

GUÍA
OFICIAL
2024



XXVIII CONCURSO DE
TAPAS
DE ZARAGOZA Y PROVINCIA


Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

todo lo que necesitas para tu negocio



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

¿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
SGAE...

 976 21 52 41

 asocabar@cafesybares.com

 Calle Felipe Sanclemente. 6-8

La gastronomía vive un momento dulce en nuestra provincia y en nuestra región a la luz de los reconocimientos que los profesionales que integran nuestras empresas de restauración cosechan en los diferentes eventos y certámenes nacionales; especialmente en torno al mundo de la tapa. Un producto que en los últimos casi treinta años ha evolucionado cuantitativa y cualitativamente, ocupando un lugar central y transversal en la oferta hostelera, pues se puede disfrutar a cualquier hora del día. Un producto popular, accesible a todos los públicos. Y, sobre todo, un producto innovador y versátil.

A todo ello han contribuido parte de los diferentes eventos gastronómicos que desde hace años vienen apostando, con acierto y visión, por la gastronomía como elemento vertebrador y prescriptor del territorio. El Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia - el más antiguo de España en su género - es buena muestra de ello, pues desde hace veintiocho años (que deberían ser veintinueve, si no hubiera mediado una pandemia en el año 2020) contribuye a que una media de más de ciento sesenta tapas compitan en cada una de sus ediciones para ser distinguidas con el reconocimiento a la mejor de Zaragoza y Provincia.

Espero y deseo que el lector encuentre en esta Guía Oficial una herramienta para conocer y degustar la singular y excepcional oferta gastronómica de los establecimientos hosteleros de nuestra ciudad y 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 Asociación Profesional de Empresarios de
Cafés, Bares y Similares de Zaragoza y Provincia*

Tapear es una de las cuestiones gastronómicas más afables, asentada en buena parte del país. Aragón ha demostrado en las últimas décadas una ferviente predilección por esta fórmula que aúna cocina con profesionalidad y cordialidad. Pionera nacional en los concursos, sus profesionales han dado buena muestra de la calidad y la innovación que obran en el arte de comer de pie, con unos establecimientos que demuestran su liderazgo en la investigación y el desarrollo de una micro cocina para el deleite de los aficionados al tapeo, una costumbre popular que no deja de ganar adeptos.

Los profesionales de la hostelería aragonesa llevan muchos años analizando y trabajando el concepto de tapas, acaso porque abarca muy diferentes aspectos. Así, desde el punto de vista estrictamente gastronómico, la tapa define la posibilidad de comer en raciones pequeñas, normalmente sencillas, que, si es posible, puedan cogerse con la mano. Pero las tapas también definen otra cosa, la cocina en miniatura, la que se ha consolidado en la alta gastronomía cuando se sirven menús de más de 15 o 20 platos en pequeñas porciones.

Zaragoza es la ciudad del Pilar, la del Ebro, la del cierzo... Pero también la de las tapas. La capital aragonesa -y toda la provincia- se ha convertido en una referencia en el ámbito nacional e internacional de estos pequeños bocados que tan de moda se han puesto en los últimos años.

Cada vez son más los bares y restaurantes que se apuntan a esta nueva forma de disfrutar de la gastronomía y cada vez mayor el nivel de sus creaciones. La mejor muestra es el Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia, organizado por la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares. Es el más antiguo de toda España, que no es poco, y, sin duda, uno de los mejores, ya que se ha convertido en el espejo en el que mirarse para muchas ciudades, no solo por su organización, sino también a nivel gastronómico.

Comer de esta manera, además, pasa por ser uno de los mejores inventos que ha exportado nuestro país.

Jorge Moncada Iribarren
Director General de Turismo y Hostelería del Gobierno de Aragón

Zaragoza es gastronomía. Solo hace falta pasear por cualquier calle de nuestra ciudad para comprobar que hay una barra de bar o un restaurante abierto con una amplia oferta. Detrás hay esfuerzo, cariño y originalidad que se demuestra en el Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, y que es el más antiguo de España.

De ahí que se haya convertido en un certamen inexcusable en la agenda social de nuestra ciudad. Tanto para propios como para visitantes. No es para menos, nuestra hostelería lleva 29 años consecutivos estimulando nuestros sentidos con los mejores productos, los más nobles, como nuestra tierra, Aragón.

El mejor aval de ello son 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. No es baladí que detrás de todo ello haya un sector que genera más de 18.000 puestos de trabajo.

Unos trabajadores son, siempre lo digo, los mejores embajadores porque exhiben nuestra ciudad, especialmente su carácter acogedor y cordial, ante quienes nos visitan y también en eventos y actividades que se organizan.

Esa labor siempre contará con todo mi apoyo como alcaldesa y, por ende, del Ayuntamiento de la ciudad. Muestra de ello es el programa Saborea nuestros Barrios que hemos puesto en marcha recientemente y que es un ejercicio de descentralización del Consistorio para demostrar el extraordinario potencial que tiene nuestra capital en el ámbito gastronómico en cualquiera de los distritos que ofrecen sus creaciones en formato de tapa.

Natalia Chueca Muñoz
Alcaldesa de Zaragoza

Las tapas son una de las señas de identidad más vivas de nuestro rico patrimonio gastronómico, el resultado de la unión perfecta del buen hacer de nuestros profesionales hosteleros y del creciente interés de la ciudadanía por la gastronomía en todas sus formas. Por eso, un año más este longevo concurso de tapas nos invita a disfrutar de más de un centenar de estas propuestas gastronómicas que llenan las barras de bares y restaurantes de nuestra provincia, convirtiéndose en una ocasión perfecta para disfrutar de algo tan nuestro como el “tapeo”.

Desde la Diputación de Zaragoza volvemos a apoyar esta iniciativa, que nos invita a conocer y disfrutar de nuestra cocina y de la grandísima calidad de los alimentos locales para sumirnos en toda una experiencia sensorial, turística y cultural, que combina tradición y vanguardia a la perfección. Esta colaboración se enmarca en la apuesta decidida de la Diputación de Zaragoza para potenciar los tesoros culinarios de nuestros pueblos a través de diferentes medidas como la puesta en marcha de unas rutas gastronómicas recogidas en la web rutasastronomicaszaragoza.es o la edición de sendos libros que recogieron lo mejor de los alimentos locales.

En esta guía encontramos las propuestas presentadas a la edición del año pasado del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia que con gran acierto organiza la Asociación de Cafés y Bares. Solo nos queda invitar a la ciudadanía a degustar estas propuestas y a dejarse llevar por el maravilloso ambiente que gira en torno a ellas.

Juan Antonio Sánchez Quero
Presidente de la Diputación de Zaragoza

Cristina Palacín Canfranc
Diputada delegada de Turismo

#ActuaPorElClima

HOSTELERÍA
**#Por
ElClima**



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:



HOSTELERÍA
DE ESPAÑA®

Impulsado por:



1^{er}
PREMIO

MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

2023

Primer premio:
DONUTS MAÑO
La Cava
María Zambrano, 28-30



1^{er}
PREMIO

MEJOR TAPA ORIGINAL

2023

Primer premio:
DANDO LA NOTA
Nola Gras
Francisco Vitoria, 28-30



2^o
PREMIO

FERRERO CHIPIADO
Brasería Fire
Santiago, 12



2^o
PREMIO

CHURRICO
Flash Alagón
Pl. España, 10



3^{er}
PREMIO

**CÓCTEL DE TOMATE
CHERRY CON REDUC-
CIÓN DE VODKA**
St. Michel
San Miguel, 50



SIN GLUTEN
3^{er}
PREMIO

**BOMBÓN DE VACA
MADURADA**
Kentya
Av. Gómez Laguna, 82-
La Floresta



1er
PREMIO



Primer premio:
**MOSAICO
DAMASQUINO**
Buenacara
C. Cortes de Aragón, 30

**MEJOR TAPA
MEDITERRANEA
2023**

**MEJOR TAPA
ARAGÓN
ALIMENTOS
NOBLES
2023**

1er
PREMIO



Primer premio:
BUÑUELO DE CIERZO
La Bocca
C. Sta. Joaquina de Vedruna, 6

2º
PREMIO



BRIOCHE
El Sidecar
C. Mayor, 10



2º
PREMIO

DESEO
El Escondite
P.º de los Rosales, 30

3er
PREMIO



**UN ATÚN QUE QUISO
SER JAMÓN**
Basho Café
C. Felipe Sanclemente, 20



3er
PREMIO

LA DEMETRIA
Chicago
Batalla de Bailen, 1

MEJOR TAPA VOTACIÓN POPULAR 2023

Primer premio:
**JAMÓN CON COSAS,
COSAS CON JAMÓN**
Pollería San Pablo
C. San Pablo, 28



MEJOR SERVICIO 2023

O FOGAR
Heroísmo, 43



MEJOR BARRA 2023

LA PETACA
P.º Sagasta, 53



CDA
CORONA DE ARAGÓN

GRANDES
VINOS



GRANDES VINOS
The legacy of Carinena

WINE-MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

grandesvinos.com

1er
PREMIO



Primer premio:
**EL VERMUT
CADILLAC**
C. Verónica, 10



**MEJOR
BANDERILLA**
2023

**MEJOR TAPA APTA
PARA CELIACOS**
2023

1er
PREMIO



Primer premio:
**CACHOPÍN DE VACA
CURADA**
Mas Torres
C. Francisco Vitoria, 19



2º
PREMIO



BOMBA DE CASPE
La Mazmorra
C. Valle de Broto, 18

2º
PREMIO



PILARICA
El Meli del Tubo
Libertad, 12

3er
PREMIO



SOLETE
Lieto
Vaporeto, 17



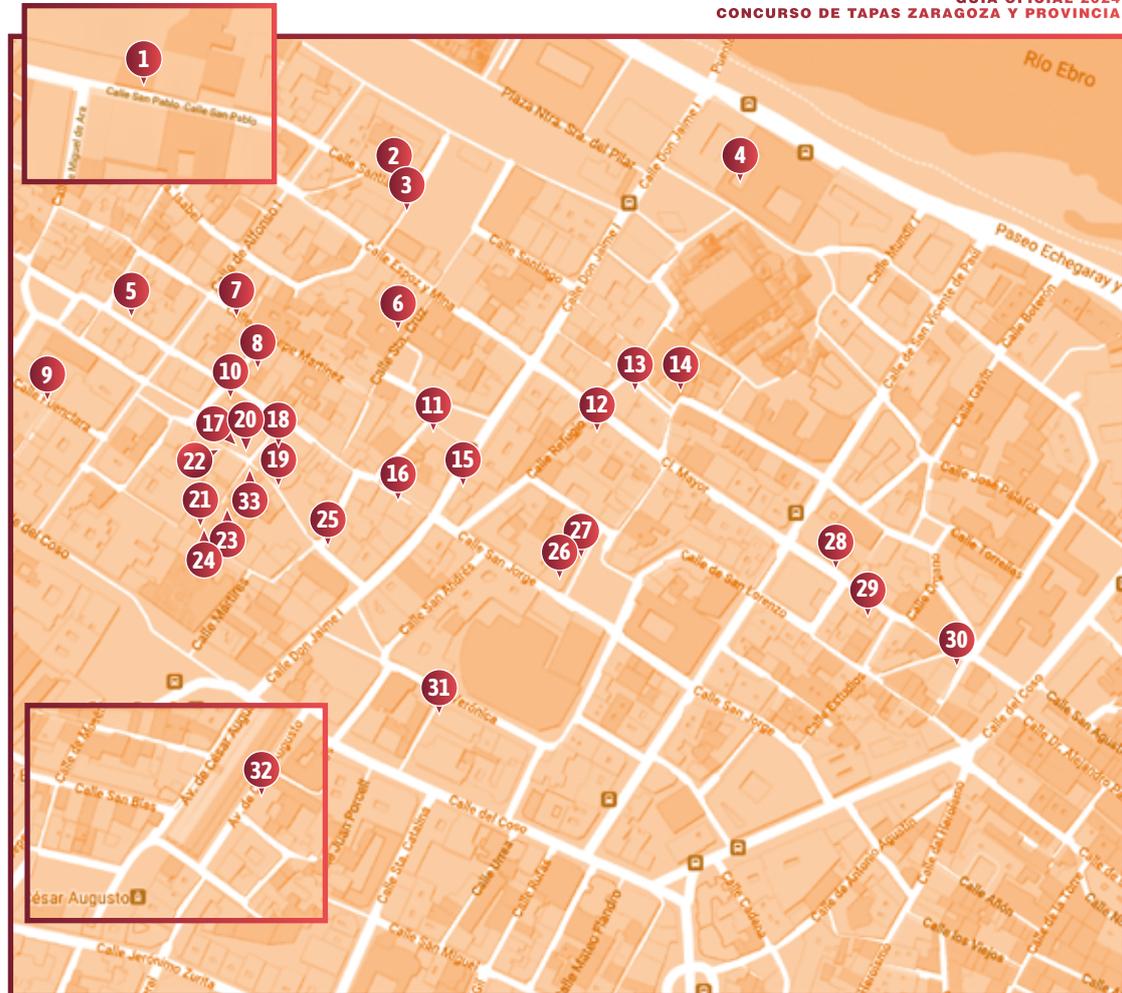
3er
PREMIO



LLUVIA DE ESTRELLAS
El Truco
C. Estébanes, 2

CASCO

- | | | |
|----|------------------------------|---------------------------|
| 1 | Pollería San Pablo | C. San Pablo, 28 |
| 2 | Brasería Fire | Santiago, 12 |
| 3 | Bar Celentano | Santiago, 14 |
| 4 | Alma Mater | Pl. de La Seo, 5 |
| 5 | Bar La Ría | Torrenueva, 35 |
| 6 | Casa Juanico | C. Sta. Cruz, 21 |
| 7 | Café de Martino | Jussepe Martínez, 4 |
| 8 | Albero del Cubero | Santa Cruz, 2 |
| 9 | La Casa La Marimorena | Fuenclara, 4 |
| 10 | El Triana | C. Estébanes, 7 |
| 11 | La Buganvilla | Pza. Ariño, 1 |
| 12 | El Sidecar | C. Mayor, 10 |
| 13 | El Lince | Pl. Sta. Marta, 3 |
| 14 | Marpy | Pl. Santa Marta, 8 |
| 15 | Didola | C. Don Jaime I, 28 |
| 16 | La Republicana | C. Casto Méndez Núñez, 38 |
| 17 | Truco | C. Estébanes, 2 |
| 18 | La Ceci es el Almau | C. Estébanes, 9 Dpdo |
| 19 | El Hormiguero Azul | C. Estébanes, 8 |
| 20 | Balcón del Tubo | C. Estébanes, 7 |
| 21 | La Tasca del Tubo | C. Libertad, 3 |
| 22 | Vinos Nicolás | C. Estébanes, 4 |
| 23 | EL Meli Del Tubo | Libertad, 12 |
| 24 | 7 Golpes | C. Libertad, 7 |
| 25 | El Burladero Del Tubo | C. Ossau, 2 |
| 26 | El Picadero | Pl. San Pedro Nolasco, 1 |
| 27 | Morrete | Pl. San Pedro Nolasco, 1 |
| 28 | Alma Criolla | C. Mayor, 53 |
| 29 | Bar Entalto | Mayor, 50 |
| 30 | Taberna Urbana | C. Pelegrín 3 |
| 31 | Cadillac | C. Verónica, 10 |
| 32 | Bar Central | Avda. Cesar Augusto, 98 |
| 33 | Champi | Calle Libertad 16 |

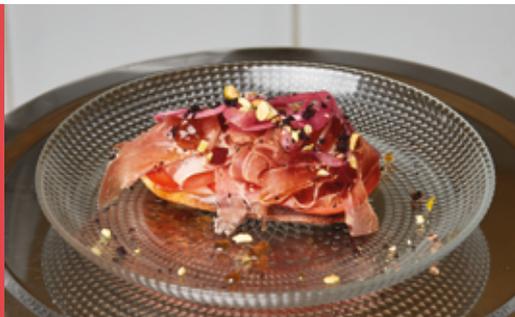


-1-



JAMÓN CON COSAS, COSAS CON JAMÓN

Pollería San Pablo
C. San Pablo, 28



-3-

BANDERILLA CELENTANO

Bar Celentano
Santiago, 14



-2-



FERRERO CHIPIADO

Brasería Fire
Santiago, 12



3-

MEET DONNA

Bar Celentano
Santiago, 14



-3-

CANELÓN ARAGONÉS

Bar Celentano
Santiago, 14



3-



SIN GLUTEN

TIERRITA LINDA

Bar Celentano
Santiago, 14



-4-



BRIOCHE ALMA MATER

Alma Mater - La Doris
Pl. de La Seo, 5



-7-

TORREZNO PICANTÓN

Café de Martino
Jussepe Martínez, 4



-5-

LA MECHADA DE LA RÍA

Bar La Ría
Torrenueva, 35



-8-

EL MINI CUBERO

Albero del Cubero
Santa Cruz, 2



-6-

COOKIES JUANICO

Casa Juanico
C. Sta. Cruz, 21



-9-

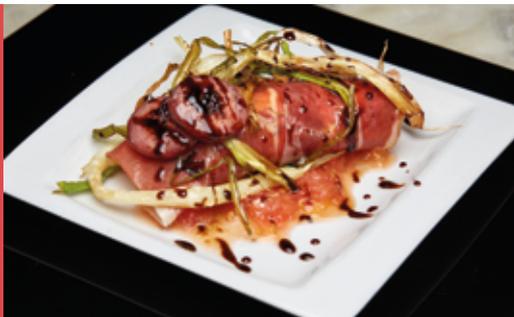
LA MARI

La Casa La Marimorena
Fuenclara, 4



-10-

LA JALONGA
El Triana
C. Estébanes, 7



-13-

GUARDIA CIVIL
El Lince
Pl. Sta. Marta, 3



-11-

LA BUGANVILLA
La Buganvilla
Pza. Ariño, 1



-14-



MARPY MONTAÑA
Marpy
Pl. Santa Marta, 8



-12-



BRIOCHE
El Sidecar
C. Mayor, 10



-15-

LA NACHOCRETA
Dídola
C. Don Jaime I, 28



-16-



MEXICANA
La Republicana
C. Casto Méndez Núñez, 38



-18-



MINCHITO
La Ceci es el Almau
C. C. Estébanes, 9 Dpdo



-17-



LLUVIA DE ESTRELLAS
Truco
C. Estébanes, 2



-19-



ZAMBURIÑA CON SALSA THAI
El Hormiguero Azul
C. Estébanes, 8



-17-



VERBENA PICANTE
Truco
C. Estébanes, 2



-20-

CANELÓN DE TERNERA
Balcón del Tubo
C. Estébanes, 7



-21-



BORRAJOTTA
La Tasca del Tubo
C. Libertad, 3



-24-

BOMBITA LIMAÑA
7 Golpes
C. Libertad, 7



-22-

FESTÍN DE MAR
Vinos Nicolás
C. Estébanes, 4



-25-

PAQUIRRI
El Burladero del Tubo
C. Ossau, 2



-23-



LA PILARICA
El Meli Del Tubo
Libertad, 12



-26-



CEVICHE DE AHUMADOS
El Picadero
Pl. San Pedro Nolasco, 1



-27-



ANTOÑITO
Morrete

Pl. San Pedro Nolasco, 1



-30-



EMPANADILLA URBANA

Taberna Urbana
C. Pelegrín 3



-28-

EMPANADA GRIEGA
Alma Criolla
C. Mayor, 53



-31-



NO HAY PENA CON BERENJENA

Cadillac
C. Verónica, 10



-29-



CROQUETA SORPRESA
Bar Entalto
Mayor, 50



-31-



EL VERMUT CADILLERO

Cadillac
C. Verónica, 10



-31-



EL HUEVIABLO
Cadillac
C. Verónica, 10



-32-

TORO CRUJIENTE
Bar Central
Avda. Cesar Augusto, 98



-32-

FLOR IBÉRICA
Bar Central
Avda. Cesar Augusto, 98



Ven de Propio*



Aragón te acoge





EL CHAMPI
Champi
Calle Libertad 16



EL TOSTADERO®
ESPRESSO EVOLUTION

Cafés chulos y de especialidad

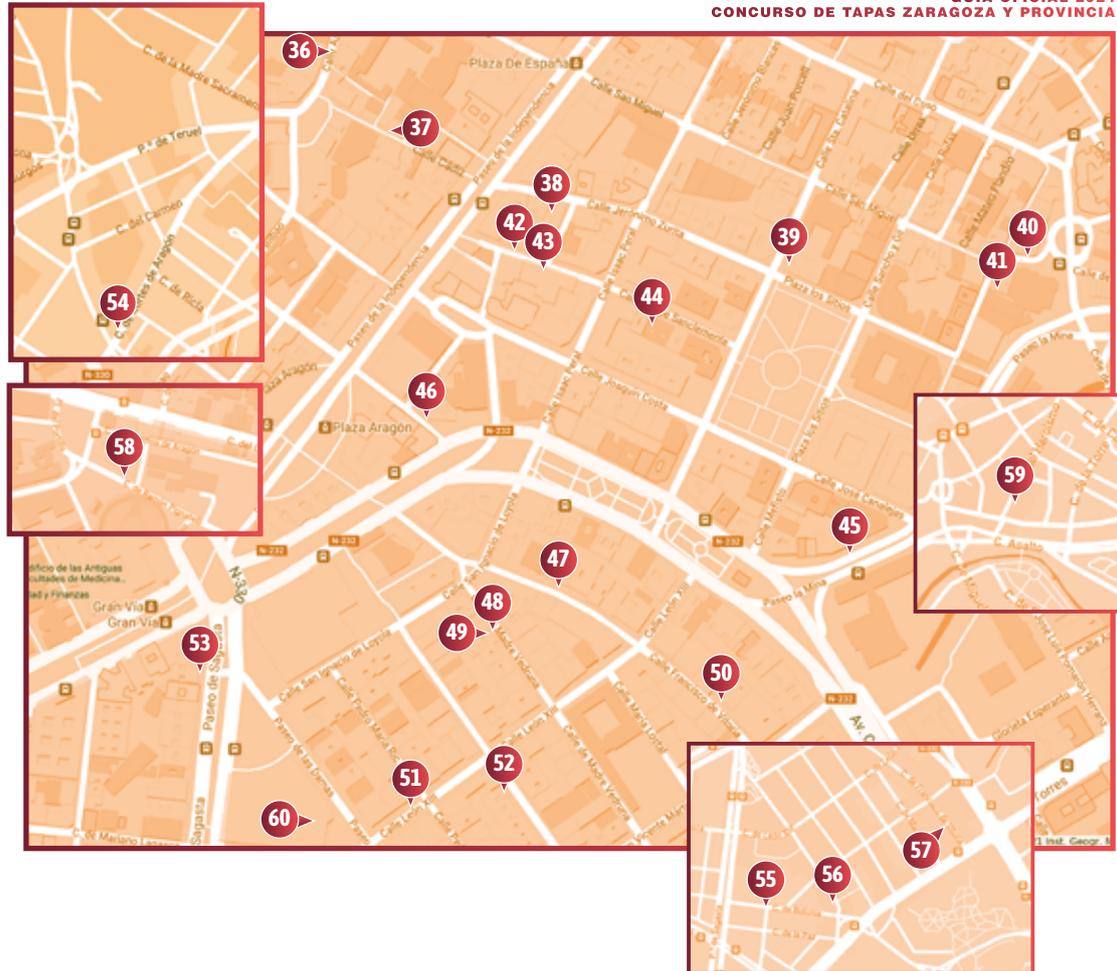


Tostados en Aragón

CENTRO



- 34 Espumosos C. Cinco de Marzo, 14
- 35 Mi Secreto C. Cinco De Marzo, 9
- 36 Bar La Pata Negra Azoque, 37
- 37 Loom C. Cádiz, 12
- 38 Café Del Tíbet C. Zurita, 4
- 39 Mondo San Miguel San Miguel, 25
- 40 3 Elementos C. San Miguel, 49
- 41 St. Michel San Miguel, 50
- 42 La Factoría C. Felipe Sanclemente, 5
- 43 Puffin'S Kitchen C. Juan Moneva, 6
- 44 Basho Café C. Felipe Sanclemente, 20
- 45 El Puerto Santa María P.º La Mina, 5
- 46 La Jaula de Los Grillos Juan Bruil, S/N
- 47 Marengo Francisco Vitoria, 5
- 48 La Bocca C. Sta. Joaquina de Vedruna, 6
- 49 Los Coscos Madre Vedruna, 7
- 50 Mas Torres C. Francisco Vitoria, 19
- 51 Estoril C. León XIII, 27
- 52 Atípico José María Lacarra, 18-20
- 53 Estoril Sagasta Pso. Sagasta, 14
- 54 Buenacara C. Cortes de Aragón, 30
- 55 Bolonia 11 Bolonia 11
- 56 Cafetería Verich Pº Damas, 42
- 57 Bar Nolagras Francisco Vitoria, 28-30
- 58 Ambrosio y Justino Pignatelli, 122
- 59 O Fogar Heroísmo, 43
- 60 Don Pascual Residencial Paraiso 2



-34-

TAPA ESPUMOSO 5M

Espumosos
C. Cinco de Marzo, 14



-37-

TIERRA Y MAR

Loom
C. Cádiz, 12

-35-

BOMBÓN DE CARRILLERA

Mi Secreto
C. Cinco De Marzo, 9



-38-

MASUBAMA

Café del Tibet
C. Zurita, 4

-36-

PATOÑO

Bar La Pata Negra
Azoque, 37



-39-

MONDO CROQUETÓN ARAGONÉS

Mondo San Miguel
San Miguel, 25

-40-



BANDERILLA CON CÍTRICOS

3 Elementos
C. San Miguel, 49



-41-



CÓCTEL DE TOMATE CHERRY CON REDUC- CIÓN DE VODKA

St. Michel
San Miguel, 50



-40-

BURRITO MEXICANO

3 Elementos
C. San Miguel, 49



-41-

PAPADA

St. Michel
San Miguel, 50



-41-



TARTAR DE ARENQUE AHUMADO

St. Michel
San Miguel, 50



-42-

CROQUETA DE CHORIZO PICANTE

La Factoría
C. Felipe Sanclemente, 5



-43-

TARDES DE DOMINÓ
Puffin'S Kitchen
C. Juan Moneva, 6



-46-



RECUERDOS DEL PONIENTE
El Puerto Santa María
P.º La Mina, 5



-44-



UN ATÚN QUE QUISO SER JAMÓN
Basho Café
C. Felipe Sanclemente, 20



-46-



PEPA PIG
La Jaula de Los Grillos
Juan Bruil, S/N



-45-



AROMAS DE ARACENA
El Puerto Santa María
P.º La Mina, 5



-47-

ZARAGOZA
Marengo
Francisco Vitoria, 5



-48-



SYRIACONNECTION

La Bocca

C. Sta. Joaquina de Vedruna, 6



-50-



CACHOPÍN DE VACA CURADA

Mas Torres

C. Francisco Vitoria, 19

-49-



LOLITA

Los Coscos

Madre Vedruna, 7



-50-

ARENQUE CON SUS AMIGOS

Mas Torres

C. Francisco Vitoria, 19

-50-

ROLLITO DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

Mas Torres

C. Francisco Vitoria, 19



-51-

CACHETO GRATINADO

Estoril

C. León XIII, 27

-52-

7677

Atípico

José María Lacarra, 18-20



-55-

**CARAMELO
CRUJIENTE
DE MORCILLA**

Bolonia 11

Bolonia 11



-53-

00

Estoril Sagasta

Pso. Sagasta, 14



-56-

VERICH

Cafetería Verich

Pº Damas, 42



-54-



**MOSAICO
DAMASQUINO**

Buenacara

C. Cortes de Aragón, 30



-57-



DANDO LA NOTA

Bar Nolagras

Francisco Vitoria, 28-30



CENTRO

-58-

LA CROQUETA DEL AMBROSIO

Ambrosio y Justino
Pignatelli, 122



-58-

EL ATADILLO DEL PORTILLO

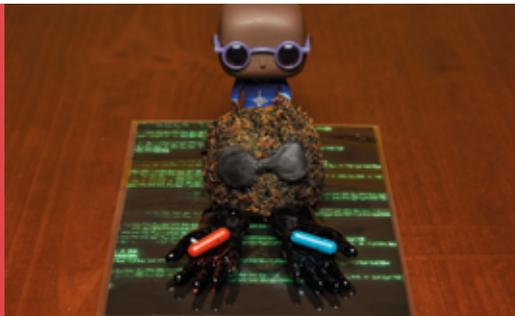
Ambrosio y Justino
Pignatelli, 122



-59-

MORPHEO

O Fogar
Heroísmo, 43



Zaragoza sabe bien



Zaragoza
AVENTAJAMIENTO



VEN Y QUÉDATE CERQUITA

—
**DESCUBRE
ZARAGOZA
PROVINCIA**

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



DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA

descubrezaragozaprovincia.es
#venyquédatecerquita
#descubrezaragozaprovincia



-60-

SUSHI Y PASCUAL
Don Pascual
Residencial Paraiso 2



-60-

... Qué ES PERAS
Don Pascual
Residencial Paraiso 2



-60-

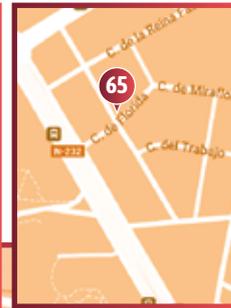
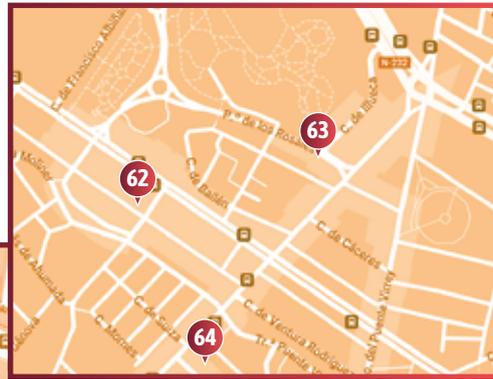
COMO CERDO PARA CHOCOLATE
Don Pascual
Residencial Paraiso 2



LAS FUENTES SAN JOSÉ TORRERO



- 61 Lord Byron C. Escultor Félix Burriel, 3
- 62 Zipy y Zape C. José Pellicer, 18
- 63 Belama Pso. Rosales, 3
- 64 Forico C. Doce De Octubre, 10
- 65 El Arcángel C. Lorenzo Pardo, 23
- 66 Costa Azul C. Dr. Suárez Perdiguero, 2
- 67 El Escondite P.º de los Rosales, 30
- 68 Kaplan C. Sancho Abarca, 4
- 69 Envero Gastro Wine P.º Rosales, 26
- 70 Gastro Taberna Böh Paseo Sagasta, 70
- 71 La Tía Petaca P.º Sagasta, 53
- 72 Hamburgos P.º Sagasta, 55
- 73 La Peña C. María Moliner, 19
- 74 Bar Lieto Vaporeto, 17



PARQUE VENEZIA

-61-

LORDBYRON

Lord Byron
C. Escultor Félix Burriel, 3



-62-

FERRERO ZIPI Y ZAPE

Zipi y Zape
C. José Pellicer, 18



-61-

EMBOCAR EL MAR

Lord Byron
C. Escultor Félix Burriel, 3



-62-

MINI CACHOPO DE TERNASCO

Zipi y Zape
C. José Pellicer, 18



-61-



LAURI

Lord Byron
C. Escultor Félix Burriel, 3



-62-

LINGOTE DE CALLOS ZIPI Y ZAPE

Zipi y Zape
C. José Pellicer, 18



-63-



SANTOÑITO
Belama
Pso. Rosales, 3



-64-

PIRULETA
Forico
C. Doce De Octubre, 10



-64-



**DELICIA
DE LONGANIZA**
Forico
C. Doce De Octubre, 10



-65-

**EMPANADILLA DE
ATÚN**
El Arcángel
C. Lorenzo Pardo, 23



-64-



FORICO
Forico
C. Doce De Octubre, 10



-65-

EL ARCÁNGEL
El Arcángel
C. Lorenzo Pardo, 23



-66-

**LANGOSTINO
BATURRO**

Costa Azul
C. Dr. Suárez Perdigueru,2



-67-



DESEO

El Escondite
P.º de los Rosales, 30



-66-



SIN GLUTEN

BACALAO COSTA AZUL

Costa Azul
C. Dr. Suárez Perdigueru,2



-68-

KAPLAN

Kaplan
C. Sancho Abarca, 4



-66-



SIN GLUTEN

AIRES DE MAR

Costa Azul
C. Dr. Suárez Perdigueru,2



-69-

**REVOLUCIÓN CON EL
CHIPICURRY**

Envero Gastro Wine
P.º Rosales,26



-70-

BÖH
Gastro Taberna Böh
Paseo Sagasta, 70



-72-



SIN GLUTEN

**PEPEROTE
DEL MERCADO**
Hamburgos
P.º Sagasta, 55



-71-

BOMBÓN MAÑO
La Tía Petaca
P.º Sagasta, 53



-73-

**CANUTO IBÉRICO Y
COSITAS BUENAS**
La Peña
C. María Moliner, 19



-71-

TENTACIÓN ORANGE
La Tía Petaca
P.º Sagasta, 53



-74-



SIN GLUTEN

SOLETE
Bar Lieto
Vaporeto, 17



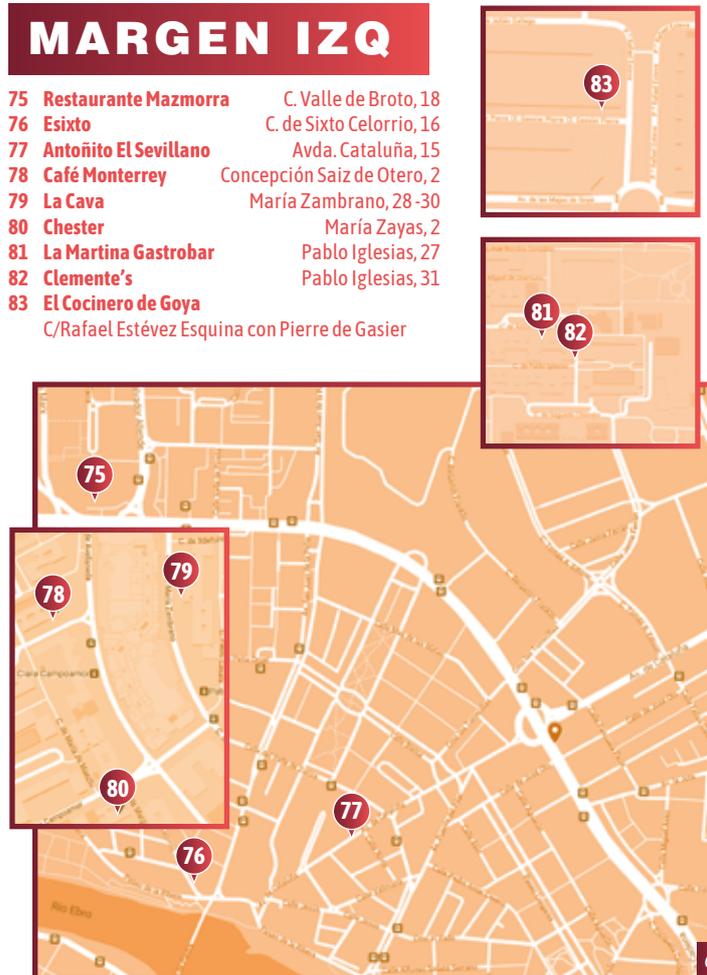
LO QUE VES, ES.



aragonalimentos.es

MARGEN IZQ

- 75 **Restaurante Mazmorra** C. Valle de Broto, 18
- 76 **Esixto** C. de Sixto Celorrio, 16
- 77 **Antoñito El Sevillano** Avda. Cataluña, 15
- 78 **Café Monterrey** Concepción Saiz de Otero, 2
- 79 **La Cava** María Zambrano, 28-30
- 80 **Chester** María Zayas, 2
- 81 **La Martina Gastrobar** Pablo Iglesias, 27
- 82 **Clemente's** Pablo Iglesias, 31
- 83 **El Cocinero de Goya**
C/Rafael Estévez Esquina con Pierre de Gasier



-75-



BOMBA DE CASPE
Restaurante Mazmorra
C. Valle de Broto, 18



-76-

PASTELICO ARAGONÉS

Esixto
C. de Sixto Celorrio, 16



-75-

BUÑUELO DE POLLO
Restaurante Mazmorra
C. Valle de Broto, 18



-77-

CAPRICO TRIANERO
Antoñito El Sevillanov
Avda. Cataluña, 15



-76-

FLECHA
Esixto
C. de Sixto Celorrio, 16



-78-

Monterrey
Café Monterrey
Concepción Saiz de Otero, 2



-79-



DONUT MAÑO

La Cava

María Zambrano, 28-30



-82-

CHUPITO MAÑO

Clemente's

Pablo Iglesias, 31

-80-

SAQUITO CHESTER

Chester

María Zayas, 2



-83-

EL PURITO DE GOYA

El Cocinero de Goya

C/Rafael Estévez Esquina
con Pierre de Gasier

-81-

LA COCA BATURRA

La Martina Gastrobar

Pablo Iglesias, 27

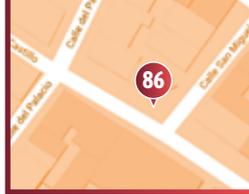


ALMOZARA



- 84 Gastrobar Tonik** Avda. Puerta Sancho, 12
85 Chicago Batalla de Bailen, 1

CASSETAS



- 86 El Pozal**
Castillo, 28 - (Casetas)



-84-



SI ES POSIBLE
Gastrobar Tonik
Avda. Puerta Sancho, 12

DELICIAS



- 87 Casa Agustín**
Jordana, 6
88 Teatro de las Esquinas
Vía Universitarias, 30
89 Casa Landa
C/ Fueros de Aragón nº 20
90 El Cocinero de Miralbueno
Pza. Lagos Azules 7-8
Miralbueno



-84-

**SOL NACIENTE DEL
PIRINEO**
Gastrobar Tonik
Avda. Puerta Sancho, 12

MIRALBUENO



-85-



LA DEMETRIA
Chicago
Batalla de Bailen, 1

-86-

EL TRAGA BOLAS
El Pozal
Castillo, 28 - (Casetas)



-88-

L'AMBIGÚ
Teatro de las Esquinas
Vía Universitarias, 30



-86-



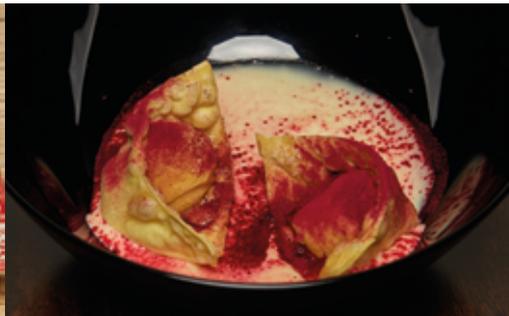
SIN GLUTEN

GUSANITO
El Pozal
Castillo, 28 - (Casetas)



-89-

WANTON DE ERIZO
Casa Landa
C/ Fueros de Aragón nº 20



-87-

EMPANADILLA CASA AGUSTÍN
Casa Agustín
Jordana, 6



-90-



SIN GLUTEN

MILHOJAS
El Cocinero de Miralbueno
Pza. Lagos Azules 7-8
Miralbueno



-91-

LA ROSALÍA

Bocatart

Pedro Cerbuna, 23



-93-

**EMPANADILLA
ORIENTAL**

El Serrablo

C. Manuel Lasala, 44



-92-

**HOMENAJE AL PAS-
TOR ARAGONÉS CON
ABADEJO Y QUESO
AZUL DEL PIRINEO**

La Viña

C. Arzobispo Apaolaza, 23



-94-

**BOCADO
ARAGONÉS 2.3**

Taberna Casa Nagara

C. Bruno Solano, 3



-93-

**LINGOTE DE
TERNASCO CON
FONDO DE PATATA**

El Serrablo

C. Manuel Lasala, 44



-95-



**RAVIOLI DE PEZ
ESPADA**

Bar Figari

Bruno Solano, 4



-96-

**CHANCHO DE OCHO
PATAS**

Isla Antilla
C/ de Alfonso X El Sabio, 3



-99-



SIN GLUTEN

**LAS ESTACIONES DE
LA CEBOLLA**

Bar El Palco
Juan Carlos I, 59

-97-

**PATACÓN
CON CORDERO**

El Boticario
Av. Francisco De Goya, 50



-99-

AIRES DE ESPERANZA

Bar El Palco
Juan Carlos I, 59

-98-



SIN GLUTEN



**BOMBÓN DE VACA
MADURADA**

Kentya
Av. Gómez Laguna, 82- La Floresta



-00-



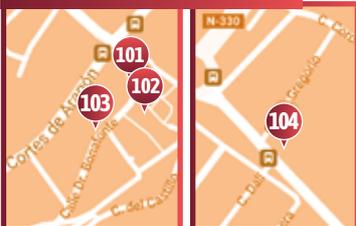
SIN GLUTEN

BROCHETA ESPECIAL

La Hora Montecanal
Avda. Ilustración, 7

PROVINCIA

CADRETE



- 101 Bar Búfalo Pza. Aragon, 14- Cadrete
- 102 La Tasca de Juanje Pl. Aragón, 7
- 103 Casino Doctor Bonafonte, 4- Cadrete
- 104 Los Cuarteranos Avda. Zaragoza, 42- Caderete

CARIÑENA



- 105 Casa Marzo Avda. Ejercito Español, S/N

UTEBO



- 106 Bar Nobelty by Lorenzo Pza. España, 13- Utebo

ALAGÓN



- 107 Flash Alagón Pl. España, 10

VILLANUEVA DE GÁLLEGO



- 108 Moss Garden C/Eulogio Oscáriz, S/N Villanueva de Gállego.

MORATA DE JALÓN



- 109 Albergue Morata Cmno. del Baldío, S/N

CADRETE

GUÍA OFICIAL 2024
CONCURSO DE TAPAS ZARAGOZA Y PROVINCIA



-101-

ARAGÓN
Bar Búfalo
Pza. Aragon, 14
Cadrete



-101-

CRUJIENTE DE ATÚN
Bar Búfalo
Pza. Aragon, 14
Cadrete



-102-

SORPRESA MEDITERRANEA
La Tasca de Juanje
Pl. Aragón, 7
Cadrete

-102-

TEJA DE CADRETE

La Tasca de Juanje
Pl. Aragón, 7
Cadrete



-88-

LA CUARTERANA

Los Cuarteranos
Avda. Zaragoza, 42 -
Cadrete



-103-

SAQUITO DE MORCILLA

Casino
Doctor Bonafonte, 4 -
Cadrete



-103-

CROQUETA DE CARDO Y LONGANIZA

Casino
Doctor Bonafonte, 4 -
Cadrete



-105-



GILDA DE CARIÑENA

Casa Marzo

Avda. Ejercito Español, S/N
Cariñena



-107-



CHURRICO

Flash Alagón

Pl. España, 10
Alagón



-105-

SAQUITO DE LONGANIZA

Casa Marzo

Avda. Ejercito Español, S/N
Cariñena



-108-



TACO DE TERNASCO PIBIL

Moss Garden

C/Eulogio Oscáriz, S/N
Villanueva de Gállego.



-106-

CINCOMARZADA MARINA

Bar Nobelty by Lorenzo

Pza. España, 13
Utebo



-108-



PATITO DE GOMA

Moss Garden

C/Eulogio Oscáriz, S/N
Villanueva de Gállego.



PROVINCIA

-108-

JUANA LA LOCA

Moss Garden

C/Eulogio Oscáriz, S/N
Villanueva de Gállego



-109-



GILDA

Albergue Morata

Cmno. del Baldio, S/N
Morata



-109-



EL TRONQUITO DEL MERENDERO

Albergue Morata

Cmno. del Baldio, S/N
Morata



NUEVA

AMBAR 1900 SIN FILTRAR

**NO LE DES
MÁS VUELTAS**



**ABRE Y
DISFRUTA.**

AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS

Ambar recomienda un consumo responsable.

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 y organiza



Apoyo institucional



Patrocinan



Colaboran



Special Partners

