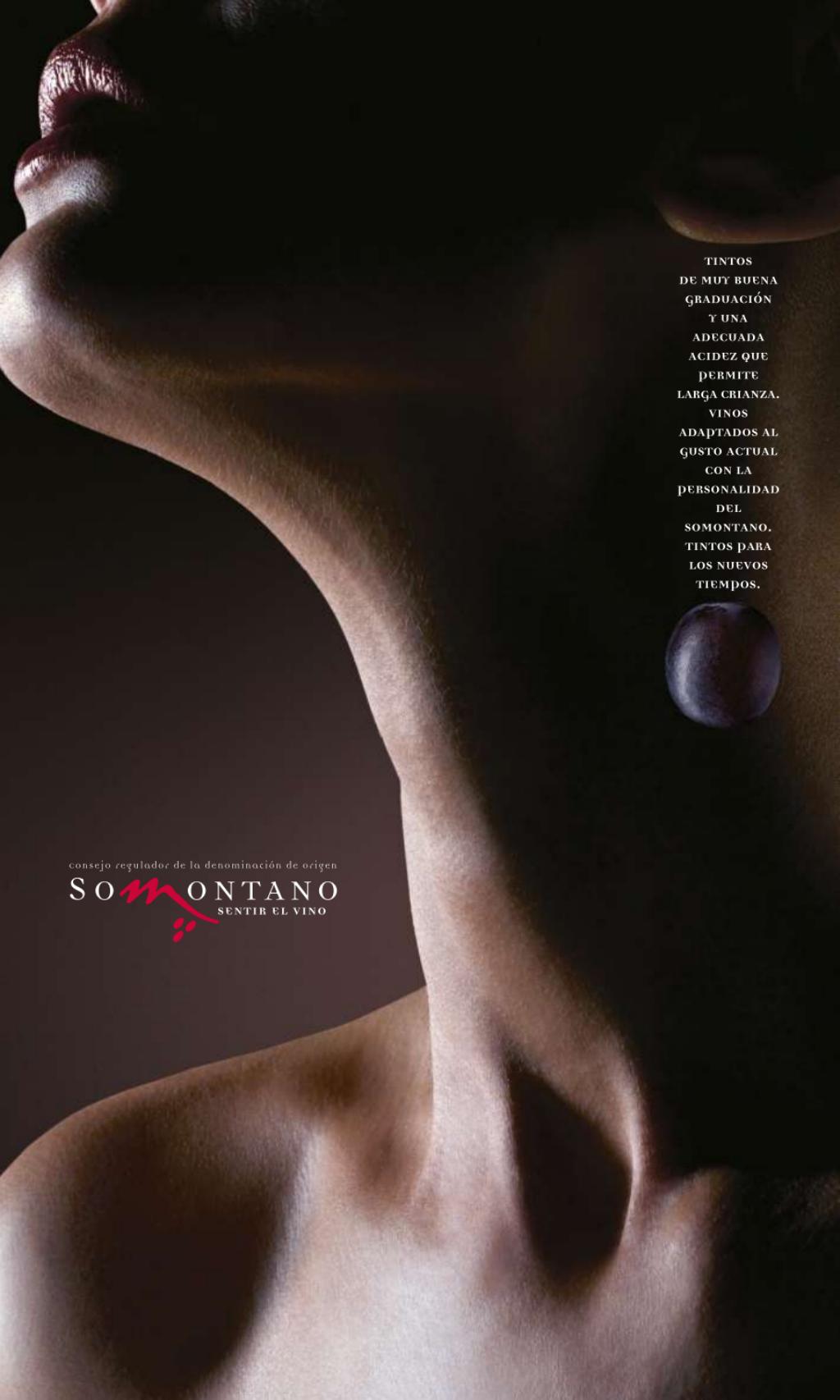


Comer en Zaragoza

Guía de restaurantes en Zaragoza

Restaurant guide Zaragoza





TINTOS
DE MUY BUENA
GRADUACIÓN
Y UNA
ADECUADA
ACIDEZ QUE
PERMITE
LARGA CRIANZA.
VINOS
ADAPTADOS AL
GUSTO ACTUAL
CON LA
PERSONALIDAD
DEL
SOMONTANO.
TINTOS PARA
LOS NUEVOS
TIEMPOS.



consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO
SENTIR EL VINO



Cocina tradicional o de vanguardia, vegetariana o de mercado, servida en ambientes clásicos o desenfadados... En Zaragoza tenemos, por suerte, restaurantes para todos los gustos, pero con algo en común: el buen hacer y un alto nivel gastronómico.

Zaragoza tiene una materia prima muy variada y de gran calidad que es la protagonista en muchos de los menús de los establecimientos, pero también podemos encontrar influencias de otros lugares, pues nuestros cocineros son reputados profesionales que no dejan de innovar y de aplicar sus ideas gastronómicas.

La capital aragonesa ofrece una amplísima oferta de restauración a la altura de las capitales españolas más reconocidas. En esta guía encontrarás todos los establecimientos asociados a Horeca, restaurantes con un alto nivel y que ofrecen todas las garantías para el cliente. Una guía muy completa que recoge todas las características fundamentales de los restaurantes y con la cual el lector podrá hacerse una idea del mapa gastronómico zaragozano, sabiendo cuál es el restaurante adecuado para cada ocasión.

Les animo a leer esta guía y a disfrutar de todos los establecimientos que en ella aparecen. Seguro que lo disfrutan.

Buen provecho.

Luis Vaquer, Presidente de la Asociación de Empresarios de Restaurantes de Zaragoza - Horeca Restaurantes.



índice

6 — **Zaragoza, destino turístico**

8 — **Oficinas de Turismo**

10 — **Zaragoza ciudad**

86 — **Zaragoza provincia**

105 — **Índice alfabético**

107 — **Teléfonos de interés**



Portada:
Cenador El Foro
Más info: página 38

Guía Comer en Zaragoza 2019-20

Edita: Shackleton Arte y Comunicación para la Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza (HORECA)

Realización: Shackleton Arte y Comunicación

C/ Lago de Barbarisa, 8, 5A 50011 Zaragoza

Tel: 976 33 57 30 / info@shackletoncomunicacion.com

Diseño: David Vargas - davidvargas.eu

Fotografía: Almozara Fotografía · Depósito legal: Z-2784-2009

LAS OBRAS MAESTRAS
NO NACEN DE LA
ZONA DE CONFORT



*Royal Bliss es una marca registrada de The Coca-Cola Company.


ROYAL
BLISS®

COMPLICARSE LA VIDA
ES MARAVILLOSO

UNA NUEVA GAMA DE MIXERS CON MÁS DE
CUARENTA MATICES Y SABORES COMPLEJOS

Zaragoza, destino turístico diverso

La ciudad de Zaragoza y su provincia ofrecen al visitante numerosos atractivos culturales, naturales y gastronómicos que la convierten en un destino turístico de gran riqueza y variedad.



El rico patrimonio histórico-monumental de las calles de Zaragoza aglutina grandes joyas de la arquitectura civil y religiosa e importantes museos que el visitante puede contemplar paseando por las zonas más antiguas de la ciudad. Así podrá descubrir el patrimonio que romanos, musulmanes, judíos y cristianos nos legaron. Cuatro culturas muy diferentes que dejaron su impronta en la ciudad del Ebro.

La Basílica del Pilar es el monumento más visitado, el símbolo más reconocido de Zaragoza, y destacan sus pinturas y frescos, sobre todo la cúpula Regina Martyrium, pintada por Francisco de Goya y restaurada recientemente. La catedral de San Salvador, más conocida como La Seo, se reabrió al público en 1998, tras 20 años de obras.

Fue mezquita en la época musulmana y templo cristiano con Alfonso I el Batallador, hasta convertirse en el edificio gótico-mudéjar que hoy contemplamos.

Muy bellos son los templos barrocos de Santa Isabel de Portugal, San Felipe, San Nicolás de Bari y el Real Seminario de San Carlos Borromeo, así como las iglesias mudéjares de San Pablo, San Gil Abad y Santa María Magdalena, con una impresionante torre. La cripta de Santa Engracia, las murallas y los museos de las termas públicas, el foro, el puerto fluvial y el teatro de Caesaraugusta son los mejores ejemplos de arqui-



tectura romana que se conservan en la ciudad. Otro edificio de interés es La Alfajería, el palacio de la época musulmana mejor conservado en el norte de España, que sirve de sede a las Cortes de Aragón. Su torre, llamada del Trovador, debe su nombre a la leyenda medieval aragonesa que inspiró la ópera de Verdi del mismo nombre. El Mercado Central, la Casa Solans y la Estación del Norte son grandes ejemplos de edificios civiles de los siglos XIX y XX. La capital aragonesa también cuenta con espacios verdes para el disfrute de la naturaleza.

El Galacho de Juslibol o el de La Alfranca, por ejemplo, son antiguos meandros que sirven de hábitat a singulares especies animales y vegetales. La arboleda de Macanaz, en la margen izquierda del río es un lugar ideal para pasear por las riberas y descubrir los patos que nadan por el Ebro. El soto de Cantalobos, en

Las Fuentes, también posee un rico ecosistema. Las riberas del Ebro, del Gállego y del Canal Imperial de Aragón se han adecentado e, incluso, se ha creado un embalse de recreo en los depósitos de Casablanca, convirtiéndolos en otros lugares ideales para disfrutar del aire libre. Sin olvidar, por supuesto, el Parque Metropolitano del Agua, con 115 hectáreas, el Parque Grande y el del Tío Jorge, que son otros pulmones verdes de la ciudad. Además, la celebración de la Exposición Internacional de 2008 nos ha dejado edificios emblemáticos como la Torre del Agua, el Pabellón Puente o el acuario.

Hay muchas actividades para realizar en la ciudad. Zaragoza Turismo pone a su disposición una amplia variedad de servicios turísticos para conocer y disfrutar de la ciudad: recorridos en bus turístico, tanto diurno como nocturno y el megabus para los niños.

Oficinas de Turismo

Oficina de Turismo (Central)

Edificio El Cubo

C/ Eduardo Ibarra s/n, 2^aPlanta

Teléfono: 976 721 333

Tf. Turístico: 976 20 12 00

Teléfono whatsapp: 606 655 107

Oficina de Turismo de la Estación Zaragoza Delicias

Avda. de Navarra, 80

Tf. Turístico: 976 20 12 00

Teléfono whatsapp: 606 655 107

oficinadelicias@zaragozaturismo.es

www.zaragozaturismo.es

Oficina de Turismo de La Feria de Muestras

Autovía A-2, km. 311

Teléfono: 976 764 700, ext. 502

Tf. Turístico: 976 20 12 00

Teléfono whatsapp: 606 655 107

www.zaragozaturismo.es

Oficina de Turismo de La Plaza del Pilar

Plaza Ntra.Sra. del Pilar, s/n

Tf. Turístico: 976 20 12 00

Teléfono whatsapp: 606 655 107

oficinapilar@zaragozaturismo.es

www.zaragozaturismo.es

Oficina de Turismo Torreón de La Zuda

Glorieta de Pío XII, s/n / Avda. César Augusto

Tf. Turístico: 976 20 12 00

Teléfono whatsapp: 606 655 107

oficinazuda@zaragozaturismo.es

www.zaragozaturismo.es

Oficina de Turismo del Aeropuerto

Carretera del Aeropuerto

Teléfono Aeropuerto: 976 712 300

Teléfono: 902 780 982

Tf. Turístico: 976 20 12 00

Teléfono whatsapp: 606 655 107

infoturismoaeropuerto@zaragoza.es

www.zaragozaturismo.es



ALQUÉZAR

ROSADO



PINKEXPLOSION
WWW.ALQUEZARROSADO.COM

Zaragoza ciudad





Descubre la Cariñena

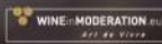
La comarca del **Campo de Cariñena** da nombre a una uva, algo único en todo el mundo y, para nosotros, la mejor forma de expresar la **unión de esta tierra** con el vino.

GRANDES VINOS

The legacy of Cariñena

www.grandesvinos.com

f t in You Tube p



El vino se debe beber con moderación

Zaragoza

+ Albarracín

Plaza Nuestra Señora del Carmen, 1-2-3
Tfno.: 976 232 473
info@parrillaalbarracin.com
www.parrillaalbarracin.com



Menú Carta

15€ 30€
20€ 60€



Espacio gastronómico con decoración actualizada, servicios a lo largo de todo el día desde el desayuno hasta la última copa. Especialidades en hamburguesas de distintos tipos de carnes y paletilla de ternasco asado.

It is a restaurant with modern decoration and is open all day long, for breakfast, lunch and dinner. It is specialized in hamburgers from various types of meat and grilled lamb shoulders

Horarios / Timetable



Absinthium

C/ Coso, 11
Tfno.: 876 707 274
reservas@absinthium.es
www.absinthium.es



Menú Carta

60€



Está dirigido por el sumiller Jesús Solanas y el cocinero Roberto Alfaro. Local acogedor que incorpora un Xerry bar de alta coctelería. Ofrece una cocina clásica contemporánea, para dejarse aconsejar y guiar por las sugerencias y buen hacer de estos dos profesionales. Organizan catas y otras actividades.

Under the management of the well known Somelier Jesús Solanas and the chef Roberto Alfaro. It is a cozy place that also offers a Xerry Bar. The cuisine is classic contemporary, to be guided by the chef's suggestions. They also organize wine tastings and other activities.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo y lunes / Vacaciones: Semana santa, agosto y festividades navideñas

Zaragoza

Alkarení's Bazaar

C/ Don Teobaldo, 14
Tfno.: 976 391 404
altoscal@terra.es
www.alkarenis.es



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo y lunes

Antiguo La Jota

Av. de Cataluña, 40
Tfno.: 976 47 38 52
antiguolajota@gmail.com



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Festivos tarde

Menú Carta

10€ 30€
40€



Ofrece una carta "viajera" con cocina de la ruta de la seda, con influencia de la gastronomía colonial, llegando incluso a los sabores mestizos del Yucatán. Alkarení's Bazaar tiene a la venta muchos de los artículos de decoración distribuidos por el restaurante. Además, cuenta con una pequeña carta de cócteles, y un domingo al mes ofrece un vermut con compras y delicias en miniatura.

It offers a "travelling" menu with a cuisine from the silk route, and with influence of colonial gastronomy, even with a taste from Yucatan. Also offers a cocktail list, and one Sunday a month appetizer with shopping.



Especialistas en montaditos y bocadillos muy originales y creativos, Antiguo Bar La Jota es uno de los locales de referencia en el tapeo en la margen izquierda de Zaragoza, son habituales en el concurso de tapas de la ciudad, donde han conseguido varios premios. Ofrece una cocina de mercado y entre sus platos destaca la chuleta de vaca vieja.

It is specialized in different types of tapas and sandwiches very original and creative. It is also one of the key places at the other side of the river Ebro. It is very active and participates in tapas and other cuisine contexts of the city. It offers a market cuisine, with menus prices between 15,50 to 25 euros. Amongst its plates highlights the old cattle steak.

Zaragoza

Aragonia Palafox

C/ Marqués de Casa Jiménez, s/n
Tfno.: 976 794 243
rttearagonia@palafoxhoteles.com
www.restaurantearagonia.com



Menú Carta

28€
-
50€



Cocina de temporada, kilómetro 0. Especialidades en arroz con pollo de corral y ternasco de Aragón. El restaurante está ubicado en el Hotel Palafox, cuenta con una decoración elegante e intimista. Su cocina está basada en producto aragonés de cercanía y pequeños productores, con una renovación periódica de su carta.

It offers a seasonal and proximity cuisine. It is specialized in rice with farmed chickens, and Aragonese roast baby lamb. The restaurant is located in the Hotel Palafox, and is got a cosy and an elegant decoration. The cooking is based in seasonal Aragonese products from small and nearby producers. Menu is changed periodically.

Horarios / Timetable



Área de Servicio El Cisne

Ctra, Madrid A-2, km. 309
Tfno.: 976 344 300
cisne@conzerta.es
www.areasnet.com



Menú Carta

12€
15€



Cocina mediterránea, especialidades en torreznos, huevos rotos, migas y hamburguesas. Próximo a la Feria de Zaragoza y a la ciudad. Cafetería, bocatería y self service basado en cocina mediterránea. Zona exterior de picnic.

It offers a Mediterranean Cuisine, specialized in broken eggs, breadcrumbs and hamburgers. It is located near the Zaragoza Fair and the city. Also available cafeteria and self-service based on Mediterranean food. Outside, picnic area available.

Horarios / Timetable



Horario 24 horas

*Hay Garnachas...
y Garnacha Centenaria*



ARAGONESAS
BODEGAS WINERY

www.bodegasaragonesa.com

Zaragoza

Asador Campo del toro

Plaza Portillo, 5
Tfno.: 976 959 146
asadorcampodeltoro@hotmail.com
www.asadorcampodeltoro.es



Menú Carta

15€	40€
-	
25€	
-	
32€	

Asador Campo del Toro, ahora totalmente renovado, les ofrece un ambiente taurino único en Zaragoza, ubicado junto a la Plaza de Toros de la Misericordia.

Dispone de una amplia carta y de menús de diario y de fin de semana. Ofrece una cocina tradicional y selecta bodega. Están especializados en carnes a la brasa.

It is a Grilled restaurant, which is been totally renovated. Offer a bullfighting atmosphere, unique in Zaragoza, also because is located near the City Misericordia bullring. It offers an ample a la carte menu and also daily and weekend menu. Traditional cuisine, and a selected wine cellar. They are specialized in barbecue meat.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche

Asador de Aranda

C/ Arquitecto Magdalena, 6
Tfno: 976 226 417
zaragoza@asadordearanda.com
www.asadordearanda.com



Menú Carta

35€	40€
-----	-----

Elegante mesón castellano con comedores privados perfectos para la celebración de todo tipo de eventos y reuniones de empresa. Especializado en lechón y cochinillo asado en horno de leña.

It is an elegant Castilian meson with private rooms for different types of celebrations and business meetings. It is specialized in roast suckling pig cooked in a wood oven.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche · Cierre por vacaciones: tres semanas en agosto

Zaragoza

Asador Maza Etxea

Manuel Lasala, 44
Tfno.: 976 351 852
koldomaza@gmail.com
www.restaurantemazaetxea.com

Menú

Carta

15€ 30€



Cocina de mercado y de temporada. Son conocidos sus calçots en temporada. Entre sus especialidades destacan las carnes rojas y arroces. Dispone de tres comedores para carta, privado y de eventos.

It offers a market and seasonal cuisine. Is well-known its Calsots went are in seasons. It is specialized in red meat and rice. Offers also three private rooms for a la carte menú and events.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo y lunes noche



Anuncia tus productos y servicios en HORECA MAGAZINE

Principal canal de comunicación de la hostelería aragonesa

Tf: 976 335730 · info@shackletoncomunicacion.com

Shackleton
arte comunicación

Zaragoza

Bal D'o Burguer

Menú

Carta

CC Intu Puerto Venecia (Zona del lago)

Tfno. 976 930 554

baldozaragoza@gmail.com

www.bal-do.com



Cocina con producto de temporada presentados en un menú semanal. Destacan sus hamburguesas y planchaditos. Tapas y raciones creativas con gusto y variedad. Amplia terraza exterior. Opciones para celebraciones, cenas de empresa y grupos.

Restaurant with seasonal products presented in a weekly menu. Highlights its hamburgers and planchaditos. Tapas and creative portions with taste and variety. Large outdoor terrace. Options for celebrations, company dinners and groups.



Horarios / Timetable



Baltax

Pº María Agustín, 13

Tfno.: 976 228 601

info@restaurantebaltax.com



El establecimiento consta de comedor para unas 60 plazas, un salón privado para 20 personas y cafetería abierta desde las 7 hasta las 24 horas todos los días, excepto domingos. Confeccionan tapas, bocadillos, menús de empresa, para grupos, despedidas de soltero, etc. Tiene terraza y sus especialidades son los Caprichos Baltax para compartir.

This restaurant has 60 seats restaurant and a private room for up to 20 people, with a cafeteria which is opened from 7 am to midnight every day. It is specialized in business and group menus and family gatherings. Also the cafeteria prepares sandwiches and tapas.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo · Vacaciones: No

Zaragoza

Bambola

Paseo de la Noria, s/n
Tfno.: 876 590 808
oscar.anados@restaurantebambola.es
www.restaurantebambola.es



Menú

Carta

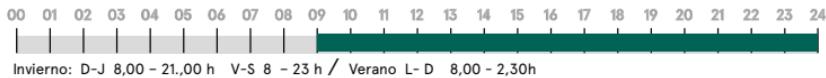
20€



Situado en el Parque del Agua, fácil aparcamiento, zona infantil y jardines. Especializados en carnes a la brasa y arroces. Música en directo los fines de semana, divertido y diferente.

Located in Zaragoza's Park of the Water. Easy parking, infants area and gardens. It is specialized in grilled meat and different types of rice. Live music at the weekend. It is great fun and different.

Horarios / Timetable



Baobab

C/ Arzobispo Apaolaza, 10
Tfno.: 976 359 011
hola@restaurantebaobab.com
www.restaurantebaobab.com



Menú

Carta

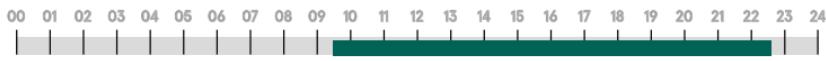
8,80
–
13,80



Lugar de encuentro donde compartir el gusto por los valores de la vida sana. Un restaurante de comida vegetariana, artesana y sabrosa, que prioriza siempre utilizar productos ecológicos, de comercio justo, y proximidad km 0.

A meeting place to share the taste for healthy food values. It is a vegetarian restaurant, homemade and savory, with priority for using ecological and nearby products of fair trade.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo tarde



Original para ENATE de Erwin Bechtold



ENATE

Arte en Esencia

@bodegaenate



WINE-MOTRACOM.it

Zaragoza

Beerland 1994

Plaza San Francisco, 17

Tfno: 976 560 603

Menú

Carta

16€



El sabor de la tradición cervecera y las más variadas tapas y manjares. Este acogedor establecimiento, con decoración típica alemana, cuenta con una amplia carta de cervezas de importación y deliciosos platos como mejillones a la cerveza, patatas beerland, chocrot con codillo estilo alemán y bocaditos de solomillo al foie y salsa de Oporto. Ofrece un servicio rápido y profesional y tiene un parking público en la misma plaza.

Typically German decoration, offers a wide range of imported beer. The specialties are mussels in beer, chard wit trotter in the German style, snacks of sirloin with foie gras and Oporto sauce. Fast and professional service. Public parking near by in the same square.

Horarios / Timetable



Begiris

C / Inocencio Ruiz Lasa, 52

Tfno: 691660055

info@sidreriabegiris.com

www.sidreriabegiris.com

Menú

Carta

12,50€

30€

30€



Cocina tradicional vasca y asador. Especialidades: chuleton de vacuno a la brasa, alubias de Tolosa, tortilla de bacalao y carnes a la brasa.

Disfruta de la degustación de las diferentes sidras sin límite, acompañadas de los productos tradicionales de la cocina vasca, en un entorno de auténtica sidrería vasca.

Traditional Basque cuisine and grilled. It is specialized Basque in beef stake on the grill, Tolosa beans, cod omelette and barbecue meat. It is a place to enjoy tasting different types of cider without limit, in a traditional Basque environment.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: lunes

21

Zaragoza

Birolla 4

Calle/ Blasón Aragonés, 4.
Tfno.: 976 97 90 93
birolla4@gmail.com



Menú Carta

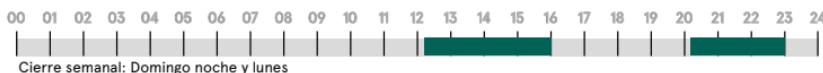
10,95€ 25€
30€



Situado en el popular "tubo de Zaragoza", con una decoración de una bodega industrial, apuesta por la calidad diferenciada.

It is located in the popular centre "El Tubo de Zaragoza". It is decorated like an old industrial cellar, and focus its food offer for an unique quality.

Horarios / Timetable



Bistrónomo

C/ Previsión Social , 19
Tfno.: 652 177 633
bistronomo@gmail.com



Menú Carta

30€ 20€
25€

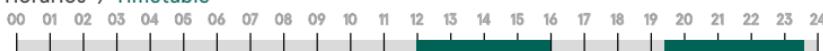


Cocina Bistró de fusión, tapas y menú degustación. Especialidades en casquería, productos de lonja.

Bar restaurante de estilo bistró, dispone de ocho mesas y barra de tapas, decoración de tipo industrial y atención personalizada.

It offers a Bistro fusion cuisine, with tapas and tasting menu. It is specialized in tapas, fresh market products and offal dishes. Small restaurant with only eight tables and a counter with tapas. Industrial style decoration and good services

Horarios / Timetable



Vacaciones: agosto, noviembre. / Cierre semanal: domingo noche, lunes completo y martes al mediodía



AGUA MINERAL NATURAL MONTE PINOS

NATURAL QUE SEA DE SORIA

MONTE PINOS, MUY BAJA EN SODIO

www.montepinos.com

Zaragoza

Blasón del Tubo

C/ Blasón Aragonés, 3
Tfno.: 976 204 687
augusforbla@hotmail.com
www.blasondeltubo.com

Menú Carta

13€ 30€



Tiene una pequeña y coqueta barra con gran variedad de fritos y montados. En el piso superior hay un elegante restaurante con capacidad para 50 personas con todas las comodidades que demanda el público. Trato selecto y con la experiencia de muchos años en el sector. Las especialidades de Blasón son entrantes como la Tempura de verduras o platos como el Steak tartare, marca exclusiva de la casa.

The restaurant is divided in two levels: On the first floor, there is a bar with a great variety of tapas. On the second floor there is a cosy restaurant for 50 people. It is specialized in vegetable dishes, tomato salad with sardines, cod fish and steak tartar. Professional and friendly service.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Lunes tarde y martes

Bocados

Plaza Fluví s/n Parque del Agua
Tfno.: 976 095 976
info@restaurantebocados.es
www.restaurantebocados.es

Menú Carta

19€



Restaurante con ambiente familiar y comida sencilla pero muy cuidada. Situado en el Parque del Agua, dispone de una espaciosa terraza climatizada ideal para familias, grandes grupos y celebraciones de todo tipo. Tiene un gran parque infantil con piscina de bolas y castillos hinchables.

It is a restaurant with a family atmosphere and simple but well handled cuisine. It is located near the Parque del Agua, with an ample heated terrace, ideal for families and big groups and celebrations.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Lunes

Zaragoza

Café de la Reina

Avda. Juan Carlos I, 14
 Tfno.: 876 541 157
hotelreinapetronila@palafoxhoteles.com
www.cafe delareina.com



Horarios / Timetable



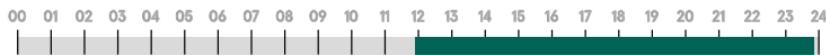
Horario: sábados de 10h a 2h y domingos de 10 a 00h

Calanova

Av Cesáreo Alierta, 16
 Tfno.: 976 878 060
informacion@calanova.es
www.calanovabar.com



Horarios / Timetable



M-J 12:00 a 00:00 / V-S 12:00 a 02:30 / D 12:00 a 17:00 / Cierre semanal: lunes

Menú Carta

16€	Plato del día
-	9,90€
20€	Precio medio
-	20€



Situado al nivel de calle y con acceso tanto desde el hall del Hotel como desde el pasaje exterior, el Café de la Reina es un marco ideal para quedar entre amigos, organizar una reunión o disfrutar de un almuerzo informal. Dispone de carta de desayunos y meriendas, tapas de autor y las de toda la vida, plato y menú del día de lunes a viernes, menú fin de semana y una carta variada e informal.

Located at street level and accessible both from the hotel lobby and directly from the outside passage, the Café de la Reina is an ideal place to meet friends, organise meetings or to have an informal lunch. The Café, which is open from early morning to late evening, adapts both its produce and its atmosphere depending on the time of day. It has breakfast and afternoon tea menus.

Menú Carta

14,90€	25€
30€	55€

Cocina mediterránea, con sabores de la tierra y algún toque divertido. Arroces, platos para compartir, pescados, carnes de calidad y postres. Establecimiento preparado para una reunión de empresa, un encuentro con amigos o una cena especial.

It offers a Mediterranean cuisine with local taste and creative touches. Highlights its rice, fresh fish, quality meat and deserts, all with portions to share. The place is suitable for business or friends meals and for special dinners.



ARROZ BRAZAL

Cultivado con agua de los Pirineos



www.arrozbrazal.es



/arrozbrazal

Zaragoza

Cankook

C/ Juan II de Aragón, 5
Tfno.: 976 23 95 16
cancookgastro@gmail.com
www.cancookrestaurant.com



Cocina creativa y de mercado. Ofrece dos menús degustación. Restaurante moderno, local luminoso, y con posibilidades, con varios salones, ideal para celebraciones y eventos privados.

It is a restaurant of creative and market cuisine. It offers two different tasting menus. Modern and bright place, ideal for private events and celebrations



Horarios / Timetable



Cierre semanal: lunes. Martes noche bajo reserva.

Carnívoro

C /Zurita, 21
Tfno.: 876 706 649
info@restaurantebernardo.es
www.restaurantecarnivoro.es



Cocina especializada en carnes. Restaurante con una imagen cuidada y una calidad superior en sus productos, donde los más suculentos cortes de carne y el buen vino van de la mano. Decoración retro de los años 60, con un concepto de restaurante para disfrutar compartiendo los productos de su carta.

It is specialized in meat, with a large menu and good wine list. It is decorated on a retro style from the sixties with a concept of restaurant for sharing the dishes on the menu.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: domingo

Zaragoza

Casa Emilio

Avda. Madrid, 5
Tfno.: 976 434 365
restauranteacasaemilio@hotmail.com



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche y lunes noche

Casa Juanico

Plaza Santa Cruz, 21
Tfno.: 976 397 252
casajuanico1929@gmail.com



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Martes

Menú Carta

L-V: 9,50€
Sábados: 10,50€
D y Festivos: 11,50€



Antigua casa de comidas. Es el restaurante de Zaragoza más antiguo regentado por la misma familia. Un referente de la vida cultural de Zaragoza y Aragón.

It is the oldest traditional restaurant which is being run by the same family. It is a reference point for the traditional culture of Aragón and Zaragoza.

Menú Carta

10€ 20€
15€ 30€



Bodega aragonesa fundada en 1929 situada a 200 metros de la plaza del Pilar, muy cerca de un aparcamiento público. Destacan sus tapas de nueva cocina, que son un deleite para el paladar, y su afanado servicio. No se puede pasar por allí sin probar el jamón con chorras.

Aragonese wine bar founded in 1929. Located 200 metres from the Pilar Square, public parking near by. Nouveau cuisine tapas. Friendly and professional service.

Zaragoza

Casa Lac

c/ Mártires, 12
Tfn.: 976 396 196
restaurante casalac@gmail.com
www.restaurantecasalac.es



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche / Cierre por vacaciones: 1 Enero-24-25-31 Diciembre - Una semana en Agosto

Casa Montañés

C/Conde de Aranda, 22-24
Tfn.: 976 441 018
restaurante@casamontanes.e.telefonica.net
www.casamontanes.com



El local, con mucha historia, atesora la licencia más antigua de España como restaurante (1825). Agradable bar de tapas y dos salones, destacando el del piso superior por su ambiente decimonónico. Su especialidad es la verdura de temporada.

It is the oldest licence restaurant in Spain (1825). Cosy tapas bar with two private rooms. The room upstairs with a nineteenth century decoration. It is specialized in seasonal vegetables.

Menú Carta

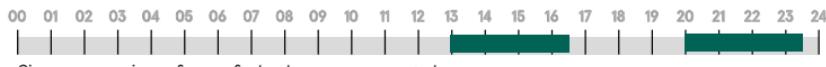
10€ 30€

40€

En sus tres comedores, para 12, 80 y 130 personas respectivamente, Casa Montañés ofrece desde 1961 cocina de mercado en la que destaca el marisco, los pescados y las carnes. Un equipo de más de 20 profesionales vela porque hasta el más exquisito detalle sea cuidado para el disfrute del cliente. Entrega a los comensales unos vales para el aparcamiento público más próximo.

Restaurant with three dining rooms: 12, 80 and 130 people. It was first open in 1961 and offers a seasonal cuisine, specializes in seafood, fresh fish and meat. The restaurant is attended by a group of more than 20 professionals. Free parking near by.

Horarios / Timetable



Cierre por vacaciones: Semana Santa y tres semanas en agosto



Zaragoza

Casa Royo

Autovía de Logroño km 7,800
Tfno.: 976 341 009
info@casaroyo.com



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Lunes · Cierre por vacaciones: En agosto

Casa y Tinelo

Avenida de Movera, 171
Tfno.: 976 58 41 47
www.casaytinelo.com



Horarios / Timetable



Domingo, lunes, martes y miércoles de 6,30h. a 19,00h. Jueves, viernes y sábado de 6,30h. a 24,00h.

Menú Carta

10€ 20€

15€ 30€



Asador aragonés especializado en ternasco a la brasa, jarretes y postres caseros. Está abierto al público todo el día, aunque el menú del día sólo se oferta de 13 a 16 horas. Ambiente tranquilo y buen servicio.

Aragonese Cuisine specializing in barbecue lamb and home-made desserts. Open all day. Daily menu from 13 to 16 hours. Quiet atmosphere and good service.

Menú Carta

20,50€ 30€



Debido al origen como ganaderos y proveedores de vacuno, el restaurante ofrece carnes de primera calidad y productos de temporada. En definitiva, una cocina para saciar el hambre y alimentar el espíritu.

Based on a cattle farming background, the restaurant offers meat of first quality, and seasonal products. Our products are of great quality, and our cuisine is honest and sincere, without empty pretensions. That it's been our objective since we opened in 2009.

Zaragoza

Celebris

Pº de los Puentes, 2
Tfno: 876 542 006
rttcelebris@palafoxhoteles.com
www.restaurantecelbris.com



Menú Carta

20€
-
40€

30€



Cocina de fusión española. Especializados en platos como alcachofas en textura, boñiches del Pilar, caballa marinada, ternasco, etc.

Está ubicado en el Hotel Hiberus, rodeado de naturaleza y con vistas únicas al Ebro. De mayo a octubre, ofrecen un brunch dominical.

It offers a Fusion Spanish Cuisine. It is specialized in dishes such as artichokes on texture, el Pilar beans, marinated mackerel and roast baby lamb. The restaurant is located in the hotel Hiberus, surrounded by nature and unique views of the Ebro River. From May to October offers a Sunday Brunch.

Horarios / Timetable



Churrasco

Francisco de Vitoria, 19
Tfno.: 976 229 160



Restaurante céntrico. Decoración rústica con piedra de Calatorao y maderas. Ambiente deportivo. Dispone de barra para tapas. Especializados en carnes de primera calidad de ternera, cordero, así como pescado fresco y variado.

It is a very central restaurant with rustic decoration of Calatorao stone and wood. Sporty atmosphere. Offer first quality meat, beef and aragones roast lamb, as well as fresh fish.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingos mes de Agosto

VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



GRAN VOS
GRAN ORO
#25 AÑOS GRAN VOS

www.vinasdelvero.es

f @vinasdelvero

Zaragoza

D'arte

C/ Santa Teresa de Jesús, 24
Tfn.: 876 031 739
info@restaurantedarte.com
www.restaurantedarte.com



Menú Carta

13,95€ 10€

17€

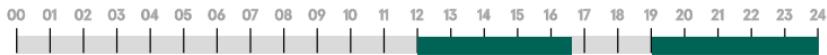


Tipo de cocina Española e italiana. Restaurante especializado en pizzas artesanas. Ofrece una gran variedad de pasta italiana, con infinidad de salsas.

Restaurante acogedor, con un decorado selectivo, ubicados junto a la Plaza San Francisco. Ideal para comidas de familia con niños, cenas en pareja y comidas en grupo.

Spanish and Italian Cuisine. It is specialized in homemade pizzas, with great variety of sauces. It is a cosy place, with a selective decoration, and ideal for families with children meals, couples and groups celebrations.

Horarios / Timetable



D'fabula

C/ J.Luis Pomaron, 9
Telf: 976496876
cafeteriadfabula@gmail.com



Menú Carta

9,80€



Cocina de mercado donde prima el sabor y el gusto del producto, creando un pequeño oasis gastronómico. Ideal para comidas con sus amigos, reuniones de empresa, negocios y celebraciones.

It offers a market cuisine, with special care for the natural taste of the products. Ideal place for friends and celebration meals, as well as for business.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo

Zaragoza

D'Israel

Avenida Gómez Laguna, Edificio Universitas, 2
Tfno.: 976 350 004
restdisrael@hotmail.com



Menú Carta

10€ 20€
15€ 30€



Establishment that has a cafeteria on the upper floor and dining rooms on the ground floor. It stands out for its breakfasts, tapas and informal dinners. It has different menus for the weekend.

Cafe upstairs with dining rooms on the ground floor. Breakfast, tapas and casual dinners. Special menus at the weekends.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Sábado

El Bandido Auténtico

Manuel Lasala, 22
Tfno: 976 352 825
francisco.elbandido@gmail.com
www.elbandidoautentico.com



Menú Carta

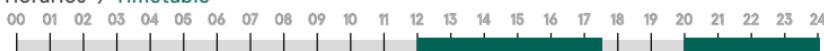
21,50€ 40€
-
50€



Specialties in seasonal vegetables barbecue, wild fish and different types of meat and tapas. The place has two levels, bar upstairs and the restaurant in the basement. Ample wine list, with more than 200 wines.

It is specialized in seasonal vegetables barbecue, wild fish and different types of meat and tapas. The place has two levels, bar upstairs and the restaurant in the basement. Ample wine list, with more than 200 wines.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Lunes · Vacaciones: Del 5 al 25 de agosto

Zaragoza

El Cachirulo

Ctra. Logroño, km. 1,500
Tfno.: 976 460 146
info@elcachirulo.es
www.elcachirulo.es



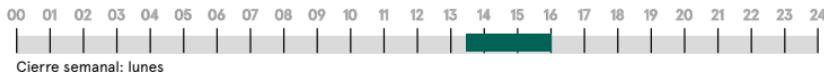
Menú Carta

35€ 40€
+iva
50€

Cocina aragonesa y de mercado, especialidades en roast beef de ciervo. Especialidades: ternasco de Aragón, mousse de queso y sopa de frutos rojos con helado. Está ubicado en un grandioso y elegante edificio de corte aragonés rodeado de amplios jardines y dispone de varios salones con capacidad de entre 20 a 600 personas.

It offers an Aragonese and market cuisine. It is specialized in deer roast beef, Aragonese roast lamb and cheese mousse with a red berries soup. The restaurant is located inside a huge and elegant building or Aragonese court and surrounded by large gardens. There are several rooms that can fit between 20 to 600 people.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: lunes

El Candelas

C/ Maestro Mingote, 3
Tfno.: 976 423 025 / 629 771 835
restelcandelas@gmail.com

Menú Carta

12€ 25€
25€ 45€



Restaurante familiar fundado en 1961. Su sello de identidad es la cocina tradicional aragonesa, recetas llenas de historia. La brasa, el cocido, los arroces y la casquería, en especial los callos, son productos clásicos de su carta y los más demandados por sus clientes. Una cocina de hoy con los sabores de siempre.

Family restaurant founded in 1961. Traditional Aragonese cuisine with recipes full of history. Highlights, barbecue, chickpeas stew and rice. It is a modern gastronomy with the taste of ever.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Noches de lunes, martes y miércoles.



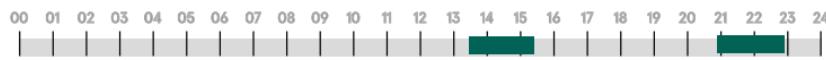
Zaragoza

El Chalet

C/ Santa Teresa, 25
 Tfno.: 976 569 104
info@elchaletrestaurante.es
www.elchaletrestaurante.com



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche y lunes · Cierre por vacaciones: semana santa y 2^a quincena de agosto

El Festín de Babel

C/ San Antonio María Claret, 17
 Tfno.: 976 560 390
info@elfestindebabel.com
www.elfestindebabel.com



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Lunes y martes a mediodía · Vacaciones: Diez días en agosto

Menú Carta

25€	40€
-	
36€	
-	
45€	

Coqueto chalet con jardín-cenador en el interior. Salones privados de 10 a 40 personas. Ideal parejas, negocios o celebraciones familiares. Menús concertados. Cocina creativa de mercado, carta sugerente y productos de gran calidad. Servicio atento. Extensa carta de vinos.

Attractive chalet with garden-dining area in the summer. Private rooms for 10 to 40 people. Warm and cosy for family gatherings, business meals or special celebration. Offers a creative market cuisine, based on great quality products. Wide wine list.



Menú Carta

10€	20€
-	
30€	

El Festín de Babel no sólo es buena mesa y buenos vinos internacionales, también es un referente cultural donde el público disfruta de actividades culturales, jornadas temáticas, exposiciones de arte, música en directo, poesía, teatro, etc. Elaboran cocina del mundo (Asia, África, Latinoamérica y Europa del Este) y de autor.

It is a restaurant with international food and wine that offers cultural activities and art exhibitions, live music, poetry and theatre. It specializes in cuisine from Asia, Africa, South America and Eastern Europe.



*"Comparte la esencia
de los grandes
momentos"*



BORSAO
BODEGAS

bodegasborsao.com



Zaragoza

El Foro

C/ Eduardo Ibarra, 4
Tfno.: 976 569 611
elfororestaurante@hotmail.es
www.elforo98.com



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo tarde - Vacaciones: Agosto

El Fuelle

C/ Mayor, 59
Tfno: 976 398 033
elfuellezaragoza@hotmail.com
www.el-fuelle.com



En septiembre de 1998 el restaurante El Foro abrió sus puertas con la intención de ofrecer una cocina selecta con una destacada bodega a un precio muy ajustado y con un equipo profesional joven y altamente cualificado. Ofrecen cocina tradicional renovada y de autor, con especialidades como la Caldereta de arroz con bogavante o el Ternasco de Aragón.

This restaurant opened in 1998 with the objective of offering a select cuisine with an ample wine list. Good value for money. It is run by well qualified young professionals. It offers a renewed traditional cuisine which specializes in dishes like rice casserole with lobster, or Aragonese lamb

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo tarde

Menú Carta

19€ 35€

40€



Menú Carta

13€ 25€

-

30€



Establecimiento con decoración típica aragonesa y ambiente acogedor. Prepara comida al horno y a la parrilla, como el ternasco y especialidades en carnes a la brasa, pescados y cordero al horno de leña. Caracoles a la brasa. Ideal para grupos. Está situado en el tradicional barrio de La Magdalena, a 5 minutos de la Basílica Nuestra Señora del Pilar.

Typical Aragonese decor in a cosy atmosphere. Offers roasted lamb, barbecue small lamb chops. Suitable for groups. Located in the old district of La Magdalena.

Zaragoza

El Meli del Tubo

Carta

C/ Libertad, 12
Tfno.: 976 163 626
elmelideltubo@gmail.com

20€



Establishment sophisticated and welcoming located in the heart of the "Tubo", area of tapas excellence in the Aragonese capital. Space where we can have tapas and creative raciones, both salads as sweets prepared at the moment; but also coffee in the afternoon or a drink after eating or after dinner. We take care of all the details to feed all the senses.

It is a sophisticated restaurant in the center of Zaragoza: "El tubo", an area specialized in tapas. The restaurant offers a wide range of savory tapas and dishes to share, based on a creative cuisine, and cooked on the spot. Also it is available cof-fee, cocktails and after dinner drinks.

Horarios / Timetable



El Molino de San Lázaro

Menú Carta

Paseo de la Ribera, 22
Tfno.: 976 394 108
www.elmolinodesanlazaro.com
reservas@elmolinodesanlazaro.com

16€ 30€

25€



Centrally located restaurant in Zaragoza, just 5 minutes from the Basilica del Pilar, in a completely natural enclave by the Ebro river. It offers market cuisine with touches of vanguard. It is open all year round and offers different menus. Also, available special rooms for banquets. In the summer, spectacular terrace.

It is located in the centre of Zaragoza, five minutes away from the El Pilar Basilica, near the river Ebro, in an emblematic old building. Offers a market cuisine with touches of vanguard. It is open all year round and offers different menus. Also, available special rooms for banquets .

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Lunes; martes y domingo noche

39

.. Vinos Ecológicos ..
SOMONTANO D.O.



WWW.IDRIAS.ES



ES-ECO-006-AR
AGRICULTURA UE

comité regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

WINE MODERATION
www.winemoderation.com
El vino solo se disfruta con moderación

Zaragoza

El Pollo Diablo

C/ Pablo Ruiz Picasso 25

Tfn.: 976 737 812

elpollodiablezaragoza@gmail.com



Restaurante de ambiente familiar y acogedor situado en el barrio del Actur, zona tranquila de Zaragoza, muy bien comunicado. Comida casera, bien trabajada y sabrosa. Vinos de la región y otras tierras, tapas al momento, productos frescos y de calidad. Un placer para el paladar de nuestros clientes, lo mejor de la casa.
Especialidades: Guisos.

It is a cozy and family restaurant located in the Actur neighborhood, well connected with the center of Zaragoza. Homemade cuisine, well prepared and tasty. Tapas are also available. Wines from the region and first quality local products.

Horarios / Timetable



Día de cierre semanal: martes por la tarde

El Real

C/ Alfonso I, 40

Tfn.: 976 298 808

elreal@elreal.org

www.elreal.org



Situado en una bodega del siglo XV restaurada, este establecimiento ofrece cocina aragonesa en la que destaca el ternasco de Aragón y las carnes rojas de primera calidad. Está ubicado en pleno centro, muy cerca de un aparcamiento público. Servicio esmerado.

Located in a 15th century restored wine cellar, this restaurant offers Aragonese cuisine such us lamb and red meats of top quality. It is located in the town centre and public parking nearby. Good service.

Horarios / Timetable



Menú

Carta

11€

20€



Zaragoza

El Serrablo

C/ Manuel Lasala, 44 Zaragoza
Tfno: 976 356 206
info@restauranteelserrablo.com
www.restauranteelserrablo.com



Horarios / Timetable



Menú Carta

10€ 30€

15€ 40€



Ambiente tranquilo y agradable con excelentes productos cárnicos. Destacan el Ternasco de Aragón, el chuleton Morteño, la chuleta de Ávila y el porcino turolense. Cuentan con un amplio comedor para banquetes y eventos y con una zona privada para comidas de trabajo.

Friendly and quiet atmosphere with excellent quality meat. It specializes in Aragones lamb, Morteño steak, Avilena beef and Teruel pork. Spacious dining room for groups and private rooms for business meals.

Enteo

Paseo La Noria, 3
Tfno.: 876 591 159
www.ranillas.es/installaciones-y-servicios/restauracion



Menú Carta

30€ 35€

45€



Restaurante situado en el campo de golf de Ranillas. Salón totalmente acristalado para más de 180 personas y terraza de 400 m² en pleno campo de golf. Tradición y vanguardia. Excelente lugar para banquetes sin salir de Zaragoza. Restaurante situado en el campo de golf de Ranillas, salón totalmente acristalado para más de 180 personas y terraza de 420 m² en pleno campo de golf. Tradición y vanguardia. Excelente lugar para banquetes sin salir de Zaragoza. Carnes a la brasa, mariscos y arroces.

It is located in Ranillas Golf course. Glazed dining room for more than 180 people and a terrace of 420 m² by the golf course. Traditional and modern cuisine. Special place for banquets in the city. Highlights: barbecue meat, shellfish and rice.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: lunes / Vacaciones: 14 a 20 de agosto

Zaragoza

Espumosos 5 de Marzo

C/Cinco de Marzo, 14
Tfno.: 976 218 490
espumosos@espumosos1920.com
www.espumosos1929.com



Menú Carta

15€ 20€
18€ 25€



Fundado en 1920, conocida por su cerveza con limón, es un restaurante con una amplia variedad de platos de brasa, parrilladas de verdura, asados y tapas variadas. También admite grupos para celebraciones familiares o sociales.

The restaurant was founded in 1920 and was well known for the lemon beer. It serves a great variety of grilled meat, pizzas and tapas. Also admits groups for family and social gatherings.

Horarios / Timetable



Gayarre

Carretera del Aeropuerto, 370
Tfno.: 976 344 386
restaurante@restaurantegayarre.com
www.restaurantegayarre.com



Menú Carta

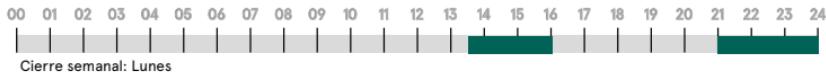
29,7€ 55€



El Restaurante Gayarre destaca por su cocina de proximidad y, en especial, por sus recetas de productos tan nuestros como las borrajas, siempre con un toque vanguardista y original. Dentro de la carta de Gayarre os ofrecemos un menú de temporada y un menú degustación para disfrutar de nuestras deliciosas creaciones. Cuenta además con un salón especial para degustar su variada carta.

The restaurant stands out for the proximity cuisine and for recipes of local products such as borraja (winter vegetable), an avant-garde and original touch. In a la carte menu we offer a seasonal menu and a tasting menu to enjoy with our creations. There is also available a special room for a la carte menu.

Horarios / Timetable



Zaragoza

Goralai

C/ Santa Teresa de Jesús, 26
Telf: 976 557 203
info@goralai.es
www.goralai.es



Horarios / Timetable



Idílico

C/ Doctor Cerrada, 12
Tfno.: 976 217 841
info@restauranteidilico.com



Horarios / Timetable



Menú Carta

15€ 40€

50€



Pequeño y coqueto restaurante decorado en tonos naranjas y con cuadros de pintores aragoneses. Un lugar acogedor y familiar donde se fusionan elegancia y sencillez. Ofrecen cocina de autor y de mercado. Hacen banquetes para un máximo de 65 personas.

Cosy restaurant painted in orange tones and decorated with paintings by Aragones artists. A place where elegance and simplicity blend together. Offers an original or market type of cuisine. Also, they prepare banquets for up to 65 people.

Menú Carta

19€ 30€

22€



Alta gastronomía a precios asequibles en el centro de Zaragoza. Dispone de menú diario, de fin de semana y una variada carta. También organiza banquetes, comidas de grupo y presentaciones.

High gastronomy on a reasonable price in the centre of Zaragoza. Available daily and weekend menus. Also it organize group meals and presentations.

Zaragoza

Il Principale Trattoria

C/ Verónica, 1
Tfno.: 976 202 056
admon@ilprincipale.com
www.ilprincipale.com



Menú Carta

16€



Cocina italiana. Especialidades en pastas, carpaccios, pizzas y risottos. El establecimiento ha sido distinguido con el distintivo de Ospitalità Italiana concedido por la Cámara de Comercio de Italia por su trayectoria y calidad.

It is specialized in Italian cuisine such as pastas, carpaccios, pizzas y risottos. The restaurant was price with the distinction of Ospitalità Italiana given by the Italian Chamber of Commerce for its trajectory and quality.

Horarios / Timetable



Il Romeo

C/ San Miguel, 14
Tfno.: 876 285 297
www.ilromeo.es



Menú Carta

12,5€ 12€

30€



Trattoria y pizzeria Il Romeo es un restaurante de innovadora comida italiana en el centro de Zaragoza.

The Trattoria y pizzeria Il Romeo is a restaurant of innovative Italian cuisine in the centre of Zaragoza

Horarios / Timetable



Vacaciones: 7 al 18 de agosto

45

Zaragoza

Irreverente

C/ Juan Brui, 4-6
Tfno.: 976226741
reservasdonyo@zenithoteles.com
<https://donyo.zenithoteles.com/es/>



Horarios / Timetable



Cierre semanal: domingo / Vacaciones: agosto

Jena

Avda. Ilustración, 14
Tfno.: 976 458 369
jenamontecanal@yahoo.es
www.jenamontecanal.es



Horarios / Timetable



Cocina de mercado, productos frescos de temporada. Está ubicado en el hotel Don Yo, en el centro de Zaragoza.

The restaurant offers market cuisine, with fresh seasonal products. It is located in the Hotel Don Yo, in the City Centre.



Menú Carta

16,50€ 30€
- -
25€ 60€



Menú Carta

10€ 40€
- -
25€

Cocina de mercado con especialidades en arroces y brasa. Establecimiento con salones privados, amplia terraza exterior climatizada y cafetería.

Market cuisine, specialty on rice and grilled meat. Private rooms for celebrations and large exterior terrace and cafeteria.

Zaragoza

La bella Lola

Plaza Los Sitios, 9
Tfno.: 976046949
reservas@restaurantelbellalola.com
www.restaurantelbellalola.com



Menú Carta

18,90€	30€
30€	40€
40€	



Cocina tradicional con tendencias innovadoras. Especialidades en arroces, steak tartar y variedad de carnes. El restaurante cuenta con un salón grande y un reservado acogedor para eventos especiales.

The restaurant offers a traditional cuisine with touches of innovation. It is specialized in rice, steak tartar and different types of meat. The place is got an ample room for groups and another small and cosy room for more intimate meals.

Horarios / Timetable



La Bocca

Madre Vedruna, 6-local
Tfno.: 976218018
info@labocca.es
www.labocca.es



Menú Carta

12,95€	18€
--------	-----



Cocina mediterránea especializada en arroces. Acertada apuesta por la fusión de una cocina de mercado con ligeros toques contemporáneos.

Mediterranean cuisine, specialty in rice meals. The restaurant blends also the market dishes with light touches of contemporary proposals.

Horarios / Timetable



LAUS



Aromas del Somontano



Zaragoza

La Bodega de Chema

C/ Latassa, 34
 Tfno.: 976 555 014
contacto@labodegadechema.es
www.labodegadechema.es



Menú Carta

35€

40€

Restaurante con 35 años de experiencia que elabora cocina de temporada. Especializado en cabrito asado con patatas, carnes, pescados, setas, trufa y verduras. Tiene una buena bodega y está situado cerca de un aparcamiento público.

A 35 year old restaurant , with a traditional cuisine. It is specialized in roast lamb and seasonal dishes like mushrooms, truffles and vegetables. Also it offers an ample wine list. Public car park nearby. Food for Celiac people available under previous booking.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche y lunes noche · Cierre por vacaciones: del 5 - 25 de agosto

La casa de las migas: Vinos Moneva

C/Estebanes, 9
 Tfno.: 976 390 915
casahermogenes@gmail.com



Menú Carta

8€

Cocina aragonesa y de mercado. Especialidad en migas, huevos rotos y setas. Bar de tapas y raciones con terraza en El Tubo de Zaragoza.

It offers an Aragonese and market cuisine. It is specialized in breadcrumbs, broken eggs and mushrooms. It is a Tapas bar, with a terrace located in the centre of the city: "El Tubo de Zaragoza".



Horarios / Timetable



Cierre semanal:

Zaragoza

La Cava

C/ María Zambrano, 28-30,
Tfno.: 976 074 789
lacavaactur@grupocanterbury.com
www.lacavaactur.grupocanterbury.com



Menú Carta

12,90€ 10€

15,90€ 30€

Establishment of the group Canterbury located next to the Grancasa shopping center. They serve tapas and portions of traditional cuts that they prepare at the moment. Daily menu with 5 starters and 5 mains to choose from 13€. Specialties, bravas aragonesas and pulpo a la gallega.



This restaurant belongs to the group Canterbury, specialized in tapas and helpings to share. It is located in The Grancasa Shopping Mall. Also offers a daily menu with 5 entrees and mains to choice from 13€. Specialized in spicy potatoes and grill octopus

Horarios / Timetable



La Cuna del Cierzo

Av / María Zambrano, 50
Tfno.: 876 600 051
lacunadelcierzo.zgz@gmail.com

Menú Carta

15€ 10€



Especializado en carnes a la brasa, hamburguesas, pescados y verduras. También ofrece una amplia selección de bocadillos. Establecimiento pensado para grupos por su amplia distribución de espacios. También cuenta con servicio de guardería y menús especiales para eventos y grupos.

It is specialized in grilled meat, hamburgers, fresh fish and seasonal vegetables. The restaurant is designed for groups because its ample space distribution. Also it offers a large variety of sandwiches, kindergarten services and menu for groups and special events.

Horarios / Timetable





*11 rutas
y 200 ideas
para turistas activos
y para viajar en familia en*

Zaragoza *la provincia*

DIPUTACION DE
TURISMO

Zaragoza

La Factoría

C/ Sanclemente, 5
Tfno.: 976 234 703



Menú Carta

10€

20€

Restaurante con un gran surtido de tapas, raciones y ensaladas situado en el centro de la ciudad, cerca de un aparcamiento público. Destacan sus carnes a la brasa. Regalan una tapa con cada consumición.

Restaurant with a large selection of tapas and salads. Located in the city centre, public parking nearby. It specializes in barbecue meat. Free tapa for each drink.



Horarios / Timetable



La Granada

C/San Ignacio de Loyola, 14
Tfno: 976 223 903
info@restaurantelagranada.com
www.restaurantelagranada.com



Menú Carta

19€

Cocina de mercado, con productos de temporada donde la elaboración e imaginación toman protagonismo. Buena relación calidad precio.

Market cuisine with fresh seasonal products. Elaboration and imagination are the protagonists in the kitchen. Good value for money.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo y lunes noche

Zaragoza

La Jamonería

C/ Bruno Solano, 16
Tfno.: 976 566 268
felix@lajamoneria.es
www.lajamoneria.es



Horarios / Timetable



La Lobera de Martín

C/ Coso 35, local 11-13 CC Puerta Cinegia
Tfno: 976201744
admon@laloberademartin.org
www.laloberademartin.org



Horarios / Timetable



Especialistas en jamón cortado a cuchillo. También destacan sus platos de cuchara, las pochas con perdiz escabechada, el rabo de toro, las alcachofas y las manitas de ministro. Muy cerca de un aparcamiento público. Tiene menús de distintos precios.

This restaurant specializes in hand-carved cured ham, beans with partridge, Cordovan bulls tail, stuffed pig trotters. Public parking nearby. Menus of different prices.



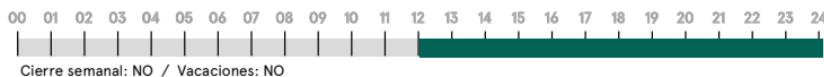
Zaragoza

La Loberica

Pza. España, 7
Tfno.: 976359659
lalobericazaragoza@gmail.com
www.laloberademartin.org



Horarios / Timetable



Cierre semanal: NO / Vacaciones: NO

La Matilde

C/Predicadores, 7
Tfno.: 976 433 443
restaurantelamatilde@yahoo.es
www.restaurantelamatilde.com



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo · Cierre por vacaciones: Semana Santa y puente de la Constitución

Menú Carta

15,80€ 16€
-
25€



Cocina tradicional. Local informal especializado en menús del día y menús especiales. Calidad y atención en el centro de la ciudad.

Traditional Cuisine. It is a casual restaurant, specialized in daily menus and special menus. It is distinguished for its quality and good service.

Menú Carta

26,50 € 40€
57,50 € 50€



Veterano restaurante con cocina de calidad en la que destacan especialidades como la lasagna de morcilla de Burgos y hortalizas con emulsión de piquillos o el arroz negro gratinado con alioli de reineta. Cuentan con una de las mejores bodegas de España y con una decoración repleta de antigüedades y objetos de colecciónista, como placas de cava o anillas de puros.

Well established restaurant. Specializes in lasagne with Burgos black pudding and vegetables with piquillo peppers, Au gratin black rice with garlic and reineta apple sauce. Belle Époque style. One of the best wine cellars in Spain.

Zaragoza

La Miguera

C/Estébanes, 4
Tfno.: 976 200 736

Menú Carta

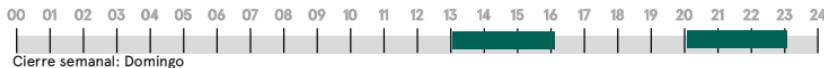
10€
20€



Situado en el famoso Tubo zaragozano, cerca de un aparcamiento público. Está decorado con elementos típicos aragoneses y prepara todo tipo de migas y ensaladas de diseño.

Located in the famous Tubo area of Zaragoza city centre, with typical Aragonese décor. It specializes in Migas and original salads. It is a non smoking restaurant.

Horarios / Timetable



La Nueva Karambola

C/ Baltasar Gracián, 3
Tfno.: 976 402 132
info@lanuevakarambola.com
www.lanuevakarambola.com

Menú Carta

50€



Cocina tradicional de mercado, especialidades en pescados a la brasa.

It offers a traditional market cuisine. It is specialized in barbecue fresh fish.

Horarios / Timetable



Vacaciones: Agosto / Cierre semanal, domingos

55

Zaragoza

La Ontina (Gran Hotel)

C/Sanclemente, s/n
Tfno.: 619 993 713
laontina@laontina.com
www.laontina.com



Menú Carta

40€ 60€



El Restaurante La Ontina está integrado dentro del Gran Hotel. Elabora una cocina de vanguardia y de temporada en un ambiente clásico y familiar, con especialidades como la sopa de purrusalda ahumada y flor de tomillo o el bacalao costrado.

The restaurant is located in the Gran Hotel and is run by Enrique Martínez. It is specialized in vanguard and seasonal cuisine with a good professional service and a friendly atmosphere, with dishes such as Purrusalda smoke soup and tame or sliced cod.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo Cierre por vacaciones: En agosto

La Ostrería

Menú Carta

C/ Madre Vedruna,27 (esquina San Vicente Mártir)
Tfno.: 876 701 374
info@laostreria.es
www.laostreria.es



En La Ostrería podrá degustar una gran variedad de ostras de distintas procedencias, tamaño, sabor y precio. Puede acompañarlas con un vino blanco de la alta oferta que disponemos. Así como con cava y/o champán.

It is a restaurant specialized on oysters from different parts of the world. To drink with the oyster they have a large white wine cellar, as well as champan.



Horarios / Timetable



Cierre: domingo tarde

Zaragoza

La Prensa

C/ José Nebra, 3
Tfno.: 976 381 637
www.restaurantelaprensa.com
david@restaurantelaprensa.com



Horarios / Timetable



Cierre: domingo y lunes / Vacaciones: Semana Santa y 15 días en agosto

La Republicana

Casto Méndez Núñez, 38
Tfno.: 976 39 65 09
larepublicana.es@gmail.com
www.larepublicana.es



Horarios / Timetable



Cierre: domingo tarde

Menú Carta

60€

-

85€



Ofrece un tipo de cocina clásica actualizada. Especialidades: salmón en Sashimi, tierra de especias, soja, albahaca y wasabi, carrilleras de Agnei Ibérico y Gin tonic. Es un establecimiento pequeño de ambiente tranquilo, con decoración moderna.

It offers an updated classic cuisine. It is specialized in Salmon with Sashimi, Agnei Iberico pork cheeks and gin tonics. It is a quite a cosy restaurant with two private rooms.



Menú Carta

10,50€ 10€

-

15€ 15€

-

20€

Casa de comidas en el centro de Zaragoza, almuerzos y comidas caseras a precios populares y con huerto propio de temporada.

Eating house in the center of Zaragoza, midmornings breaks, homemade lunches, popular prices. They also run their own vegetable garden.

Zaragoza

La Rinconada de Lorenzo

C/ La Salle, 3
Tfno.: 976 555 108
www.larinconadadelorenzo.com
oscar@larinconadadelorenzo.com



Horarios / Timetable



La Scala

C/ Felipe San Clemente
Tfno.: 976 237 880
info@lascalarestaurante.es
www.lascalarestaurante.es



Horarios / Timetable



Menú Carta

20€ 30€



Local situado en pleno centro de la ciudad. Elaboran cocina aragonesa con especialidades como las migas con jamón y uvas, garbanzos con bogavante, borrajas con almejas, paletilla de ternasco IGP asado, helado de higos con nueces. Trato familiar. Aparcamiento público a 50 metros.

It is located in the city centre.

It is specialized in Aragones cuisine, such as breadcrumbs with ham and grapes, suckling pig, roast lamb and different type of rice dishes.

Menú Carta

20€ 30€

45€



Cocina tradicional. Es un restaurante con más de diez años, cuyo origen y filosofía es ofrecer una carta de calidad en productos de la tierra de temporada, con nuevas apuestas culinarias.

Traditional Cuisine. The restaurant is over ten years old, offering the customer a quality menu with local seasonal products and new cooking challenges.

Zaragoza

La Senda

C/ Hernán Cortés, 15
Tfno.: 976 258 076
restaurantelasenda@hotmail.com



Menú Carta

25€
-
30€



Cocina de autor, especialidades en menú degustación con productos de temporada a precio cerrado. Pequeño local, céntrico e íntimo para disfrutar de una cocina de autor cuidada.

Author cuisine. It is specialized in tasting menu based on seasonal products on a fixed price. It is a small and cosy place located in the city center, offering a well prepared author cuisine.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo · Vacaciones: Agosto

La Tagliatella Aragonia

Avda. Juan Pablo II, 22
Tfno.: 976 758 686
www.latagliatella.es
aragonia@hotelrestaurante.es



Menú Carta

10€
20€



Establecimiento de comida italiana en el que preparan deliciosa pasta fresca, carpaccios y ensaladas. Decorado al estilo de la antigua Italia. Esmerado servicio. Abrió sus puertas en 2008.

Newly Italian restaurant opened in 2008. It specializes in fresh pasta, carpaccios and salads. It is decorated in old Italian style, friendly and professional service.

Horarios / Timetable



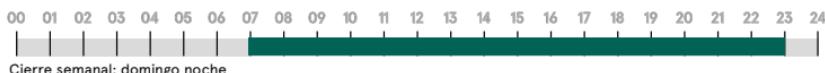
Zaragoza

La Tagliatella Don Jaime

C/Don Jaime I, 43
Tfno.: 976 392 766
www.latagliatella.es
donjaime@hotelrestaurante.es



Horarios / Timetable

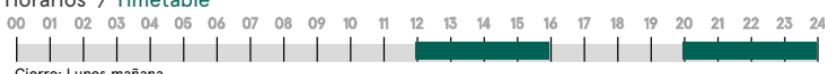


La Ternasca

C/ Estebanes, 9
Tfno.: 876 115 863
info@laternasca.com
www.laternasca.com



Horarios / Timetable



Menú Carta

10€

-

20€



Restaurante italiano situado junto a la plaza del Pilar, cerca de un aparcamiento público. Dispone de terraza de verano. Decorado al estilo de la antigua Italia. Preparan una deliciosa pasta fresca y carpaccios.

Italian restaurant located near El Pilar Square, public car park nearby. It is decorated in old Italian style and has a summer terrace. It specializes in fresh pasta and carpaccios.

Menú Carta

25€ 25€

36€



Cocina tradicional aragonesa con matices innovadores. Dispone de brasa tradicional, así como de una amplia gama de tapas y croquetas que se terminan en el momento. Especialidades en huevos rotos, carnes a la brasa (Ternasco, chuletón) y arroces a la brasa.

Traditional cuisine with touches of innovation. Available traditional barbecue and a large variety of tapas and croquettes cook on the spot. Highlights its broken eggs, croquettes, barbecue meat and grilled rice.

Zaragoza

La Torreta

Plaza de las Máscaras, 9, Local 6. Intu Puerto Venecia
Tfno.: 976 930 236
www.restaurantelatorreta.es
info@restaurantelatorreta.es



Menú Carta

11,20€ 10€



Ubicado en el centro Comercial Puerto Venecia, frente al Ikea. Acogedor y alegre, con terraza, buena cocina casera de mercado. Especialidades: Menú del día, Bocadillos, raciones, tapas, ensaladas, etc.

It is located in the Commercial Centre of Puerto Venecia, near Ikea. Cosy and comfortable restaurant, with exterior terrace. Good cuisine.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingos y festivos de no apertura de los centros comerciales.

La Vieja Caldera

Avenida Estudiantes
Tfno.: 976 571 195
laviejacaldera@gmail.com
www.laviejacaldera.com



Menú Carta

10,50€ 25€
20,50€



Cocina tradicional aragonesa, especializada en parrilladas de carne y caracoles a la brasa. Ubicado en el barrio de Santa Isabel, se ha convertido en una referencia en la zona por sus platos bien servidos y generosos. Variedad de menú con productos de temporada.

Traditional Aragonese cuisine. It is specialized in barbecue meat and snails on the grill. The restaurant is located in the borough of Santa Isabel, which is well-known for its generous and well-serviced dishes. Variety of menu based on seasonal products.

Horarios / Timetable



EDITORIAL ALMOZARA



enovios

- Libro de Oro de la Cocina Aragonesa
 - Tesoros Gastronómicos de Aragón
 - Libro de la Academia Aragonesa de Gastronomía
 - Revista *enovios* - NUPZIAL
 - Plano Gastronómico de Zaragoza y Huesca
 - Gastromentiras
- *Nuestra editorial cuenta con 4 Premios*

GORMAND
World Cookbook Awards





Periódico gratuito

Edición bimestral

+ 100.000 periódicos al año

Distribución en:

- ▶ Oficinas de Turismo
- ▶ Hoteles
- ▶ Restaurantes
- ▶ Bares
- ▶ Parkings Indigo

**Información gastronómica
y turística de Zaragoza y Huesca**

Distribución en:

- ▶ Oficinas de Turismo de Zaragoza y Huesca
- ▶ Hoteles
- ▶ Parkings Indigo


Plano Gastronomico



+ DE 165.000 EJEMPLARES

Zaragoza

Las Ménades

Avda. Gómez Laguna, 1-3-5
Tfno.: 976 555 836
restaurantelasmenades@gmail.com

Menú Carta



Acogedor restaurante con cocina tradicional y a buen precio. Ofrece también bocadillos y tapas variadas y un menú especial. Los domingos se puede degustar una de sus especialidades: el ternasco asado.

Cosy restaurant with traditional food. Good value for money. Offers special menu, sandwiches and tapas are also available. On Sunday offers special menu of roast lamb.

Horarios / Timetable



Las Palomas

Plaza del Pilar, 16
Tfno.: 976 392 366
info@restaurantelaspalomas.com
www.restaurantelaspalomas.com

Menú Buffet
Mediodía Buffet Tapas
Noche



El más famoso y popular restaurante buffet libre de Zaragoza en la mejor ubicación. Variado, divertido, cocina española con producto aragonés.

Por la noche buffet de tapas y postres. Especialidad en grupos y celebraciones.

The better well-known and most popular buffet restaurant in Zaragoza, located near the plaza El Pilar. Offers an Spanish cuisine with local products. For dinner, buffet of tapas and desserts. It is specialized in groups and celebrations.

Horarios / Timetable



Zaragoza

Los Fueros (Hotel Silken Reino de Aragón)

C/ Coso, 80
Tfno.: 976 468 200
restaurante.reinoaragon@hoteles-silken.com
www.hoteles-silken.com



Horarios / Timetable



Los Xarmientos

C/Espoz y Mina 25/27
Tfno.: 976 29 90 48
losxarmientos@hotmail.com
<http://losxarmientos.multiespacios.web>



Horarios / Timetable



Cierre semanal: domingo noche, lunes entero y martes noche.

Menú Carta

15€ 30€

20€



Cocina de mercado local e internacional. Especialidades: patatas bravas, langostinos en tempura con salsa Romesco, ternasco asado y hamburguesas. Espacio acogedor, luminoso, tranquilo y con una zona reservada para ocasiones especiales.

Local Market and international cuisine. Highlights its hot potatoes, king prawns in tempura and Romesco sauce. Roast lamb and hamburgers. It is a cosy and a quite place with a lot of light. Available a private room for special occasions.

Menú Carta

14,50€ 30€

35€



Es un local bonito, sencillo, con buena comida de toda la vida y una atención agradable.

Especialidades: Carnes y pescados a la brasa, cocina Aragonesa, como migas y paletilla de ternasco asada.

It is a nice and simple restaurant , with good honest food and good service. It is specialized in meat and fish on the grill. Aragones cuisine like lamb shoulders.

Zaragoza

Marengo

Francisco Vitoria, 5-local
Tfno.: 976218018
info@restaurantemarengo.com
www.restaurantemarengo.com



Horarios / Timetable



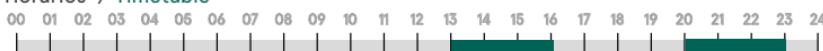
Descanso semanal: Domingos noche

Mas Torres

C /Francisco de Vitoria, 19
Tfno.: 976 228 695
restaurantemastorres@gmail.com
www.restaurantemastorres.com



Horarios / Timetable



No cierra por vacaciones

Menú Carta

12,95€ 18€



Cocina de mercado que fusiona la gastronomía mediterránea con creaciones vanguardistas y guiños a la cocina internacional de otras culturas. También se pueden degustar variedad de tapas y raciones. Ofrece distintos espacios amplios y acogedores. Un lugar ideal para desayunar, comer, cenar o tomar una copa.

Market cuisine melted with Mediterranean vanguard and touches of international proposals. Also offers a large variety of tapas. Cozy and spacious with different areas.

Menú Carta

18€ 30€

40€



Especializado en carnes a la piedra, variedad de marisco vivo, pescado salvajes y zona de tapeo en barra. Tiene un ambiente acogedor y decoración rústica

It is specialized in meat cooked on the stone. Good variety of fresh seafood and wild fish. Also it offers tapas in the bar area. Cosy atmosphere and rustic decoration

Zaragoza

McDonald's

Plaza Utrillas, 6
Tfno.: 976 480 025
zaragozaalcampo.318@mcdesp.com
www.mcdonalds.es



Menú Carta

4,90€ 8€



Restaurante de servicio rápido con una alta calidad en sus productos. Dispone de varios tipos de menús, comida para celíacos, menú infantil y celebración de fiestas de cumpleaños a partir de 5€ por niño.

Fast food restaurant with top quality product. Efficient service. Special menu for children and special promotions.

Horarios / Timetable



Meli-Meló

C/ Mayor, 45
Tfno.: 976 294 695
melimelozaragoza@gmail.com
www.restaurantemelimelozaragoza.com



Menú Carta

14,95€ 25€



Local diferente y acogedor situado en pleno centro histórico de Zaragoza a pocos metros de la Plaza del Pilar. Ofrece una cocina desenfadada de mercado, tapas creativas, ofreciendo planteamientos y presentaciones diferentes pero basándose en la cocina tradicional. Sabores de siempre presentados de forma diferente. Ganadores de diversos concursos de tapas.

It is a cozy and unique place located in the historic centre of Zaragoza, near to the el Pilar Basílica. It offers a casual market cuisine, creative tapas, well presented and based on traditional cuisine. Also are winners of different culinary local contest.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: domingo noche

Zaragoza

Menfis

C/ Doctor Cerrada, 38
Tfno.: 976 219 246

Menú Carta

10€ 10€

20€



Restaurante con menú diario y comida casera. Decorado de forma clásica, tiene un ambiente juvenil. Situado en pleno centro de la ciudad.

Restaurant with daily menu of homemade food. Classic decoration with a youthful atmosphere. Located in the city centre.

Horarios / Timetable



Cierre por vacaciones: En agosto

Montal

C/Torrenueva, 29
Tfno.: 976 298 998
montal@montal.es
www.montal.es

Menú Carta

39€

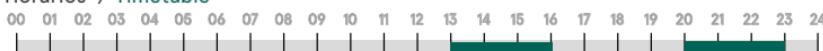
42€



Situado en un palacio renacentista de los siglos XVI y XVII, ofrece cocina tradicional con los mejores productos de la temporada. Es imprescindible reservar. Hay posibilidad de tomar un aperitivo en la bodega.

Located in a Renaissance palace from the 16th and 17th centuries, the restaurant offers traditional food with the best seasonal products. Booking essential.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingos y festivos

Zaragoza

Nativo

Av Juan Carlos I, nº41
Tfno.: 876 643 439
reservas@restaurantenativo.com
www.restaurantenativo.com



Cocina tradicional, especializada en brasa. Destacan platos como cachopo, berenjenas a brasa y pulpo braseado. Para tapear gambas Gadget o el canelón de Graus. El local presenta el concepto tradicional Deli, con un enfoque de gastronomía de herencia y pincelada de nueva cocina.

Traditional Cuisine, its specialized in barbecue. Highlights its cachopo, barbecue eggplants and grilled octopus. On the way of tapas, highlights its Gadgets prawns and Graus Canelon. The place is based on the model of traditional deli, with a heritage gastronomy combined with modern touches.



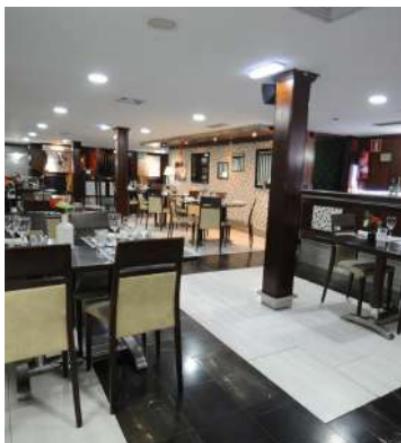
Horarios / Timetable



L-M 13,30-16 h / J-V-S , 13-30- 16H Y 20,30- 23.00 h / D 13,30- 16h

New Fussion

C/San Juan Bosco, 3
Tfno.: 976 551 625
restaurante@newfusion.com
www.newfusion.com



Situado en el centro de la ciudad, bien comunicado. dispone de dos salones, para poder celebrar todo tipo de eventos. Cocina tradicional y de mercado con especialidades como arroces y pescados.

This restaurant specializes in group meals and now offers a daily menu at good prices. Offers salads and fresh fish of excellent quality. Dining room for 300 people divided in two levels, but with the possibility of smaller dining rooms.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: lunes, excepto festivos

Zaragoza

Novodabo

Plaza de Aragón, 12
Tfno.: 976 567 846
restaurante@novodabo.com
www.novodabo.com



Menú Carta

30€	45€
-	
40€	
-	
55€	



Bello palacete del siglo pasado, con grandes ventanas y gran altura en sus techos con un artesonado muy trabajado y con un mobiliario clásico de gran calidad. cocina tradicional y de vanguardia. Especialidades en productos aragoneses.

It is located in a small palace from the past century, decorated with classic furniture. It offers a creative cuisine based on Aragonese products

Horarios / Timetable



Cierre semanal: domingos noche

Nueva Varela

San Miguel, 39
Tfno.: 976 233 555
nuevavarela@hotmail.es
www.nuevavarela.es



Menú Carta

12€	20€
-	
14€	



Rompe con las viejas costumbres y renueva tus escapadas dejándote llevar por la experiencia y la frescura de nuestro concepto de cocina.

Recetas sencillas basadas en ofrecer la máxima calidad de sus ingredientes con una impecable elaboración y cocinadas al momento. Disfruta de nuestra selección de tapas y descubre aquí nuestra gran variedad de platos.

Change your old customs and renew your outings with our experience and freshness concept of cuisine. Simple recipes based in offer the top quality of the ingredients, with an impeccable elaboration and cooked on the spot.. Enjoy our tapas, and discover our ample selection of dishes.

Horarios / Timetable



Zaragoza

Nuevo Ole

C/ San Ignacio de Loyola, 3
Tfno. 976 961 598
nuevoolezga@gmail.com
www.nuevoole.negocio.site



Horarios / Timetable



Nuevo Rogelios

C/ Eduardo Ibarra, 10
Tfno.: 976 358 950
correo@rogelios.es
www.rogelios.es



Horarios / Timetable



Menú Carta

12,90€ 15€



Establishment versatile open from early morning in which you can have breakfast, take a sandwich in the morning, or some tapas before lunch. It has a private room for business lunches, dinners, parties, birthdays and general celebrations.

The place is opened all day, from early morning for breakfast, midmorning break, tapas and lunch. Also is opened for dinner. It is available a private room for business lunches and family celebrations.

Nuevo Rogelios

C/ Eduardo Ibarra, 10
Tfno.: 976 358 950
correo@rogelios.es
www.rogelios.es

Horarios / Timetable



Menú Carta

16€ 40€



Mediterranean and market Cuisine. It is specialized in meat, fish and rice. 40 years of experience together with a constant renovation. Wide range an exquisite cuisine for a reference restaurant in Zaragoza. Capacity for 360 people, private rooms, terrace... Specilized in weddings and celbrations.

Mediterranean and market Cuisine. It is specialized in meat, fish and rice. 40 years of experience together with a constant renovation. Wide range an exquisite cuisine for a reference restaurant in Zaragoza. Capacity for 360 people, private rooms, terrace... Specilized in weddings and celbrations.

Horarios / Timetable



Zaragoza

Palomeque

Agustín Palomeque, 11
Tfno.: 976214082
bar@restaurantepalomeque.es
www.restaurantepalomeque.es



Menú Carta

25€

35€

Ubicado en el corazón de la ciudad, a tan solo un minuto de la Plaza de España y de su casco histórico. Local para disfrutar de la buena mesa, especializado en guisos cárnicos, pescados frescos, tartar, chuleta de buey irlandés, surtido de tapas y minicocina y excelentes vinos.



It is located in the heart of the old part of the city, near the Plaza El Pilar. It is specialized in home cooking dishes, fresh fish, fartón and beef. Also offers tapas and wide wine list.

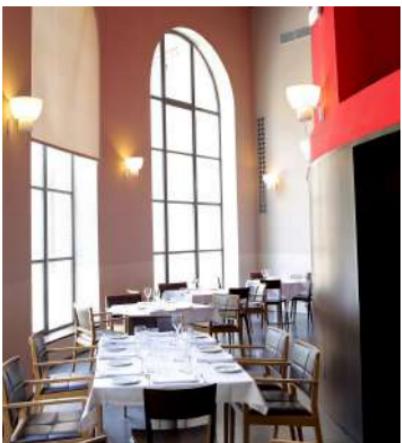
Horarios / Timetable



Cierre semanal: domingo / Vacaciones: 10 a 25 de Agosto

Paraninfo Trufé

Plaza Basilio Paraíso, 4
Tfno.: 976 115 051
www.trufe.es



Menú Carta

14,63€

17,72€

34,82€

Cocina Mediterránea, platos elaborados. Emblemático espacio donde disfrutar de una buena comida con una calidad y precios equilibrados.
Menú infantil: 12 €



Mediterranean cuisine with elaborated dishes. It is located in a historic place and you can enjoy a good value for money lunch.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo- Cierre por vacaciones: Agosto

Zaragoza

Parrilla Albarracín

Plaza Nuestra Señora del Carmen, 1-2-3
Tfno.: 976 158 100
info@parrillaalbarracin.com
www.parrillaalbarracin.com



Menú Carta

15€ 30€
20€ 60€



Bombones de pata de cordero deshuesada con setas, migas siglo XXI, jarrete de ternasco sobre puré de berza en guiso de vino tinto y rebozuelos y "un postre de la leche" son algunas de las especialidades de este establecimiento situado en pleno centro, muy cerca de un aparcamiento público. Su cocina se basa en la actualización del рецепto aragonés y posee una amplia bodega.

Located in the city centre, its cooking is based on reviving and updating Aragones recipes. Joint of lamb with mushroom, 21th century spicy breadcrumbs, or milk desserts are some of their specialities. Large wine list and public car park nearby

Horarios / Timetable



Piazza

Plaza del Pilar, 7
Tfno.: 976 295 964
info@restaurantepiazza.com
www.restaurantepiazza.com



Menú Carta

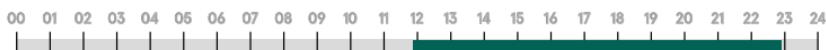
12,95€ 15€



Establecimiento moderno situado frente al Pilar. Buffet libre de pastas, pizzas y carnes. Family friendly. Especialidad en pastas y pizzas al horno de piedra.

Modern restaurant located in front of el Pilar Basilica. Self service of pasta, pizzas and meat. Family Friendly. It is specialized in pasta and pizzas baked in a stone oven.

Horarios / Timetable



Zaragoza

Portal Asturiano

Pº/ Fernando el Católico, n 17
Tfno.: 976 35 1930
www.elportalasturiano.com

Menú Carta



Restaurante familiar fundado en 1976 donde encontrarán los más exquisitos platos de la cocina asturiana, acompañado de un trato afectuoso y una atención personalizada. Las especialidades son fabada natural, fritos de Pixin, merluza a la sidra natural, entrecot al queso de Cabrales, cachopo asturiano, ternasco asado y chipirones rellenos en su tinta y cebolla.

It is a family restaurant founded in 1976, with tasty dishes from Asturias. Friendly and efficient service, it is specialized in local giant beans, fried pixin, fresh haddock fish cooked in cider, entrecote with Cabrales cheese, roast lamb and calamari staffed with onions.

Horarios / Timetable



Día de cierre: lunes; martes y miércoles, noche. / Vacaciones: semana Santa y agosto

Q-Art y Colette

C/ Cesáreo Alierta, 4
Tfno.: 976 226 349
restaurantecolette@gmail.com

Menú Carta



Moderno establecimiento que elabora cocina de mercado y está especializado en steak tartare y cochinillo a baja temperatura.

It is a modern restaurant specialized in market cuisine, with dishes like steak tartar, and grilled suckling pig.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche y lunes · Vacaciones: 3 semanas en agosto

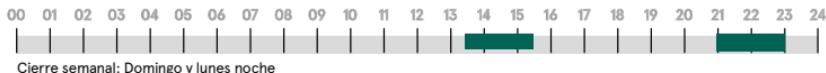
Zaragoza

Quema

C/ Paseo María Agustín, 20
Tfn.: 976 43 92 14
info@restaurantequema.com
www.restaurantequema.com



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo y lunes noche

Regal Padel

Crtá N-II Km 315,20 CC Alcampo Enlaces local 31
Telf: 976 300 003
marketing@regalpadelclub.com
www.regalpadelclub.com



Horarios / Timetable



Vacaciones: Agosto.

Menú Carta

33€



Modernidad e innovación. Excelente producto con profundo arraigo popular. Platos elaborados, armoniosos. Excelente relación calidad - precio. Cocina de autor.

It is a modern and innovative restaurant. Elaborated and harmonious dishes. Excellent product with popular and large tradition. Good value for money. Authors cuisine.

Menú Carta

10,90€ 9€
-
14,90€



Regal Padel Club es un concepto de nueva cocina en un club de pádel, para un público de todas las edades en un ambiente deportivo.

It is a new cooking concept with the restaurant located in a Padel club for every type of customer in a sport atmosphere.

Zaragoza

Risko Mar

C/Francisco de Vitoria, 16-18
Tfno.: 976 225 053
www.restaurantriskomar.es



Menú Carta

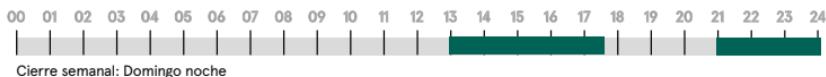
30€ 40€
40€ 50€



Ubicado en el centro de la ciudad, Risko Mar dispone de una interesante carta tradicional de mercado en la que destacan sus pescados, mariscos y carnes a la parrilla. Dispone de una buena bodega y una cuidada selección de puros. Tiene un comedor privado para unos 20 comensales.

Located in the city centre, this restaurant offers interesting menu of seasonal top quality food. It specializes in fresh fish and seafood, grilled meats. Large wine list and a good selection of cigars. Private dining room for up to 20 people.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche

River Hall

Avd José Atarés,7
Tfno.: 976 525 480
info@aurarestaurante.com
www.riverhall.es



Menú Carta

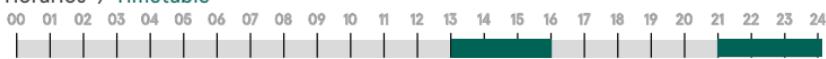
30€ 60€



Cocina de mercado, especialidades como Coca de Foie, huevos rotos, arroz a la brasa, taburete de ternasco, cochinillo crujiente, pescado de lonja. El restaurante cuenta con salón en la cuarta planta con vistas panorámicas desde la Basílica del Pilar hasta la Expo.

It offers a market cuisine, with special dishes like Coca of Foie, grilled rice, roast baby lamb, suckling pig, and wild fish. The restaurant offers an outstanding setting with a private room and a dinning terrace with a panoramic view of the El Pilar and The Expo.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: lunes y domingos noche

Zaragoza

Royal Center

C/ Tomás Bretón, 9
Tfno.: 976 0975 36
royalcenter@gruporoyaleventos.com



Menú Carta

18€

45€

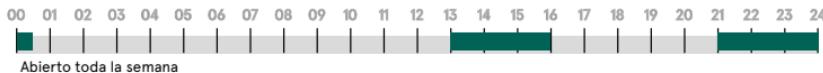
28€



Establishment recently opened, specialized in banquets and celebrations, with a capacity for up to 800 people. It also has private rooms for everyday restaurant service. It stands out for its decoration of the domes with frescoes depicting bucolic landscapes that give it warmth and elegance.

It is a restaurant specialized in banquets and celebration meal, with a room capacity for up to 800 people. It has also private rooms for every day restaurant service. It is nicely decorated with fresco painting on the ceilings.

Horarios / Timetable



Salamero 13

C/ Teniente Coronel Valenzuela, 13
(Plaza Salamero)
Tfno.: 876642505



Menú Carta

15,90€ 22€



Cocina tradicional, especialidades en pescado salvaje de mar a la brasa, tostón Ibérico al estilo segoviano, lechazo y cabrito asado al estilo castellano.

Situado en pleno centro de Zaragoza, esmerado servicio tanto de cafetería como de restauración.

It offers a traditional Cuisine, and is specialized in wild sea fish cooked on the grill. Tostón Ibérico cooked on a Segovian style and Castilian roast lamb. The restaurant is located in the city center, good and professional service.

Horarios / Timetable



Horarios: J-S 19.30 - 23.30 h / S-D 12 - 17 h Vacaciones: agosto

Zaragoza

Sentinel

C/ Ildefonso Manuel Gil, 36
 Tfno.: 976 513 071
 jmlacosta@hotmail.es
 www.sentinel-cafe.com



Menú Carta

10€ 10€
 15€ 20€



Restaurante que ofrece un menú muy casero para la comida y carta con raciones, bocatas, pizzas, ensaladas y sandwich por la noche. Buena calidad y servicio a un muy buen precio. Sus especialidades son los huevos rotos, las ensaladas templadas, las manitas de lechón rellenas, las alcachofas y los bocatas y pizzas caseras.

It offers a homemade cuisine for lunch time and an a la carte menu for dinners. They also prepare sandwiches, pizzas and salads. Good quality food and service. Good value for money. It specializes in broken eggs, warm salads, filled pig trotters and artichokes.

Horarios / Timetable



Cierre vacaciones: 8-25 de agosto

Smooth

Plaza de los Sitios,18
 Tfno.: 976 086 270
 info@restaurantessmooth.es
 www.restaurantessmooth.es



Menú Carta

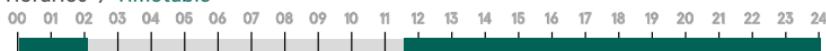
20€



Cocina internacional, especialidad en carnes. Un lugar elegante y moderno con una atmósfera acogedora. Una carta que mira a muchos lugares del mundo con platos de cocina asiática hasta mejicana.

International cuisine, it is specialized in meat. Elegant, modern and cosy place. In its international menu you can find different dishes from Asia to Mexico.

Horarios / Timetable



Horarios L- J 11,30 a 1,30 h / V- S 11,30 - 2,00 / Cierre semanal: domingo

Zaragoza

Son de Luz

C/ Miguel Servet, Nº9
Tfn.: 876 161 512
restaurantesodeluz@outlook.es



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche / Vacaciones: Mitad de agosto

Teatro Principal

C/ Coso Nº 57
Tfn.: 976 207 661
www.restaurantepprincipal.es



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche y Lunes completo / Vacaciones: 3 primeras semanas agosto

Menú Carta

10€	
-	
14,95€	



Muy próximo al centro de Zaragoza, destaca por su amplia cafetería con desayunos variados y tapas tradicionales. Cuenta con menú diario, de fin de semana, menús de grupos, carta de bocatas y raciones que se sirven en un comedor tranquilo y luminoso con capacidad para 80 personas abierto al paisaje.

Located near the city center, with an ample cafeteria for breakfast, midmorning breaks and tapas. Offers a daily and weekend menu, also sandwiches and dishes to share. Private room for up to 80 people.

Menú

22€	
-	
35€	

Coqueto restaurante en el centro de la ciudad con menú, idoneo tanto para comidas de negocios, como para celebraciones familiares y reuniones de amigos.

Especialidades: ternasco en sus distintas variaciones.

It is a cozy restaurant in the city centre, open for lunch and dinners. Ideal for business lunches and family celebrations. It is specialized Aragonese lamb.



Zaragoza

Telepizza

Plaza del Pilar, 14
Tfno.: 976 98 15 19
vanessa.lozano@telepizza.com
www.telepizza.es



Horarios / Timetable



Menú Carta

9,95€ 9,95€



Restaurante de comida rápida con triple vía de distribución: tomar en el local, ir a recoger y domicilio.

Con una gama amplia de productos en los que nuestra especialidad es la pizza y menús completos. Platos principales, complementos, postres, bebidas y cafés.

Its a fast food restaurant with three different services: eating there, takeaway and delivery. It offers a wide range of pizzas and other menus, with deserts and drinks.

Triana

C/ Estébanes, 7
Tfno.: 976 293 082
jaimequilez@telefonica.net



Horarios / Timetable



Menú Carta

10€ 20€
15€ 30€



Restaurante de ambiente aragonés encuadrado en pleno Tubo zaragozano, muy cerca de un aparcamiento público. Destacan sus centros de mesa. Dispone de acomedores salones independientes y cuenta con una importante selección de botellines en miniatura.

Restaurant with a cosy Aragonese atmosphere, located right in the city Centre "El tubo". Large platters for sharing. The restaurant has small independent dining rooms and there is an impressive collection of miniature bottles.

Zaragoza

Tulú

Fernando el Católico, 32
Tfno.: 976 02 89 41
tuluzgz@gmail.com



Horarios / Timetable



Txalupa

Avda. Fernando el Católico, 62
Tfno.: 976 566 170
info@txalupazaragoza.com
www.txalupazaragoza.com



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche, lunes noche y martes noche

Cierre por vacaciones: Semana Santa - Semana de la Virgen en agosto

Menú Carta

12€ 15€

-

14,50€

Restaurante cafetería con cocina tradicional, con fusión hacia la vanguardia. Abre desde las 8.00 a las 24.00 h

It is restaurant and cafeteria, with a traditional cuisine and touches of vanguard. It's opened from 8.00 – to 24.00h



Menú Carta

33€ 38,95€

42€

Establishment situated in the center of the city, near the football stadium. Cosy atmosphere and classic decoration. Sus especialidades como la ensalada templada de cigalitas con daditos de tomate, langostinos y vinagreta de marisco, bacalao al pil-pil y kokotxas al pil-pil.

It is located in the city center, near the football stadium. Cosy atmosphere and classic decoration. It is specialized in first quality fresh fish and seafood.



Zaragoza

Uasabi

Menú Carta

C/ Cuatro de agosto 50003
Tfno.: 976 394 766
uasabizaragoza@gmail.com
www.uasabi.net



En Uasabi desarrollan una cocina basada en la fusión de la cocina japo-peruana nikkei con toques aragoneses. Así queda reflejado en los platos como el maki de ternasco y borraja o sus rollos acevichados. Una vuelta de tuerca a la cocina nikkei, vuelta a fusionar.

The restaurant offers a cuisine based of a fusion between Japan and Peruvian Nikkei with touches of Aragón. Dishes like Maki of lamb and borraja or Oaky rolls.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo tarde.

Urola

Menú Carta

San Juan de la Cruz, 9
Tfno.: 976 560 221
info@urolarestaurante.es
www.urolarestaurante.es



Cocina de mercado. Restaurante especializado en verduras, legumbres, arroces, pescados y chuletas. Ambiente tranquilo, local recién reformado.

It offers a market cuisine. It is specialized in vegetables, rice, fresh fish, and lamb chops. It is a cosy and quiet restaurant, renovated recently.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: domingo y martes noche / Vacaciones: Semana Santa

Zaragoza

Varela vieja

C/ La paz , 10
Tfno.: 976 795 575
varelavieja@hotmail.es
www.varelavieja.es



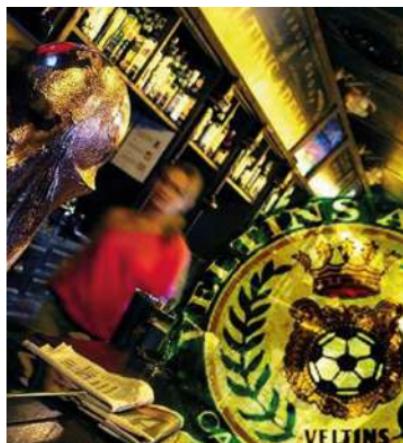
Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo y lunes noche de 13 a 16.30 / Vacaciones: 14 a 20 de agosto

Veltins Arena

Avda. Pablo Gargallo, 35
Tfno.: 976 241 648
veltinsarena@grupocanterbury.com



Horarios / Timetable



Menú Carta

9.90€
13€
17€
20€

Restaurante que destaca por su ensaladas, cinco variedades de huevos estrellados, parrilladas de verduras, solomillo de tercera sobre base de patata asada y tostadas de la casa. Ofrecen una cocina dinámica y ágil, apta para todos los gustos.

The restaurant is specialized in salads, with five different varieties of broken eggs, grilled vegetables and sirloin stake with potatoes.

It offers a dynamic and agile cuisine for every taste.

Menú Carta

10,50€
15,90€
10€
15€

Es un bar tipo taberna inglesa de madera con una cuidada decoración futbolera. Especializado en la retransmisión de eventos deportivos, creando el mejor ambiente de la ciudad. Por la mañana ofrecen desayunos (completos y deliciosos). También disponen de una amplia carta de comidas para mediodía y cenas.

It is a bar like an English pub, base on football decoration. We are specialized in televised sport events on a good atmosphere. We offer, breakfast, midmorning coffee breaks, and for lunch and dinners a wide range of a la carte menu.



Zaragoza

Wenceslao

C/ Mariano Supervía, 33
Tfno.: 976 551 083
restaurantewenceslao@gmail.com
www.restaurantewenceslao.com



Menú Carta

18€ 34€

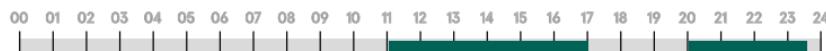


Elabora cocina de autor española. Especialidades: Garbanzos con sepia y gambas. Distintos arroces, boquerones Orio, verduras de temporada y chuleton.

Restaurante familiar, dispone de zona de bar tapas y raciones. Comedor coqueto, ideal para parejas, reuniones de trabajo y eventos familiares.

It prepares an Spanish cuisine and is specialized in chick peaks with calamari and prawns. Also offers a different rice dishes, Orio sardines, seasonal vegetable and Sirloin steak. It is a cosy family restaurant, with a bar area for tapas. It has a cosy dining room, ideal for couples, business meals and family gatherings.

Horarios / Timetable



Vacaciones: dos semanas en agosto 12- 26 de agosto / Cierre semanal: domingo noche y lunes

Wok Dynasty

Centro Comercial Aragonia. Avda. Juan Carlos I, 44
Tfno.: 976 757 845
dinastygroup@live.com

Menú Carta

10€

15€



Local perteneciente a la cadena internacional Wok Dynasty especializada en restauración tipo fusión, dándole a recetas mediterráneas pinceladas de la cocina asiática. Además añaden show cooking al local para mejorar la experiencia del cliente, ofreciendo sushi, mariscos y carnes a la plancha preparado todo ello delante del cliente. Una gran elección si lo que buscan es buena calidad en los alimentos.

A restaurant belonging to the international group Wok Dynasty, which is specialized in blended cuisine between Asian and Mediterranean specialties. They offer show cooking on the grill to the customers. Fresh fish, seafood, pork, lamb and vegetables barbecue, as well as a large selection of Asian food is displayed for self service.

Horarios / Timetable



Zaragoza

Zuco

Paseo de Sagasta, 3
Tfno.: 976 225 874
birrasbocatas@gmail.com

Menú

Carta

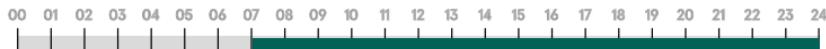
15€



Moderna cervecería-bocatería con excelente servicio situada en el centro de Zaragoza. Dispone de un amplio horario que permite desde desayunar hasta tomar la primera copa de la noche, pasando por una comida y/o cena informal. Sus especialidades son los callos, el risotto de crêpes y boletus, los calamares a la gaditana, pizzas.

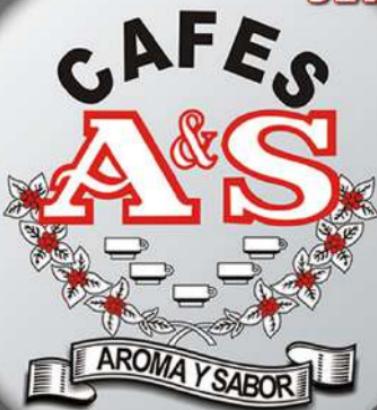
It is a sandwich and a beer place, located in the city centre. Good value for money and with wide opening hours. It is specialized in risotto, crêpes with mushrooms, Gaditana octopus, meat balls, toast and sandwiches.

Horarios / Timetable



CAFÉS GOURMET
MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA
SERVICIOS TÉCNICO PROPIO

GRUPO **lparcoffee** Tostadores desde 1958



Pol. Ind. Malpica-Alfindén
C/ Acacia, 2-4 50171
La Puebla de Alfindén (Zaragoza)
Tel. 976 41 19 37
cafes-ays.com cafes-ays@cafes-ays.com

Zaragoza província



Descubre la Provincia



Ruta de la Garnacha, Monasterio de Veruela y el Moncayo

La enoturística "Ruta de la Garnacha" reconocida como Espacio de Interés Turístico de Aragón, donde son numerosas las bodegas visitables de la DO Campo de Borja. El Monasterio de Veruela, magnífico ejemplo de arquitectura abacial cisterciense del s. XIII que conserva sus dependencias. El parque natural del Moncayo está sembrado de caminos, recorridos, paseos micológicos, las rutas de Bécquer y senderos BTT que rodean y ascienden hasta su cumbre 2.315 m. la más alta del Sistema Ibérico.



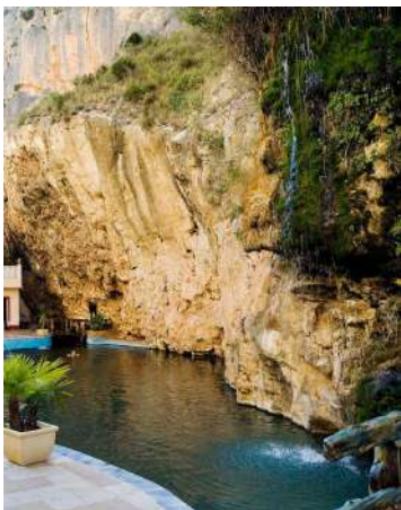
en Ricla.. También Imprescindible la visita al magnífico castillo de Mesones y las historias en torno al castillo-palacio del Papa Luna en Illueca. Merenderos en Purujosa y área de esparcimiento en Salto del Batán en Calcena.

Castillos y palacios del Aranda y Valdejalón.

Llegar a Ojos del Pontil, curiosos manantiales de agua caliente. En Épila, visita al palacio de los Condes de Aranda, En Calatorao, visita al palacio- castillo de Doña Urraca. Multiaventura en Morata. Rutas de fósiles

La Ruta de los Balnearios

El triángulo del agua que forman Paracuellos, Alhama y Jaraba conjuga su atractivo natural con modernas terapias de aguas minero-medicinales, donde hoteles de 3, 4 y 5 estrellas ofrecen una muy buena oferta para el visitante.



Calatayud y Daroca

El paisaje de viñas viejas de los vinos de D.O. Calatayud ofrece premiados vinos y algunas de sus bodegas son visitables. Además, las actividades que ofrece la Ruta del Vino. En Calatayud descubrir la ciudad de Bilbilis. Recorrer las hoces del Jalón; entre 1 y 4 kms. con área de descanso. En Daroca, recorrer la muralla completa de la ciudad y el pasadizo de La Mina, conocer las leyendas de moros y judíos que conserva la ciudad.

Goya y Los vinos de Cariñena

En Fuendetodos, visitar la casa natal de Goya. Participar en las propuestas enoturísticas de la Ruta del vino de Cariñena. Paseo urbano hasta la presa romana en Almonacid. Visitar el yacimiento de Ictitas en

Villanueva: muy bien señalizado. En Belchite: el museo etnológico y taller de pasta en La Harinera.

Monasterio de Rueda y el Mar de Aragón

El Monasterio de Rueda fue edificado según el esquema de la arquitectura y vida cisterciense, con dependencias alrededor de un claustro. Conserva un bello acueducto gótico y una perfecta noria junto al río Ebro, en un marco natural de gran belleza. En Mequinenza, a 45 minutos de Caspe, con un pasado minero y una muy afamada oferta turística ligada a las actividades acuáticas y pesca deportiva, en sus embalses.

Románico y Juderías en las Cinco Villas

Imprescindible la visita al precioso castillo de Sádaba y también una visita guiada a la ciudad romana de Los Bañales. Escuchar las historias de judíos en Uncastillo. Recorrer los pasadizos de El Frago. El circuito multiaventura y un baño veraniego en Pigalo-Luesia.

Los Mallos de Riglos

En Murillo de Gállego, reino de los famosos Mallos, destino de aventureros, escaladores, caminantes, bicicleteros y piragüistas. En Murillo, visitar la bella iglesia románica de San Salvador y su cripta. Descenso por el Gállego desde Murillo y actividades de multiaventura.

Más info: www.zaragozaturismo.dpz.es



Alagón

Flash Gastro bar

Plaza España, 10 Alagón
Telf: 976 611 592
chusachusacj@gmail.com
www.flash-alagon.com

Menú Carta



22€

Cocina moderna e informal a base de tapas y raciones. Destacan los huevos rotos, lingote de cochinillo o milhojas de rabo de toro.

La cocina abre únicamente fines de semana. Lo mejor de todo el tapeo sábados y festivos a mediodía.

It offers a modern and casual cuisine based on tapas. It is specialized in broken eggs, suckling pig and bull tails strudel. The kitchen services only in the weekend for appetizer time.



Horarios / Timetable



Albeta

Las Ruedas

Carretera Gallur, km. 62 Albeta
Telf: 976 852 606
catering@lasruedashotel.com / www.lasruedashotel.com

Menú Carta

10€



Establishment located in a privileged environment, near the Moncayo Mountain. They specialize in barbecue meat. Professional and attentive service. Quiet and cozy atmosphere.

It is located near of the Moncayo Mountain. It specializes in barbecued meat. Professional and attentive service. Quiet and cosy atmosphere.



Horarios / Timetable



Alfajarín

Rausán Alfajarín

Carretera N-II, km. 341 Alfajarín
Tfno.: 976 100 002
hotelrausan@hotelrausan.com
www.hotelrausan.com



Menú Carta

11,80€ 30€
13,20€

Enclavado en un área de servicio de carretera es un restaurante tradicional que intenta ser un sitio diferenciado de la restauración en ruta. Especialidades: borrajas con almejas, habitas con foie y jamón Ibérico, media paletilla de ternasco asado con patatas al horno.



It is a restaurant located on the motorway that is trying to offer a different food than other on the route. It is specialized in borrajas with cockles, fine beans with foie and iberico ham and shoulder lamb with baked potatoes.

Horarios / Timetable



Bujaraloz

Español

Carretera N-II, km. 390 Bujaraloz
Tfno.: 976 173 043
info@elespanolbujaraloz.com / www.elespanolbujaraloz.com

Menú Carta

10€
15€

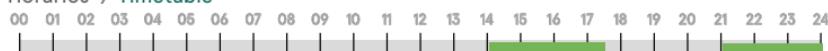


Establishment with a large buffet service of homemade food with more than 50 different dishes, including traditional specialties such as beans with chorizo and roasted Aragonese lamb. It also has a dessert buffet.



Restaurant with a buffet service of more than 50 different dishes. Offers traditional food: beans with spicy sausage, roasted lamb. Large buffet of desserts.

Horarios / Timetable



Bulbuente

Mesón del Aceite

Carretera Nacional 122, km. 7,100 Bulbuente
Tfno.: 976 852 200

Menú Carta

11€ 30€
17€ 40€



Cocina aragonesa tradicional con toques modernos, especializado en todo tipos de asados, carnes a la brasa y migas. Lugar típico con horno de leña, trato familiar, decorado en madera, detallista, variedad de tapas y aceite de oliva virgen de fabricación propia.

It offers a traditional aragonese cuisine with modern touches. It is specialized in barbequed meat and bread crums. It is typical establishment, decorated on wood, a large variety of tapas and they also produced and sell their own olive oil.



Horarios / Timetable



Calatayud

Hospedería Mesón de la Dolores

C/ Sancho y Gil, 4 Calatayud
Tfno.: 976 889 055 / recepcion@mesonadolores.com
www.mesonadolores.com

Menú Carta

10€ 30€
15€ 40€



La casa civil más antigua de Calatayud alberga una hospedería y un restaurante de cocina tradicional con toques de innovación. Dispone de cafetería, la Bodega-Museo y la Tienda. Especialidades en ternasco de Aragón con patatas panaderas, ensalada de verduritas de la zona con ventresca y garbanzos con congrio

It is the oldest civil building in Calatayud. It is a hostal and a restaurant of traditional cuisine with touches of innovation. Offers also service of cafeteria and a cellar museum and a shop. Specializes in Aragones lamb with potatoes, ventress salad and Chickpeas with conger.



Horarios / Timetable



Marivella

Autovía Nacional II, Madrid – Zaragoza, salida 242 Calatayud

Tfn.: 976 881 237

hotel@marivella.com

www.marivella.com



Menú

Carta

11,50€

25€

35€

Cocina tradicional casera. Especializados en ternasco asado, manitas de cerdo, perdiz escabechada, codorniz, conejo y paellas. Tiene un amplio aparcamiento, varios salones, piscina, zona de recreo y parque infantil.

It offers a traditional homemade cuisine. It is specialized on roast lamb, pig trotters, quail, partridge and rabbit stews. It's got a big parking, various private rooms, swimming pool and an infant plying area.



Horarios / Timetable



Monasterio Benedictino

Plaza Alcalde José Galindo, 1 Calatayud

Telf.: 976 891 500 / reservas@hotelmonasteriobenedictino.com

www.hotelmonasteriobenedictino.com

Menú

Carta

12,50€ 25€

13,50€



El Hotel boutique Monasterio Benedictino tiene un espacio con encanto denominado Restaurante Luz de Led con un menú especial de fin de semana y cocina de mercado con productos frescos y de temporada. Tiene menú infantil.

The hotel has a special area with led lights. Offers special weekend menus based on a market cuisine with fresh seasonal products.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche

Cariñena

Care

Crt. Aguaron km 47.100 Cariñena
Tfno.: 976 79 30 16
restaurante@bodegascare.com
www.carewines.com



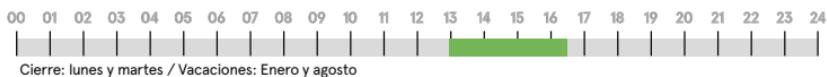
Menú Carta

16€
25€

Gastronomía moderna con productos regionales. Especializada en arroces, migas fusión, ternasco de Aragón, estofados al vino, bacalao a baja temperatura y postres tradicionales. Decorado en un estilo vanguardista y elegante con vistas al viñedo que flanque la bodega Care.

It offers a modern gastronomy based on regional products. It specializes in rice, fusion breadcrumbs, Aragones baby lamb, meat stews marinated in wine, cod cook in low temperature an traditional desserts. The restaurant is decorated on a vanguard and elegant style with view to the Care Vineyards.

Horarios / Timetable



El hotel del vino

Ctra Nacional, 330 km,449 Cariñena
Tfno.: 976 793 164
reservas@hoteldelvino.com / www.hoteldelvino.com

Menú Carta

13€

24€



Cocina mediterránea española. Especialidades en platos caseros con productos de cercanía. Ofrecemos platos como pollo chilindrón, verduras y fruta de temporada cultivada en el entorno. El hotel es uno de los primeros alojamientos enoturísticos de Aragón. Hotel familiar, diseño moderno y minimalista.

Mediterranean Spanish cuisine. It is specialized in homemade dishes based on local products. Highlights, Chilindrón chicken, vegetables and local fruit. The hotel is one of the first in Aragón focused in wine tourism.

Horarios / Timetable



La Rebotica

C/ San José, 3 Cariñena
Tfno.: 976 620 556
larebotica@gmail.com
www.restaurantelarebotica.es

Menú Carta

14€ 28€

25€



Restaurante recogido y acogedor ubicado en el local de una antigua farmacia. Presta especial atención a los productos de calidad aragoneses, con platos como el Flan de Foie con texturas de manzana y aceite de trufa, ternasco IGP de Aragón asado al horno, Lasaña de morcilla y setas, bacalao de varias maneras, presa de cerdo blanco de Teruel con salsa de berenjena.

Abrimos las noches por encargo, excepto festivos señalados.

A cosy and secluded restaurant located in an old pharmacy. It specializes in Aragonese quality products with dishes like barbecue vegetable with Graus sausage vinaigrette, pig trotters stewed with mushrooms. Also open on Saturday night. Group meals also available in a wine cellar surrounded by vineyards. Easy parking.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Lunes / Vacaciones: Semana después de S. Santa y 20 días de agosto.

Daroca

Ruejo (Hotel Cienbalcones)

C/ Mayor, 88
Tfno.: 976 545 071
reception@cienbalcones.com / www.cienbalcones.com

Menú Carta

14€ 25€

20€



Cocina tradicional y productos regionales. Especialidades en migas, garbanzos y ternasco asado. Disponen además de un confortable comedor, de un patio interior con terraza de verano y de invierno. Elaboran menús especiales para grupos y eventos.

The restaurant offers a traditional cuisine based on regional products. It is specialized in breadcrumbs, checks peaks and barbecue lamb. A summer and winter terrace is also available for dinning.

Horarios / Timetable



Ejea de los Caballeros

El Salvador

Menú

Carta

C/Concordia, 11 Ejea de los Caballeros

25€

Tfno.: 976 661 257

info@hotelsalvevir.com

www.hotelsalvevir.com



Cocina aragonesa tradicional con platos como el rancho típico ejeano, el conejo en salsa de almendras, los boliches de la Pilaria, los asados y los postres caseros. El trato es cordial, profesional y familiar. Establecimiento fundado por la familia en 1964, con tradición familiar, ya funciona con la tercera generación.

Traditional Aragonese cooking such as typical Ejea farm produce, rabbit in almond sauce, Aragonese broad beans, grilled meat and home-made desserts. Professional and friendly service.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo · Cierre por vacaciones: 1-15 septiembre

Goya

Menú

Carta

Plaza Goya, 2 Ejea de los Caballeros

12€

Tfno.: 620817329

fondogoya@ejea@gmail.com / www.fondogoya.multiespaciosweb.com 15€



Cocina casera, especialidad en migas, sopas de ajo, patatas con bacalao, pollo, conejo y codornices escabechadas, ternasco asado o la plancha. Decoración con motivos antiguos de Ejea y personajes históricos.

The restaurant offers a homemade cooking. Garlic soup, cod stew with potatoes, and different types of meat cooked on the grill or barbecue. The place is decorated with old pictures of Ejea and historic local people.



Horarios / Timetable



Fuentes de Ebro

Finca la Dehesa

Menú

Carta

Ctra Castellón, km 212 Fuentes de Ebro
Tfno.: 600 572 290
opadecatering@hotmail.es
www.fincaladehesa.com



Cocina mediterránea casera con productos de primera calidad. Especialidades en ternasco de Aragón. Es un espacio natural con varias zonas ajardinadas, aparcamiento y zona para los niños, cuenta con un gran salón con una capacidad de 240 personas.

Mediterranean homemade cuisine with first quality products. Specialty in Aragonese lamb. It is a establishment located in a natural environment, with a large parking space and children playground. Special rooms for celebration up to 240 people.



Horarios / Timetable



Horarios: Consultar con el establecimiento.

Gallur

El Colono

Menú

Carta

C/ Constitución, 13 Gallur
Tfno.: 976 864 275
info@elcolonogallur.com / www.elcolonogallur.com

10€ 20€

30€



Dispone de restaurante, hotel y bar. Cocina casera con hogar de leña, de ahí sus especialidades entre las que destacan el ternasco al horno, las carnes y pescados a la brasa y el "colono", que es una ensalada templada de queso de cabra. Trato familiar y esmerado.

Zona wifi, acceso minusválidos, amplia terraza con asador, banquetes y celebraciones, carpas exterior.

It is a restaurant with hotel and bar. It offers home-made cooking, and specializes in barbecue meat, fish and goat cheese salads. Efficient and friendly service.

Wifi zone, Access for handicap people and ample terrace for meals celebrations.



Horarios / Timetable



La Almunia de Doña Godina

El Patio de Goya

Avda Madrid, 6 La Almunia de Doña Godina
Tfno.: 976 601 037
reservas@hotelelpatio.es
www.hotelelpatio.es



Cocina mediterránea y aragonesa. Especialidades en cabrito asado al carbón de encina y morchelas rellenas a la crema de foie y Pedro Ximenez.

Restaurante dedicado Francisco de Goya y sus obras, situado en la planta sótano del hotel El Patio, dispone de una amplia bodega y servicio profesional.

It offers a Mediterranean and Aragonese cuisine. It is specialized in roasted baby lamb and Morchelas with foie and Pedro Ximenz. The restaurant pays tribute to Goya and his work and is located in the basement of the el Patio Hotel. Large wine list and professional service.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: lunes / Cenas de domingo a jueves noche

Hotel Restaurante El Patio

Avenida de Madrid, 6
Tfno.: 976 601 037
reservas@hotelelpatio.es / www.hotelelpatio.es



Cocina mediterránea española casera. Especialidades en ternasco de Aragón al estílo tradicional. Amplio salón con gran lucernario y cristalera a jardín. Situado en planta calle del hotel, ágil y funcional, más de 30 años de experiencia lo avalan.

It offers a Spanish Mediterranean homemade cuisine. It is specialized in Aragonese roast baby lamb. Ample dining room with a skylight and big windows looking out the garden. It is located in the street plant of the hotel, and is been going for more than 30 years.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Viernes y domingo noche

La Muela

Casa Martín

C/ San Francisco, 7 (Polígono Centrovia) La Muela
Tfno.: 976 149 284
casamartin_1@yahoo.es

Menú Carta

11€ 30€

40€



Gran comedor con menús asequibles y carta para 200 personas. Tienen otro comedor con carta para unas 40 personas. Son conocidas sus calderetas de bogavante con arroz caldoso o patatas, sus asados y mariscos. Hacen steak tartar previo encargo. La cafetería abre desde las 6.30 horas.

Large dining room for set menus for up to 200 people . There is another smaller dining room for up to 40 people. Specialities: European lobster stew with rice soup or potatoes. Steak tartar available under previous booking. The cafeteria is open all day.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: cenas de domingo a jueves. · Cierre por vacaciones: Semana Santa

Luceni

La Imperial

Carretera Nacional 232, km. 276 Luceni
Tfno.: 976 652 111
info@hotel-laimperial.es / www.hotel-laimperial.es

Menú Carta

10€ 20€

15€ 30€



Restaurante compuesto por dos salones divididos por paneles móviles insonorizados, uno de ellos con capacidad para 220 personas y otro para 80. Salones adaptados para banquetes, grupos de autobús y reuniones de empresa. Cocina de mercado, regional y nacional. Sus especialidades son el Risotto cremoso de hongos con galleta de queso, el Hojaldre de bogavante y langostinos a la crema de marisco.

Two dining rooms restaurant for 80 and 220 people each. Seasonal cooking with specialities such as asparagus stuffed with seafood, sirloin with foie and fresh cheese and a selection of ice cream.



Horarios / Timetable



Malanquilla

La Venta

Carretera Sagunto-Burgos, km. 294 Malanquilla

Tfno.: 976 546 033

ventamalanquilla@gmail.com

Menú

Carta

12€

25€

15€

45€



Cocina tradicional y de mercado. Especializada en escabechados de caza y guisos de corral. Está ubicado a pie de carretera, en plena naturaleza con amplia terraza panorámica.

It offers a traditional and market cuisine. It is specialized in game meat and poultry stews. It is located beside the road in the countryside, ample and panoramic terrace.



Horarios / Timetable



María de Huerva

Mesón de Aragón

Menú

Carta

Carretera de Valencia, km. 15,600 María de Huerva

10€ 20€

Tfno.: 976 124 264

30€



Establishment of peaceful and friendly atmosphere with home-made cooking. It specializes in barbecue lamb. Professional and quick service. Meals for small groups are also available.

Restaurant of peaceful and friendly atmosphere with home-made cooking. It specializes in barbecue lamb. Professional and quick service. Meals for small groups are also available.



Horarios / Timetable



Morata de Jalón

Lorian

C/ Mayor Baja, 39 Morata de Jalón
Tfno.: 976 605 612
juliamercado@hotmail.com



Horarios / Timetable



Son habituales en el concurso de tapas de Zaragoza y provincia y es que sirven una cuidada oferta de raciones elaboradas con productos locales y cocinadas con un punto de creatividad y originalidad. En 2015 ganaron el concurso de bocadillos de Ternasco de Aragón.

This restaurant is located in Morata de Jalón. They are very active in regional cooking contests. They offer a wide range and well elaborated variety of tapas and helpings to share (raciones) of local products, creative and original. In 2015 they won the Ternasco de Aragón sandwich contest.



Nuévalos

Reyes de Aragón

C/ Afueras s/n Nuévalos
Tfno.: 976 87 07 00
hotel@monasteriopiedra.com / www.monasteriopiedra.com



Cocina aragonesa adaptada a nuevas tendencias. Especialidades en migas de claustro, ternasco de Aragón y trucha al estilo del monasterio. El restaurante Reyes de Aragón está ubicado dentro del hotel Monasterio de Piedra, junto al parque natural del mismo nombre. El restaurante era el antiguo dormitorio común de los monjes. Está abierto todo el año y comer en él satisface a los paladares más exquisitos.

Aragonese cuisine adapted to new tendencies. It is specialized in Claustro bread-crums, Aragonesse roast baby lamb and monastery style trout. This restaurant is located in the Hotel Monasterio de Piedra. The restaurant is in the ancient monk's dormitory. The hotel complex is next door to the natural park Monasterio de Piedra and is open all year around.



Horarios / Timetable



Río Piedra

Carretera del Monasterio de Piedra, 1 Nuévalos
Tfno.: 976 849 007
info@hotelriopiedra.com
www.hotelriopiedra.com



Menú Carta

15€ 20€
20€ 30€

Restaurante familiar con encanto. Situado junto al Monasterio de Piedra, dispone de tres salas y una terraza. Entre sus especialidades destacan el carpaccio de solomillo de carne con virutas de foie, el cochinillo crujiente a la canela, el bacalao al pil-pil y la trina piña colada.



Cosy and family treatment restaurant. Located near of the Piedra Monastery, the restaurant is organized in three different dining rooms and a terrace. Specialities: carpaccio of sirloin with foie, sucking pig with cinnamon and Pil pil cod.

Horarios / Timetable



Cierre por vacaciones: : 7/1 al 7/2

Pedrola

Hotel Castillo Bonavia

Carretera Nacional 232, km. 27 Pedrola
Tfno.: 976 619 000
info@castillobonavia.com / www.castillobonavia.com

Menú Carta

10€ 30€
15€ 40€



El Castillo Bonavia ofrece un arte culinario especial, asequible, pero con un gusto exquisito. Comida creativa, sencilla y moderna en un entorno enviable en medio de la naturaleza. Está especializado en banquetes y sus platos más destacados son las carnes a la brasa y el lechal asado al horno.



This establishment offers a creative, simple and modern cooking. It is located in the country side and it specializes in celebrations. Specialities: barbecue meat.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo noche

Quinto de Ebro

Quinto

C^a Castellón Km. 41 Quinto de Ebro
Tfno.: 976 177 218 / 628 134 822
samia@eurocatering.es

Menú Carta

9,95€ 20€



Restaurante de cocina tradicional, con productos de la tierra de calidad. Amplio y acogedor. Especialidad en ternasco.

Traditional cuisine elaborated with fresh local products. It specializes in lamb meat.



Horarios / Timetable



Uncastillo

Un Castello

Plaza de la Villa, 24. Uncastillo
Tfno.: 976 679 105
uncastillo@teleline.es

Menú Carta



Restaurante ubicado en una casa con más de 100 años de antigüedad. Ambiente rústico y acogedor. De septiembre a mayo sólo abre los fines de semana, con un menú especial de 25 euros, y en verano todos los días. Preparan especialidades como la pierna rellena de ternasco y el requesón tostado.

The restaurant is located in an ancient house. It is Rustic a cosy atmosphere. Specializes in roast staffed lamb and cheese.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: de septiembre a mayo sólo abre los fines de semana

Finca La Alquería

[Menú](#)[Carta](#)

Autovía de Logroño Km 10,5 Utebo

Telf.: 976 792 610 / 628 845 289

recepción.lasventas@srhoteles.es / www.hottellasventas.com



La finca La Alquería está situada a 10 minutos del centro de la ciudad de Zaragoza y cuenta con unas bonitas instalaciones para celebraciones (bodas, ceremonias civiles, congresos, reuniones de empresa, almuerzos y cenas para grupos..) La finca cuenta con dos novedosos espacios: Feel -Espacio Sentidos- y One -Espacio Emoción- para hacer realidad tu celebración perfecta.

La Alquería resort is located 10 km away from Zaragoza and offers a nice installations for weddings and other celebrations. The resort offer two new spaces: "The feeling Space" and "The Emotion space" for a perfect celebration.

Horarios / Timetable



Las Ventas

[Menú](#)[Carta](#)

Carretera de Logroño Km 10.50 Utebo

11€

Tfno.: 976 770 482

13,95€

recepcion.lasventas@srhoteles.es

www.hottellasventas.com



Servicio de cafetería-restaurante con deliciosas tapas variadas, bocadillos, raciones, almuerzos y menú diario. Ofrecen todos los jueves la posibilidad de degustar nuestro cocido. También disponen de amplios salones para celebraciones familiares o empresa. El Hotel está próximo al Aeropuerto y a PLAZA.

Our Service of Cafeteria and restaurant offers a delicious and varied range of tapas and sandwiches, as well as helpings to share (raciones) and daily menus. Every Thursday our specialty is Cocido. There is also available private room for banquets or business meetings. The hotel- restaurant is located near the Zaragoza Airport and the Logistic PLAZA.

Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo

Octava Milla

C/ Cuidad de Ponce Nº 4. Utebo
Tfno.: 976 784 666
reservas@octavamilla.com
www.octavamilla.com

Menú Carta

18€	25€
-	
	30€



Octava Milla nos sorprende con un diseño vanguardista pero con toques clásicos. Está diseñado para adaptarse a cualquier tipo de evento. Disponen de una carta con una cuidada selección de platos y postres o bien un menú semanal para que pueda elegir de entre 5 primeros, 5 segundos y 5 postres.

Restaurant of modern design with classic touches. Space adaptable to different size groups. Offers a variety of different menus choosing from five different dishes, or a weekly set menu.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: noches de domingos y festivos / Vacaciones: Agosto

Zuera

El campillo

C/ Alemania, 37 Zuera
Tfno.: 976 680 520

Menú Carta



Situado en el polígono industrial El Campillo, este establecimiento ofrece menús del día a precios asequibles. Prepara cordero y conejo a la brasa por encargo. Ambiente tranquilo y servicio profesional.

Located in the town industrial area "El Campillo", this restaurant offers set menus at a reasonable price. It specializes in barbecue lamb and rabbit. Quiet atmosphere and professional service.



Horarios / Timetable



Cierre semanal: Domingo · Cierre por vacaciones: 25-30 de agosto

Villanueva de Gállego

El Bodegón

Menú

Carta

C/ Eulogio Oscarez, 5 Villanueva de Gállego

11€

Tfn.: 976 185 388

lucia.jesus.1998@gmail.com



Cocina casera con productos frescos de temporada, con renovación diaria de platos. Verduras, arroces, legumbres, guisos, asados, y repostería. Espacio diáfanos y muy luminoso. Fácil aparcamiento y bien comunicado.

Home-made Cooking, with fresh seasonal products. Daily update of plates. Vegetables, rice, stews, grilled and barbecue meat and baking deserts. Ample and with a good natural lighting.



Horarios / Timetable



Cierre semanal, sábados y domingos. / Vacaciones 2ª quincena agosto

Índice alfabético / Zaragoza provincia

ALAGÓN		Hotel Restaurante El Patio	97
Flash Gastro bar	89	LA MUELA	
ALBETA		Casa Martín	98
Las Ruedas	89	LUCENI	
ALFAJARIN		La Imperial	98
Rausán Alfajarin	90	MALANQUILLA	
BUJARALOZ		La Venta	99
Español	90	MARÍA DE HUERTA	
BULBUENTE		Mesón de Aragón	99
Mesón del Aceite	91	MORATA DE JALÓN	
CALATAYUD		Lorigan	100
Hospedería Mesón de la Dolores	91	NUÉVALOS	
Marivella	92	Reyes de Aragón	100
Monasterio Benedictino	92	Río Piedra	101
CARIÑENA		PEDROLA	
Care	93	Hotel Castillo Bonavia	101
El Hotel del vino	93	QUINTO DE EBRO	
La Rebotica	94	Quinto	102
DAROCÀ		UNCASTILLO	
Ruejo (Hotel Cienbalcones)	94	Un Castello	102
EJEA DE LOS CABALLEROS		UTEBO	
El Salvador	95	Finca La Alquería	103
Goya	95	Las Ventas	103
FUENTES DE EBRO		Octava Milla	104
Finca La Dehesa	96	ZUERA	
GALLUR		El Campillo	104
El Colono	96	VILLANUEVA DE GÁLLEGO	
LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA		El Bodegón	105
El Patio de Goya	97		

Índice alfabético / Zaragoza Ciudad

+Albarracín	12	La Granada	52
Absinthium	12	La Jamonería	53
Alkarení's Bazaar	13	La Lobera de Martín	53
Antiguo La Jota	13	La Loberica	54
Aragonía Palafox	14	La Matilde	54
Área de Servicio El Cisne	14	La Miguera	55
Asador Campo del toro	16	La Nueva Karambola	55
Asador de Aranda	16	La Ontina (Gran Hotel)	56
Asador Maza Etxea	17	La Ostrería	56
Bal-do Burguer	18	La Prensa	57
Baltax	18	La Republicana	57
Bámbola	19	La Rinconada de Lorenzo	58
Baobab	19	La Scala	58
Beerland 1994	21	La Senda	59
Begiris	21	La Tagliatella Aragonia	59
Birolla 4	22	La Tagliatella Don Jaime	60
Bistrónomo	22	La Ternasca	60
Blasón del Tubo	24	La Torreta	61
Bocados	24	La Vieja Caldera	61
Café de la Reina	25	Las Ménades	64
Calanova	25	Las Palomas	64
Cancook	27	Los Fueros (Hotel Reino de Aragón)	65
Carnívoro	27	Los Xarmientos	65
Casa Emilio	28	Marengo	66
Casa Juanico	28	Mas Torres	66
Casa Lac	29	McDonald's	67
Casa Montañés	29	Meli-Meló	67
Casa Royo	31	Menfís	68
Casa y Tinelo	31	Montal	68
Celebris	32	Nativo	69
Churrasco	32	New Fusion	69
D'arte	33	Novodabo	70
D'Fabula	33	Nuevo Varela	70
D'Israel	34	Nuevo Olé	71
El Bandido Auténtico	34	Nuevo Rogelios	71
El Cachirulo	35	Palomeque	72
El Candelas	35	Paraninfo Trufé	72
El Chalet	36	Parrilla Albarracín	73
El Festín de Babel	36	Piazza	73
El Foro	38	Portal Asturiano	74
El Fuelle	38	Q-Art y Colette	74
El Meli del Tubo	39	Quema	75
El Molino de San Lázaro	39	Regal Padel	75
EL Pollo Diablo	41	Risko Mar	76
El Real	41	River Hall	76
El Serrablo	42	Royal Center	77
Enteo	42	Salamero13	77
Espumosos Cinco de Marzo	43	Sentinel	78
Gayarre	43	Smooth	78
Goralai	44	Son de Luz	79
Idílico	44	Teatro Principal	79
Il Principale Trattoria	45	Telepizza	80
Il Romeo	45	Triana	80
Irreverente	46	Tulú	81
Jena	46	Txalupa	81
La bella Lola	47	Uasabi	82
La Bocca	47	Urola	82
La Bodega de Chema	49	Varela Vieja	83
La casa de las migas: Vinos Moneva	49	Veltins Arena	83
La Cava	50	Wenceslao	84
La Cuna del Cierzo	50	Wok Dinasty	84
La Factoría	52	Zuco	85

Teléfonos de interés

Seguridad Ciudadana y emergencias

Policía Nacional	091
Policía Local	092
Guardia Civil	062
DGT	900 123 505
Emergencias	112
Bomberos	080
Cruz Roja	976 222 222

Transportes

Estación intermodal delicias

Trenes	902 240 202
Autobuses	902 490 690

Aeropuerto Zaragoza

976 404 704
976 712 300

Taxis Zaragoza

976 751 515
976 424 242
976 383 838

Turismo

Turismo Zaragoza	902 201 212
Patronato Provincial	976 210 922
Horeca	976 210 922

Safety and emergencies

National Police	091
Local Police	092
Civil Guard	062
DGT	900 123 505
Emergency	112
Fire	080
Red cross	976 222 222

Transport

Delicias Intermodal Station

Trains	902 240 202
Coaches	902 490 690

Zaragoza Airport

976 404 704
976 712 300

Zaragoza Taxis

976 751 515
976 424 242
976 383 838

Tourist

Zaragoza Tourist information

902 201 212
976 210 922

Zaragoza Provincial Tourist board

976 210 922
976 210 922

Horeca

976 210 922
976 210 922



Reservas permitidas
Reservations



Admite tarjetas
Credit card accepted



Aparcamiento
Parking



Comida para celiacos
Non-gluten food



Admite grupos
Groups admitted



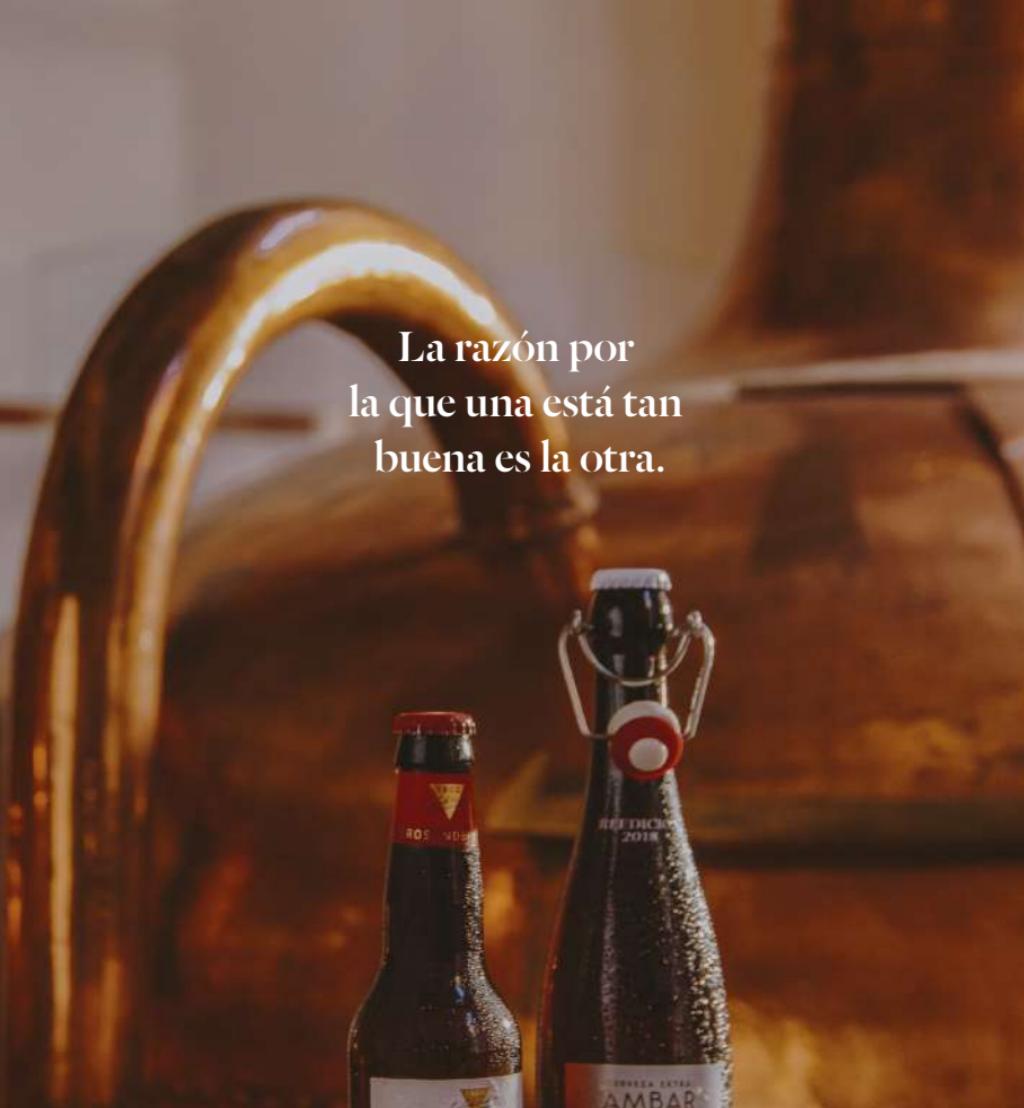
WIFI



Banquetes
Receptions



Acceso Minusválidos



La razón por
la que una está tan
buena es la otra.



Ambar recomienda el consumo responsable.

1900
AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES

Ambar ESPECIAL y Ambar 10,
la primera cerveza de la serie AMBICIOSAS.
Consíguelas en ambar.com

Foto realizada en la fábrica original
de Ambar, Zaragoza, la fábrica de cerveza
en activo más antigua de España.