



GUÍA OFICIAL

2020

Concurso de tapas de

ZARAGOZA

Y PROVINCIA

TODO LO QUE NECESITAS PARA TU NEGOCIO

¿A qué esperas para asociarte?

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



876 90 59 90



asocabar@cafesybares.com



Calle Felipe Sanclemente, 6-8
50001, Zaragoza



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

25 EDICIONES DEL CONCURSO OFICIAL MÁS ANTIGUO DE ESPAÑA

Es un honor y un orgullo prologar esta guía, que aglutina las tapas participantes en la XXV Edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, el certamen oficial más antiguo en su especie.

Este hito hubiera resultado algo inimaginable para aquel reducido grupo de hosteleros que en abril de 1994 decidieron organizar el entonces denominado “I Concurso de Tapas San Jorge”, en el que participaron un total de veinte establecimientos. Aquel certamen tenía un doble objetivo: poner en valor y posicionar la tapa como producto gastronómico genuino del negocio de café-bar; e incentivar la innovación y la originalidad de los profesionales del sector, procurando una oferta variada y de calidad. Todo ello, en un momento en el que ni la tapa ni la innovación eran objetivos turísticos a implementar o, siquiera, tomar en consideración.

Es por ello que este debe ser, necesariamente, un marco de agradecimientos a todos aquellos que han contribuido a la consolidación y posicionamiento en el panorama turístico y gastronómico de nuestra provincia. En primer lugar, hay que reconocer la labor de los cientos de establecimientos que durante todo este tiempo han participado en el Concurso ideando miles de creaciones diferentes y originales. Ellos son los verdaderos protagonistas y, con toda probabilidad, el motivo de su éxito. Y en segundo lugar, hay que destacar la inestimable colaboración y apoyo de las Administraciones Públicas, la generosidad de los patrocinadores y la labor informativa de los medios de comunicación.

Espero y deseo que el lector encuentre en esta guía una herramienta para conocer la espléndida oferta gastronómica de los establecimientos de nuestra provincia, así como la gran variedad y riqueza de los alimentos propios de nuestra tierra, utilizados en las elaboraciones de estos pequeños manjares.

José María Marteles Gracia

Presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza

DE LA TAPA A LA ALTA COCINA EN MINIATURA

Aragón es una Comunidad de referencia y pionera nacional en los concursos de tapas, impulsados por profesionales de la hostelería que han dado buena muestra de la calidad y la innovación que obran en esta nueva micrococina para el disfrute de los aficionados al tapeo, una costumbre popular que cada vez cuenta con más adeptos.

Desde el punto de vista estrictamente gastronómico, la tapa define la posibilidad de comer en raciones pequeñas. La particularidad de Aragón es que esas tapas han ido evolucionando de la sencillez a la alta cocina en miniatura y éste es un hecho que se va consolidando edición tras edición. Pero hay que tener en cuenta que las tapas además invitan a conversar, a hablar, a compartir. "Tapear" es comer en libertad, sin reglas fijas, pudiendo cada cocinero y cada comensal buscar la forma de encontrar –o provocar– la sorpresa. Y, si estamos todos de acuerdo en que los grandes placeres de la vida es mejor disfrutarlos en dosis pequeñas, la cocina en miniatura resulta la quintaesencia de la buena mesa.

El Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, demuestra la labor continuada y eficaz del trabajo bien hecho. Esta Guía invita a salir de tapas, a promocionar la oferta, donde una buena compañía, una tapa y una copa es un ceremonial del que disfrutamos los aragoneses.

En la gastronomía aragonesa la tapa ocupa un lugar de honor. Es una embajadora perfecta, porque la tapa ha ido evolucionando y adecuándose a cada territorio y lleva la esencia y tradición gastronómica de cada uno de ellos.

En esta nueva Edición, la Dirección General de Turismo seguirá contribuyendo a que la tapa sea un gran atractivo turístico en nuestra comunidad y seamos referencia nacional en cuanto a la calidad de la oferta

Elena Allué

Directora general de Turismo del Gobierno de Aragón





GASTRONOMÍA EN ARAGÓN
ZARAGOZA

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES



CUADRO DE HONOR



XXV CONCURSO DE TAPAS



MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

LA CLANDESTINA // Cruz de Navajas
San Jorge, 2. ZARAGOZA



2ª MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

NOLA GRAS // Recuerdos
Francisco de Vitoria, 28-30
ZARAGOZA



3ª MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

CAFÉ NOLASCO // Salmón semicurado
con cítricos, curri verde y encurtidos
San Jorge, 18
ZARAGOZA

MEJOR TAPA ORIGINAL



MEJOR TAPA ORIGINAL

GRATAL // Déjà vu

Paseo Constitución, 111. EJE A DE LOS CABALLEROS



2ª MEJOR TAPA ORIGINAL

DESIGNIO // Arepa de borraja
rellena de ternasco pibil

Plaza Sas, 6
ZARAGOZA



3ª MEJOR TAPA ORIGINAL

PUNTO GASTRONÓMICO // Champiñón
relleno

Mefisto, 3
ZARAGOZA

CUADRO DE HONOR



MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA



MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA

ALBERGUE DE MORATA DE JALÓN // Corroque
Camino de Baldios S/N. MORATA DE JALÓN



2ª MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA

ATÍPICO // Abracadabra
Lacarra de Miguel, 18-20
ZARAGOZA



3ª MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA

LORIGAN GASTROPUB // Lorishark
Mayor Baja, 37
MORATA DE JALÓN

MEJOR TAPA ARAGONESA



MEJOR TAPA ARAGONESA

IRREVERENTE // La manita de Dios
Juan Bruil, 4-6. ZARAGOZA



2ª MEJOR TAPA ARAGONESA

COSTA 8 // Bocado de nuestra tierra
Joaquin Costa, 8
ZARAGOZA



3ª MEJOR TAPA ARAGONESA

FLASH ALAGÓN // Rulico
Plaza España, 10
ALAGÓN

CUADRO DE HONOR



MEJOR TAPA POPULAR



MEJOR TAPA POPULAR

LA PETACA // Rollitos rock & roll de calabacín con bacon y queso
Paseo Sagasta, 53. ZARAGOZA



2a MEJOR TAPA POPULAR

CASA JUANICO // Milhojas
de ternasco con guacamole
Santa Cruz, 21
ZARAGOZA



3a MEJOR TAPA POPULAR

LA MANCHA BRASA // Kokotxa 2.0
Santa Catalina, 1
ZARAGOZA

ACCÉSIT FINALISTAS



FINALISTA

WINDSOR // Guabao David Chang
Coso, 127. ZARAGOZA



FINALISTA

ESIXTO // Chicha
Sixto Celorrio, 16-1. ZARAGOZA



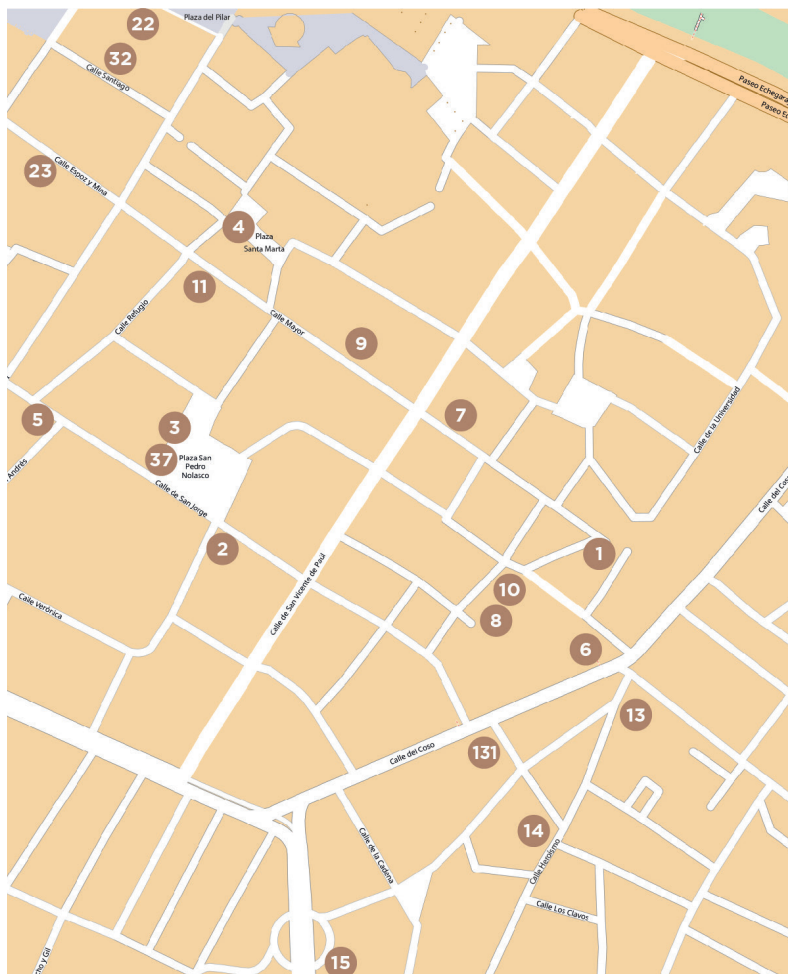
FINALISTA

CAFETERÍA TONIK // De pulpa madre
Avda. Puerta Sancho, 12
ZARAGOZA



1. **TABERNA URBANA** Pelegrín, 3
2. **CAFÉ NOLASCO** San Jorge, 18
3. **MORRETE** Plaza San Pedro Nolasco, 1- Local 5
4. **EL LINCE** Plaza Santa Marta, s/n
5. **LA CLANDESTINA** San Jorge, 2
6. **WINDSOR** Coso, 127
7. **ALMA CRIOLLA** Mayor, 53
8. **LA ESTRAPERLISTA** Gallo, 1
9. **IZAKAYA** Mayor, 45
10. **EL PORTÓN** Estudios, 12-14
11. **EL SIDECAR** Mayor, 10
12. **EL PATIO DEL PLATA** Cuatro de Agosto, 23
13. **REST. LA CASA DE CASTILLA Y LEÓN** Heroísmo, 3
14. **HAMBURGUESERÍA HEROÍSMO** Heroísmo, 22
15. **LA CEPA DORADA** Asalto, 3
16. **CANTINA BORAGO** Santa Cruz, 7
17. **CASA PASCUALILLO** Libertad, 5
18. **EL RINCON VIAJERO** Manifestación, 5
19. **LA TASCA DE PABLO** Libertad, 3
20. **DESIGNIO** Plaza Sas, 6
21. **CASA JUANICO** Santa Cruz, 21
22. **LA MANON** Plaza del Pilar, 15, Local Dcha
23. **CASA TEO** Espoz y Mina, 24
24. **TABERNA 1941** Mártires, 2
25. **TAQUERÍA MEX LA QUEBRADORA** Cinegio, 3
26. **STELVIO TAPAS** Coso, 35- 1º Planta
(Puerta Cinegia)
27. **LA TERNASCA** Estébanes, 9
28. **TABERNA EL CARMELO** Cinegio, 6-8
29. **LA REPUBLICANA** Méndez Núñez, 38
30. **EL HORMIGUERO AZUL** Estébanes, 8
31. **EL ENSANCHE** Santa Cruz, 2-4
(Entrada Méndez Núñez)
32. **SAWADIKA** Santiago, 25
33. **EL RINCÓN DE SAS** Blasón Aragonés, 6
34. **CASA BUISÁN** Ossau, 1
35. **CAFÉ DE MARTINO** Giuseppe Martínez, 4
36. **EL TRUCO** Estébanes, 2
37. **EL PICADERO** Plaza San Pedro Nolasco, 1
131. **CASA TERRERO** Calle Policarpo Romea





CASCO HISTÓRICO



TABERNA URBANA

1

Pelegrín, 3

Hamburguesa Urbana: hamburguesa de ternera con tomate, queso cheddar, pepinillo y huevo de codorniz



CAFÉ NOLASCO

2

San Jorge, 18

Salmón semicurado con cítricos, curri verde y encurtidos



Tercera mejor tapa de Zaragoza



MORRETE

3

Plaza San Pedro Nolasco, 1- Local 5

Pichón escabechado con escalivada



EL LINCE

4

Plaza Santa Marta, s/n

Guardia Civil: montadito de sardina, tomate, pimiento piquillo y pepinillo



LA CLANDESTINA

5

San Jorge, 2

Cruz de Navajas: navaja en ajoblanco con melocotón de Calanda, gel de cava aragonés, reducción de pata de vaca, borraja y piel de limón

Mejor tapa de Zaragoza



WINDSOR

6

Coso, 127

Guabao David Chang: guabao de panceta confitada, pepino, salsa Hoisin, menta y rábano

Accésit finalisa



CASCO HISTÓRICO



ALMA CRIOLLA

7

Mayor, 53

Chirigol con Alma: canasta de berenjena, pimientos, tomate, cebolla y patatas con salsa chimichurri

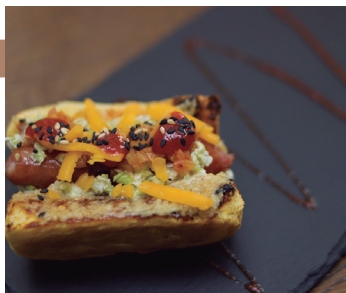


LA ESTRAPERLISTA

8

Gallo, 1

Montañesa: gyozas de chilindrón de ternasco con humus de boliches del pilar y salsa de chilindrón



IZAKAYA

9

Mayor, 45

Asian Street Hot Dog: hot dog de salchicha japonesa, mahonesa con sésamo blanco en polvo, col china aliñada con zumo de lima, kimchi coreano y queso cheddar



EL PORTÓN

10

Estudios, 12-14

Rollito de rulo de cabra con cecina



EL SIDECAR

11

Mayor, 10

Rosquilla marina: rosquilla de merluza con mejillón, palito de cangrejo y gambas con frutos rojos y albahaca



EL PATIO DEL PLATA

12

Cuatro de Agosto, 23

Pasión Ibérica: rabo de toro con vermouth Osborne, queso tetilla, polvo de jamón y crujiente de jamón ibérico



CASCO HISTÓRICO



LA CASA DE CASTILLA Y LEÓN 13

Heroísmo, 3

Sueños de mar: kokotxa de bacalao rebozada con fumé de langostinos



HAMBURGESERIA HEROÍSMO 14

Heroísmo, 22

Taco de Gyoza con Pato al estilo Pekín con salsa de albaricoque y chile rojo, frambuesa liofilizada y lima



LA CEBA DORADA 15

Asalto, 3

Ensaladilla de mejillón escabechado



CANTINA BORAGO

16

Santa Cruz, 7

Consomé con humus y un aire de Jerez



CASA PASCUALILLO

17

Libertad, 5

Croqueta de torreznos



EL RINCON VIAJERO

18

Manifestacion, 5

Crujiente Rincón: hojaldre de bacon, puré de manzana a la pimienta y foie

CASCO HISTÓRICO



LA TASCA DE PABLO

19

Libertad, 3

Nora: bola rellena de arroz con ternasco, queso y albahaca



DESIGNIO

20

Plaza Sas, 6

Arepa de borraja rellena de ternasco pibil



Segunda mejor tapa original



CASA JUANICO

21

Santa Cruz, 21

Milhojas de ternasco con guacamole



Segunda mejor tapa popular



LA MANON

22

Plaza del Pilar, 15, Local Dcha

Yana: cono de hojaldre de queso philadelphia con trocitos de salmón ahumado y cebollino



CASA TEO

23

Espoz y Mina, 24

Mi morloncho: base de migas con brocheta de longaniza, chorizo y morcilla



TABERNA 1941

24

Mártires, 2

El campesino 1941: pasta bric rellena de pollo con cebolla

CASCO HISTÓRICO



TAQUERÍA MEX LA QUEBRADORA 25

Cinegio, 3

La Cochinita: guisado de cerdo con achiote, naranja agria y cebolla morada servida en tortilla de maíz



STELVIO TAPAS 26

Coso, 35- 1º Planta

Ssam Aragonés: adaptación del Ssam coreano relleno de madeja de pincho caramelizado con salsa oriental con torrezno, cebolla encurtida y huevo de codorniz



LA TERNASCA 27

Estébanes, 9

Ternastaki: pierna de ternasco, salsa soja, kemchee, salsa de pescado, wok de verduras al curry con leche de soja y sriracha





TABERNA EL CARMELO 28

Cinegio, 6-8

Carmelito de ternasco: pan de cristal con ternasco asado, cebolla caramelizada reducida y salsa suave de ajo



LA REPUBLICANA 29

Méndez Núñez, 38

Egg oregonés: falso huevo de pan con tomate jamón y queso



EL HORMIGUERO AZUL 30

Estébanes, 8

Zamburiña con gambón y kimchi



CASCO HISTÓRICO



EL ENSANCHE

31

Santa Cruz, 2-4

(Entrada Méndez Núñez)

Dulce Bocado: Pato marinado sobre carpaccio de melocotón en almíbar, vinagreta semidulce y magret de pato



SAWADIKA

32

Santiago, 25

Gamba en isla de coral: gamba langostinera rebozada con curry tailandés, sticky rice, albahaca, cilantro y leche de coco



EL RINCON DE SAS

33

Blasón Aragonés, 6

Cochinillo en tres tiempos: cochinillo con carametlo de soja, hierbas aromáticas y parmentier





CASA BUISÁN

34

Ossau, 1

Verbena de otoño: carne de jabalí y ciervo con salsa de trufa y setas de temporada



CAFÉ DE MARTINO

35

Giussepe Martinez, 4

Nobleza: rabo de toro con pimientos asados riojanos



EL TRUCO

36

Estébanes, 2

Besos con lengua

CASCO HISTÓRICO



EL PICADERO

37

Plaza San Pedro Nolasco, 1

Atún escabechado con verduritas en tempura



CASA TERRERO

131

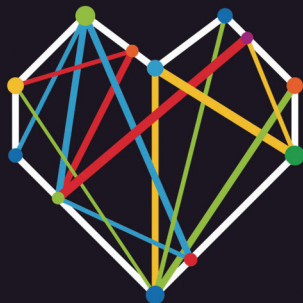
Calle Policarpo Romea

Crunch de pompones con ibérico y
huevo de codorniz



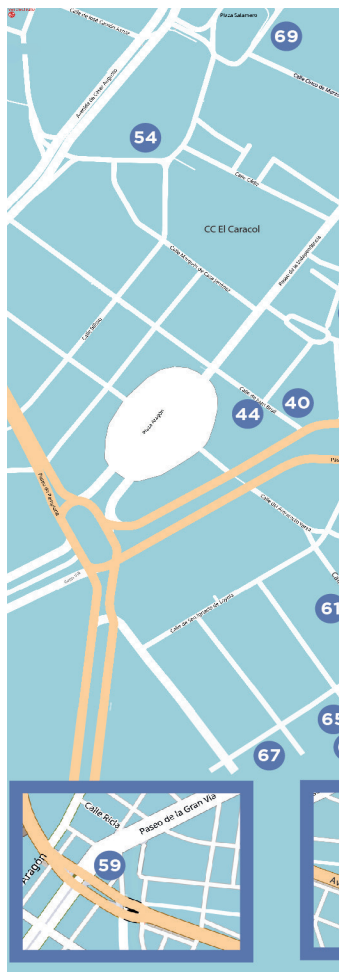
ZG

Z



CENTRO

38. **PLAZA GOYA** San Miguel , 7
39. **REST. EL PUERTO DE SANTA MARÍA**
Paseo de la Mina, 5
40. **LA JAULA DE GRILLOS** Juan Bruil s/n
41. **BASHO** Sanclemente, 20
42. **BAR 3 ELEMENTOS** San Miguel, 49
43. **DOÑA TAPA** Coso, 56
44. **IRREVERENTE** Juan Bruil, 4-6 (Hotel Don Yo)
45. **PUNTO GASTRONÓMICO** Mefisto, 3
46. **LA MANCHA BRASA** Santa Catalina, 1
47. **CADILLAC** Verónica, 10
48. **NUEVO TABERNILLAS** Inocencio Jiménez, 3
49. **COSTA 8** Joaquín Costa, 8
50. **ERZO** Santa Catalina, s/n
51. **ARAYA** Joaquín Costa, 11, Local 1zd
52. **EL GRANERO** Paseo Teruel, 15-17
53. **TXOKO** Horno Alcorta, 26
54. **LIZARRÁN I** Antonio Valcarreres, 2
55. **LA TABERNITA** Cánovas, 2
56. **ASADOR LUCAS** Madre Sacramento, 37
57. **RESTAURANTE BUENACARA**
Cortes de Aragón, 30
58. **LA FAROLA** Avda. Goya, 17
59. **EL BOTICARIO** Avda. Goya, 50
60. **MARENGO INTERNATIONAL DELI**
Francisco de Vitoria, 5-7
61. **LA BOCCA MEDITERRANEAN DELI** Madre Vedruna, 6
62. **LA TRASTIENDA** Lacarra de Miguel, 18
63. **NOLA GRAS** Francisco de Vitoria, 28-30
64. **DARLALATA** Doctor Casas, 59
65. **ATÍPICO** Lacarra de Miguel, 18-20
66. **PH CAFES, TAPAS & COPAS**
Lacarra de Miguel, 11
67. **NUEVO ESTORIL** León XIII, 27
68. **MAS TORRES** Francisco de Vitoria, 19
69. **BAR SALAMERO 13** Teniente Coronel
Valenzuela, 13 (Plaza Salamero)
70. **BABAX** Francisco de Vitoria, 31





CENTRO



PLAZA GOYA

38

San Miguel, 7

Torrezno acevichacho sobre crema de boniato dulce y chip de yuca



REST. EL PUERTO DE SANTA MARÍA

39

Paseo Mina, 5

Sarraceno con verduras al gratén



LA JAULA DE GRILLOS

40

Juan Bruil, s/n

La alcachofa escondida: alcachofa hojaldrada, patatica, crunch de jamón serrano y confitura de tomate





BASHO

41

Sanclemente, 20

Croquezno: croqueta de torrezno



BAR 3 ELEMENTOS

42

San Miguel, 49

Caramelo: perdices escabechadas con frutos rojos



DOÑA TAPA

43

Coso, 56

Manolito: canelón de morcilla con confitura de manzana y salsa de pimiento del piquillo

CENTRO



IRREVERENTE

44

Juan Bruil, 4-6 (Hotel Don Yo)

La manita de Dios: manitas de ternasco con puré de patata, sebo y tomillo, gelatina de ternasco asado, pasta de arroz y brotes de albahaca
Mejor tapa aragonesa



PUNTO GASTRONÓMICO

45

Mefisto, 3

Champichón relleno



Tercera mejor tapa original



LA MANCHA BRASA

46

Santa Catalina, 1

Kokotxa 2.0: Kokotxa rellena con caldo de bacalao confitado, espuma de pil-pil y torrezno de bacalao



Tercera mejor tapa popular





CADILLAC

47

Verónica, 10

Tubercadillac: trufa de cacao (70%) y micuit de foie con mermelada de pimienta verde natural



NUEVO TABERNILLAS

48

Inocencio Jiménez, 3

Pelota de atún rojo y gambas sobre cama de algas



COSTA 8

49

Joaquín Costa, 8

Bocado de nuestra tierra: longaniza al txakolí con cebolla, queso y calabaza



Segunda mejor tapa aragonesa

CENTRO



ERZO

50

Santa Catalina, s/n

Enrollados: rollito de jamón de Teruel con queso gorgonzola, manzana, pera y cebolla caramelizada



ARAYA

51

Joaquín Costa, 11, Local Izd

Arepa Fusión: tosta de arepa con Ternasco mechado, queso fresco de Aragón y confitura de pimiento rojo



EL GRANERO

52

Paseo Teruel, 15-17

CresT.A.: crêpe rellena de asado de Ternasco de Aragón



TXOKO

53

Horno Alcorta, 26

Sotera: panceta, vieira y tosta de pan con crema de boletus



LIZARRAN I

54

Antonio Valcarreres, 2

Verbena y vermú: gelatina de vermú con encurtidos y laterío



LA TABERNITA

55

Cánovas, 2

Tiramisu de carrillera: carrillada de rabo de toro y pan de masa madre

CENTRO



ASADOR LUCAS

56

Madre Sacramento, 37

Hojaldre relleno de verduras asadas y queso de cabra con salsa romescu



RESTAURANTE BUENACARA

57

Cortes de Aragón, 30

Flor de Siria: ternasco de Aragón, berenjena, arroz, almendras, piñones, pitacho y nueces



LA FAROLA

58

Avda. Goya, 17

La Samperina: mini croissant de la casa, relleno de mousse de queso con daditos de salmón marinado y cilantro fresco



EL BOTICARIO

59

Avda. Goya, 50

Alcachónoma: corazón de alcachofa con crema de queso de Radiquero, gazpacho de alcachofa, yema de huevo flambeada y chips de yuca



MARENGO

60

Francisco Vitoria, 5-7

La mar de Setas



LA BOCCA

61

Madre Vedruna, 6

El Akelarre de la bruja Ara: manitas de cerdo con pulpo en un guiso tradicional

CENTRO



LA TRASTIENDA

62

Lacarra de Miguel, 18

Gratinado de penca relleno de boletus y gambas.



NOLA GRAS

63

Francisco de Vitoria, 28-30

Recuerdos: cremoso de lenteja ahumado con reducción de jamón, lácteo ibérico y huevas de trucha

Segunda mejor tapa de Zaragoza



DARLALATA

64

Doctor Casas, 59

La Latita de bonito: aguacate con bonito, tartufata, lima, jengibre y cacahuètes de wasabi





ATÍPICO

65

Lacarra de Miguel, 18-20

Abracadabra: pasta de arroz, rabbit rendang, yuzu y gamba



Segunda mejor tapa mediterránea



PH CAFÉS, TAPAS & COPAS

66

Lacarra de Miguel, 11

Rollo Aragónés: rollo relleno de calabacín con pimientos asados y ternasco



NUEVO ESTORIL

67

León XIII

La Perla Negra: gambas con jengibre, cilantro y salsa de piparras con algas marinas

CENTRO



MÁS TORRES

68

Francisco de Vitoria, 19

Más Pato: taco de pato asado con su micuit, calçot, romescu y rabanito



BAR SALAMERO 13

69

Teniente Coronel Valenzuela, 13
(Plaza Salamero)

Nuestra Pastela de Ternasco de Aragón: ternasco de Aragón IGP con cebolla de Fuentes, pasta brick, mermelada de higos, frutos secos, foie y curry



BABAX

70

Francisco de Vitoria, 31

La Vaca y el Cochinillo: hamburguesa de vaca con pulled pork de cochinillo, cocinado a baja temperatura con cebolla roja

1900

AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES

LA MÁS PREMIADA

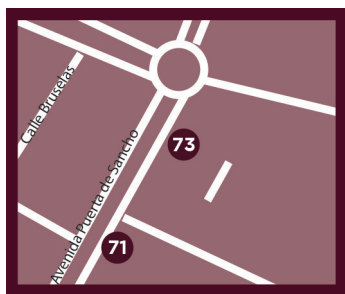
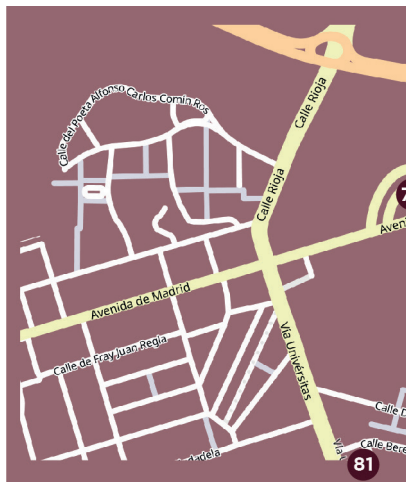
Con 10 medallas, Ambar es la cervecera española
más premiada en el World Beer Challenge 2019.



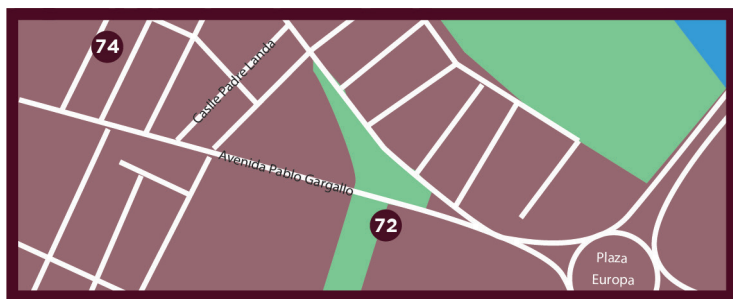
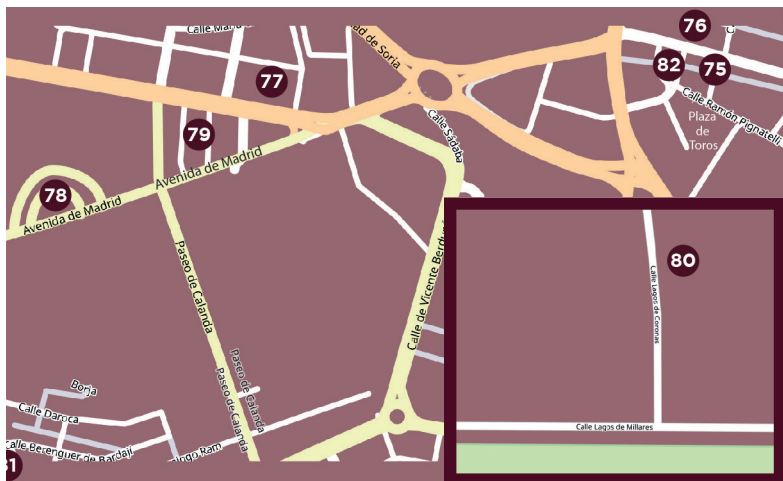
Ambar recomienda el consumo responsable. 5,2º

LA ALMOZARA /CASETAS/ DELICIAS/ MIRALBU

- 71. CAFETERÍA TONIK Avda. Puerta Sancho, 12
- 72. LA CHATA FAWN Pablo Gargallo, 17, Local 5-6
- 73. LA TAPERÍA CASA GOMEZ Avda. Puerta Sancho, 20
- 74. THE NEW HOUSE Ainzon, 1-3
- 75. BOCATERÍA 122 Ramón Pignatelli, 122
- 76. RESTAURANTE LA TORRE PLAZA Ramón Pignatelli, 122
- 77. CAFETERÍA AVENIDA Avenida de Navarra, 9
- 78. ANTIGUA CASA CARDIEL Plaza Huesca, 5
- 79. MESÓN LA VAGUADA Don Alonso de Aragón, 7
- 80. MASCLARAS Lago de Millares, 38 (Entr. Lago Coronas)
- 81. PANDORA'S Isabel Ram, 14
- 82. AZARINA FUSIÓN Ramón Pignatelli, 124
- 83. EL POZAL Castillo, 28



BUENO





CAFETERÍA TONIK

71

Avda. Puerta Sancho, 12

De Pulpa madre: espuma de Trigueros con papada crujiente y pulpo cocido a baja temperatura



Accésit finalisa



LA CHATA FAWN

72

Pablo Gargallo, 17, Local 5-6

La Chata: chipirón con alioli de lima, arroz, langostino, cebolla, pimiento verde, puerro, calamar y gambas



LA TAPERÍA CASA GÓMEZ

73

Avda. Puerta Sancho, 20

Brik relleno de bacalao con carabineros y borraja con alioli de ajos negros



THE NEW HOUSE

74

Ainzon, 1-3

Mofletico Campero: carrillera con patata y salsa de verduras



BOCATERÍA 122

75

Ramón Pignatelli, 122

El Secreto del Wok: secreto ibérico con calabacín, zanahoria, granada y salsa teriyaki



LA TORRE PLAZA

76

Ramón Pignatelli, 122

Desechado de potra guisadito: potra estofada baja temperatura con salsa de uvas y puré de ruibarbo





CAFETERÍA AVENIDA

77

Avenida de Navarra, 9

La Bella y la Bestia: lingote de manitas con bogavante y esferificaciones de fruta de la pasión y maracuyá y lágrimas de mango



ANTIGUA CASA CARDIEL

78

Plaza Huesca, 5

Crujiente Cardiel: crujiente de ternasco de Aragón con emulsón vitelotte y salsa de piquillo



MESÓN LA VAGUADA

79

Don Alonso de Aragón, 7

Croqueta de ternasco: croqueta de ternasco, bechamel, pan rallado y nuez moscada



MASCLARAS

80

Lago de Millares, 38 (Entr. Lago Coronas)

Canelón de rabo: rabo con tocino, encurtidos y salsa de setas



PANDORA'S

81

Isabel Ram, 14

Crujiente de longaniza: pan Cracker, longaniza crujiente, queso brie y cebolla caramelizada



AZARINA FUSIÓN

82

Ramón Pignatelli, 124

Risotto cremoso de rabo de toro, boletus edulis, alioli de albahaca y lágrima de trufa negra



EL POZAL

83

Castillo, 28

Labordeta: montadito de panceta aragonesa con queso curado de Arándiga gratinado, cebolla caramelizada, mostaza y miel del Moncayo



DISFRUTA DEL SABOR DEL MOMENTO

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

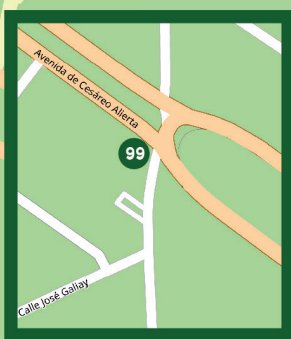
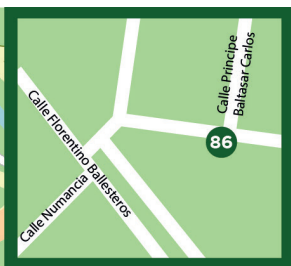


SIENTE EL SABOR

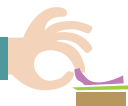
LAS FUENTES / SAN JOSÉ / TORRERO

84. RESTAURANTE SON DE LUZ Miguel Servet, 9
Local Dup.
85. LA ESQUINICA DE LA TERNASCA Doctor Iranzo, 88
86. COSTA AZUL Doctor Suárez Perdiguero, 2
87. HAMBURGO'S 3 Paseo Sagasta, 55
88. A MESA PUESTA Fray Julián Garcés, 50
89. CASA PRÓSPERO María Moliner, 26
90. LA PETACA Pso. Sagasta, 53
91. LA PEÑA María Moliner, 19
92. SANAN Uncastillo, 4
93. EL ESCONDITE Paseo Rosales, 30
94. RESTAURANTE ORÍGENES Camino de las Torres 24
95. ENVERO GASTRO WINE Paseo Rosales, 26
96. CAFETERÍA SERVET Miguel Servet, 24
97. MAGA Avda. Tenor Fleta, 105
98. MAS GAS GASTRO BAR Puente Virrey, 6
99. BAR ICEBERG Cesáreo Alierta, 104
100. CASTRO BAR VERMUTERÍA Minas, 19





LAS FUENTES/ SAN JOSÉ/ TORRERO



RESTAURANTE SON DE LUZ 84

Miguel Servet, 9, Local Dup.

Macetita de pensamientos



LA ESQUINICA DE LA TERNASCA 85

Doctor Irazzo, 88

Penne relleno de boloñesa de ternasco con bechamel de cecina



COSTA AZUL 86

Doctor Suárez Perdiguero, 2

Crujiente de morro de cerdo

CULTURA
DE
VERMUT

DESDE 1757,
UN VERMUT
PARA VERMUTEROS

CINZANO®
Vermouth

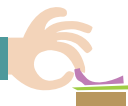


CINZANO DAL 1757

IG_@CINZANOSPAIN
FB_@CINZANO.ES
#CULTURADEVERMUT

DISFRUTA DE UN
CONSUMO RESPONSABLE 16+

LAS FUENTES/ SAN JOSÉ/ TORRERO



HAMBURGOS 3

87

Paseo Sagasta, 55

Delicia del mar y tierra



A MESA PUESTA

88

Fray Julián Garcés, 50

Roulette de calabacín relleno de ternasco sobre crema de borraja y frutos de nuestra tierra



CASA PRÓSPERO

89

Maria Moliner, 26

Brocheta de bacalao confitado y teja de piperada



LA PETACA

90

Pso. Sagasta, 53

Rollitos rock & roll de calabacín con
bacon y queso



Mejor tapa popular



LA PEÑA

91

Maria Moliner, 19

Crujiente de yuca, solomillo de pato
y mango

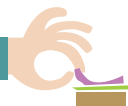


SANAN

92

Uncastillo, 4

Alforja: lámina de berenjena, rellena
de verduras y marisco



EL ESCONDITE

93

Paseo Rosales, 30

Aniversario (homenaje al XXV Concurso de Tapas): tarta de jarrete de ternasco escabechado y borraja con bizcochitos de remolacha y manteca de cacao



RESTAURANTE ORÍGENES

94

Camino de las Torres, 24

Comerlo bonito: tapa de bonito, plátano macho y langostino, cocinada en una hoja de plátano



ENVERO GASTRO WINE

95

Paseo Rosales, 26

Canelón crujiente de Ternasco de Aragón en reducción de vermút aragonés



CAFETERÍA SERVET

96

Miguel Servet, 24

Tostada Servet



MAGA

97

Avda. Tenor Fleta, 105

Pastel de choclo



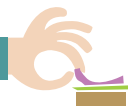
MAS GAS GASTRO BAR

98

Puente Virrey, 6

Canelón de carrilleras con foie

LAS FUENTES/ SAN JOSÉ/ TORRERO



BAR ICEBERG

99

Cesáreo Alierta, 104

Va-calado: masa de oblea crujiente rellena de bacalao con salsa riojana (tomate, pimiento y ajo)



CASTROBAR VERMUTERÍA

100

Minas, 19

Bordeta: fritada Aragonesa con crema de huevo frito, polvo de olivas del Bajo Aragón y caracoles con su ajolio





*Comparte
el secreto*

Alimentos
de Aragón

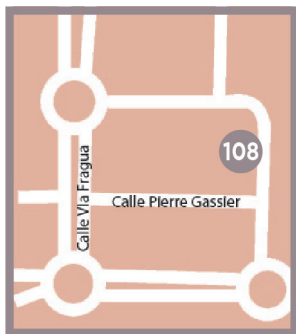
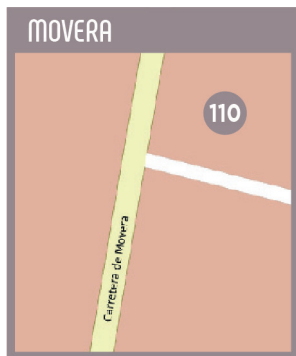
www.comparteelsecreto.es

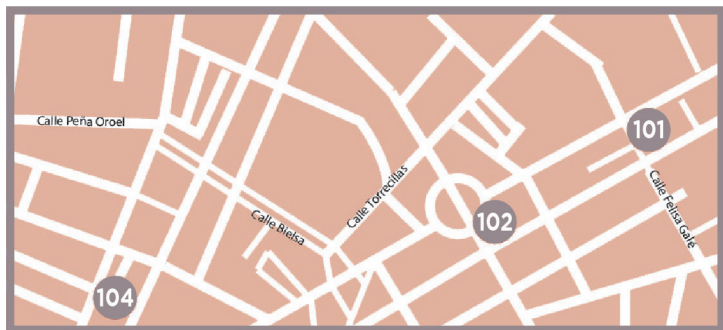
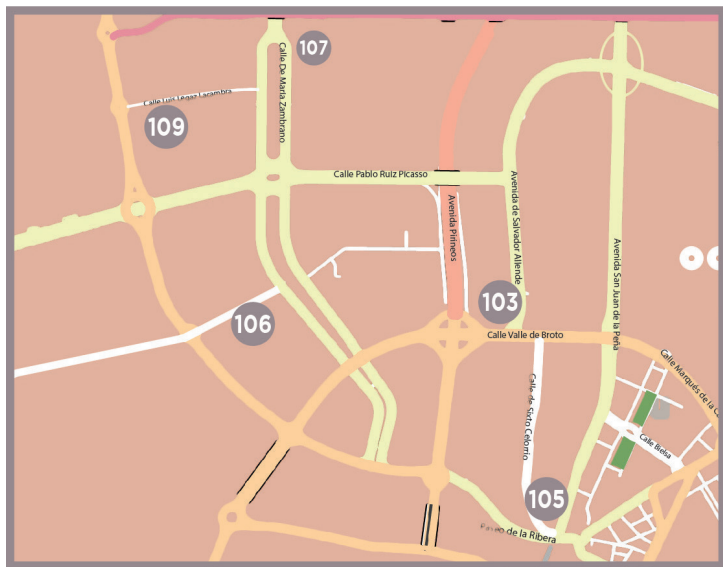
*#Comparte
el secreto*



MARGEN IZQUIERDA

101. **PUNTO Y SEGUIDO** Felisa Galé, 3
102. **CAFÉ DEL MARQUÉS** Marqués de la Cadena, 50
103. **MAZMORRA BY MACERA**
Avda. Valle de Broto, 18
104. **KRUNTXI HAPPY FOOD** Andrés Ruiz Castillo, 4
105. **ESIXTO** Sixto Celorrio, 16-18
106. **CHESTER** Clara Campoamor (Edif. dn C/ María Zayas, 2)
107. **BAR RESTAURANTE NAVOA**
Pablo Iglesias, 1
108. **EL COCINERO DE GOYA** Julian Gallego, 40
109. **SIGLO XXI** Luis Legaz Lacambra, 35
110. **CASA Y TINELO** Avda, Movera, 171





MARGEN IZQUIERDA



PUNTO Y SEGUIDO

101

Felisa Galé, 3

Mela kudonia con raza latxa



CAFÉ DEL MARQUÉS

102

Marqués de la Cadena, 50

Ravioli de bacalao: ravioli de bacalao con crema de cebolla, gelatina de borraja y crujiente de aceituna negra



MAZMORRA BY MACERA

103

Avda. Valle de Broto, 18

Tataki de panceta asada a baja temperatura by Macera: tataki con salsa teriyaki y perlas de vermut macerado con fresas y manzana



KRUNTXI HAPPY FOOD

104

Andrés Ruiz Castillo, 4

Tapa kruntxi: montadito de rulo de cabra a la plancha con corazón de alcachofa rellena y mermelada de tomate, jamón picado, tocino ibérico crujiente y virutas de foie



ESIXTO

105

Sixto Celorrio, 16-18

Chicha: cerdo desmigado, cebolla carameliza, maíz, piquillo, especias y salsa



Accésit finalisa



CHESTER

106

Clara Campoamor (Edif. en C/ María Zayas, 2)

Timbal de calabacín: timbal relleno de mouse de mejillón en escabeche y cebolla de Fuentes caramelizada, con patatas chips y culis de pimienta del piquillo



BAR RESTAURANTE NAVOA 107

Pablo Iglesias, 1

Nuevo Navoa: montadito de foie con jamón y huevo de codorniz



EL COCINERO DE GOYA 108

Julián Gallego, 40

Solomillo mexicano: solomillo de cerdo con queso roquefort, cebolla caramelizada, pimiento verde y salsa Cow Boy



SIGLO XXI 109

Calle Luis Legaz Lacambra, 35

Croqueta de borraja y queso con su tempura



CASA Y TINELO

110

Avda. Movera, 171

Tataki baturro: ternera macerada con tomate concasse y borraja cocida en muselina y mostaza con sal de aceitunas negras



GANADORA DEL CONCURSO DE TAPAS 2018

PROVINCIA

111. LORIGAN GASTROPUB

Mayor Baja, 37, MORATA DE JALÓN

112. ALBERGUE MORATA DE JALÓN

Camino del Baldio s/n, MORATA DE JALÓN

113. ANYELO Lopez Landa, 1, CALATAYUD

114. LA RONDA Luis Guedea, 22, CALATAYUD

115. BAVIERA Paseo Cortes de Aragón, 11, CALATAYUD

116. RESTAURANTE CASA MARZO

Avda. El Ejercito, s/n, CARIÑENA

117. CÍRCULO AGRIC CADRETE (CASINO)

Doctor Bonafonte, 4, CADRETE

118. LA TASCA DE JUANJE Plaza Aragón, 6, CADRETE

119. RESTAURANTE RODI

Ctra, La Almunia-Magallon, s/n
FUENDEJALÓN

120. RESTAURANTE EL GRATAL

Pso Constitución, 111
EJEA DE LOS CABALLEROS

121. FLASH ALAGÓN Plaza España, 10, ALAGÓN



PROVINCIA



LORIGAN GASTROPUB

111

Mayor Baja, 37

MORATA DE JALÓN

Tiburón, cítricos y pesto marino



Tercera mejor tapa mediterránea



ALBERGUE MORATA DE JALÓN

112

Camino del Baldío, s/n

MORATA DE JALÓN

Corroque: corzo con castañas y frutos rojos.



Mejor tapa de mediterránea



ANYELO

113

Lopez Landa, 1

CALATAYUD

Nido de brandada bravo



LA RONDA

114

Luis Guedea, 22

CALATAYUD

Medallón de solomillo ibérico con virutas de foie con reducción de garnacha y cítricos



BAVIERA

115

Paseo Cortes de Aragón, 11

CALATAYUD

Brandada de boletus al Oporto



RESTAURANTE CASA MARZO

116

Avda. El Ejército, s/n

CARIÑENA

Bombón Cariñena: queso Mascarpone con calabacín, jamón D.O. Teruel, pasas, moscatel D.O.P. Cariñena y salsa española

PROVINCIA



CÍRC. AGRÍC CADRETE-CASINO 117

Doctor Bonafonte, 4

CADRETE

Crujiente de cardo con marisco



LA TASCA DE JUANJE 118

Plaza Aragón, 6

CADRETE

Nora: coulant de perca con camembert, acompañado de gulas y langostinos



RESTAURANTE RODI 119

Ctra, La Almunia-Magallon, s/n

FUENDEJALÓN

Cenicienta: fresas, vino de garnacha centenaria y sardina rancia



RESTAURANTE EL GRATAL

120

Pso Constitucion, 111

EJEA DE LOS CABALLEROS

Déjà vu: pequeño bocado que te traslada al mondongo en el pueblo, con los ingredientes de una morcilla de Aragón

Mejor tapa original



FLASH ALAGÓN

121

Plaza España, 10

ALAGÓN

Rulico: rulo de Ternasco de Aragón IGP con hongos y longaniza sobre salsa de melocotón con garnacha

Tercera mejor tapa aragonesa



UNIVERSIDAD/ CASABLANCA/ VALDESPARTERA

122. ASADOR LA JUNQUERA

Fuente de la Junquera, 20

123. BAR LA MALTEADORA Juan José Rivas, 6

124. CASA NOGARA Bruno Solano, 3

125. RESTAURANTE EL SERRABLO

Manuel Lasala, 44

126. MAZAETXEA NEGURI Manuel Lasala, 44

127. WENCESLAO Mariano Supervía, 33

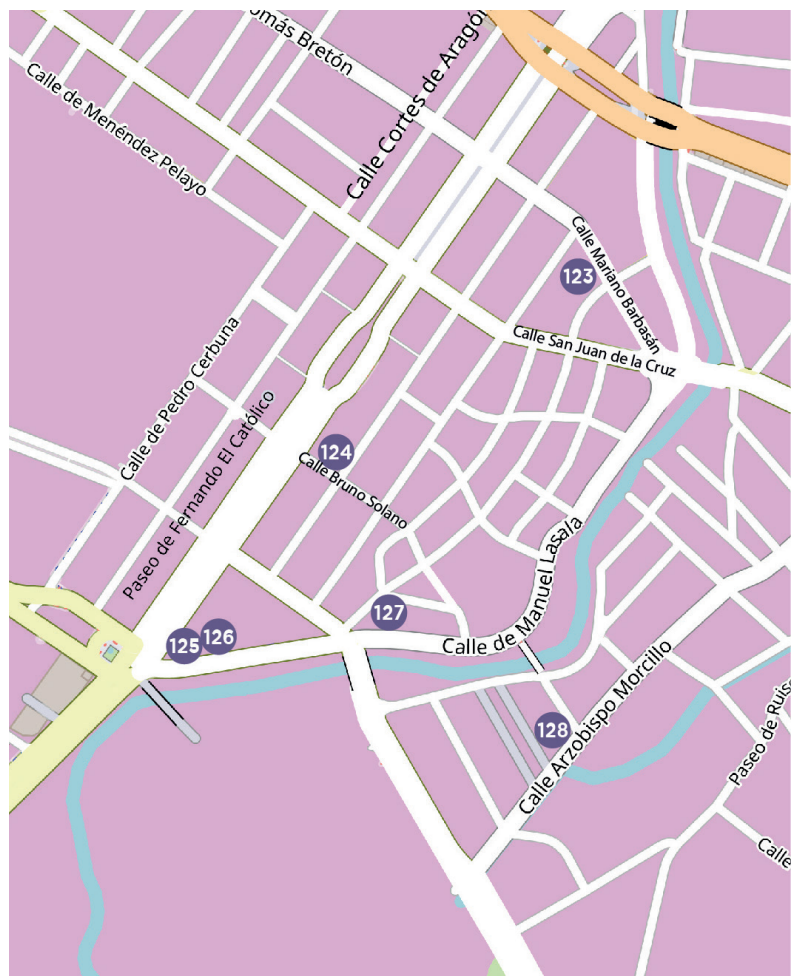
128. LA BODEGA BRASERÍA

Arzobispo Morcillo, 40- Lc2

129. NATIVO Avda. Juan Carlos I, 41

130. JENA MONTECANAL Avda. Ilustración, 14







ASADOR LA JUNQUERA

122

Fuente de la Junquera, 20

Tartar de chuleta a la brasa con foie
al aroma de romero



BAR LA MALTEADORA

123

Juan José Rivas, 6

Focaccia de jale, berenjena
ahumada, anchoa del cantábrico y
salicornia



CASA NOGARA

124

Bruno Solano, 3

Pepitoria Siglo XXI: manita deshue-
sada en pepitoria con escabeche de
naranja y espuma de coco



RESTAURANTE EL SERRABLO 125

Manuel Lasala, 44

Cremosa de borraja y patatas chip
con capricho de ternasco al jugo de
romero



MAZAETXEA NEGURI 126

Manuel Lasala, 44

Buñuelo de atún, con cuscús y
vinagreta de mostaza



WENCESLAO 127

Mariano Supervía, 33

Chipirón almendrado sobre arroz
verde al curry



LA BODEGA BRASERÍA

128

Arzobispo Morcillo, 40- Lc2

Canutillo de mar con toques tropicales



NATIVO

129

Avda. Juan Carlos I, 41

Cachopín Nativo: cachopín de jamón de Teruel con queso curado, setas del Pirineo y trufa



JENA MONTECANAL

130

Avda. Ilustración, 14

Alistado en tripa de bacalao: gamba alistada en crujiente, con taco de bacalao y salsa de sus propios callos con mejillón

CORONA D ARAGON

*Embajadores de
nuestra Historia*

CORONA D
ARAGON

GRANDES
VINOS

WINE-MODERATION.eu
Art de vivre
El vino con la etiqueta con moderación



CORONA D
ARAGON

GARNACHA

D.O.P. CARINENA

ESPAÑA



GRANDES VINOS

The legacy of Carinena

CARINENA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

www.grandesvinos.com

f t i n y p
#CarinenaAmbassadors

CRÉDITOS

Fotografías

*Alicia Llamas
Laura Allué (Balboa Media)
Juan Luis Gaona (Balboa Media)
María Navasal*

Cartel original

Cristina Mallada

Coordinación editorial

Balboa Media y Decrear Servicios

Edición

*Balboa Media para la Asociación de
Cafés y Bares*

Esta guía, de edición anual, recoge los establecimientos que han participado (y siguen en activo) en el XXV Concurso de Tapas de Zaragoza. Esta XXV edición ha sido organizada por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia, con el apoyo institucional del Ayuntamiento de Zaragoza, la Diputación de Zaragoza, Aragón Alimentos, Turismo de Aragón y el Gobierno de Aragón. Ha contado con el patrocinio de Cervezas Ámbar, Cinzano, Coca-Cola y Grandes Vinos.

CENTRO DE FORMACIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA

Todo tipo de cocina, sala,
coctelería, enología... Consulta
nuestra amplia oferta de cursos
oficiales para profesionales de la
hostelería y desempleados en
www.cafesybares.com



formacion@cafesybares.com



876 90 59 90



www.cafesybares.com



Calle Felipe Sanclemente, 6-8,
(Acceso por Centro Comercial)
50001, Zaragoza



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

EDITAN Y ORGANIZAN



APOYO INSTITUCIONAL



PATROCINAN



COLABORAN



SPECIAL PARTNERS

