco Vitoria, 19



-41-

Codorniz y su huerta*Mas Torres*

Francisco Vitoria, 19



PREMIADO
Okonomimayo*Atípico*

José María Lacarra, 18-20

-42-



-43-

Umami marino**Nola Gras**Calle Francisco de Vitoria,
28-30Foto:
de Alberto Xael Burgués

-45-

**Sorpresa crujiente de
delicias del mar 5m****Espumosos**

C. Cinco de Marzo, 14



-46-

**Zamburiña con
lágrima de mayonesa
de soja y lima con sal
negra del Himalaya****Azarina Fusión**

Ramón Pignatelli, 124

-44-

**Pomme de terre
noire et blanche****Estoril**

C. León XIII, 27



-46-

**Tostada de secreto
ibérico y cebolla
caramelizada****Azarina Fusión**

Ramón Pignatelli, 124

**Croqueta de trufa
y foie con compota
de manzana**

122

Ramón Pignatelli, 122



ZG
Z

#ZGZteQuiere



fergomez

Con Goya en Zaragoza 😊

❤️ 246

💬 98

Zaragoza te quiere

EL ORIGEN

DEL GENIO

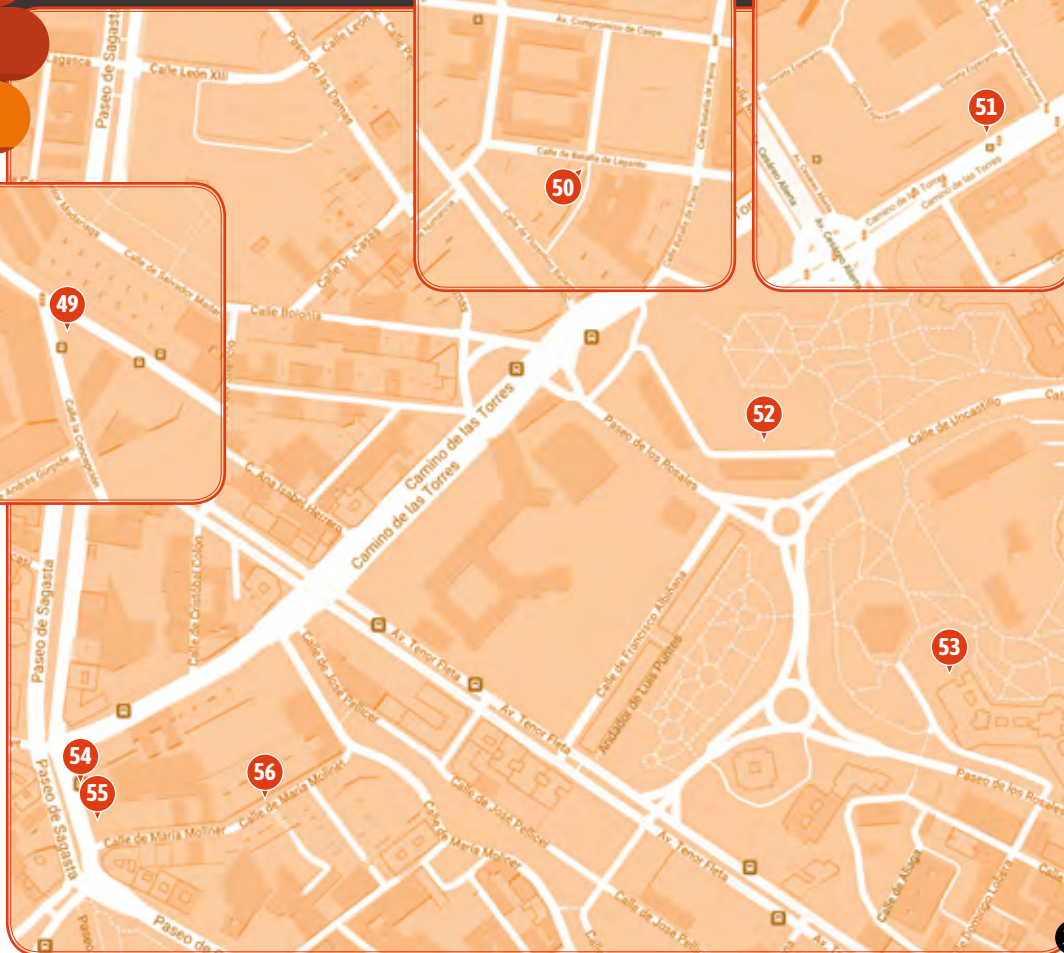
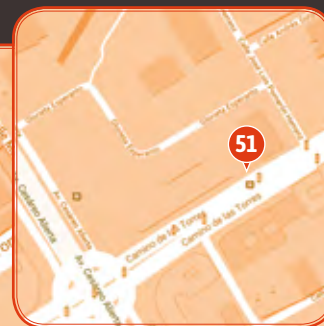
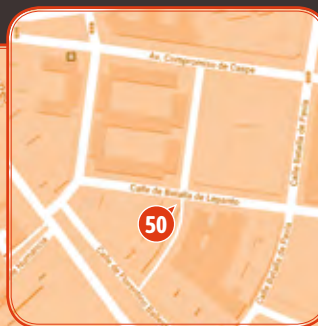
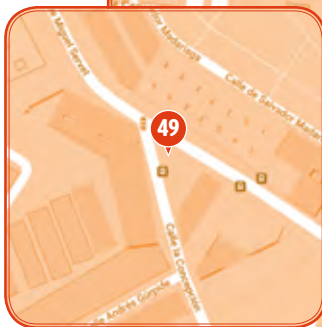
Capital Iberoamericana de la gastronomía sostenible 2022-2023



Tel. 976 201 200
www.zaragozaturismo.es



Zaragoza
TURISMO



- | | | |
|----|--------------------|------------------------------|
| 48 | Lord Byron | C. Escultor Félix Burriel, 3 |
| 49 | Servet | Miguel Servet, 24 |
| 50 | Costa Azul | C. Dr. Suárez Perdiguero, 2 |
| 51 | Orígenes | Camino Las Torres, 24 |
| 52 | El Escondite | P.º de Los Rosales, 30 |
| 53 | Envero Gastro Wine | P.º Rosales, 26 |
| 54 | La Tía Petaca | P.º Sagasta, 53 |
| 55 | Hamburgos | P.º Sagasta, 55 |
| 56 | La Peña | C. María Moliner, 19 |

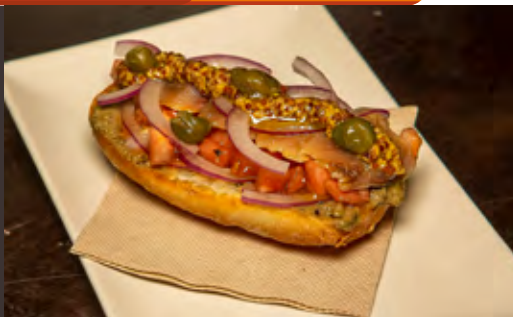
LAS FUENTES **SAN JOSÉ** **TORRERO**

-48-

Holandés

Lord Byron

C. Escultor Félix Burriel, 3



-50-

Aires de mar

Costa Azul

C. Dr. Suárez Perdiguero, 2



-49-

Pastel de bacalao

Servet

Miguel Servet, 24



-51-

Zamburiña del monte

Origenes

Camino Las Torres, 24



-49-

Joya Servet

Servet

Miguel Servet, 24



-52-



Costillada

El Escondite

P.º de Los Rosales, 30



-53-

San Joselín
Envero Gastro Wine
P.º Rosales, 26



-56-



**Zamburiña ibérica
chill style**
La Peña
C. María Moliner, 19



-54-



Back to the origins
La Tía Petaca
P.º Sagasta, 53



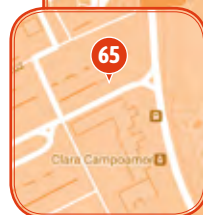
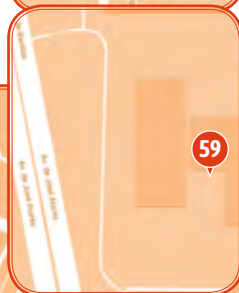
-55-

Covid19
Hamburgos
P.º Sagasta, 55



MARGEN IZQ

- 57 **El Cocinero de Goya** C. Julián Gallego, 40
- 58 **Siglo XXI** C. Luis Legaz Lacambra, 35
- 59 **Mazmorra by Macera** C. Valle de Broto, 18
- 60 **Café del Marqués** C. del Marqués de la Cadena, 50
- 61 **Burger Fire** Andrés Ruiz Castillo, 4
- 62 **Esixto** C. de Sixto Celorrio, 16
- 63 **La Maldita** P. Longares, 35
- 64 **Monterey** Concepción Saiz de Otero, 2



-57-

**Cazuelita huevo
poché y bacon**
El Cocinero de Goya
C. Julián Gallego, 40



-58-

Nieve en Kabul
Siglo XXI
C. Luis Legaz Lacambra, 35



-59-


PREMIADO

**Falso chipirón
encebollado**
Mazmorra by Macera
C. Valle de Broto, 18

-60-

Kraken ibérico en llamas

Café del Marqués
C. del Marqués de la Cadena,
50



-63-

Lingote La Maldita

La Maldita
P. Longares, 35



-61-



Humo limón

Burguer Fire
Andrés Ruiz Castillo, 4



-64-

Monterey

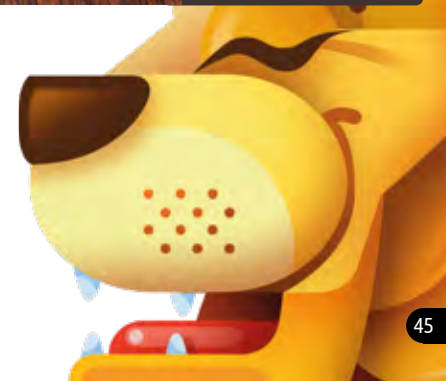
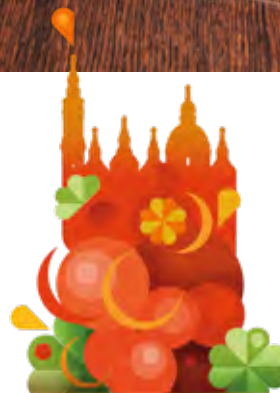
Monterey
Concepción Saiz de Otero, 2



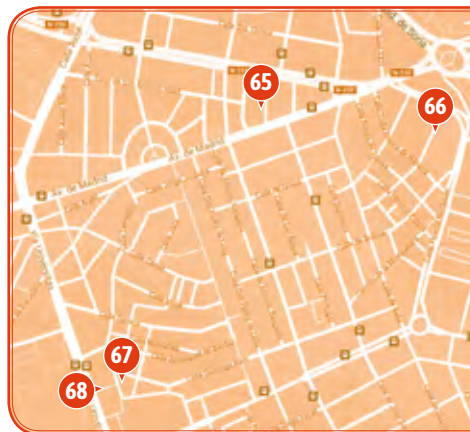
-62-

Tuna

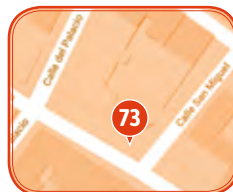
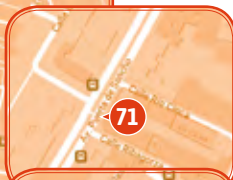
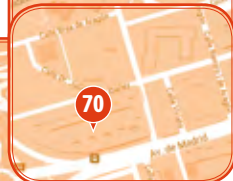
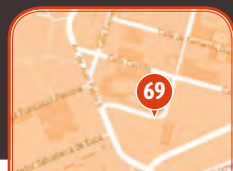
Esixto
C. de Sixto Celorrio, 16



DELICIAS ALMOZARA CASETAS



- 65 **La Vaguada Meson** C. Don Alonso de Aragón, 7
- 66 **New York** C. del Tenor Gayarre, 9
- 67 **Casa Nalda** Terminillo, 73
- 68 **Pandoras** C. Isabel Ram, 4
- 69 **Casa Yago** C. Andrés Gay Sangrós, 1,
- 70 **El Rincón del Bacalao** C. Dr. Julián Sanz Ibáñez, 55
- 71 **Bar Tonik** Ribagorza, 20
- 72 **Chicago** Batalla de Bailen, 1
- 73 **El Pozal** Castillo, 28 - (Casetas)



-65-

Boloñesa de ternasco con pure de patata

La Vaguada Meson

C. Don Alonso de Aragón, 7



-66-

Pastel new york

New York

C. del Tenor Gayarre, 9



-67-

Tartar de mojama de Cádiz y queso con wasabi y guacamole

Casa Nalda

Terminillo, 73

-67-

**Canelón de rabo de
toro con veolite
de ave y foie***Casa Nalda*
Terminillo, 73

-69-

Armonía de sabores*Casa Yago*
C. Andrés Gay Sangrós, 1

-67-

**Algar de papas y
tiernos con cosquito
de ternaso
D.O. Aragón***Casa Nalda*
Terminillo, 73

-70-

**Bacalao
gratinado alioli***El Rincón del Bacalao*
C. Dr. Julián Sanz Ibáñez, 55

-68-

**Hamburguesa de
longaniza***Pandoras*
C. Isabel Ram, 4



-71-

Ostra con pure de lichis**Bar Tonik**
Ribagorza, 20

-72-

**Bar chicago****Chicago**
Batalla de Bailen, 1

-72-

Bar Chicago**Chicago**
Batalla de Bailen, 1

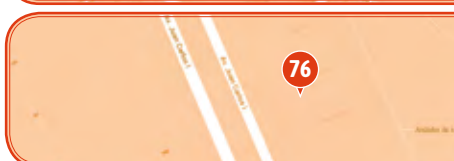
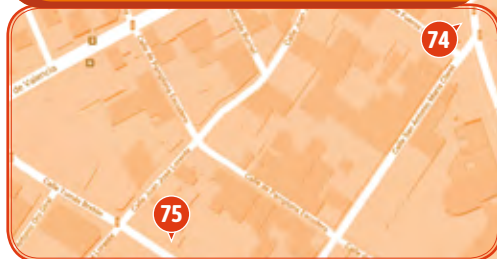
-71-

**Chantilly de
melocotón con
piñones**
Bar Tonik
Ribagorza, 20

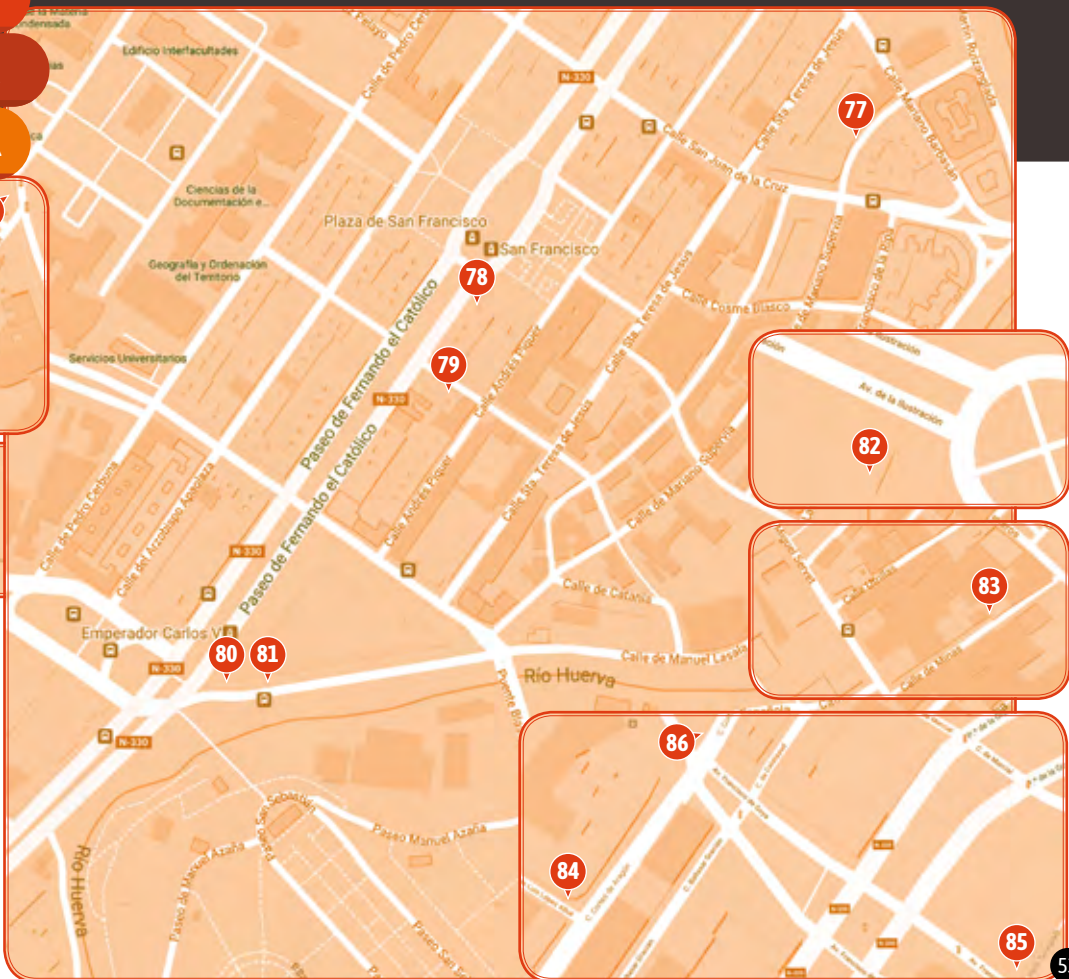
-73-

Bicho bola**El Pozal**
Castillo, 28 - (Casetas)

UNIVERSIDAD CASABLANCA VALDESPARTERA



- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| 74 Boulevardier | Avda. Goya, 79 |
| 75 Bar Moneva | C. Tomás Bretón, 36 |
| 76 Bar Nativo | Av. Juan Carlos I, 41 |
| 77 La Malteadora | C. Juan José Rivas, 6 |
| 78 Nómada | P.º de Fernando El Católico, 37 |
| 79 Vita | C. Bruno Solano, 4 |
| 80 El Serrablo | Manuel Lasala, 44 |
| 81 Maza Etxea Neguri | Manuel Lasala, 44 |
| 82 Pato Laqueado de Pekín | Av. Ilustración, 5 |
| 83 Castrobarr Vermutería | C. de Minas, 19 |
| 84 Bar Dumbo | López Allué, 2 |
| 85 El Boticario | Av. Francisco de Goya, 50 |
| 86 Buenacarra | Pº Cortes de Aragón, 30 |



-74-

Aragón
Boulevardier
Avda. Goya, 79



-77-

Miyagui
"Papada San"
La Malteadora
C. Juan José Rivas, 6

-75-

Monevita
Bar Moneva
C. Tomás Bretón, 36



-78-

Magarocafish
Nómada
P.º de Fernando El Católico, 37

-76-

Doblones de calantina trufada con aceite de setas
Bar Nativo
Av. Juan Carlos I, 41



-79-

Sutido de setas y boletus con helado de foie
Vita
C. Bruno Solano, 4

-79-

**Panceta de cerdo
con arroz glutinoso**

Vita

C. Bruno Solano, 4



-81-

Croqueta al ast
Maza Etxea Neguri
Manuel Lasala, 44



-80-

**Patata rellena
de ternasco en su
jugo con crema de
pimientos verdes**

El Serrablo

Manuel Lasala, 44



-81-

Velero
Maza Etxea Neguri
Manuel Lasala, 44



-80-

**Montadito de bo-
querones con queso
Arzuá-Ulloa y piarras
dulces**

El Serrablo

Manuel Lasala, 44



-82-

**Langostino
en Tempura**
Pato Laqueado de Pekin
Av. Ilustración, 5



-82-

**Gamba
Bechamel Jaca**
Pato Laqueado de Pekin
Av. Ilustración, 5



-85-

**Boquerón
en marcelinada**
El Boticario
Av. Francisco de Goya, 50



-83-

Despensa vacía
Castrobar Vermuteria
C. de Minas, 19



-86-

Canoa Fenicia
Buenacara
Pº Cortes de Aragón, 30



-84-

Kafta Latakia
Bar Dumbo
López Allué, 2



LO QUE VES, ES.

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles



aragonalimentos.es

 GOBIERNO
DE ARAGON

DISFRUTA DEL SABOR
DEL MOMENTO

Coca-Cola, el disco rojo y la botella Contour son marcas registradas de The Coca-Cola Company.



SIENTE EL SABOR

PROVINCIA

EJEA

87

ALAGÓN

88

MORATA de JALÓN

89

90

CARIÑENA

91

CALATAYUD

92

93

94

95

96

- 87 **Gratal** P.º Constitución, 111
- 88 **Flash Alagón** Pza. España, 10
- 89 **Lorigan** Mayor Baja, 39
- 90 **Albergue Morata** Camino del Baldío, S/N
- 91 **Casa Marzo** Avda. Ejercito Español, S/N
- 92 **Posada Arco San Miguel** San Miguel, 18
- 93 **El Pescadito Frito** Pza España, 27
- 94 **Milenium** Plaza del Fuerte, 14
- 95 **Baviera** Postigo Tenerías, 2
- 96 **Villalba** P.º Ramón y Cajal, 22



-87-

Polen de gamba

Gratal

P.º Constitución, 111



-88-

PREMIADO

**Gofre de Ternasco
de Aragón IGP al
chiliLndrón**

Flash Alagón

Pza. España, 10



-89-

Lorivalvo

Lorigan

Mayor Baja, 39

-90-

La catrina aragonesa
Albergue Morata
Camino del Baldío, S/N



-93-

**Rojo sobre negro con
mouse de marisco y
su peineta**
El Pescadito Frito
Pza España, 27



-91-

Cachirulo baturro
Casa Marzo
Avda. Ejercito Español, S/N



-94-

Mejillón tigre
Milenium
Plaza del Fuerte, 14



-92-



**Bomba las tres
carnes con salsa
de melocotón de
Calanda**

Posada Arco San Miguel
San Miguel, 18



-95-

Pisto a la bilbilitana
Baviera
Postigo Tenerías, 2



PROVINCIA

-96-

Pincho cojonudo

Villalba

P.º Ramón y Cajal, 22



CLÁSICA, PERO MODERNA.

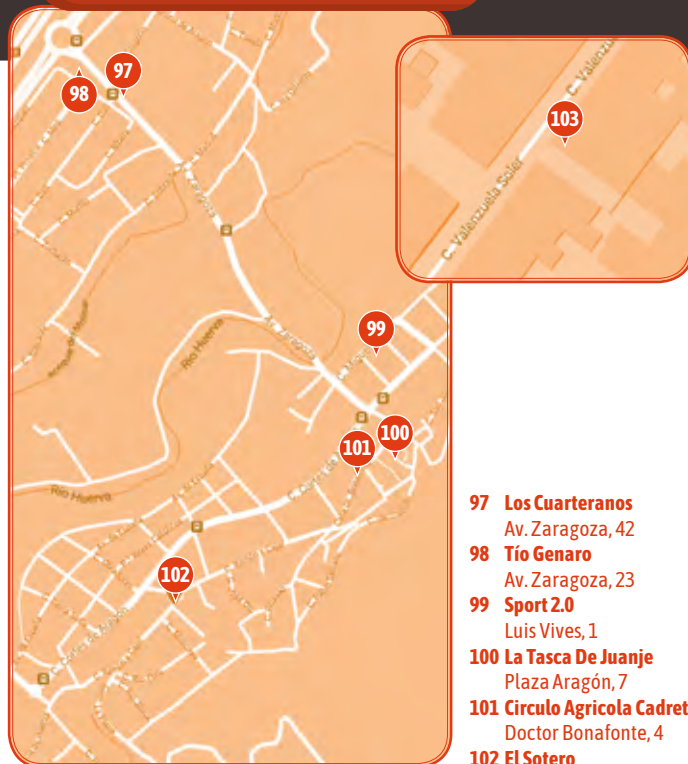


1900 AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES

Ambar recomienda el consumo responsable 4,8°

CADRETE

M^a DE HUERVA



- 97 Los Cuarteranos**
Av. Zaragoza, 42
- 98 Tío Genaro**
Av. Zaragoza, 23
- 99 Sport 2.0**
Luis Vives, 1
- 100 La Tasca De Juanje**
Plaza Aragón, 7
- 101 Circulo Agrícola Cadrete**
Doctor Bonafonte, 4
- 102 El Sotero**
Rio Duero, 1
- 103 Ligorock**
Valenzuela Soler, 16



-97-

Delicias a la brasa
Los Cuarteranos
Av. Zaragoza, 42



-98-

Castillo de bacalao
Tío Genaro
Av. Zaragoza, 23



-99-



Caramelo de ternasco glaseado
Sport 2.0
Luis Vives, 1

-99-

**Huesca Zaragoza,
Teruel y crujiente de
caracoles***Sport 2.0*
Luis Vives, 1

-102-

**Albarca aragonesa
de masa filo, con
delicias de cerdo y
fua de mozzarella***El Sotero*
Rio Duero, 1

-100-

**Huevo relleno
al pollo cabañil***La Tasca de Juanje*
Plaza Aragón, 7

-103-

**Aires de la ribera
del Huerva***Ligorock*
Valenzuela Soler, 16

-101-

Croqueta de jamón*Circulo Agrícola Cadrete*
Doctor Bonafonte, 4

**CULTURA
DE VERMUT
ES SABOREAR
LO BUENO**

CINZANO
Vermouth

**EL VERMUT
MÁS PREMIADO
DEL MUNDO**

**WORLD
VERMOUTH
AWARDS**

FUENTE: WORLD VERMOUTH AWARDS 2020
DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE 15*

