

GUÍA OFICIAL



XXVII

Concurso de Tapas
de Zaragoza y Provincia



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

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,
circulares
informativas,
descuento en la
SCAE...



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA



976 21 52 41



asocabar@cafesybares.com



Calle Felipe Sanclemente. 6-8 50001

La tapa no sólo forma parte del patrimonio gastronómico español, sino que también representa un concepto genuino, singular y diferencial de nuestra oferta y de nuestra identidad cultural. Esta posición de referencia que ostenta en la actualidad no ha sido, en todo caso, fruto del azar, sino de un trabajo que comenzó – en nuestro caso – hace casi treinta años.

Los eventos gastronómicos – que a comienzos de los años noventa eran una “*rara avis*” – en la actualidad se prodigan por doquier, y en mayor o menor medida, contribuyen a la promoción de la variedad y riqueza de los productos autóctonos de nuestra Comunidad, transformados con habilidad y originalidad a partes iguales por los profesionales del sector de Zaragoza y su provincia, que año tras año superan todas las expectativas.

Debemos seguir trabajando en ese sentido, respetando la tradición, pero apostando por la innovación y la vanguardia; así como por la promoción nacional e internacional de forma coordinada, tanto con el resto de las entidades privadas promotoras de eventos como con las diferentes Administraciones Públicas.

En las siguientes páginas, vecinos y visitantes podrán encontrar una variada y nutrida oferta de tapas que durante todo el año se ofertarán en los noventa establecimientos que participaron en la XXVII Edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, el oficial más antiguo de España.

¡Disfruten de las tapas!

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

Hace ya años que la gastronomía se ha asentado como uno de los principales reclamos que puede ofrecer un territorio. **Conocer y degustar la cocina y los alimentos locales es una vivencia cultural y sensorial que conecta directamente con la identidad de sus gentes** y que por tanto proporciona aquello que más valoramos hoy en día: experiencias auténticas y emociones.

Cuando viajamos, buscamos vivir y sentir la esencia de los lugares que visitamos, y en esa búsqueda de lo genuino la comida juega un papel fundamental. Por eso cuando hablamos de gastronomía no nos referimos solo al conjunto de alimentos y platos típicos de un territorio, sino también a los procesos de elaboración, a las personas que los protagonizan, a los establecimientos con solera...

Conscientes de ese potencial, desde la Diputación de Zaragoza estamos haciendo una apuesta decidida por los tesoros culinarios de nuestros pueblos. En 2021 y 2022 editamos sendos libros que recogieron lo mejor de esos alimentos, tanto los que vienen directamente del campo como los que se transforman antes de llegar a la mesa. Además, el año pasado también pusimos en marcha unas rutas gastronómicas que, a través de la web rutasgastronomicaszaragoza.es, permiten reservar visitas guiadas y otras muchas experiencias en medio centenar de empresas y explotaciones agroalimentarias. Todo, con el objetivo de seguir dando a conocer la gastronomía de los municipios zaragozanos.

Nuestra colaboración con el Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia se enmarca en esa línea de trabajo. Después de 27 ediciones, este certamen organizado por la Asociación de Cafés y Bares se ha ganado un merecido prestigio que lo convierte en referencia de buen hacer tanto para el público en general como para el propio sector de la hostelería. Esta guía recopila las 90 propuestas que se presentaron al concurso del año pasado, y desde la Diputación de Zaragoza solo nos queda desearles buen provecho con el propósito de que cada edición sean más las tapas que puedan degustarse en los establecimientos de Zaragoza provincia.

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

La gastronomía se ha erigido, en los últimos años, en elemento clave de la economía zaragozana gracias, en buena parte, a las sinergias con el turismo, como atractivo y valor añadido a una oferta lúdica y cultural que evoluciona y se esmera en ampliar horizontes. En esta línea, **el Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, se presenta como una oportunidad única para degustar la tradición y acercarse al territorio desde una perspectiva que envuelve y estimula los sentidos.**

Pero a su vez, el certamen es un evento ineludible en la agenda social de la ciudad, enfocado en la evolución de nuestros fogones, y que los zaragozanos disfrutaban edición tras edición. La tapa configura, en pequeños bocados, el arte y la innovación del sector gastronómico, que basa sus raíces en la tradición y en el producto de la tierra. Sabores de ayer y de hoy que permiten descubrir, además, el trabajo y dedicación de los establecimientos hosteleros de nuestra ciudad, que son bandera y faro de nuestra forma de entender la vida, disfrutando en torno a una mesa y en compañía. Buena fe de ello dan los reconocimientos y la proyección nacional que los profesionales del sector zaragozano están recibiendo en los últimos tiempos, como reflejo de ese salto exponencial de calidad que ha ido cocinándose, nunca mejor dicho, a fuego lento y con una progresión imparable.

En ese camino, el Ayuntamiento de Zaragoza quiere aportar su ayuda y estar junto al sector en los pasos hacia las nuevas demandas y realidades. Ese futuro pasa por la sostenibilidad, y de ahí que una de las estrategias municipales haya sido la Capitalidad Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible, que está siendo una oportunidad para seguir trabajando de manera conjunta en la formación, la calidad, el producto de cercanía y la proyección exterior a través del buen hacer de los profesionales hosteleros, que cada día se van sumando e involucrando más a la reducción de la huella de carbono de los establecimientos, incluso trabajando en la certificación correspondiente.

De este modo, el Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia regresa a su cita habitual, pero coincide con un momento álgido en la creatividad y el reconocimiento de nuestra gastronomía. Y para saborear, descubrir y conocer, esta Guía se eleva como herramienta útil para el ciudadano y los visitantes, para embarcarse en un viaje que celebra 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*



Primer premio:
MAGAÑICO
Brasserie Fire
Calle Santiago, nº 35

MEJOR TAPA DE ZARAGOZA 2022



MEJOR TAPA ORIGINAL 2022



Primer premio:
BORRAJITA PIBIL
Marengo
Francisco Vitoria, 5



**SENBAZURU EN EL
BAYRON**
Lord Byron
C. Escultor Félix Burriel, 3



LA MISERICORDIA
Chicago
C. Batalla de Bailen, 1



**CACHOPITO DE VACA
CURADA**
Mas Torres
C. Francisco Vitoria, 19



BOCCULA
La Bocca
C. Sta. Joaquina de
Vedruna, 6





Primer premio:
**TORRIJA BORRACHA
DE TERNASCO DE
ARAGÓN IGP**
Flash Alagón
Pl. España, 10, Alagón



MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA 2022



Primer premio:
**CAPRICHIO – ARAGÓN
EN UN BOCADO**
El Escondite
P.º de los Rosales, 30

MEJOR TAPA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES 2022



**RECUERDO DE
CÍTRICOS**
Cafetería Tonik
C. Ribagorza, 20



SYRIACONNECTION
Buenacara
P.º De Los Rosales, 30



MAKI IBÉRICO
Basho Café
C. Felipe Sanclemente, 20



**ALBÓNDIGA DE
TERNASCO**
Casa Nalda
C. Terminillo, 73





MEJOR TAPA VOTACIÓN POPULAR 2022

Primer premio:
SUSPIRO DEL MAR
La Tía Petaca
P.º Sagasta, 53



NADIE SE LA ES-PERA
Pollería San Pablo
C. San Pablo, 28



TERNA SUM
Lorigan Gastropub
C. Mayor Baja, 39,
Morata de Jalón



VEN Y QUÉDATE CERQUITA

—
**DESCUBRE
ZARAGOZA
PROVINCIA**

Porque no
hace falta
hacer miles
de kilómetros
para llegar al
paraíso...

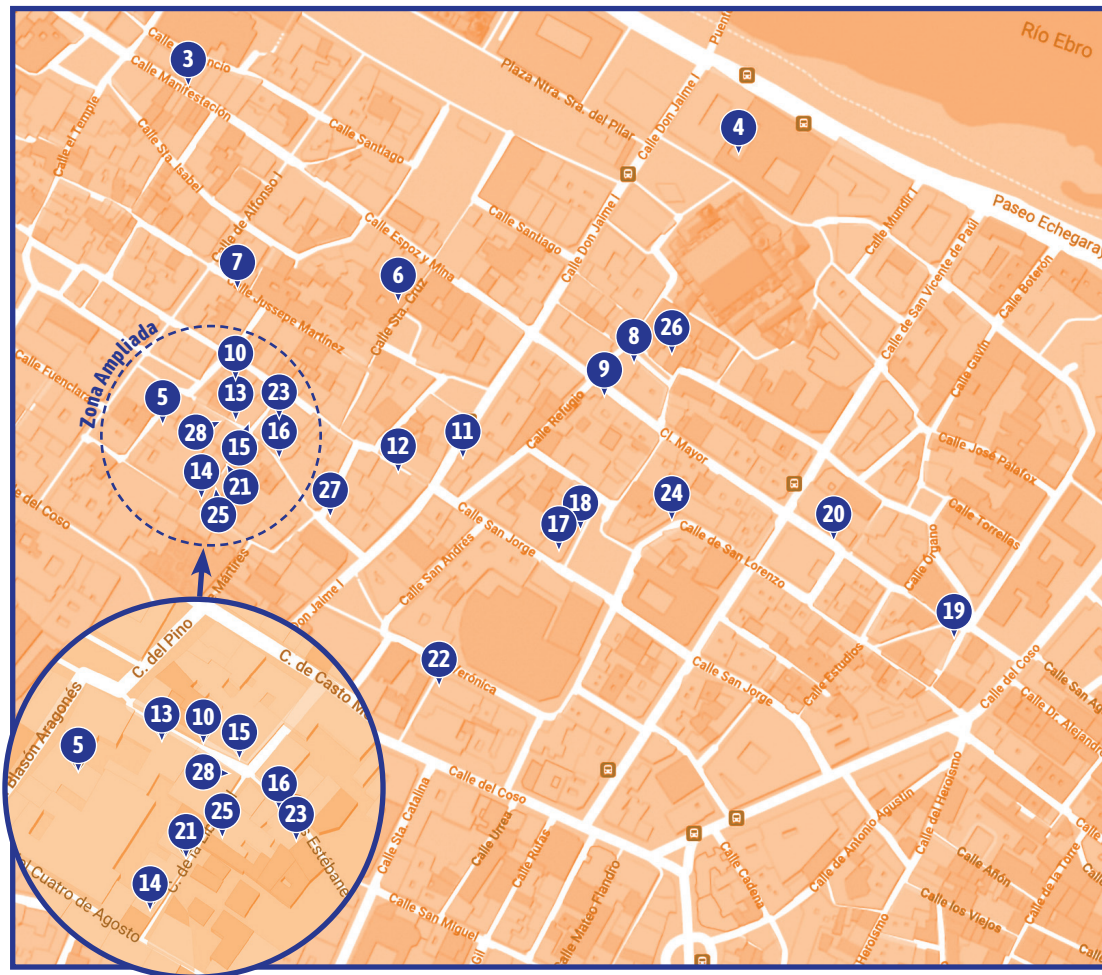

**DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA**

descubrezaragozaprovincia.es
#venyquedatecerquita
#descubreZaragozaprovincia





- | | | |
|----|--------------------------------|---------------------------|
| 1 | Pollería San Pablo | C. San Pablo, 28 |
| 2 | El Broquel | Broqueleros, 3 |
| 3 | Bocatart | C. Manifestación, 19 |
| 4 | Alma Mater La Doris | Pl. de La Seo, 1 |
| 5 | El Rincón de Sas | C. Del Blason Aragónés, 6 |
| 6 | Casa Juanico | C. Sta. Cruz, 21 |
| 7 | Café de Martino | Jussepe Martínez, 4 |
| 8 | El Lince | Pl. Sta. Marta, 3 |
| 9 | El Sidecar | C. Mayor, 10 |
| 10 | El Triana | C. Estébanes, 7 |
| 11 | Dídola | C. Don Jaime I, 28 |
| 12 | La Republicana | C. Casto Méndez Núñez, 38 |
| 13 | Truco | C. Estébanes, 2 |
| 14 | La Tasca del Tubo | C. Libertad, 3 |
| 15 | Balcón del Tubo | C. Estébanes, 7 |
| 16 | El Hormiguero Azul | C. Estébanes, 8 |
| 17 | El Picadero | Pl. San Pedro Nolasco, 1 |
| 18 | Morrete | Pl. San Pedro Nolasco, 1 |
| 19 | Taberna Urbana | C. Pelegrín, 3 |
| 20 | Alma Criolla | C. Mayor, 53 |
| 21 | 7 Golpes | C. Libertad, 7 |
| 22 | Cadillac | C. Verónica, 10 |
| 23 | Bodegas Almau "La Ceci" | C. Estébanes, 9 Dpdo |
| 24 | La Papa Arruga | C. San Lorenzo, 1-3 |
| 25 | Meli del Tubo | C. Libertad 12 |
| 26 | Marpy | Pl. Santa Marta, 8 |
| 27 | El Burladero Del Tubo | C. Ossau, 2 |
| 28 | Vinos Nicolás | C. Estébanes, 4 |



-1-



NADIE SE LA ES-PERA

Pollería San Pablo

C. San Pablo, 28



-4-

EL ARCIPRESTE

Alma Mater La Doris

Pl. de La Seo, 1



-2-



BROQUETA DE COCO- DRILLO ACOMPAÑADA DE CHUTNEY DE AZAFRÁN Y MELOCOTÓN DE CALANDA DOP

El Broquel

Broqueleros, 3



-5-



CARPACCIO PIRENAICO

El Rincón de Sas

C. Del Blasón Aragonés, 6



-3-

MENINA: LONGANIZA DE GRAUS, CONFITURA DE PIMIENTO, QUESO CURADO Y CEBOLLA CRUJIENTE

Bocatart

C. Manifestación, 19



-5-



WEGGIE

El Rincón de Sas

C. Del Blasón Aragonés, 6



-5-



ARAGONITO
El Rincón de Sas
C. Del Blasón Aragonés, 6



-8-

GUARDIA CIVIL
El Lince
Pl. Sta. Marta, 3



-6-

**TATÍN DE BRANDADA
DE BACALAO**
Casa Juanico
C. Santa Cruz, 21



-9-

FAJITA SIDECAR
El Sidecar
C. Mayoral, 10



-7-

A MI BOLA
Café de Martino
C. Jussepe Martínez, 4



-10-

MARYMAR
El Triana
C. Estébanes, 7



-11-

CHURRO DE BRANDADA

Dídola
C. Don Jaime I, 28



-14-



VOLOVAN DE CARBONARA

La Tasca del Tubo
C. Libertad, 3



-12-

TATÍN

La Republicana
C. Casto Méndez Núñez, 38



-15-

MARE NOSTRUM

Balcón del Tubo
C. Estébanes, 7



-13-

CROQUETA DE JUMPERS

Truco
C. Estébanes, 2



-16-



ZAMBURIÑA CON SALSA THAI

El Hormiguero Azul
C. Estébanes, 8



-17-

BURGUER PICADERO

El Picadero

Pl. San Pedro Nolasco, 1



-20-

BOCADILLAC

Alma Criolla

C. Mayor, 53



-18-

SARDINA AHUMADA

Morrete

Pl. San Pedro Nolasco, 1



-21-

BACALAO MONTAÑÉS

7 Golpes

C. Libertad, 7



-19-

HAMBURGUESA DE TERNASCO DE ARAGON IGP. CON PEPINILLO Y HUEVO DE CODORNAZ CON SALSA BASTARSA

Taberna Urbana

C. Pelegrín 3



-22-



TARTAR DE ATÚN

Cadillac

C. Verónica, 10



-22-



BOCADILLAC

Cadillac

C. Verónica, 10



-25-



SAAMCHI - TAPA

Meli del Tubo

C. Libertad 12



-23-



CALAMAR ICE

Bodegas Altau "La Ceci"

C. Estébanes, 9 Dpdo



-26-



CARRILLERA CON ALMITAS Y SRIRACHA

Marpy

Pl. Santa Marta, 8



-24-

SOLOMILLITO CARAMELIZADO

La Papa Arruga

C. San Lorenzo, 1 - 3



-27-

TRAJE DE LUCES

El Burladero del Tubo

C. Ossau, 2



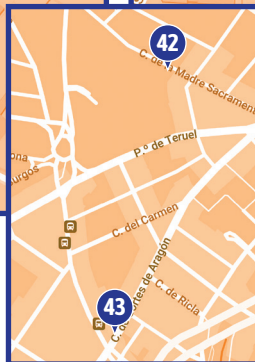
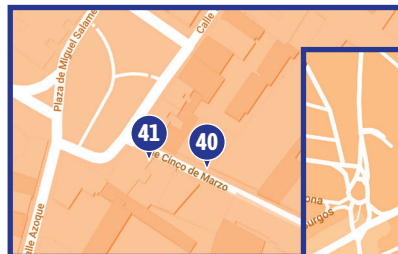
UN MAÑO EN
YUCATÁN
Vinos Nicolás
C. Estébanes, 4



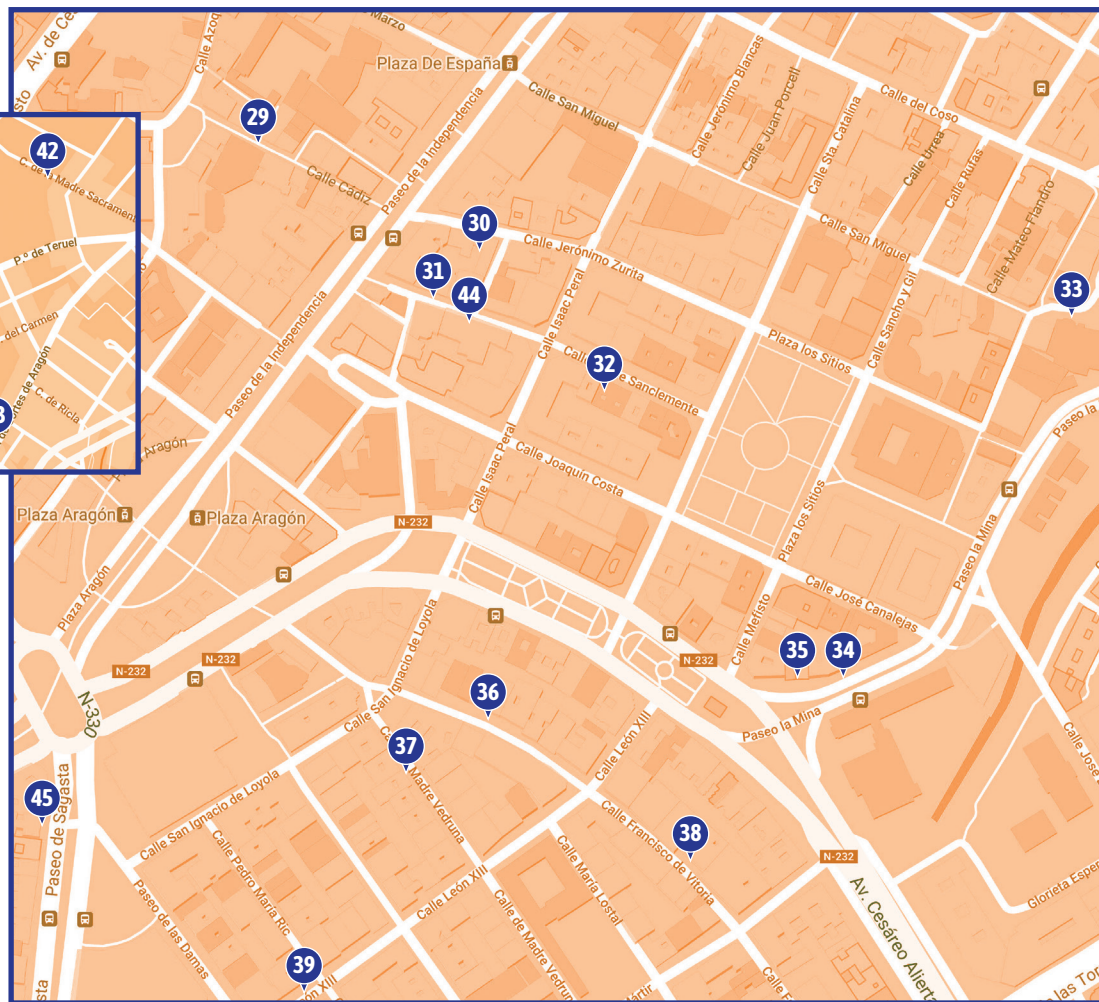
Techumbre Mudéjar.
Ermita de Nuestra Señora de los Ángeles.
Mesones de Isuela.
Comarca del Aranda (Zaragoza).

Aragón
Paraíso mudéjar

CENTRO



- | | | |
|----|----------------------|--------------------------------|
| 29 | Loom | C. Cádiz, 12 |
| 30 | Café Del Tibet | C. Zurita, 4 |
| 31 | La Factoría | C. Felipe Sanclemente, 5 |
| 32 | Basho Café | C. Felipe Sanclemente, 20 |
| 33 | 3 Elementos | C. San Miguel, 49 |
| 34 | El Puerto Santamaría | P.º La Mina, 5 |
| 35 | Casa Baldo | Pso. de La Mina, 5 |
| 36 | Marengo | Francisco Vitoria, 5 |
| 37 | La Bocca | C. Sta. Joaquina de Vedruna, 6 |
| 38 | Mas Torres | C. Francisco Vitoria, 19 |
| 39 | Estoril | C. León XIII, 27 |
| 40 | Espumosos | C. Cinco de Marzo, 14 |
| 41 | Mi Secreto | C. Cinco De Marzo, 9 |
| 42 | Asador Lucas | C. Madre Sacramento, 37 |
| 43 | Buenacara | C. Cortes De Aragón, 30 |
| 44 | Puffin'S Kitchen | C. Juan Moneva, 6 |
| 45 | Estoril Sagasta | Pso. sagasta, 14 |



-29-



LA TRADICIONAL

Loom
C. Cádiz, 12



-32-



MAKI IBÉRICO

Basho Café
C. Felipe Sanclemente, 20



-30-

BOMBA DE ALOO - TIKKI

Café Del Tibet
C. Zurita, 4



-33-

BACALLAITO

3 Elementos
C. San Miguel, 49



-31-

SOLOMILLO DE CERDO ENVUELTO EN CRUJIENTE DE BACON SOBRE CAMA DE CABRALES

La Factoría
C. Felipe Sanclemente, 5



-33-

EL CUARTO DE NACHO

3 Elementos
C. San Miguel, 49



-34-

**BOCADO MARINERO
CON PANCETA
IBÉRICA**
El Puerto Santamaría
Paseo de la Mina, nº 5



-37-



BOCCULA
La Bocca
C. Sta. Joaquina de Vedruna,
6



-35-

BALDITO
Casa Baldo
Pso. de La Mina, 5



-38-



**CACHOPITO DE VACA
CURADA**
Mas Torres
C. Francisco Vitoria, 19



-36-



BORRAJITA PIBIL
Marengo
Francisco Vitoria, 5



-38-

**CROQUETA DE
CHORIZO PICANTE**
Mas Torres
C. Francisco Vitoria, 19



-38-

VERSIÓN LOBSTER ROLL

Mas Torres

C. Francisco Vitoria, 19



-41-

CAFÉ PARÍS

Mi Secreto

C. Cinco De Marzo, 9

-39-

40 Y MÁS

Estoril

C. León XIII, 27



-42-

ALBÓNDIGA SIN MÁS

Asador Lucas

C. Madre Sacramento, 37

-40-

CROQUETA DE ARROZ DE BOGAVANTE CON CRUJIENTE DE LANGOSTINO

Espumosos

C. Cinco de Marzo, 14



-43-



SYRIACONNECTION

Buenacara

C. Cortes De Aragón, 30

-44-

MINIKHA
Puffin'S Kitchen
C. Juan Moneva, 6



-45-

TACO MARGARITA
Estoril Sagasta
Pso.sagasta, 14



ZG
Z 
#ZGZeQuiere

Zaragoza te quiere
EL ORIGEN DEL GENIO

Capital Iberoamericana de la gastronomía sostenible 2022-2023



Tel. 976 201 200
www.zaragozaturismo.es



Zaragoza
TURISMO

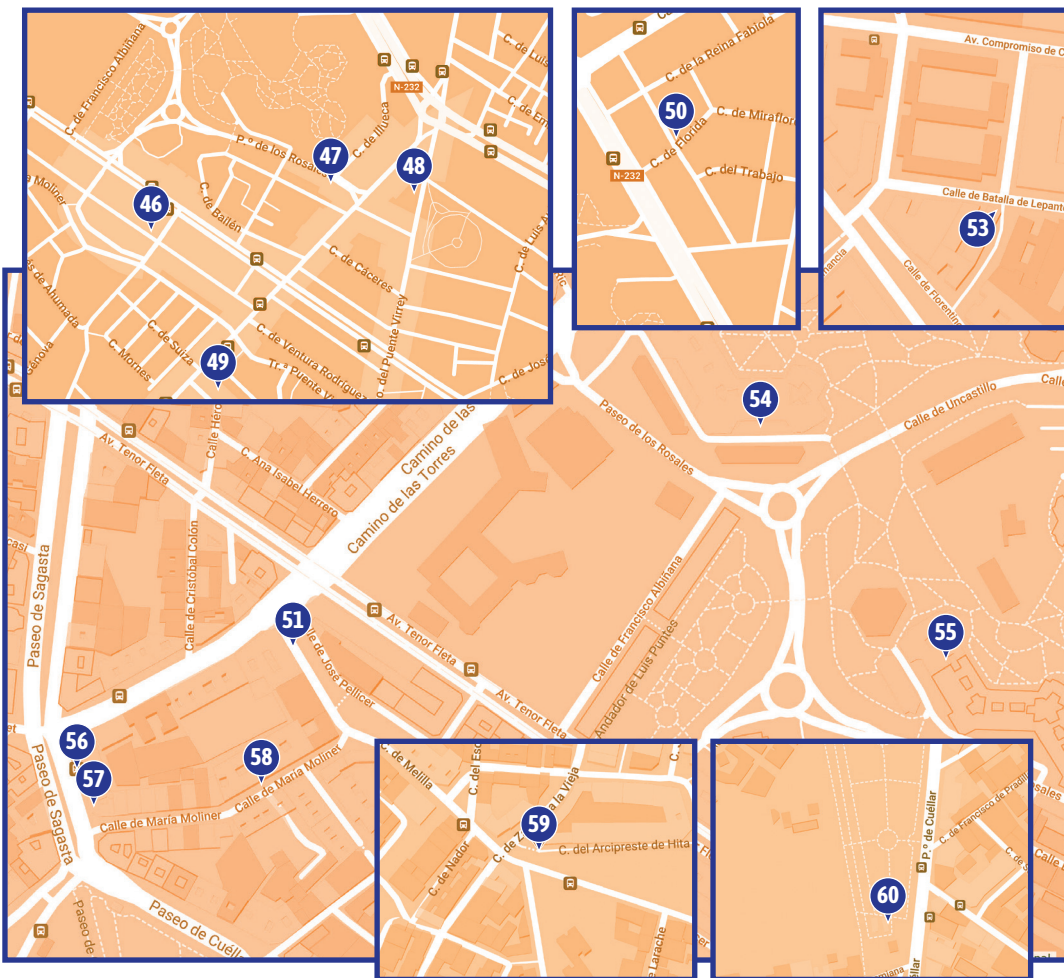
LAS FUENTES

SAN JOSÉ

TORRERO



- 46 Zipi y Zape C. José Pellicer, 18
- 47 Belama Pso. Rosales, 3
- 48 Más Gastro Cmno. Puente Virrey, 6
- 49 Forico C. Doce De Octubre, 10
- 50 El Arcángel C. Lorenzo Pardo, 23
- 51 Kaplan C. Sancho Abarca, 4
- 52 Lord Byron C. Escultor Félix Burriel, 3
- 53 Costa Azul C. Dr. Suárez Perdiguero, 2
- 54 El Escondite P.º de los Rosales, 30
- 55 Envero Gastro Wine P.º Rosales, 26
- 56 La Petaca P.º Sagasta, 53
- 57 Hamburgos P.º Sagasta, 55
- 58 La Peña C. María Moliner, 19
- 59 Caribe Park C. Arcipreste De Hita, 5-7
- 60 La Milonga Quiosco Parque Pignatelli, P.º Cuellar



-46-

TERNASCO A LA VILLARROY

Zipi y Zape
C. José Pellicer, 18



-48-

ARROZ MELOSO DE PATO CON LONGANIZA

Más Gastro
Cmno. Puente Virrey, 6



-46-

CROQUETA DE FABADA

Zipi y Zape
C. José Pellicer, 18



-49-



VOLCÁN DE MANITAS

Forico
C. Doce De Octubre, 10



-47-

RABO DE TORO BELAMA

Belama
Pso. Rosales, 3



-49-

FLOR DE LONGANIZA

Forico
C. Doce De Octubre, 10



-50-

**SAQUITO DE
ARCÁNGEL**
El Arcángel
C. Lorenzo Pardo, 23



-53-

AIRES DE MAR
Costa Azul
C. Dr. Suárez Perdigueru, 2



-51-

SOLOMILLO KAPLAN
Kaplan
C. Sancho Abarca, 4



-54-

**CAPRICHIO - ARAGÓN
EN UN BOCADO**
El Escondite
P.º de los Rosales, 30



-52-

**SENBAZURU EN EL
BAYRON**
Lord Byron
C. Escultor Félix Burriel, 3



-55-

BAJO EL MAR
Envero Gastro Wine
P.º Rosales, 26



-56-

EL FALSO 9
La Petaca
P.º Sagasta, 53



-58-

ACCESIT

**PAPÁ PULPO CON SU
FARDACHO IBÉRICO Y
ALL – I - TERIYAKI**
La Peña
C. María Moliner, 19



-56-



SUSPIRO DEL MAR
La Petaca
P.º Sagasta, 53



-59-

CROQUEGAMBA
Caribe Park
C. Arcipreste De Hita, 5- 7



-57-

**CHIPIRÓN LADRÓN
DE BOLETUS**
Hamburgos
P.º Sagasta, 55



-59-

QBANITO
Caribe Park
C. Arcipreste De Hita, 5- 7



LAS FUENTES-SAN JOSÉ-TORRERO

-59-

ASERE

Caribe Park

C. Arcipreste De Hita, 5-7



-60-

**LA PRINCESA
DEL CANAL**

La Milonga

Quiosco Parque Pignatelli,
P.º Cuellar



CDA
CORONA DE ARAGON
GRANDES VINOS



GRANDES VINOS

The legacy of Carivena

www.grandesvinos.com

WINE IN MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | GUARDAR

MARGEN IZQ

- 61 Mazmorra by Macera C. Valle de Broto, 18
- 62 Brasería Fire Andrés Ruiz Castillo, 4
- 63 Esixto C. de Sixto Celorrio, 16
- 64 Café Monterrey Concepción Saiz de Otero, 2
- 65 La Cava María Zambrano, 28 -30
- 66 Chester María Zayas, 2
- 67 Antoñito El Sevillano Avda. Cataluña, 15



-61

MOSAICO DE TRUCHA Y ALBAHACA

Mazmorra by Macera
C. Valle de Broto, 18



-62-

MAGAÑICO

Brasería Fire
Calle Santiago, nº 35



-63-

NEURA

Esixto
C. de Sixto Celorrio, 16

-64-

**GUARDIA CIVIL
MONTERREY**
Café Monterrey
Concepción Saiz de Otero, 2



-67-

HISPALIS
Antoñito El Sevillano
Avda. Cataluña, 15



-65-



CRUJIENTE DE MAR
La Cava
María Zambrano, 28-30

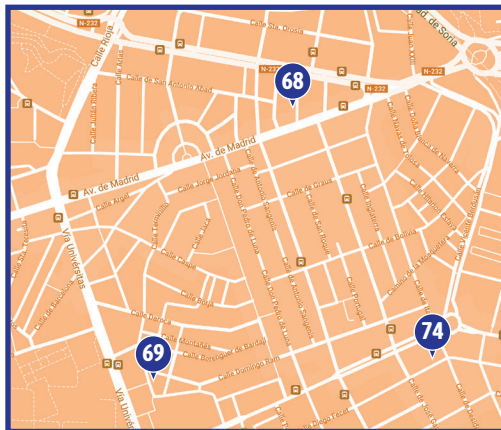


-66-

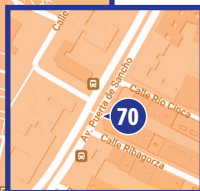
TERESITA
Chester
María Zayas, 2



DELICIAS ALMOZARA CASETAS



- 68 La Vaguada Mesón C. Don Alonso de Aragón, 7
- 69 Casa Nalda Terminillo, 73
- 70 Gastrobar Tonik Ribagorza, 20
- 71 Chicago Batalla de Bailen, 1
- 72 El Pozal Castillo, 28 - (Casetas)
- 73 Teatro De Las Esquinas Vía Universitat, 30
- 74 Berlanga Martín Cortés, 20



-68-

CAPRICO DE TERNASCO

La Vaguada Mesón
C. Don Alonso de Aragón, 7



-69-

BERENJENA CON MIEL

Casa Nalda
Terminillo, 73



-69-

PAPAS CARTUJANAS

Casa Nalda
Terminillo, 73

-69-



ALBÓNDIGA DE TERNASCO

Casa Nalda
Terminillo, 73



-71-



LA MISERICORDIA

Chicago
Batalla de Bailen, 1



-70-

CON SABOR A MAR

Gastrobar Tonik
Ribagorza, 20



-72-

RAVIOLI GOLOSÍN

El Pozal
Castillo, 28 - (Casetas)



-70-



RECUERDO DE CÍTRICOS

Gastrobar Tonik
Ribagorza, 20



-73-

TEX MEX

Teatro De Las Esquinas
Vía Universitat, 30



-74-

TACO PICANTE

Berlanga
Martín Cortés, 20



AHUYENTALOBOS

LAS INDOMABLES

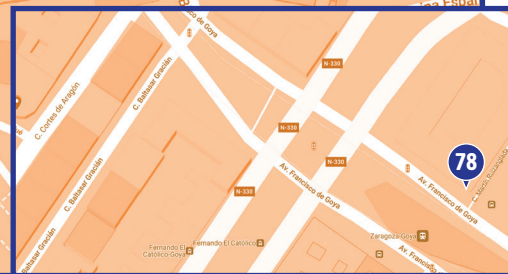
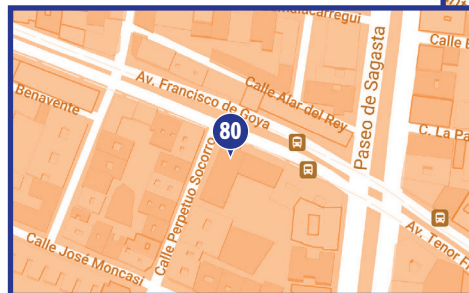
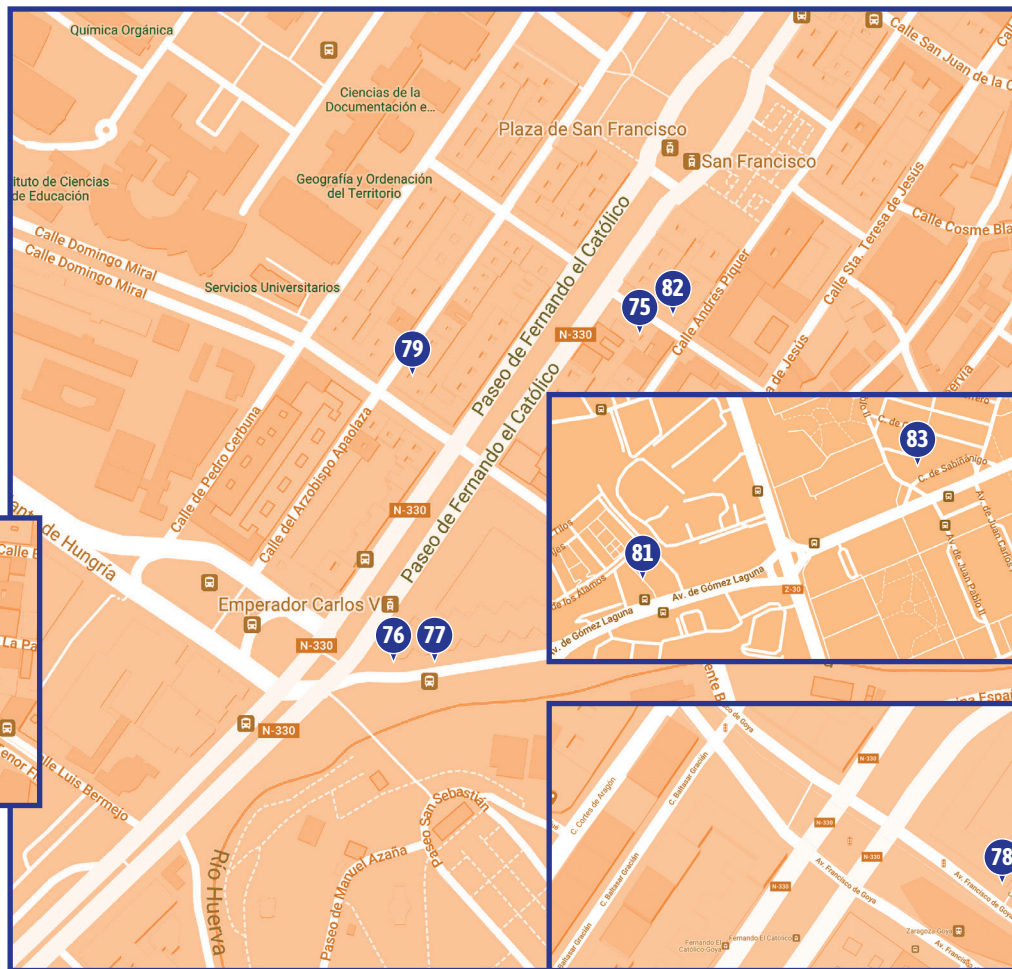


EL QUESO PARA DEJARSE DE CVENTOS



UNIVERSIDAD CASABLANCA VALDESPARTERA

- 75 **Vita Taberna Gastronómica** C. Bruno Solano, 4
- 76 **El Serrablo** C. Manuel Lasala, 44
- 77 **Maza Etxea Neguri** C. Manuel Lasala, 44
- 78 **El Boticario** Av. Francisco De Goya, 50
- 79 **La Viña** C. Arzobispo Apaolaza, 23
- 80 **La Farola** Avda. Goya, 17
- 81 **Kentya** Av. Gómez Laguna, 82- La Floresta
- 82 **Taberna Casa Nogara** C. Bruno Solano, 3
- 83 **Casa Yago** C. Andrés Gay Sangros, 1



-75-

**EL TESORO
ESCONDIDO DEL
CINCA**

Vita Taberna Gastronómica
C. Bruno Solano, 4



-78-

**OSTRAS QUÉ
GAMBAZO**

El Boticario
Av. Francisco De Goya, 50



-76-

CREMOSO DE PATATA

El Serrablo
C. Manuel Lasala, 44



-79-

**MONTADITO DE
SOLOMILLO SOBRE
SALSA DE MELOCO-
TÓN DE CALANDA
SOBRE QUESO AZUL Y
FRAMBUESA**

La Viña
C. Arzobispo Apaolaza, 23



-76-

DELICIA HOJALDRADA

El Serrablo
C. Manuel Lasala, 44



-80-

**HUEVO POCHÉ CON
TRUFA**

La Farola
Avda. Goya, 17



-81-

ARROZ DE CHULETA

Kentya

Av. Gómez Laguna, 82- La Floresta



-82-

TAQUITO DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP. CON SU GUISO DE ALCAHOFAS EN GELATINA Y ESPUMA DE PATATA

Taberna Casa Nogara
C. Bruno Solano, 3



-83-



VEGANA PORQUE ME DA LA GANA

Casa Yago

C. Andrés Gay Sangros, 1



Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

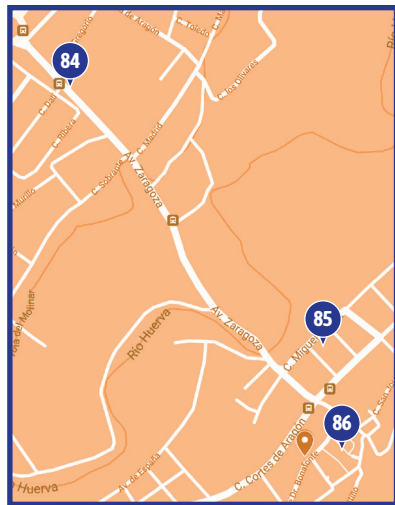
LO QUE VES, ES.



aragonalimentos.es

GOBIERNO
DE ARAGÓN

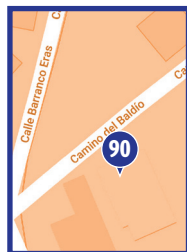
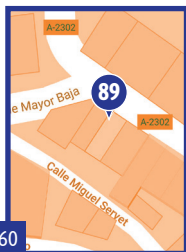
PROVINCIA CADRETE



84 Los Cuarteranos
Av. Zaragoza, 42

85 Sport 2.0
C. Luis Vives, 1

86 La Tasca De Juanje
Pl. Aragón, 7



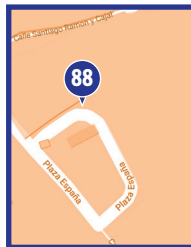
60

CARIÑENA



87 Casa Marzo
Avda. Ejército Español, S/N

ALAGÓN



88 Flash Alagón
Pl. España, 10

MORATA DE JALÓN

89 Lorigan
C. Mayor Baja, 39

90 Albergue Morata
Cmno. del Baldo, S/N

CADRETE

GUÍA OFICIAL 2023
CONCURSO DE TAPAS ZARAGOZA Y PROVINCIA



-84-

CUARTERANITO

Los Cuarteranos
Av. Zaragoza, 42
CADRETE



-85-

ORGULLO MAÑO

Sport 2.0
C. Luis Vives, 1
CADRETE



-85-

HUERTO DE MAR

Sport 2.0
C. Luis Vives, 1
CADRETE

61

-86-

BOCADO DE CESAR

La Tasca De Juanje

Pl. Aragón, 7
CADRETE



-88-



TORRIJA BORRACHA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP.

Flash Alagón
Pl. España, 10
ALAGÓN



-86-

LA BRASA DE JUANJE

La Tasca De Juanje

Pl. Aragón, 7
CADRETE



-89-



TERNA SUM

Lorigan
C. Mayor Baja, 39



-87-

FAJITA CON MECHADO DE NOVILLO Y CREMA DE MANZANA AL MOSCATEL DE CARIÑENA Y CRUJIENTE DE PUERRO

Casa Marzo

Avda. Ejercito Español, S/N
CARIÑENA



-90-

BOLILI

Albergue Morata
Cmno. del Baldio, S/N



#ActuaPorElClima

HOSTELERÍA

#PorElClima

La hostelería se mueve contra el cambio climático

Si eres hostelero, únete a **Hostelería #PorElClima** y actúa por un entorno mejor. Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate: <https://hosteleriaporelclima.es>

Partner nacional:



Impulsado por:



LA CERVEZA DE LA ALEGRÍA



Elaborada con naranjas
del patio de la Aljafería

Ambar recomienda un consumo responsable.

1900
AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS

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



"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)**

Edita



Organiza



Apoyo institucional



Patrocinan



Los Quesos de mi vida

Colaboran



Special Partners

