

T I E R R A

ARAGÓN, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

ESPAÑOL / ENGLISH

Alquiler de catamaranes a vela

IBIZA Y FORMENTERA · MENORCA · COSTA DORADA · CÔTE D'AZUR

Escapadas románticas. Viajes de incentivos. Vacaciones en familia. Despedidas de solter@
Romantic getaways. Incentive trips. Family time. Bachelor parties



Lagoon 380 y 400
12 metros de eslora
totalmente equipados
con patrón y azafata (opcional)



pídenos presupuesto
sin compromiso

navegandoencatamaran.com

Tel. 617 414 166 / 678 532 187 · contacto@navegandoencatamaran.com

CONTENIDOS Y SUGERENCIAS

aragon@revistatierra.com
678 53 21 87

SÍGUENOS ONLINE
revistatierra.com

STAFF

DIRECCIÓN:

François Xavier Crone

José Miguel Urtasun

DIRECCIÓN DE ARTE Y DE REDACCIÓN:

Miriam Fernández Rivas

Pilar Alquézar

PUBLICIDAD:

Grupo Aki

Adico

TRADUCCIÓN:

Ana Cosculluela Bajén

TEXTOS:

Pilar Alquézar

José Miguel Urtasun

Colaboraciones especiales

DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA:

Gabi Orte

IMÁGENES:

Gabi Orte

Deposithphotos

Fotografías cedidas por los colaboradores

EDICIÓN ARAGÓN:

Investconfidence Internacional Import, S.L.

www.revistatierra.com

2019/24

TIERRA

ARAGÓN, FOOD AND TRAVEL INSANITY



qué ver · qué comer · what to see · what to eat

ESPAÑOL/ENGLISH

La revista está disponible en habitaciones de hoteles, apartamentos turísticos, establecimientos seleccionados y oficinas de turismo.

The magazine is available in hotel rooms, tourist apartments, selected establishments and tourist offices.

GLOSARIO DE ICONOS · ICONS GLOSSARY

☼ Restaurante / Restaurant · 🍷 Tapas / Tapas · 🌿 Terraza / Terrace · ☹️ Celíacos / Celiacs

COLABORADORES

Turismo de Aragón. Pág. 4-15 · Centenario de Ordesa. Pág. 16-23 · Diputación Provincial de Zaragoza. Pág. 24-25 · Ayuntamiento de Zaragoza. Pág. 34-35 · Diputación Provincial de Teruel. Pág. 38-39 · Ayuntamiento de Teruel. Pág. 41 · Alimentos de Aragón. Pág. 40 · Turismo Provincia Huesca. Pág. 48-50



TIERRA es una publicación anual. La Dirección de la Revista no se responsabiliza de las opiniones aquí publicadas de terceros.

Edita:

Grupo Go Ediciones S.L.

25.000 ejemplares auditados por la



DIRECCIÓN: *José Ramón de Pablo*

© TIERRA. Todos los derechos reservados. Todo el material de esta publicación no debe ser reproducido, editado o transmitido total o parcialmente por cualquier otro medio en cualquier otro soporte sin la previa autorización de Grupo Go Ediciones S.L.

TIERRA se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier artículo o material y de editar éste previo a la publicación



Aragón

Aragón

GOYA, CAJAL, BUÑUEL

GOYA, CAJAL, BUÑUEL

El territorio aragonés posee una gran historia y patrimonio cultural, pero también el recuerdo de personajes ilustres que destacaron en sus ámbitos de trabajo: Francisco de Goya en la pintura, Santiago Ramón y Cajal en neurociencia y Buñuel en la cinematografía.

FRANCISCO DE GOYA

Nacido en 1776 en Fuendetodos, es posible visitar su casa natal. Aquí también se ubica el Museo del Grabado en el que se exponen sus cuatro series de grabados y la Sala Zuluaga, especializada en arte gráfico contemporáneo. También se puede apreciar en el Museo de Zaragoza, en el Museo Goya-Colección IberCaja y en el Alma Mater Museum, en el que se encuentra un retrato realizado al Arzobispo Company en 1800. En Muel, Alagón, Pedrola, Remolinos y Calatayud se pueden admirar sus pinturas, aunque su encargo más importante se encuentra en la Basílica del Pilar.

SANTIAGO RAMÓN Y CAJAL

Aunque nacido en un enclave navarro en Aragón, Santiago Ramón y Cajal vivió en Ayerbe y Valpalmas, donde se ubican sendos centros dedicados a su trabajo, además de en Linás de Marcuello donde iba a ver las aves y nidos.

LUIS BUÑUEL

Nació en Calanda, donde se ubica el Centro Buñuel, imprescindible para conocer la vida y obra del artista. Alberga una exposición permanente dedicada al cineasta.

The Aragonese territory owns a long history and a great cultural heritage, but also the memory of some distinguished characters who shined in their fields of expertise: Francisco de Goya in painting, Santiago Ramón y Cajal in neuroscience and Buñuel in filmmaking.

FRANCISCO DE GOYA

Born in Fuendetodos in 1776, his native home is still open to visitors. Here one can also find the Museo del Grabado, where his four series of prints are displayed, and the Sala Zuluaga, centered in contemporary graphic art. His work can be appreciated as well in the Museo de Zaragoza, the Museo Goya-Colección IberCaja and the Alma Mater Museum, where you can find a portrait made in 1800 for the Archbishop Company. Although his most important work is located in the Basilica of Our Lady of the Pillar, his paintings can also be appreciated in Muel, Alagón Pedrola, Remolinos and Calatayud.

SANTIAGO RAMÓN Y CAJAL

Despite being born in a Navarre settlement in Aragon, Santiago Ramón y Cajal lived in Ayerbe and Valpalmas, where one can find two centers dedicated to his work, as well as in Linás de Marcuello, where he went bird and nest watching.

LUIS BUÑUEL

Born in Calanda, where the Centro Buñuel, a must visit in order to understand the life and works of the artist, is located. It holds a permanent exhibition dedicated to the artist.

Slow Driving

Slow Driving

TU DESTINO ES LA RUTA

THE ROAD IS YOUR DESTINATION

La propuesta turística Slow driving es una iniciativa que a invita descubrir Aragón a través de las carreteras secundarias. Se trata de dieciséis rutas que permiten conocer los tesoros escondidos de la Comunidad de forma tranquila y aventurera. El patrimonio artístico, cultural y natural se une en cada itinerario para ofrecer una experiencia completa adaptada a todos aquellos que disfruten viajando sobre ruedas.

RUTA REYES DE ARAGÓN

Adentrarse en la formación histórica territorial de Aragón de norte a sur a través de los reyes más destacados como Sancho Ramírez, que fundó la primera ciudad de Aragón, Jaca. Desde el puerto de Somport hasta Teruel, la ciudad del amor, pasando por paisajes espectaculares: cumbres, valles, viñedos y algunos de los pueblos más bellos de España.

RUTA ORÍGENES DEL REINO DE ARAGÓN

El color verde de los valles de Hecho y Ansó otorga un aspecto suave que contrasta con el resto del Pirineo aragonés y confiere gran valor paisajístico. Pueblos con historia que inspiran descubrir los orígenes del reino de Aragón, con monumentos como el monasterio de San Juan de la Peña y su panteón real.

RUTA DE LOS CASTILLOS

Centrada en las comarcas de las Cinco Villas y la Hoya de Huesca/Plana de Uesca, muestra rincones típicos, iglesias, castillos, trazados medievales y una arquitectura románica como la de Sos del Rey Católico o Uncastillo. Está acompañada de un maravilloso juego de colores que otorga la naturaleza en cada cambio de estación. El santuario de Monlora se convierte en el lugar perfecto para admirar estas tierras.

RUTA SECRETOS DEL PREPIRINEO

Descubre los secretos del Prepirineo combinando el valor paisajístico y el cultural que imprime la historia en pueblos medievales, iglesias románicas y murallas. Destacan el Parque Natural de la Sierra y Cañones de Guara y el arte rupestre del río Vero declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco.

Slowdriving is a touristic proposal which invites to discover Aragon by means of the secondary roads. It consists of sixteen routes which allow the discovery of the hidden treasures of the Community in a peaceful yet adventurous way. The artistic, cultural and natural heritage melts in each itinerary to offer a complete experience adapted to anyone who loves travelling on wheels.

ARAGON KINGS ROUTE

Penetrating into Aragon's historical territorial construction from north to south through its most prominent kings such as Sancho Ramirez, who founded the first city of Aragon: Jaca. From the Somport pass to Teruel, the city of love, through spectacular landscapes— mountain peaks, valleys, vineyards and some of the most beautiful towns in Spain.

ORIGINS OF THE KINGDOM OF ARAGON ROUTE

The green colour of the valleys in Hecho and Ansó provides a soft aspect which contrasts with the rest of the Aragonese Pyrenees, lending a great landscape value. Historical villages that inspire to discover the origins of the kingdom of Aragon, with monuments such as the San Juan de la Peña monastery and its royal pantheon.

ROUTE OF THE CASTLES

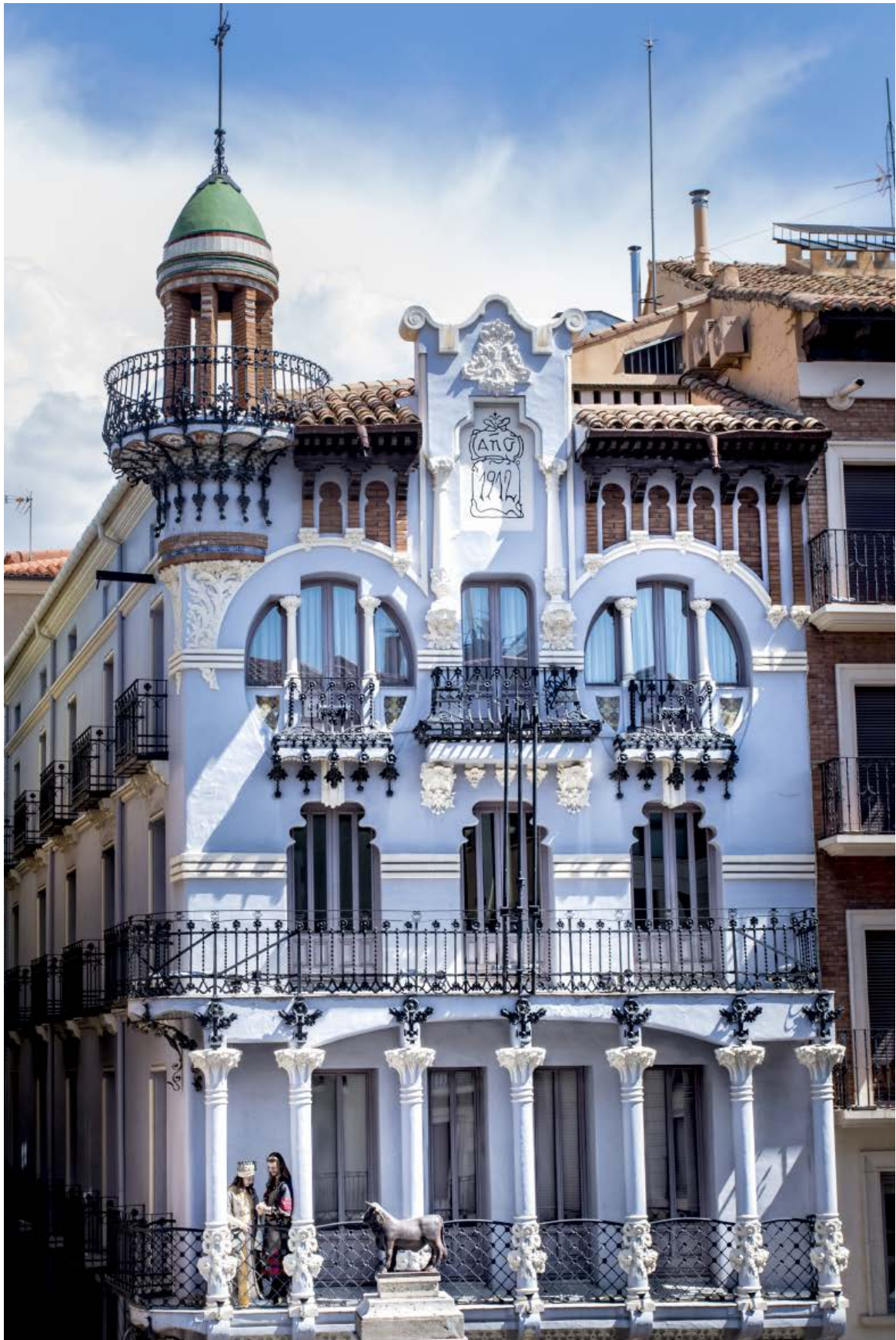
Centered in the Cinco Villas and the Hoya de Huesca/Plana de Uesca regions, it shows traditional corners, churches, castles, medieval routes and Romanesque architecture that can be found in places such as Sos del Rey Católico or Uncastillo. Accompanied by a wonderful variety of colours given by nature in each change of season. The sanctuary of Monlora becomes the perfect place for the admiration of this land.

SECRETS OF THE PRE-PYRENEES ROUTE

Discover the secrets of the Pre-Pyrenees combining the landscape and cultural value, which stamps history in medieval towns, Romanesque churches and ramparts. The Sierra y Cañones de Guara Natural Park and the rock painting of the Vero river, declared as a World Heritage Site by UNESCO, stand out.







Casa modernista en Teruel

RUTA CORAZÓN DEL MONCAYO

Este monte supone la frontera visible entre la meseta castellana y las estepas aragonesas de la depresión del Ebro. La máxima altura del Sistema Ibérico en la que convergen especies mediterráneas y de alta montaña a lo largo de los más de 1500 metros de desnivel que comprenden este Parque Natural.

RUTA PUERTOS DEL SILENCIO

El Maestrazgo y Gúdar-Javalambre son territorios de gran legado histórico, arquitectónico, cultural y paisajístico. Pueblos y villas que se levantan en un terreno abrupto, donde coinciden sierras y barrancos con extensos pinares, estrechas riberas y desnudos paredones rocosos. Magia contenida en villas amuralladas de entramado urbano medieval que trasladan a otra época.

RUTA DE LOS MONTES UNIVERSALES

La comarca de la Sierra de Albarracín cuenta con paisajes destacados por una difícil orografía enmarcada en un conjunto de barrancos, cañones, peñas, etc. Cuna de comunidades prehistóricas, el conjunto de Abrigos de Arte Rupestre de estilo Levantino del Arco Mediterráneo, en el Parque Cultural de Albarracín, ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad.

MARAVILLAS DE TENA Y EL SERRABLO

El Alto Gállego permite conocer el encanto del paisaje pirenaico con actividades deportivas, como el senderismo, o familiares como la visita al parque de Lacuniacha. No solo destacan las iglesias románicas como la de Lárrede o San Juan de Busa, sino también embalses como Lanuza y Búbal. Aumentar la adrenalina con la Tirolina de Hoz de Jaca y las estaciones de esquí de Formigal o descansar en las aguas del balneario de Panticosa.

LA RONDA DE ORDESA

A través de esta ruta se pueden visitar algunos de los paisajes más hermosos del sur de Europa: El Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, que en 2018 cumplió su centenario, el Monumento Natural de los Glaciares Pirenaicos y el Parque Natural de Posets-Maladeta. También es recomendada la visita a pueblos de la comarca del Sobrarbe.

RUTA DEL PIRINEO SALVAJE

En la comarca de la Ribagorza es posible disfrutar del corazón salvaje del Pirineo aragonés y de altas cumbres dominadas por el Aneto. Los ríos Ésera, Isábena y Noguera Ribagorzana modelan la comarca con estrechos valles y profundas gargantas. Esta zona también tiene un interesante patrimonio cultural en el que convergen restos musulmanes con iglesias de tradición gótica-aragonesa y elementos renacentistas.

HEART OF THE MONCAYO ROUTE

This mountain constitutes the visual boundary between the Castilian plateau and the Aragonese plains of the Ebro valley. The highest peak in the Iberian System where the Mediterranean and high mountain species blend along the 1500 meters of slope that can be found in this Natural Park.

SILENT PASS ROUTE

The Maestrazgo and Gúdar-Javalambre are regions with a strong historical, architectural, cultural and landscape legacy. Towns and villages built on a steep ground, where ranges and cliffs collide with vast pine forests, narrow riverbanks and bare rock faces. Magic contained in fortified villages of medieval urban framework which will take you to another time.

UNIVERSAL MOUNTAINS ROUTE

The Sierra de Albarracín region possesses landscapes renowned by their complicated orography framed in an ensemble of cliffs, canyons, rocks, etc. Cradle of pre-historical communities, the collection of Rock Art Coverings of Levantine style in the Mediterranean Arc, in the Albarracín Cultural Park has been declared as World Heritage.

WONDERS OF TENA AND THE SERRABLO

The Alto Gállego allows discovering the charm of the Pyrenean landscape through sportive activities such as hiking or family activities such as the visit to Lacuniacha park. Romanesque churches like the ones that can be found in Lárrede or San Juan de Busa are not the only things that shine, you can also find reservoirs like Lanuza and Búbal. You can increase the adrenaline by going to the Zip-line in Hoz de Jaca or to the ski resorts of Formigal, or rest in the waters of the Panticosa spa.

THE ORDESA LOITERING ROUTE

Through this route you can visit some of the most beautiful landscapes of the Southern Europe— the Ordesa y Monte Perdido National Park, which turned a hundred years in 2018, the Glaciares Pirenaicos National Monument and the Posets-Maladeta Natural Park. Visiting the villages of the Sobrarbe region is also a must.

WILD PYRENEES ROUTE

Enjoying the Aragonese Pyrenees' wildest heart and its highest peaks, crowned by the Aneto, becomes possible in the Ribagorza region. The rivers Ésera, Isábena and Noguera Ribagorzana sculpt the region with narrow valleys and deep gorges. This area also possesses an interesting cultural heritage where Muslim remnants and churches of Gothic-Aragonese tradition and Renaissance elements join.



RUTA DEL PREPIRINEO INSÓLITO

Esta ruta discurre por las comarcas de Sobrarbe y Ribagorza, a través de la que se pueden conocer los picos más altos de los Pirineos, incluyendo el Aneto que con 3404 metros se corona como el punto más álgido de la cordillera. De gran interés es el patrimonio de este itinerario que recorre dos villas medievales, una muralla china, un templo budista, un pueblo renacentista y un castillo templario.

RUTA DEL DESIERTO Y LAS CARTUJAS

En el corazón de la Comarca de los Monegros destacan las grandes rocas creadas por la erosión del paso del tiempo, denominadas torrollones. Esta zona supone una de las estepas más grandes de Europa donde es posible contemplar flora y fauna típica de este territorio. De imprescindible visita son espacios como el Monasterio de Sijena, la Cartuja de las Fuentes o los monolitos de Piracés.

EBRO, GOYA Y VESTIGIOS DE LA GUERRA

Comienza en el Campo de Belchite y continúa por el río Ebro desde Quinto hasta Mequinenza. El río deja a su paso norias, acequias, ruedas y molinos que dibujan las riberas de los municipios. Esta ruta permite adentrarse en los vestigios de la Guerra Civil española y en la vida del pintor Francisco de Goya, nacido en Fuendetodos en 1746. Es destacable el Monasterio de Rueda y el embalse de Mequinenza.

RUTA DE LA TOSCANA ARAGONESA

Las comarcas del Matarraña y el Bajo Aragón conforman un referente de relajación. La primera es sinónimo de desconexión, en la que es posible conocer pueblos de piedra con gran encanto y un gran patrimonio cultural. El Bajo Aragón muestra cinco de sus poblaciones de gran identidad cuya Semana Santa ha sido declarada de Interés Turístico Internacional.

RUTA RINCONES MÁGICOS DE TERUEL

Esta ruta permite descubrir diferentes comarcas y poblaciones de la provincia. En Alcañiz es destacable el Castillo Calatravo y en Calanda la figura del cineasta Luis Buñuel. De gran belleza son las Grutas de Cristal en la localidad de Molinos y admirable el duro trabajo de los mineros de Escucha a 200 metros bajo tierra. Las iglesias de Montalbán y Olalla son tesoros del mudéjar aragonés que se recomienda visitar.

RUTA DEL AGUA Y DEL MUDEJAR

El agua es la protagonista, ya sea en forma de afloración en las paredes del Moncayo -que hacen famosos los balnearios de esta zona- o con los saltos impresionantes de las cascadas del Monasterio de Piedra. Torres e iglesias mudéjares declaradas Patrimonio Mundial como las de Cervera de la Cañada o Aniñón, y antiguas ruinas romanas de la ciudad de Bilibis.

UNBELIEVABLE PRE-PYRENEES

This route passes by the Sobrarbe and Ribagorza regions, through which one can know the highest peaks in the Pyrenees, including the Aneto, crowned as the highest peak of the mountain range at 3404 meters tall. You can find some really interesting heritage in this itinerary which goes through two medieval villages, a Chinese wall, a Buddhist temple, a Renaissance town and a Templar castle.

THE DESERT AND THE CARTHUSIAN MONASTERIES

In the very heart of the Monegros region the big rocks created by the erosion of the passing of time, locally entitled torrollones, stand out. This area is one of the biggest steppes in Europe, where one can observe the typical fauna and flora of this territory. Spaces such as the Sijena monastery, the Carthusian monastery of Nuestra Señora de las Fuentes or the Piracés monoliths are a must.

EBRO, GOYA AND THE REMNANTS OF THE WAR

Starting at the Campo de Belchite region and going on by the Ebro river from Quinto to Mequinenza. The river leaves behind waterwheels, irrigation canals, wheels and mills which draw the villages' riverbanks. This route allows penetrating into the remnants of the Spanish Civil War and in the life of painter Francisco de Goya, born in Fuendetodos in 1746. The Rueda monastery and the Mequinenza reservoir stand particularly out.

THE ARAGONESE TUSCANY ROUTE

The Matarraña and Bajo Aragón regions are a model of relaxation. The first one is a synonym of disconnection of the daily routine, where you can see stone-built villages full of charm and a great cultural heritage. The Bajo Aragón region shows five of its great-identity settlements whose Holy Week has been declared of International Tourist Interest.

MAGIC CORNERS OF TERUEL ROUTE

This route allows discovering different regions and towns of the province. In Alcañiz, the Calatravo Castle stands out and, in Calanda, the figure of the filmmaker Luis Buñuel. The Crystal caves that can be visited in the town of Molinos are greatly beautiful and the hard work of the miners of Escucha 200 meters under the ground, praiseworthy. The churches in Montalbán and Olalla are two treasures of the Aragonese Mudéjar whose visit is extremely recommended.

WATER AND MUDEJAR ROUTE

The main character of this route is water, either in the shape of a blossoming in the Moncayo's walls -making the spas in this region famous- or in the shape of the impressive waterfalls of the De Piedra monastery. Towers and Mudéjar churches, declared World Heritage, such as the ones of Cervera de la Cañada or Aniñón, and the old Roman vestiges of the city of Bilibis [are worth visiting as well].





Valle de Isábena. Actividades deportivas en Lanuza
Más información de las rutas en www.slowdrivingaragon.com



Familia visitando el nacimiento del Río Pitarque

En familia

Family time

VIAJAR CON NIÑOS

TRAVELLING WITH CHILDREN

Visitar Aragón en familia es posible gracias a la gran oferta de actividades y propuestas que existen en las tres provincias. Diseñadas pensando no solo en la diversión, sino también en el aprendizaje de los más pequeños de la casa. El contacto con la naturaleza es una propuesta atractiva para ellos. Desde el descubrimiento del mundo subterráneo con la visita a La cueva de Las Güixas en Huesca o las Grutas de Cristal de Molinos en Teruel, hasta ponerle nombre a las constelaciones en el Planetario de Aragón y después reconocerlas en la Ruta de los miradores de estrellas en Gúdar-Javalambre.

Disfrutar de los animales es posible en el Parque Faunístico de Lacuniacha, dando un paseo a caballo por la Sierra de Albarracín o conociendo más sobre las aves y sus rutas de migración en la Laguna de Callocanta. Una actividad que encantará a todos los miembros de la familia es el mushing, un paseo en trineo tirado por perros, pudiéndolo realizar en la nieve en Tramacastilla de Tena o entre viñedos en Borja.

Para los más aventureros, Aragón dispone de muchas actividades marcadas por la adrenalina: barranquismo, esquí, escalda, piragüismo, parapente, etc. Conocer el Moncayo en una ruta 4x4, deslizarse sobre hielo en el Pabellón de Hielo de Jaca o ver una apasionante carrera de motociclismo en Motorland son algunas de las propuestas para pequeños y mayores.

No olvidemos la importancia de conocer la historia de nuestro territorio, desde los míticos dinosaurios en Dinopolis o los impresionantes castillos medievales como el de Loarre, hasta descubrir la tecnología más avanzada en Etopía Kids. También es posible descubrir oficios en el Museo Minero de Escucha o en el del Fuego en Zaragoza, sin nunca perder la ilusión de un niño en el Museo de la Magia.

A family visit of Aragón is possible thanks to the varied activity offers existing in the three provinces. Designed thinking not only in the fun but also the learning of the youngest at home. Being in touch with nature is an attractive proposal for them. From the discovery of the underworld through the visit to the Cave of Las Güixas in Huesca or the Crystal Caves in Molinos de Teruel, to naming every constellation in the Planetary of Aragón and subsequently recognizing them in the route of the star lookouts in Gúdar-Javalambre.

Enjoying the presence of animals is possible in the Parque Faunístico de Lacuniacha, riding a horse in the Sierra de Albarracín or learning more about birds and their migratory patterns in the Lake de Callocanta.

Mushing—a ride in dog sledge, which can be carried out in the snow of Tramacastilla de Tena or in the vineyards of Borja, is an activity that everyone in the family will love.

For the adventurous, Aragón offers a range of adrenaline-inducing activities such as canyoning, skiing, climbing, kayaking, paragliding, etc. Discovering the Moncayo in a 4x4 route, gliding over the ice in the Pabellón del Hielo of Jaca or watching a thrilling motorcycle racing on Motorland are some of the proposals for the young and old.

Let's not forget about the importance of the history of our territory, from the mythical dinosaurs of Dinopolis, passing by impressive medieval castles such as the one in Loarre, to the discovery of the most advanced technology in Etopía Kids. It is also possible to discover new professions in the Museo Minero in Escucha, dedicated to mining or in the Museo del Fuego in Saragossa, dedicated to fire-fighting, without losing the wonder of a child in the Museo de la Magia.

Vestigios de la guerra

Traces of the war

CONOCER EL PASADO

KNOWING THE PAST

Aragón es una de las comunidades autónomas con más vestigios recuperados de la Guerra Civil española, concretamente se reconocen 174 puntos repartidos por todo el territorio aragonés. Lugares que permiten conocer lo que sucedió en España entre 1936 y 1939, durante la guerra, y en la posterior dictadura.

En Huesca se puede visitar la Ruta de Fortificaciones en la Línea del Cinca en Monzón, el Búnker Estrecho Quinto en Loporzano y el refugio antiaéreo en Laspuña. De gran interés son las trincheras de defensa republicana en el monte de La Concepción en Fraga y los pozos de municiones en El Grado. Además de improntas en Alto Gállego, Cinca Medio, Hoya de Huesca, Somontano de Barbastro, Jacetania, el Sobrarbe y Bajo Cinca.

En Zaragoza destacan los restos de los pueblos viejos de Belchite y de Rodén, y la Ruta de Orwell que describe el paso del escritor británico destinado en esta zona de combate. Se pueden ver trincheras bien conservadas en Singra y en Herrera de los Navarros. Imprescindible es la visita guiada por los escenarios más importantes en el caso urbano de Caspe. Encontramos más huellas en el Campo de Belchite, el Jiloca, el Campo de Daroca, la Comarca de Zaragoza, el Bajo Aragón-Caspe, la Ribera Baja del Ebro y en Los Monegros.

En Teruel está el Centro de Interpretación de la Guerra Civil y Antiguas Costumbres en Gargallo y el de la Postguerra en Torre de Compte. En Formiche destacan las cuevas de los maquis y en Utrillas los parapetos realizados por el Ejército de la República. Se pueden conocer más vestigios en las comarcas de Andorra-Sierra de Arcos, Matarraña, Bajo Aragón, Comunidad de Teruel, Cuencas Mineras, Gúdar-Javalambre y Maestrazgo.

Aragon is one of the Autonomous Communities with more recovered traces of the Spanish Civil War. More specifically, 174 places, scattered along the Aragonese territory, are known. Places that allow knowing what happened in Spain between 1936 and 1939, during the war and the subsequent dictatorship.

In Huesca, one can visit the route of fortifications along the Cinca river, near Monzón, the narrow Búnker Estrecho Quinto of Loporzano, and the antiaircraft shelter in Laspuña. The Republican trenches situated in the mount of La Concepción in Fraga and the ammunition shafts in El Grado are specially interesting. Besides, one can find traces in the Alto Gállego, Cinca Medio, Hoya de Huesca, Somontano de Barbastro, Jacetania, Sobrarbe and Bajo Cinca regions.

In Saragossa, the remainders of old towns in Belchite and Rodén stand out, as well as the Orwell Route which follows the steps of the British author, destined to this area of combat. One can see well preserved trenches in Singra and Herrera de los Navarros. The guided tour of the most important scenarios of the town center of Caspe is essential. One can also see traces in the Campo de Belchite, Jiloca, Campo de Daroca, Comarca de Zaragoza, Bajo Aragón-Caspe, Ribera Baja del Ebro and Los Monegros regions.

In Teruel, there are two centers of information, one in Gargallo, called Centro de Interpretación de la Guerra Civil y Antiguas Costumbres, dedicated to the war and old customs, and the other one in Torre de Compte, called Centro de Interpretación de la Postguerra, dedicated to the post-war period. One can also see traces in the Andorra-Sierra de Arcos, Matarraña, Bajo Aragón, Comunidad de Teruel, Cuencas Mineras, Gúdar-Javalambre and Maestrazgo regions.

Iglesia en ruinas en Belchite.

Calaceite acogió el rodaje de la película Libertarias, ambientada en la Guerra Civil





Ordesa y Monte Perdido

Ordesa and Monte Perdido

TESORO CENTENARIO POR DESCUBRIR

A CENTENARY TREASURE TO DISCOVER

El 16 de agosto de 1918, Alfonso XIII declara por Real Decreto el Parque Nacional del Valle de Ordesa o del Río Ara en el municipio de Torla, cumpliendo así con el anhelo defendido por precursores del pirineísmo. Ordesa y la Montaña de Covadonga fueron los primeros Parques Nacionales de nuestro país. En 1982, se amplían los límites del Parque Nacional del Valle de Ordesa, y se incorporan el Cañón de Añisclo, la Garganta de Escuaín, la cabecera del valle de Pineta y el macizo de Monte Perdido.

Un siglo después, durante los años 2018 y 2019, se está celebrando el Centenario del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, con un completo programa de actuaciones. Un acontecimiento excepcional para conocer, reconocer y respetar esta maravilla natural, fruto del esfuerzo de una generación tras otra para hacer compatible la conservación con el desarrollo sostenible.

On the 16th of August 1918, Alphonse XIII declares by a Royal Decree the Ordesa Valley or the River Ara Valley National Park in the municipality of Torla, fulfilling the wish of the Pyreneist pioneers. Ordesa and the Covadonga Mountain were the first National Parks in Spain. In 1982, the limits of the Ordesa Valley National Park are extended and the Añisclo Canyon, the Escuaín Gorge, the head of the Pineta Valley and the Monte Perdido massif are added.

A century after that, during the years 2018, 2019, we celebrate the Centenary of the Ordesa and Monte Perdido National Park, with a very complete show program. An exceptional moment for knowing, recognizing and respecting this natural wonder, born out of the effort of generations to make preservation compatible with sustainable development.



Ordesa en flashes

Ordesa in flashes

NUEVE PISTAS PARA ENTENDER EL PARQUE

NINE SLOPES TO UNDERSTAND THE PARK

Cuando uno se asoma desde lo alto al valle de Ordesa, enseguida entiende que este lugar es una maravilla mundial. El Cañón de Ordesa, recorrido por las aguas del río Arazas –afluente del Ara–, fue la primera porción en ser protegida de forma pionera en el año 1918. Posteriormente, en 1982, la superficie a conservar se ampliaría hasta las 15.608 hectáreas actuales, acogiendo los valles vecinos de Añisclo, Escuaín y Pineta, además del macizo calcáreo de Monte Perdido.

El agreste Cañón de Añisclo, abierto por las aguas del río Bellós, estuvo a punto de quedar anegado bajo un embalse que proyectaba Hidronitro Española SA y así generar electricidad en una central. ¿Qué habría sucedido si todos estos paisajes no hubieran sido Parque Nacional? ¿Cuánto se hubiera perdido y qué se habría ganado? Hace casi 50 años al «SOS por Añisclo» se sumaron clubes de montañismo, asociaciones naturalistas, el Colegio Oficial de Biólogos y la Universidad de Zaragoza que solicitaron la salvación de estas estampas vivas, hoy felizmente protegidas.

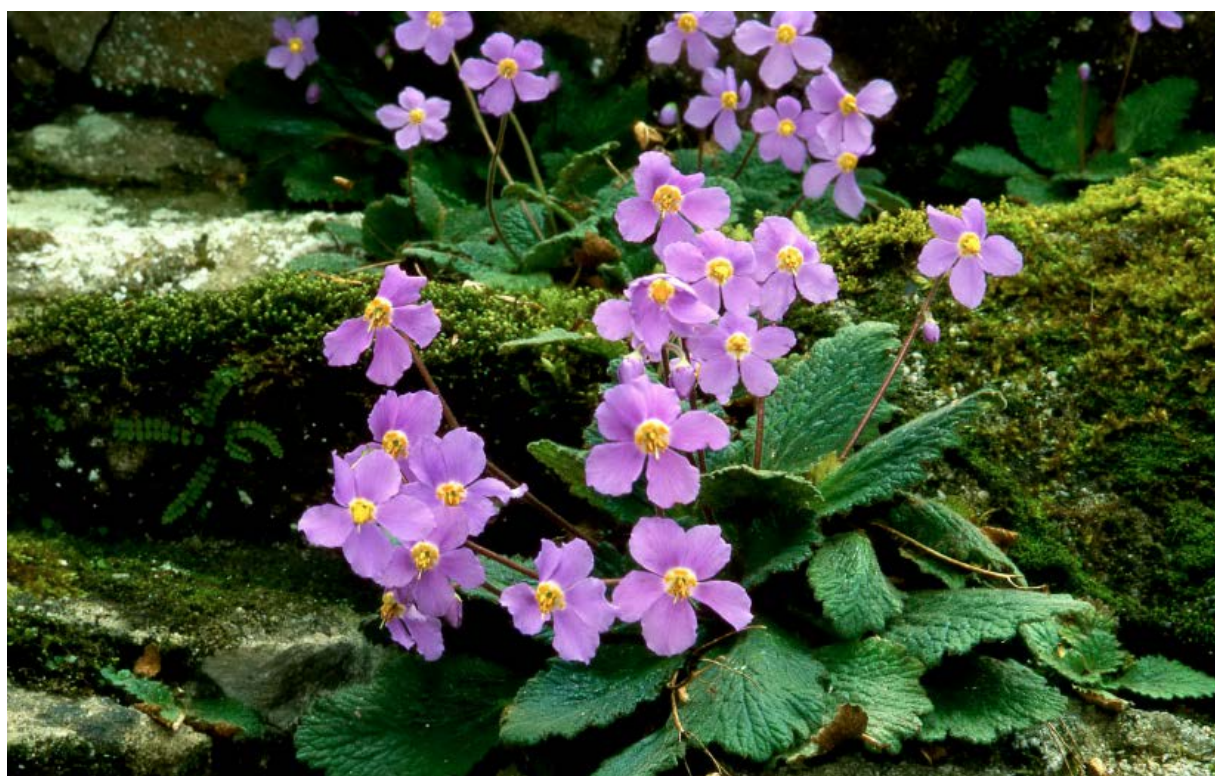
When one looks, from a high place, at the Ordesa valley, one understands that this place is a total wonder. The Ordesa Canyon, crossed by the Arazas river –tributary of the Ara river–, was the first area protected in a pioneering way in 1918. Later, in 1982, the surface to protect would grow up to the current 15608 hectares, taking in the neighboring valleys of Añisclo, Esucaín and Pineta, as well as the calcareous massif of Monte Perdido.

The wild Añisclo Canyon, open by the waters of the Bellós River, was on the verge of being flooded by a reservoir projected by Hidronitro Española SA to generate the electricity of a power plant. What would have become of these landscapes had they not been part of a National Park? How much would have been lost, how much would have been gained? Almost fifty years ago, mountaineering clubs, along with naturalistic associations, the Spanish Charter of Biologists and the University of Zaragoza joined the SOS for Añisclo and asked for the salvation of this living landscapes, nowadays happily protected.



Quebrantahuesos sobrevolando el valle.
Flora de la zona.







De los cuatro sectores del Parque, el del valle del río Yaga o Garganta de Escuaín es el menos conocido y visitado. Es, por lo tanto, el más tranquilo de todos ellos. A las secretas profundidades fluviales interiores se suman numerosas simas y cuevas, las cumbres del Castillo Mayor, las Tres Marías o La Suca y el vuelo de buitres, alimoches y quebrantahuesos.

El río Cinca, que nace en la cabecera del valle de Pineta –cerca de Bielsa–, emprende un largo viaje que le llevará a fluir durante cerca de 170 kilómetros de recorrido, atravesando buena parte de la provincia de Huesca. En sus primeros pasos, muestra la bravura y la fuerza propia de un curso de alta montaña, desplomándose agitado y espumoso desde lo alto del Balcón de Pineta, descolgándose en escarpes y escurriendo junto a los bosques de hayas.

El último paso de gigante en la conservación de estas montañas ha sido el hecho de que en el año 1997 cerca de 30.000 hectáreas de superficie del macizo internacional de Monte Perdido –entre España y Francia– fueran incorporadas a la Lista del Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO en sus dos categorías posibles: Natural y Cultural. Más de veinte picos que superan los tres mil metros de altura, crestas, laderas y un paisaje que transmite la sensación de estar frente a un patrimonio que no hay que perder.

Este lugar es un destino creciente de turismo ornitológico. Hasta aquí acuden observadores de aves de procedencia nacional e internacional para avistar especies alpinas como el quebrantahuesos o el treparriscos. Los birdwatchers saben que este parque nacional alberga una gran diversidad de ambientes naturales bien conservados donde se puede ver desde el urogallo, que vive en los bosques, al lagópodo de las altas cimas. El quebrantahuesos, una de las grandes estrellas aladas de este territorio, no es difícil de contemplar sobrevolando cielos y laderas.

Among the four areas of the Park, the Yaga Valley or Escuaín Gorge one is the less known and visited. It is, therefore, the calmer of them all. To the secret interior fluvial depths join many caves and chasms, the Castillo Mayor, the Tres Marías or the Suca summits and the flight of different kinds of vultures, like the Egyptian or the bearded ones.

The Cinca river, born in the head of the Pineta Valley –near Bielsa– starts a long trip which will take him to cross a good part of the Huesca province, covering almost 170 kilometers. In these first steps, the river shows the fierceness and strength of a high mountain river, collapsing foam and turbulently from the Pineta Balcony, falling in escarpments and flowing near the beach woods.

The last giant stride in the preservation of these mountains is the fact that, in the year 1997, nearly 30000 hectares of the surface of the international massif of Monte Perdido –between Spain and France– were added to the World Heritage List of the UNESCO in their two possible categories, Natural and Cultural. More than twenty summits, higher than three thousand meters, and crests, slopes and a landscape that transmits the feeling of being in front of a heritage that cannot be lost.

This place is a rising destination for ornithological tourism. National and international bird watchers come here to see alpine species like the bearded vulture or the wallcreeper. Bird watchers know that this National Park houses a great diversity of well-preserved natural environments where one can observe from the capercaillie, which lives in the forests, to the high peak's inhabitant– the ptarmigan. The bearded vulture, one of the winged stars of this territory, is not easier to see flying over skies and slopes.



Circo de Soaso.
Río Ara



La oreja de oso es una de las 1300 plantas vasculares inventariadas para el Parque Nacional. Muchas de estas son plantas endémicas pirenaicas, es decir, taxones cuya distribución mundial está limitada al territorio del Pirineo, 65 de las cuales se conservan en Ordesa y Monte Perdido. Los especialistas en flora hablan, así, de la existencia de 20 tipos de vegetación.

Ordesa y Monte Perdido es terreno de rocas calizas. Suelos y paredes rocosas de origen sedimentario, antes de levantarse en forma de cordillera pirenaica, correspondían en realidad a lo que fue el fondo de un mar. Un océano que se comenzó a formar por un proceso de rotura del margen meridional de la placa Europea, lo que a su vez propició la separación de la placa Ibérica de la Europea. Pero de todo ese largo proceso, del origen de estos roquedos y piedras grises o anaranjadas que hoy vemos, ya hace nada menos que 250 millones de años.

El Parque da empleo a brigadas, retenes, técnicos y a una figura primordial de los bosques, el guarda forestal o agente de protección de la naturaleza. Aquí trabajan una buena nómina de vigilantes cuya función va más allá de velar por el cumplimiento de la normativa de protección, puesto que son personas que también colaboran en trabajos científicos, orientan al visitante y participan en tareas de rescate de personas perdidas o accidentadas.

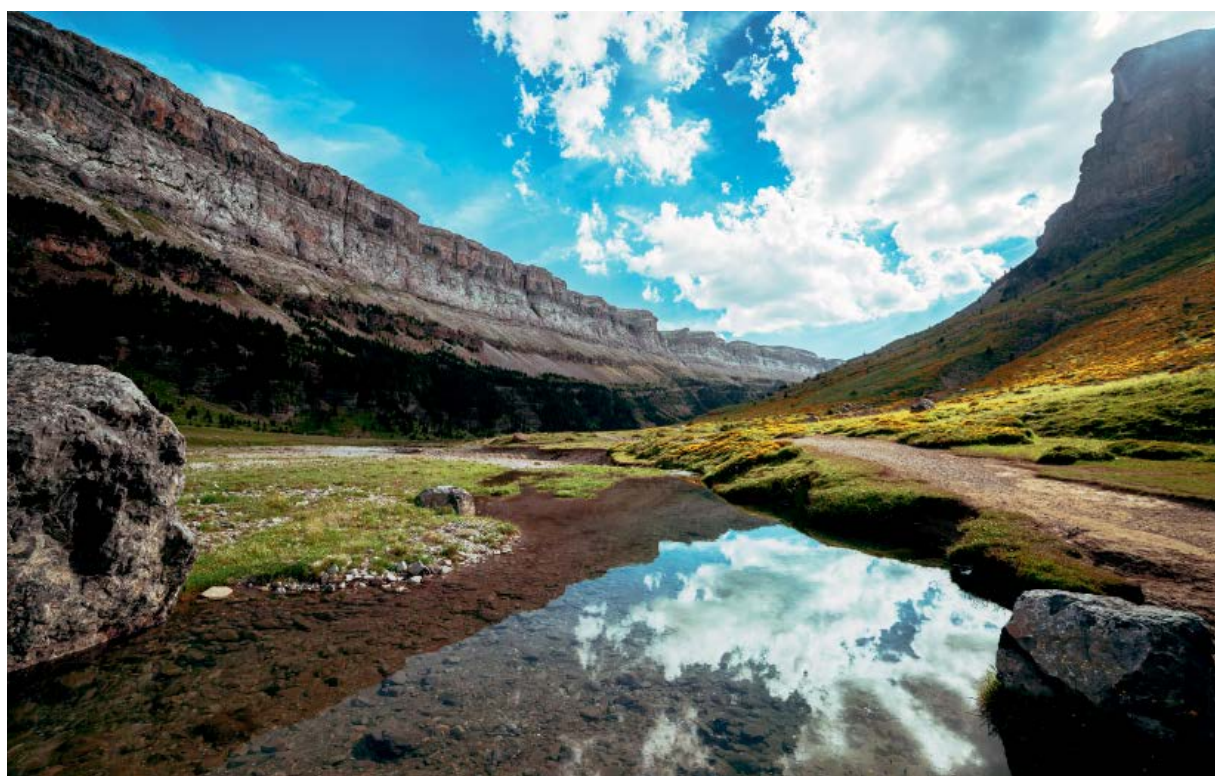
The Pyrenean-violet is one of the 1300 vascular plants stocktaken for the National Park. Many of these, like the aforementioned flower, are Pyrenean endemic plants, i. e., taxa whose world distribution is limited to the Pyrenean territory, 65 of which are preserved in Ordesa and Monte Perdido. The flora specialists speak, as well, of the existence of 20 types of vegetation.

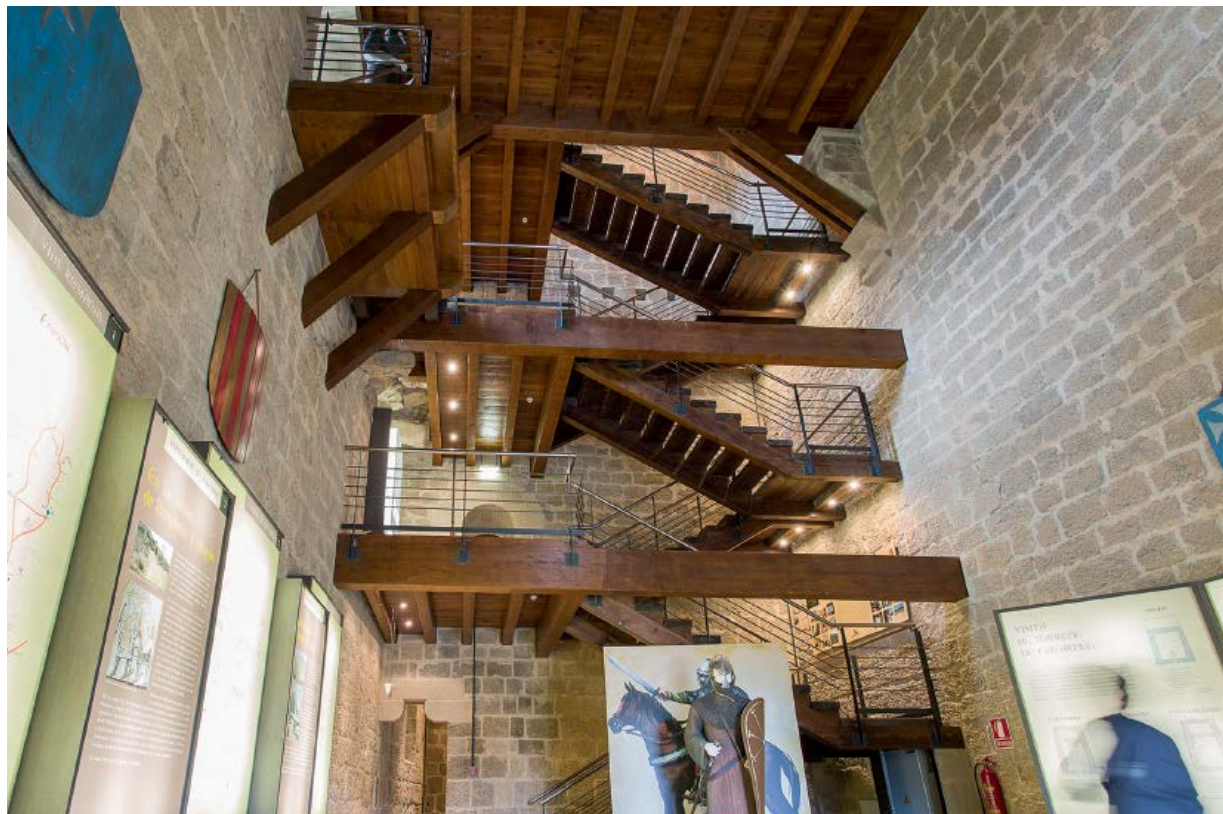
Ordesa and Monte Perdido is a terrain of limestone rocks. Rocky soils and walls of sedimentary origin that before rising in the form of a mountain range belonged to the what was the bottom of the sea. An ocean who started forming by a breaking process of the southern margin of the European plate, which facilitated the separation of the Iberian and European plates. But this long process, the origin of these boulders and grey or orangish rocks we see today, happened 250 million years ago.

The Park employs brigades, squads, technicians, and an essential figure of the forests, the forest-ranger, or agent for protection of nature. Here a great deal of watchmen, whose function goes beyond ensuring the regulations, since they are, as well, people who collaborate with scientific researchers, orientate the visitor and who participate in rescue work of missing or injured people.



Texto: Eduardo Viñuales por encargo de la Comisión Institucional del Acontecimiento de Excepcional Interés Público (AEIP) del I Centenario del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido.





Torreón de Navardún y val d'Onsella
Torreón de Navardún, oficina de dinamización turística

Navardún y la val d'Onsella

Navardún and the Onsella valley

UN HERMOSO VALLE FRONTERIZO

A BEAUTIFUL FRONTIER VALLEY

TEXTO · WORDS: TURISMO, DIPUTACIÓN DE ZARAGOZA

Al norte de la provincia de Zaragoza, muy cerca de Sos del Rey Católico, casi ya en el Prepirineo, se esconde la val de Onsella, un hermoso valle en la frontera con la vecina Navarra. De su historia medieval se ha conservado el esbelto torreón de Navardún, gótico del s.XIV que presidió un amplio recinto fortificado. Su nombre deriva del celta “Navar-dunum” cuyo sufijo significa castillo o fortaleza. En la actualidad la torre acoge la Oficina de dinamización turística de Navardún y de la bal d'Onsella –en fabla- y el Centro de interpretación sobre los reinos de Aragón y Navarra como territorio de frontera en la Edad Media. Está abierta al público todos los fines de semana, en primavera y otoño abre también los viernes por la tarde, y durante los meses estivales abre de martes a domingo. Ya situados en Navardún, nos encontramos con una completa oferta hostelera y numerosas propuestas en la val para todos los gustos: Museo de la micología en Isuerre, necrópolis romana en Lobera, Museo de usos y costumbre en el montañés pueblo de Longás, una preciosa portada románica y pila bautismal en Urriés, en Bagüés la iglesia románica lombarda cuyas pinturas –de excepcional valor- se pueden visualizar desde www.zaragozaprovincia360.es. Es posible también pasear por el trazado romano del camino de Santiago en Undués, conocer la cuna de D. Santiago Ramón y Cajal en Petilla, y ascender a la sierra de Santo Domingo, con rutas para andarines y BTT muy bien señalizadas.

Buena parte de estos enclaves han sido fotografiados y recogidos en la ruta turística nº9: “La tierra que vió nacer a Fernando II de Aragón” que se visualiza en la citada web.

In the north of the Saragossa province, near Sos del Rey Católico and almost in the Pre-Pyrenean area, the Onsella valley (known locally ask “val de Onsella”) hides, a beautiful valley right in the border of Aragon and the neighboring Navarre. From its Medieval history, the valley still preserves the slender turret of Narvadún, built in Gothic style from the 14th century, which used to dominate a vast fortified enclosure. Its name derives from the Celtic “Navar-dunum”, whose suffix means castle or fortress. Nowadays, the tower houses the Office for the touristic dynamization of Navardún and the bal d'Onsella (the Onsella valley, written in Aragonese fabla) and the Information center for the Kingdoms of Aragon and Navarre, since it was a frontier area in Medieval times. It is open to the public during the weekends and, in Spring and Autumn, it is also open on Friday afternoons, and during the Summer months it opens Tuesday to Sunday. For further enquiries, you can reach the Offices at their number of customer service, +34 948.439.507. Once we have set foot in Navardún, we can choose among a very complete catering offer and lots of touristic options for everyone all along the valley: a mycological museum in Isuerre, a Roman necropolis in Lobera, a customs museum in the mountain village of Longás, a beautiful Romanesque façade along a baptismal Font in Urriés, a Lombard Romanesque style church in Bagüés, whose exceptionally valuable paintings can be seen in <http://www.zaragozaprovincia360.es>. It is also possible to walk along the Roman part of the Way of St. James in Undués, to know the birthplace of Santiago Ramón y Cajal in Petilla or to ascend the Santo Domingo range, which has very well signaled routes for both hikers and bikers.

A good part of these places have been photographed and put in the touristic route no. 9, called “the Birthplace of Ferdinand II of Aragon”, which can be visualized in the aforementioned webpage.

Oficina de dinamización de Navardún: 948.439.507
Oficina de Turismo de Sos del Rey Católico: 948.888.524



Atardecer desde el puente de Piedra de Zaragoza.
Calle Alfonso de Zaragoza, el mejor camino para llegar al Pilar.

Zaragoza

Entre catedrales

between cathedrals

Para visitar Zaragoza recomendamos empezar por la plaza de las catedrales donde se alzan la Catedral del Salvador, conocida popularmente como la Seo y la Catedral Basílica de Nuestra Señora del Pilar.

El Pilar, el mayor templo barroco de España, constituye uno de los santuarios más importantes del mundo católico. Monumento declarado Bien de Interés Cultural, su construcción arranca en el siglo XVII y termina en el XX. Es el primer templo mariano de la Cristiandad y en él se conserva y venera la columna (o pilar) que, según la tradición, fue puesta por la Virgen María al aparecerse en carne mortal al apóstol Santiago. Destaca su gran belleza y su impecable grandiosidad. Su interior acoge una riqueza artística de primer orden que reúne obras de gran valor de diferentes épocas. Destacan el Retablo Mayor del siglo XVI realizado en alabastro por Damián Forment, el Coro Mayor, el Órgano, la Santa Capilla y los frescos de Goya. Subir a la torre ofrece una espectacular vista panorámica de la ciudad.

Entre las dos catedrales de encuentra La Lonja de mercaderes, magnífico edificio renacentista del siglo XVI convertido en espacio para exposiciones, y el Ayuntamiento.

La Seo está construida en el solar del antiguo foro romano de Caesar Augusta y de la mezquita mayor de Saraqusta de cuyo minarete quedan vestigios en la torre. La construcción arranca en el siglo XII y presenta varios estilos arquitectónicos: el románico de su ábside, el mudéjar del muro de la Parroquieta, el gótico de su Retablo Mayor, el chapitel barroco que remata la torre y el neoclasicismo de su fachada. En el interior, el Museo de Tapices es uno de los mejores del mundo. Completan el conjunto el campanario barroco y la casa y arco del Deán.

When visiting Zaragoza, we recommend that you start in the Plaza de la catedrales. Here you will find the Cathedral del Salvador, more commonly known as the Seo and the Cathedral de Nuestra Señora del Pilar.

The Pilar is the largest barroque temple in Spain. It is one of the most important shrines within the catholic world. The Pilar began being built in the XVII century and was finished in the XX century and is considered a monument of cultural interest. It was the first Christian Mariano Temple. It still preserves the column (or pilar) that, according to popular belief was put in place by the Virgin Mary when she appeared in the flesh to the apostle Santiago. You can appreciate its great beauty and grandeur. The inside offers many different works of art from various periods of time. Most notably the main altarpiece from the XVI century made from alabaster by Damián Forment, the coro mayor, the organ, the holy chapel and frescos Goya. To discover a fantastic panoramic view of the city you have to climb the tower.

Between the cathedrals, the old merchants trading centre, Lonja, is a magnificent renaissance building from the XVI century, used as an exhibition centre and the Town Hall.

La Seo was built on the site of the ancient Roman forum of Caesar Augustus and of the main mosque of the Moorish city of Saraqosta, elements of whose minaret form part of the current tower. The construction began in the 12th century and is a mixture of styles, from the Romanesque apse, the Mudejar exterior parish wall, the Gothic altarpiece to the Baroque tower and Neo-Classical main door. Inside you can find the tapestry museum, one of the best in the world. The cathedral is completed by the bell tower and the arch and casa del deán.



BASÍLICA DEL PILAR. Plaza del Pilar, s/n. · <http://www.basilicadelpilar.es> · *Plano/Map* 01
CATEDRAL DE LA SEO. Plaza de la Seo, 4. · *Plano/Map* 02

De la Basílica al «Tubo»

From the Basilica to the «Tube»

A orillas del río Ebro se levanta la majestuosa Basílica del Pilar. Uno de los santuarios más importante del mundo católico, hasta el que llegan anualmente miles de peregrinos.

Frente a la Basílica se extiende la calle Alfonso I, una de las principales calles del casco viejo zaragozano donde conviven comercios de gran tradición con otros más modernos. Tras la visita al palacio de Montemuzo y el museo Ibercaja Camón Aznar, instalado en el palacio renacentista de los Pardo y que exhibe las cuatro series de grabados de Goya, merece la pena dar un paseo sin prisa por el casco viejo, zona ideal para degustar sabrosas tapas, con numerosas tiendas de ropa juvenil, complementos y regalos curiosos.

La plaza Ariño recoge la bella Casa Palacio de los Torrero. En la recoleta plaza Santa Cruz, podremos hacer una parada en una de sus terrazas mientras contemplamos los edificios renacentistas que la flanquean. Desde la calle Manifestación desembocamos en la Plaza Santa Isabel con su iglesia barroca. Este templo cobra un gran protagonismo durante la Semana Santa zaragozana. Estamos sumergidos en el casco histórico más auténtico, entre las plazas del Justicia y de San Felipe. El museo Pablo Gargallo, ubicado en el antiguo palacio renacentista de los Condes de Arguilo, el Torreón Fortea de estilo gótico mudéjar y casa Montal con su espectacular patio renacentista configuran un entorno inigualable.

Entre la calle Alfonso y la calle Don Jaime se extiende el entramado de calles popular e internacionalmente conocido desde siempre como «El Tubo». Nuevos locales de tapeo en antiguos edificios restaurados, bodegas con gran tradición atraen a zaragozanos y turistas.

On the banks of the River Ebro, you can find the majestic Pilar Basilica. It's one of the most important sanctuaries in the catholic world and every year, thousands of pilgrims come to visit.

The Alfonso I street can be found in front of the Basilica. It's one of the main streets in Zaragoza's historic centre and is full of traditional and modern shops. Next you can visit the Montezumo Palace and the Ibercaja Camón Aznar museum, which is situated in the renaissance Pardo palace and houses Goya's four print series. After this, it's definitely worth looking around the old part of town, where you can sample delicious tapas, shop for clothes, accessories and all types of gifts.

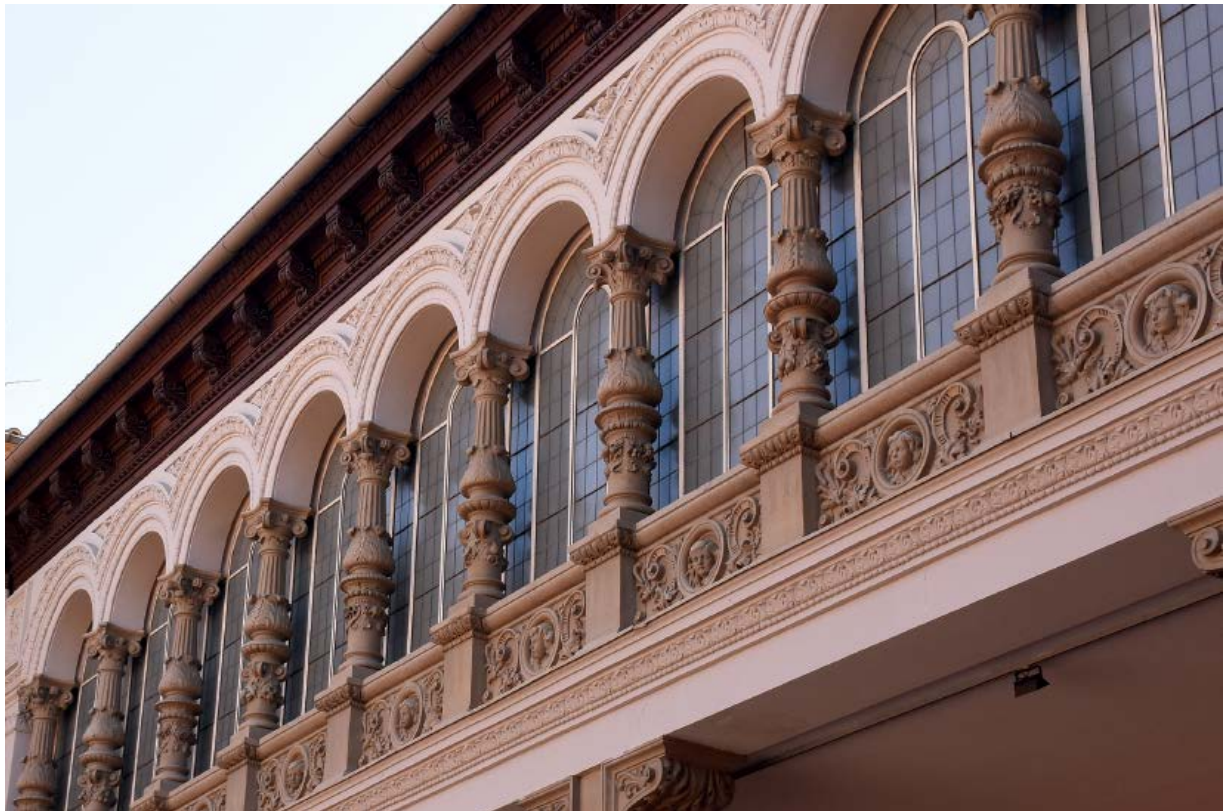
In the Plaza Ariño, you can find the Torrero palatial home. It's worth taking advantage of the terraces in the tranquil Plaza Santa Cruz and admire the renaissance buildings surrounding it. Continuing on along the Calle Manifestación you come to the Plaza Santa Isabel where you can find the Baroque Santa Isabel church. During Easter week, this church is extremely important. The true historic centre can be found between the Plaza del Justicia and the Plaza de San Felipe. The Pablo Gargallo museum, located in the old Condes de Arguilo palace, the Gothic-Mudejar style Fortea tower and the Montal house's spectacular Renaissance style patio.

Between the Calle Alfonso and the Calle Don Jaime you can find a series of small streets internationally known as «El Tubo» (the tube), offering delicious local cuisine. New tapas bars, restored buildings and well know wine cellars, attract tourists and locals alike.





Calle Alfonso.
Al fondo, la Basílica del Pilar.



Detalle del patio interior del Museo de Historia.
Plaza de Los Sitios.

De plaza en plaza

from square to square

En la plaza de España, el Palacio de Sástago mantiene el modelo renacentista. La fachada conserva elementos propios del siglo XVI aunque la portada actual es barroca. El patio interior es uno de los más elegantes de nuestra ciudad. Enfrente se encuentra el antiguo Casino Mercantil. La fachada es una de las más representativas del modernismo tardío zaragozano. En el centro de la Plaza se levanta el monumento a los mártires. El Paseo de la Independencia es una de las zonas más notables de la ciudad. Importantes joyerías, grandes tiendas de ropa, perfumerías, bancos y bellas cafeterías conforman sus amplias aceras aporricadas. En uno de los laterales podemos ver el magnífico edificio neo mudéjar donde se encuentra Correos.

Al final del Paseo, las plazas de Aragón y Paraíso. En la primera se puede ver el edificio que albergaba la antigua Capitanía General, del Neoclasicismo tardío y, en el centro de la plaza se levanta el monumento al Justicia de Aragón. En la plaza Paraíso se puede admirar la fachada del Paraninfo Universitario, antigua Facultad de Medicina, la primera reconocida oficialmente en España, obra del arquitecto Ricardo Magdalena. La Plaza Paraíso constituye un punto neurálgico de la ciudad donde confluyen cuatro grandes paseos: Paseo Pamplona, Gran Vía, Constitución y Sagasta. En éste se encuentran algunos de los edificios más representativos del modernismo en Aragón.

En la Plaza de Los Sitios, con numerosos edificios del siglo XVIII, se ubica el Museo de Zaragoza y la Escuela de Bellas Artes. En la Cripta de la iglesia de Santa Engracia destacan los sarcófagos paleocristianos, testimonio del primer arte cristiano en la ciudad. La fachada es una joya de la escultura renacentista aragonesa.

The Sástago Palace in Plaza de España maintains the renaissance style although. The façade still has many traces from the XVI century although it's baroque. The interior patio is one of the most elegant patios in the city. In front you can find the old merchant casino. The façade is a great example of late modernism in Zaragoza. In the centre of the Plaza there is a monument in memory of the Martyrs. Paseo Independencia is one of the most outstanding areas in the city. Important jewellers, large clothing stores, perfume shops banks and cafés fill the large walkways. On one side you can see the post office, located in a beautiful neo-Mudejar building.

At the end of the road you can find the Plaza de Aragón and the Plaza Paraíso. In the first plaza you can find the the building that used to be home to the capitania general, of late neo-classicism. In the centre of the square you can see the Aragon justice monument. In the Plaza Paraíso you can find the University Auditorium, the old medicine faculty – the first to be recognised in Spain designed by Ricardo Magdalena. The Plaza Paraíso is one of Zaragoza's nerve centres as it is in the middle of four main roads Paseo Pamplona, Gran Vía, Constitución and Sagasta Here you can find some of the best examples of modernism in Aragon.

In the Plaza de los Sitios where there are many 18th century buildings, the Zaragoza museum and the school of Fine Artes. decoration shops. In the cript of Santa Engracia church there are paleochristian sarcophaguses, an example of the first christian art in the city. The façade is a beautiful example of Aragonese renaissance sculpture.



La Aljafería

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD DEL ARTE MUDÉJAR DE ARAGÓN

WORLD HERITAGE OF THE MUDEJAR ART IN ARAGON

El Palacio de la Aljafería está considerado uno de los monumentos más importantes de la arquitectura Hispano-musulmana del siglo XI. Destaca por la Torre del Trovador, fecha en el siglo IX, en la que Verdi sitúa la acción de su famosa opera «Il Trovatore».

La reforma mas importante desde el punto de vista artístico es la realizada por los Reyes Católicos en 1492. El palacio fue sede del Tribunal de la Inquisición desde 1485. Parte de su dependencias son ahora sede de las Cortes de Aragón. Un lugar ideal para dar largos paseos en sus bellos jardines.

The Aljafería Palace is considered to be one of the most important monuments of Spanish-Muslim architecture from the 11th century. The Trovador Tower (9th century) really stands out. Verdi's famous opera "Il Trovatore" was set here.

The most important artistic restoration was carried out by the Catholic Kings in 1492. The palace was the setting for the inquisition tribunal from 1485. Today part of the palace is used by the Aragon Courts. The beautiful gardens are an ideal place to go for a stroll.

Página 28

PALACIO DE MONTEMUZO · Calle Santiago, 36 · *Plano/Map* 03

PALACIO DE LOS PARDO · Calle Espoz y Mina, 23 · *Plano/Map* 04

CASA PALACIO DE LOS TORRERO · Calle San Voto, 7 · *Plano/Map* 05

IGLESIA DE SANTA ISABEL · Plaza del Justicia, 1 · *Plano/Map* 06

PALACIO DE LOS CONDES DE ARGUILO · Plaza de San Felipe, 3 · *Plano/Map* 07

TORREÓN FORTEA · Calle Torre Nueva, 31 · *Plano/Map* 08

Página 31

PALACIO DE SÁSTAGO · Calle del Coso, 44 · *Plano/Map* 09

CASINO MERCANTIL · Calle del Coso, 17 · *Plano/Map* 10

PARANINFO UNIVERSITARIO · Plaza Basilio Paraíso, 4 · *Plano/Map* 11

MUSEO DE ZARAGOZA Y ESCUELA DE BELLAS ARTES · Pl. de los Sitios, 6 · *Plano/Map* 12

IGLESIA DE SANTA ENGRACIA · Calle Tomás Castellano, 1 · *Plano/Map* 13

Esta página

PALACIO DE LA ALJAFERÍA · Calle de los Diputados, s/n · *Plano/Map* 14



Palacio de la Ajafería. Patio de Santa Isabel



Harinera Zaragoza
ETOPÍA, Centro de Arte y Tecnología

Zaragoza, cultura participativa

Participative culture

Zaragoza apuesta por la creación de un ecosistema cultural, basado en la participación, que llega desde las fiestas del Pilar hasta el fomento de la lectura, pasando por estimular los proyectos de artes plásticas, teatrales, de danza y circo en colaboración con el sector. Una ciudad dotada de una excelente infraestructura cultural generada a lo largo de varias décadas, con dos teatros municipales, otros dos con gestión privada, numerosas salas de conciertos, además de los espacios públicos municipales, museos y salas de exposiciones. Esto hace que prácticamente cada semana el ciudadano y el visitante puedan disfrutar de diversos y variados eventos culturales, en lo que se ha denominado Festival de festivales. El cine, la danza, las artes circenses, el teatro de calle y el de escenario, la música en todas sus variantes, están presentes continuamente en la ciudad, con una eclosión especial en octubre con motivo de las fiestas del Pilar, las más multitudinarias de España, que resumen y explican la actividad de todo el año.

Dos ejemplos pioneros ejemplifican cómo entiende la ciudad esta nueva cultura participativa, diseñada para el ciudadano, que va más allá del mero consumo cultural.

Harinera ZGZ. El espacio de cultura comunitaria del barrio de San José, el primer espacio cultural público del país gestionado de manera compartida entre ciudadanía y administración, aborda con planteamientos singulares, disciplinas tan variadas como el arte textil, el circo, la música, la artesanía, la construcción colaborativa, la fotografía, el teatro, el audiovisual o la danza, entre otras muchas. Además de acercar la práctica cultural a la infancia y la adolescencia.

Etopía. El centro de arte y tecnología, es un equipamiento de nueva generación diseñado para albergar y promover los proyectos creativos y emprendedores más innovadores dentro del espacio de la Milla Digital. Un lugar para investigar, aprender, probar, contar, pasear, compartir.

Saragossa puts its efforts in the creation of a cultural ecosystem, based on citizen participation, which goes from the festivities in honor of Our Lady of the Pillar to a reading promotion plan, passing by stimulating projects on plastic arts, theater, dancing and circus by collaborating with that sector. A city with an excellent cultural infrastructure generated during several decades, with two municipal theaters, two private ones, a great number of concert halls and numerous municipal public spaces, museums and exhibition spaces. This allows locals and visitors to enjoy diverse and varied cultural events practically every week, in what has been denominated Festival of festivals. Cinema, dancing, circus arts, street and stage theater, music in all its variations, are present continuously in Saragossa, with a very special emergence in October because of the festivities in honor of Our Lady of the Pillar, the most multitudinous in Spain, which sum up and explain the activity that takes place during the whole year.

Two pioneering examples that show how the city understands this new participative culture, designed for the citizen, which goes beyond simple cultural consumption.

Harinera ZGZ. The space of community culture in the San José neighborhood, the first public cultural space of the country managed jointly by citizens and administration, approaches different branches like textile art, circus, music, handcrafting, photography, theater, audiovisuals or dancing, along many others, form very singular points of view. Besides, they bring cultural practices near kids and teenagers.

Etopía, a center of art and technology, is a nest generation equipment designed to harbor and promote the most innovative creative and entrepreneurial projects inside the space of the Milla Digital. A place to investigate, learn, test, tell, walk, share.

HARINERA ZARAGOZA. Avenida San José 201-203 · 976 72 61 36 · [Plano/Map](#) 

ETOPÍA. Avda. Ciudad de Soria, 8 · 976 72 66 27 · [Plano/Map](#) 

RANILLAS URBAN CLUB

EL REGRESO A LA ESENCIA • RETURN TO THE ESSENCE

Ranillas es un club único en Zaragoza por sus instalaciones y ubicación: cuenta con un campo de golf de 9 hoyos, cancha de prácticas, el mayor Spa de la ciudad, gimnasio, salas de fitness, pádel, ludoteca, un increíble centro de salud y belleza y un restaurante con vistas al campo de golf: el restaurante Enteo.

¿Jugar al golf en Zaragoza sin salir de la ciudad? Un campo de golf de 9 hoyos pares 3, con doble tee por hoyo diferenciando así el primer del segundo recorrido. El original diseño del campo exige al jugador dominar los diferentes aspectos del juego, obligando a ejecutar un amplio repertorio de golpes desde el tee de salida, pasando por la calle hasta el green. El recorrido cuenta con 11 *bunkers*, obstáculos de agua y fuera de límites en el perímetro del campo. Si lo que quiere es entrenar o tirar unas bolas, la cancha de prácticas de césped artificial cuenta con 5 *greens* a diferentes distancias. La zona del *driving range* cuenta con un *tee line*, distribuido en 60 puestos de tiro a dos alturas e iluminación nocturna, una zona de juego corto y un *putting Green*.

Spa Balneario: Ranillas Urban Club cuenta con un fantástico circuito termal preparado para descubrir los beneficios revitalizantes del agua: hamman, baños de vapor con eucalipto, saunas, duchas con esencias, cascadas, cuellos de cisne, lluvia tropical, piscina exterior, jacuzzis, etc.

Wellness: el club también dispone de Centro de Salud y Belleza. 20 cabinas de estética que ofrecen una gran variedad de servicios para disfrutar de una experiencia única, donde el tiempo se detiene y la sensación de relajación es total. Masajes relajantes, terapéuticos, fisioterapia, tratamientos de belleza, depilación indolora, masajes en pareja, bañeras relajantes, y una amplia carta de servicios para el cuidado del visitante.

El restaurante Enteo, la casa club de Ranillas, ofrecen desde un completo desayuno hasta un delicioso vermouth, llegando a mediodía con una amplia oferta de carta y menús en un entorno incomparable. Un espacio completamente acristalado con vistas al campo de golf, que permite degustar de una oferta gastronómica clásica y de mercado basada en la brasa, los asados y el arroz.

Ranillas is a unique sports club in Saragossa because of its location and facilities: a 9 hole golf course, a training court, the biggest spa in the city, gym, fitness halls, paddle court, play center, an amazing beauty and health center and a restaurant with a view to the golf camp— the Enteo restaurant.

Top lay gold in Saragossa without having to go out of the city? A 9 hole par 3 golf course, with double tee per hole, thus distinguishing the first and second rounds. The innovative design of the course demands the player to master the different skills of the game, forcing the player to carry out a vast range of hits from the staring tee to the green, passing by the lane. The tour has 11 bunkers, water and off-limit obstacles in the course's perimeter. If what you want is training or just throwing some balls, the artificial-grass training court has 5 greens at different distances. The driving range area has a tee line distributed in 60 throwing points at two heights with night illumination, a short game area and a putting green.

Spa Resort: Ranillas Urban Club contains a phenomenal thermal circuit made to discover the revitalizing benefits of water: hamman, steam baths with eucalyptus, sauna, essential oils showers, waterfalls, goosenecks, tropical rain, outside pool, hot tubs, etc.

Wellness: the club also has a Beauty and Health Center. Twenty booths that offer a great range of services that allow the visitor to enjoy a unique experience where time seems to stop, and the feeling of relaxation is total. Soothing, therapeutical massages, physiotherapy, beauty treatments, painless hair removal, massages for couples, soothing baths and a vast spectrum of services for the care of the visitor.

The Enteo restaurant, the Ranillas club house, offer from a complete breakfast to a delicious mid-morning snack, reaching lunchtime with a varied offer in their menu and combinations in a peerless environment. A completely glazed space with view to the golf course, where one can enjoy a classical and practical gastronomical offer based on coal cooking, roasts and rice dishes.





1 Calaceite 2 Cantavieja 3 Mirambel 4 Puertomingalvo 5 Rubielos de Mora 6 Albarracín 7 Valderrobres.

#SienteTeruel

#SienteTeruel

A TRAVÉS DE LOS PUEBLOS MÁS BONITOS DE ESPAÑA

THROUGH THE MOST BEAUTIFUL TOWNS IN SPAIN

La provincia de Teruel nos invita a recorrerla a través de la belleza de sus pueblos. No en vano, cuenta con siete de los pueblos más bonitos de España. La señorial ciudad de Albarracín, con sus casas colgantes y los restos del castillo del siglo XI, nos permite contemplar un entramado de callejuelas de trazado medieval de gran encanto. Callejeando por Rubielos de Mora, nos encontramos con un sinfín de casas solariegas y pequeños palacios, como la sede del ayuntamiento que nos recuerdan que esta localidad del sur de Aragón fue encrucijada geográfica, cultural y económica. Puertomingalvo es un pintoresco lugar de estrechas calles, de edificios de arquitectura popular, con sus máximos exponentes en el ayuntamiento del siglo XIV y en su imponente castillo. El trazado medieval de Cantavieja, donde destaca su espectacular plaza porticada, invita a callejear por rincones y asomarse a sus miradores, desde los que podemos ver la imponente Muela Monchen o la Vega de San Antonio. Entre murallas, Mirambel se asoma a la historia con su precioso Portal de las Monjas y se presta a la contemplación, al disfrute de los sentidos y a la creación, un lugar para el descanso. Entre piedras, paredes, suelos, caminos y esquinas se crea Valderrobres. En el siglo XIV comenzó el amurallamiento y fortificación del casco, y se construyó el puente de piedra que da la bienvenida, atravesando el río. En la parte alta, el castillo preside el lugar majestuosamente. Y terminamos este recorrido en Calaceite, la capital cultural del Matarraña, donde su plaza mayor y sus casas solariegas en piedra, decoradas con balcones de forja son la seña de identidad de una provincia, que es para sentirla y disfrutarla.

The Teruel province invites us to a tour through the beauty of its towns. Not without reason, since seven of the most beautiful towns in Spain are located here. The stately city of Albarracín, with its hanging houses and the remains of a 11th century castle, which allows the visitor to gaze at a tapestry of really charming Medieval style streets. Wandering about Rubielos de Mora, we can find lots of manors and small palaces, like the townhouse, which reminds us that this municipality in the south of Aragon was a geographical, cultural and economical cross-road. Puertomingalvo is a picturesque place of narrow streets, popular architecture buildings, whose biggest assets are the 14th century townhouse and the impressive castle. The Medieval layout of Cantavieja, where the spectacular arcaded square stands out, invites the visitor to wander about its corners and peek out of its balconies, from where we can see the impressive Mount Monchen or the San Antonio Meadow. Between walls, Mirambel glances towards history with its wonderful Nuns Portal, and Mirambel calls for contemplation, enjoyment of the senses and the creation, a place for resting. Between stones, walls, floors, paths and corners, Valderrobres is created. In the 14th century, the strengthening and building of the walls of the town center began, and the stone bridge that welcomes the visitor was built, crossing the river. In the higher part, the castle greatly presides the place. And we finish our tour in Calaceite, the cultural capital of the Matarraña region, where the main square and the stony manors, decorated with forged balconies are the identity sign of a province to enjoy and feel.



DINÓPOLIS

EL PARQUE DE LOS DINOSAURIOS

Formado por un gran parque principal en Teruel y siete centros más en sendas localidades de su provincia, Dinópolis combina ciencia y diversión para que vivas de cerca el fascinante mundo de los dinosaurios. Un recorrido de 4.500 millones de años en el que escucharás los primeros latidos del corazón de la tierra, descubrirás cómo surgió la vida y con ella las criaturas más extraordinarias que jamás han existido... ¡Los dinosaurios! Podrás imaginar sin esfuerzo cómo fue su fantástico mundo, su vida y su extinción. Una etapa única en la historia de la tierra que te atraparé por su belleza y misterio. Conviértete en un experto paleontólogo, pasea entre dinosaurios y siente la historia de la vida. Un lugar mágico que te sorprenderá y que jamás olvidarás...

Formed by a big main park in Teruel and seven more centers in seven more municipalities of the province, Dinópolis combines science and fun to make you live the fascinating world of dinosaurs in your own flesh. A 4,500-million-year tour where you will hear Earth's first heartbeats, you will discover how life appeared in the world, bringing the most extraordinary creatures with it—Dinosaurs! You will be able to effortlessly imagine how their amazing world; their life and extinction was. A unique time in history that will trap you with its beauty and mystery. Become an expert paleontologist, wander next to the dinosaurs and feel the story of their lives. A magical place which will surprise you, which you will never forget...

Polígono Los Planos, S/N. 44002 Teruel. www.dinopolis.com



BALNEARIO DE ARIÑO

LA EXPERIENCIA MINEROMEDICINAL

En el Bajo Aragón, abrazado por la Sierra de Arcos, se encuentra el Balneario de Ariño: un manantial de salud, una fuente de bienestar, un espacio para mimarse y dejarse cuidar. Dispone de lo último en tratamientos y técnicas hidrotermales potenciando al máximo los beneficios de las aguas mineromedicinales que emanan de los manantiales de Ariño. Un Centro Termal, Sanitario y Fisioterapéutico pensado y diseñado para mejorar la calidad del visitante. Para el alojamiento, su hotel de 4 estrellas dispone de 46 habitaciones con terraza y seis villas ancladas a la naturaleza desde donde disfrutar de los paseos de buitres leonados y cabras montesas bajo el abrazo de la montaña.

In the Bajo Aragón region, embraced by the Arcos Mountain Range, the Ariño spa rests— a spring of wellbeing, space for nurturing one self and be taken care of. It has the latest treatments and hydrothermal techniques that boost the benefits of the mineral medicinal waters that flow out of the springs of Ariño. A Thermal, Health and Physiotherapeutic Center planned and designed to improve the quality of the visitor's health. For long stays, the 4 stars hotel has 46 rooms with terrace and six villas rooted to the nature from where you can enjoy the walks of the griffon vultures and the mountain goats under the mountain's embrace.

Ctra. Ariño - Albalate, Km. 2, 44547 Ariño, Teruel. www.balnearioidearino.com



Teruel

CIUDAD DEL AMOR

CITY OF LOVE

Teruel, es indiscutiblemente, una ciudad perfecta para disfrutar de una escapada romántica. La Ciudad de los Amantes propone multitud de opciones para hacer especiales unos días de vacaciones. Sobre las calles de esta ciudad se fraguó una de las mejores historias de amor de nuestro pasado. Isabel de Segura y Diego de Marcilla, los Amantes de Teruel que murieron en el siglo XIII en trágicas circunstancias. Desde entonces, Teruel posee un imán especial para las parejas. Narra la historia, como, enamorados desde muy jóvenes, él parte a la guerra para hacer fortuna con la promesa de Isabel de cinco años de espera. Con el plazo cumplido y la noticia de la muerte en la batalla, Isabel se casa. Pero Diego no había muerto, regresa con las campanadas de boda en busca de su amada, que le niega el beso. Él muere de amor, y al día siguiente, en su entierro, Isabel le da el beso que le negó en vida y cae muerta sobre el cuerpo de su amado. Desde entonces sus restos reposan juntos en el Mausoleo de los Amantes, lugar muy visitado en la ciudad, incluso escenario de muchas pedidas de mano.

Con las torres mudéjares Patrimonio de la Humanidad o los edificios modernistas que salpican el centro histórico al fondo, acompañado de la rica y variada gastronomía de la zona hará que la estancia en la ciudad se convierta en un recuerdo inolvidable.

Unarguably, Teruel is the perfect city for a romantic getaway. The City of the Lovers offers a variety of options to make your trip days special. On the streets of this city one of the best love stories of our history happened. Isabel de Segura and Diego de Marcilla, the Lovers of Teruel who died in the 13th century in tragic circumstances. Since then, Teruel has a special attraction for lovers and couples. The story tells how, in love since they were teenagers, the Lovers are separated because he goes to the war in order to make a fortune, while she promises to wait for him five years. After that time and upon receiving notice that he has died in combat, Isabel gets married. But Diego was not dead, and he comes back when the wedding bell tolls in search of her beloved, but she refuses to kiss him. He dies of love and, the next day, in the funeral, Isabel gives him the kiss she denied him when he was alive and drops dead over the body of her beloved. Since then, their bodies rest together at the Lovers Mausoleum, a very visited place in the city which has been the setting of many wedding proposals.

With the background of those Mudejar towers, World Heritage, or the Modernist buildings that scatter the city's historical center, along the rich and varied cooking of the area, the visit to the city will be an unforgettable memory.

Alimentos de Aragón

Aragonese food

SECRETOS PARA COMPARTIR

SECRETS TO SHARE

Amigo viajero: Sea tu rutina laboral la que te ha traído hasta Aragón, sea el afán turístico o sean circunstancias cualesquiera, confesables o no, sabemos que dentro de ti hay un corazoncito curioso. Un corazoncito que te pide novedades, que tiene hambre de conocimiento y que necesita, entre viaje y viaje, al menos durante unos minutos, que le enseñes con cierto detenimiento los lugares por donde pasas.

No queremos caer en la osadía de decirte a ti cómo eres, pero sospechamos que ese corazoncito mantiene íntimas relaciones con tu paladar e incluso con tu estómago, que con el tiempo se convertirán en sus mejores proveedores de sensaciones memorables... ¡si no lo han hecho ya! Así que, si nos lo permites, te vamos a invitar a descubrir los secretos alimentarios y gastronómicos de Aragón, porque estamos seguros de que hay muchas cosas que podemos contarte no solo para aliviar tus necesidades más básicas, como son comer y beber, sino también las más elevadas. Queremos que cuando abandones esta tierra tan agraria y tan especializada en la producción de alimentos lo hagas con la satisfacción del deber cumplido o del deseo alcanzado, según sea la causa de tu desplazamiento. Pero también que hayas vivido una experiencia gastronómica de las que dan vida a ese corazoncito curioso que todos llevamos dentro.

No te asustes, no vamos a aburrirte a continuación con una retahíla de nombres de denominaciones de origen, productos emblemáticos o lugares “con sabor”. Tú eliges qué hacer ahora o cuando tengas un ratito libre. Nuestra opción se llama comparteelsecreto.com. Es la página que estamos construyendo constantemente y en la que podrás conocer nuestros secretos.

Después, si quieres hacerlo, [#comparteelsecreto](#) en tus redes sociales. Aragón siempre te lo agradecerá.

Travelling friend: it might have been your working routine which brought you to Aragón, or turistic desire, or many other reasons, confessable or not, we know that, inside you, a curious heart is beating. A heart that asks for novelties, hungry for knowledge and who needs, between trip and trip, at least for some minutes, for you to show him the places you visit with some level of detail.

We are not going to indulge in the boldness of telling you how you are, but we suspect that that heart of yours has intimate relationships with your palate and even your stomach, who, over time, will become the best providers of unforgettable sensations— if they have not done it yet! So, if we may, we are going to invite you to discover the alimentary and gastronomical secrets of Aragón, because we are sure that there are a lot of things we can tell you— not only for relieving your most basic needs, like eating and drinking, but also the highest ones. What we want is that, when the moment of leaving this agricultural land, so specialized in food production comes, you leave with the satisfaction of the duty fulfilled or the wish reached, depending on the cause of your travelling, but also that you have lived a gastronomical experience of the kind that breathe life in that curious heart that we all carry inside.

Don't be scared, we will not bore you now with a list of names of the designations of origin, signature products or “tasty” places. You choose now what to do now or whenever you have some free time. Our option is called comparteelsecreto.com. It's the webpage we are constantly building and where you can discover all our secrets.

After that, if you want, you can share the secret using [#comparteelsecreto](#) on your social media profiles. Aragón will always be thankful for that.







D.O.P. Cariñena

EL VINO DE LAS PIEDRAS

THE WINE OF THE STONES

Una tierra pedregosa, pero plagada de vida, de viñas y de grandes historias. Esta es la esencia de la Denominación de Origen Protegida Cariñena, reflejada en la exitosa campaña de promoción «El Vino de las Piedras», lema y leit motiv de esta importante zona vinícola que abarca 14 municipios de la provincia de Zaragoza. Esa abundancia de piedras da como resultado uvas más concentradas e intensas, y mucho más aromáticas. Es la única Denominación en el mundo que da nombre a una variedad de uva: Cariñena. Una variedad autóctona como también lo es la Garnacha, que encandila en la actualidad a medio mundo.

Cariñena ha mantenido y potenciado sus tradiciones, como la Fiesta de la Vendimia, declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón o el encendido de la Fuente de la Mora, de la que manan miles de litros de vino durante todo un fin de semana. En 2014 se creó el Paseo de las Estrellas de «El Vino de las Piedras», donde las celebridades que visitan la Denominación imponen sus huellas para la eternidad, un atractivo turístico que atrae a numeroso público.

El enoturismo es otro pilar de la zona. Son numerosas las actividades que realizan la Ruta del Vino del Campo de Cariñena «La Ruta del Vino de las Piedras» y las propias bodegas. El Museo del Vino de la Denominación, ubicado en una antigua bodega, es una de las paradas obligadas.

A stony land, yet full of life, vineyards and great stories. This is the essence of the Protected Designation of Origin Cariñena, reflected in the successful promotion campaign “El Vino de las Piedras” (In English, The Wine of the Stones), motto and leitmotiv of this important winemaking zone that comprises 14 municipalities in the province of Saragossa. The abundance of stones brings much more concentrated, intense and aromatic grapes. It is the only Designation in the world to name a grape variety— Cariñena. A local variety, just like the Garnacha variety, that nowadays dazzles half of the world’s population.

Cariñena has kept and empowered the local traditions, such as the Fiesta de la Vendimia (Harvest Festivity), which has been declared a Festivity of Touristic Interest in Aragón, or the lightening of the Fuente de la Mora (Moorish’s Fountain) from which thousands of liters of wine flow during a whole weekend. In 2014, the The Wine of The Stones’ Walk of Fame was created, where the celebrities that visit the Designation imprint their marks for all the eternity, a tourist appeal that attracts many.

Enotourism is another of the pillars of the region. There are numerous activities carried out by the Campo de Cariñena’s region Route of the Wine, The Wine of The Stones Route and the wineries themselves. Placed inside an old winery, the Wine Museum of the Designation is a must visit.

Camino de la Platera, 7, 50400 Cariñena, Zaragoza. 976 79 30 31. www.elvinodelaspiedras.es

Huesca

Huesca

MÁS ALLÁ DE LA DESPENSA DEL PIRINEO

BEYOND THE PYRENEES PANTRY

La provincia de Huesca puede presumir de su gran potencial agroalimentario. No sólo porque alberga una de las más dinámicas denominaciones de origen vinícola, la del Somontano, sino porque la variedad de sus paisajes y climas auspicia una gran variedad de productos y alimentos. Por supuesto la mítica trufa, con su mercado de referencia en Graus, pero también la borraja, deliciosa verdura, apenas conocida fuera de Aragón, con cuyas hojas se elabora un curioso postre, los crespillos, en cuya fiesta se distribuyen más de 10 000 raciones cada año. Si la montaña se mantiene gracias al ganado vacuno y ovino criado en libertad por prados y valles, el sur de la provincia se ha especializado en la fruta, aportando alguna de las cerezas más tempranas de España, pero también melocotones, nectarinas, etc. Y para sorpresa de muchos, la mayor parte de la trucha que se consume en España viene de la piscifactoría del río Cinca, así como el novedoso caviar de esturión, el auténtico, que nada tiene que envidiar a los foráneos. Sin olvidar su aprecio por los dulces. Los ya tan conocidos pastel ruso y trenza de Almudévar nacieron aquí, donde también se mantienen los pastillos, un tradicional postre relleno de calabaza.

The Huesca province can brag about its great agro-alimentary potential. Not just because it harbors one of the most dynamic Designations of Origin wine-related, the Somontano Designation, but also because the variety of its landscapes and climates sponsors a great variety of products and food. Of course, there is the mythical truffle, having its benchmark market in Graus, but also the starflower, a delicious vegetable, few known outside Aragon, comprising leaves used to elaborate a curious dessert, crespillos, in whose festival, more than 10 000 portions are distributed per year. If the mountain is maintained thanks to cattle and sheep, the south of the province has found their specialization in growing fruit, giving some of the earliest cherries in Spain but also peaches, nectarines, etc. It will surprise most, but the big majority of the trout consumed in Spain comes from a fish farm in the Cinca river, as well as the new sturgeon caviar, the authentic, which has nothing to envy the foreign ones. And don't forget their liking for sweets. The well-known pastel ruso (Russian cake, a secret recipe) and the trenza de Almudévar (a braided pastry) were born here, where you can also find the pastillos, a traditional dessert filled with pumpkin.



ENATE

EL ARTE DEL VINO, EL VINO DEL ARTE

THE ART OF WINE, THE WINE OF ART

Desde su nacimiento, ENATE apostó por el arte como seña de identidad. Se trataba, por supuesto, de elaborar el mejor vino de la DOP Somontano, pero también de aportar a la sociedad elementos culturales. De ahí que su primera etiqueta, en el ya lejano año 1992, la del ENATE Chardonnay fermentado en barrica, fuera una obra de Antonio Saura, que hoy sigue visitando miles de mesas cada año.

Larga, muy larga es la nómina de artistas que han contribuido a vestir las botellas de ENATE, como Antoni Tàpies, Eduardo Chillida, Rafael Canogar, José Manuel Broto, Víctor Mira, Pepe Cerdá, Salvador Victoria, José Beulas, Gustavo Torner, Frederic Amat, Eduardo Arroyo, además de muchos otros. Y parte de esta obra, más de cien originales, se exhibe permanentemente en la Sala de Exposiciones de la bodega, conformando un insólito museo entre botellas y viñedos.

Pero la bodega va más allá, pues patrocina becas para artistas, presenta sus vinos en pinacotecas, presta obras para exposiciones... El perfecto complemento para unos vinos únicos, cuyas variedades principales –cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay y gewürztraminer– han encontrado en el Somontano el mejor lugar para expresarse.

Since it was born, ENATE took art as its mark of identity. The goal was, of course, to elaborate the best wine of the Protected Designation of Origin Somontano, but also to provide cultural elements to the society. That is why their first label, in 1992, of the ENATE Chardonnay came by the hand of Antonio Saura, a label that still visits thousands of tables a year.

The list of artists who have dressed the Enate bottles is long, very long, artists like Antoni Tàpies, Eduardo Chillida, Rafael Canogar, José Manuel Broto, Víctor Mira, Pepe Cerdá, Salvador Victoria, José Beulas, Gustavo Torner, Frederic Amat, Eduardo Arroyo, and many others. And part of the collection, more than a hundred pieces, is permanently exhibited in the Exhibition Room of the winery, creating an unbelievable museum between bottles and vineyards.

But the winery's labor goes beyond, for it offers grants for artists, presents its wines in picture galleries, lends pieces for exhibitions... The perfect accessory for unique wines, whose principal varieties –Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay and Gewürztraminer– have found, in the Somontano region, the best way to express themselves.



Arcos árabes en la espectacular presentación de un plato en el restaurante Callizo, en Aínsa.
El restaurante Trasiego, en Barbastro, dispone de un espacio para los productos locales.

La magia de la gastronomía

The magic of gastronomy

Mejor o peor conocida, la provincia de Huesca puede presumir de la Magia de su Gastronomía. No es una presunción, sino una realidad avalada por las más importantes guías gastronómicas que se publican en España. Dos estrellas michelín en la capital –tres hasta el año 2018– y numerosos big gourmand así lo atestiguan. Además de los cientos de aficionados que planifican su visita turística a la provincia en función de dónde comerán o cenarán.

Ya la capital exige un pausado alto en el viaje. Al atractivo de los estrellados Lillas Pastia –especialista en la cocina con trufa– y Tatau –que ha convertido las tapas en objeto de deseo–, se suman dos clásicos como la cercana Venta del Sotón, en Esquedas, tradición en permanente actualización, desde que lo fundara la familia Acín a mediados del pasado siglo. Así como Las Torres, con su excelso tratamiento de la casquería, los productos de cercanía y una excelsa cocina. Además, hay relevo generacional. La cocina de proximidad que se practica en El Origen, las extremas propuestas del Cook Fiction, la solidez del Abba, la sensibilidad celíaca de La Goyosa, la pasión por el producto de Dommo. Y muchos más que exceden este mínimo espacio.

Equilibrada provincia. Si atendemos a los criterios de la guía roja, la provincia oscense es una de las más equilibradas de España. Con apenas 150 000 habitantes en la provincia, dispone de nueve restaurantes bib gourmand, probablemente los más interesantes para el cliente habitual, ya que destacan por su buena relación

Either better or worse known, the province of Huesca can brag about the Magic of its Gastronomy. It is not presumptuousness, it is a reality endorsed by the most important restaurant guides published in Spain. Two Michelin Stars in the very city of Huesca -three until 2018- and lots of big gourmand can attest this, as well as the hundreds of enthusiasts who plan a touristic trip to the province thinking about where they will have lunch or dinner.

The city of Huesca demands a long stop. To the attire of the starry Lillas Pastia -an expert in cooking with truffle- and Tatau -who has turned tapas into an object of desire- you can add two classics such as La Venta del Sotón -tradition in constant renovation since its opening by the Acín family fifty years ago-, in the neighboring town of Esquedas, and Las Torres, outstanding because of its sublime handling of bloods and guts, the proximity products and sublime cooking. There is, besides all of this, a generational replacement. The proximity cooking practiced in El Origen, the extreme proposals of Cook Fiction, the soundness of Abba, the celiac sensitivity of La Goyosa, the love for the product of Dommo. And many others who do not fit in this minimal space.

Balanced province. If we pay attention to the red guide's criteria, the province of Huesca is one of the more balanced of Spain. With barely 150 000 residents, one can find nine big gourmand restaurants, probably the most interesting ones for the usual customer, since they have a very good value for money, an average of €25.70 per menu. The mountain stands out, with attractive proposals as the ones that can be found in La Capilleta, in Plan, Casa



calidad precio, una media de 25,70 euros a la carta. Destaca la montaña, con las atractivas propuestas de La Capilleta, en Plan; Casa Frauca, en Sarvisé. Vidocq, en Formigal; El Montañés, en Biescas; Canteré, en Hecho; Chongastán, en Chía. Pero también el Somontano y aledaños, donde se encuentran El Trásiego, en Barbastro; L'Usuella, en Salas Bajas; y El Carmen, recién llegado a Binéfar. Son más, y todos interesantes, los que aparecen destacados en otras guías, como la Repsol. Además de los citados, Casa Blasquico, en Hecho; La cocina Casa de comidas, en Jaca; Callizo, en Aínsa; La Catedral, en Roda de Isábena; y Billauba, en Fraga. Un panorama que viene precedido de un intenso trabajo de relación entre los propios cocineros, aliados con productores locales para ofrecer a los viajeros los alimentos singulares que atesora la provincia. Desde el caviar y el esturión del Cinca, hasta el tomate rosa de Barbastro, pasando por el ternasco, los pollos ecológicos, la borraja, el bróquil, las legumbres autóctonas, las frutas de montaña, sin olvidar los vinos de la DOP Somontano, la IGP Ribera del Gállego Cinco Villas o el proyecto vigneron. Una despensa a la altura de sus cocinas.

Frauca, in Sarvisé, Vidocq in Formigal, El Montañés in Biescas, Canteré, in Hecho or Chongastán, in Chía, but also in the Somontano region and others near, where El Trásiego in Barbastro, L'Usuella in Salas Bajas and El Carmen, a newcomer to Binéfar, are located. In other guides you can find more, all of them interesting. In the Repsol guide, aside from the above, they mention Casa Blasquico, in Hecho, La Cocina casa de comidas in Jaca, Callizo in Aínsa, La Catedral, in Roda de Isábena and Billauba in Fraga. An outlook that comes from an intense relationship effort by the cooks, united with local providers to offer the travelers the peculiar goods that this province possesses. From the caviar and the sturgeon of the Cinca river to the pink tomatoes of Barbatro, passing by the ternasco (suckling lamb), the eco-friendly chicken, the borraja (starflower), the broccoli, the native legumes, the mountain fruits, without forgetting the wines of the Protected Designation of Origin Somontano or the Protected Geographical Indication Ribera del Gállego-Cinco Villas, or the Vignerons project. A pantry that meets the cooking.

www.huescalamagiadelagastronomia.com



Tatau, sencillez y eficacia en las mesas de un estrella michelín.



LAUS

AROMAS DEL SOMONTANO

SOMONTANO SCENTS

Tras su refundación, Bodega LAUS –del latín elogio, alabanza, consideración– ha apostado directamente por el enoturismo, como complemento perfecto de la elaboración de sus vinos, procedentes de los viñedos que conforman el jardín natural de la bodega y de otras parcelas ubicadas a poco más de un kilómetro de la misma.

Solamente el edificio que alberga la bodega ya merece una detenida visita. Evocando el estilo zen, minimalista e integrado en el paisaje, está rodeado por una alberca que, junto con las láminas de madera de la zona sur, se convierten en una piel envolvente que mantiene de forma natural la temperatura interna de la bodega, distribuida de forma horizontal.

Lo han comprobado los muchos que allí han participado en alguna de las actividades que se proponen en la bodega, como actividades de yoga o la experiencia de Escape Room. O quienes deseen disfrutar de su restaurante, dotado de un amplio ventanal que acerca los viñedos circundantes. Además de descubrir la gama de LAUS jóvenes, complementada por un crianza y un reserva, asociados siempre a las flores en sus etiquetas, haciendo honor a su lema, LOS AROMAS DEL SOMONTANO.

After its refounding, Bodega LAUS –from Latin, ‘praise’, ‘worship’, ‘contemplation’– has bet directly on enotourism, as a perfect accompaniment for the production of its wines, coming from the vineyards which constitute the natural garden of the winery and other located barely a kilometer away from it.

Only the building where the winery is already merits a detailed tour. Evoking a Zen style, both minimalist and integrated in the landscape, it’s surrounded by a water tank which, along the wooden plates of the southern area, turn into a cozy skin that keeps naturally the internal temperature of the winery, distributed horizontally.

It has been proven by the many that have engaged in any of the activities offered here, such as yoga or a Room Escape experience, or the ones who wish to enjoy the restaurant, provided with a large window which brings the surrounding vineyards closer. Besides discovering the line of young LAUS, along a crianza and a reserva wines, always associated to the flowers shown in the labels, living up to its motto– THE SOMONTANO SCENTS (LOS AROMAS DEL SOMONTANO).



Tinos de fermentación abiertos, únicos en España.
En la sala de cocidas es donde se materializan las recetas que dan lugar a las diferentes cervezas.

Una fábrica activa

An active brewery

ÁMBAR, MÁS DE UN SIGLO DE CERVEZA

ÁMBAR, MORE THAN A CENTURY OF BEER

Desde que en el lejano año 1900, la Zaragozana hiciera su primera cerveza, su fábrica no ha cambiado de ubicación, en el histórico barrio de San José, dentro del casco urbano de la ciudad. Allí, en el recinto original, se conservan los métodos tradicionales de elaboración de la cerveza y salen productos tan demandados como Ámbar 1900 –la primera de alta fermentación en España, una cerveza de temporada– o la línea de ambiciosas.

A través de una visita guiada y concertada, se puede conocer la maltería de los años 30, estructurada en cuatro plantas; la sala de cocidas, donde el maestro cervecero, Antonio Fumanal, pone en marcha sus recetas; los últimos tinos de fermentación abiertos, únicos en España; y la bodega, donde madura la cerveza. La visita incluye, por supuesto, una cata dirigida de las mejores cervezas Ámbar.

AMBICIOSAS, DIFERENTES Y EXCLUSIVAS

Una vez trasladada la producción mayoritaria a las instalaciones de La Cartuja, en la vieja fábrica se elabora la línea Ambiciosas, su colección más libre de cervezas. Elaboradas de forma manual en la sala de fermentación tradicional, son pequeñas producciones que nacen de la ilusión por conservar el «saber hacer de más de 115 años y de la irremediable búsqueda para no dejar de sorprendernos a nosotros mismos». Ámbar 10, elaborada con diez maltas diferentes, fue la primera, a la que se han ido sumando bastantes más, siempre en tiradas limitadas y con ingredientes naturales. La última en sumarse fue, a finales de 2018, Mari Castaña, con harina de castañas.

Y del 7 al 9 de junio de 2019 acogerá el novedoso Zaragoza Beer Festival, la fiesta de la cerveza independiente.

Since the first beer made by La Zaragozana in the distant year of 1900, the brewery has not changed its location, in the historical San José neighborhood, inside the urban center of the city. There, in the original enclosure, the traditional methods for making the beer are still kept and highly demanded products, like Ambar 1900, the first Spanish high fermentation beer, a seasonal beer, or the AMBAR Ambiciosas line come out from it.

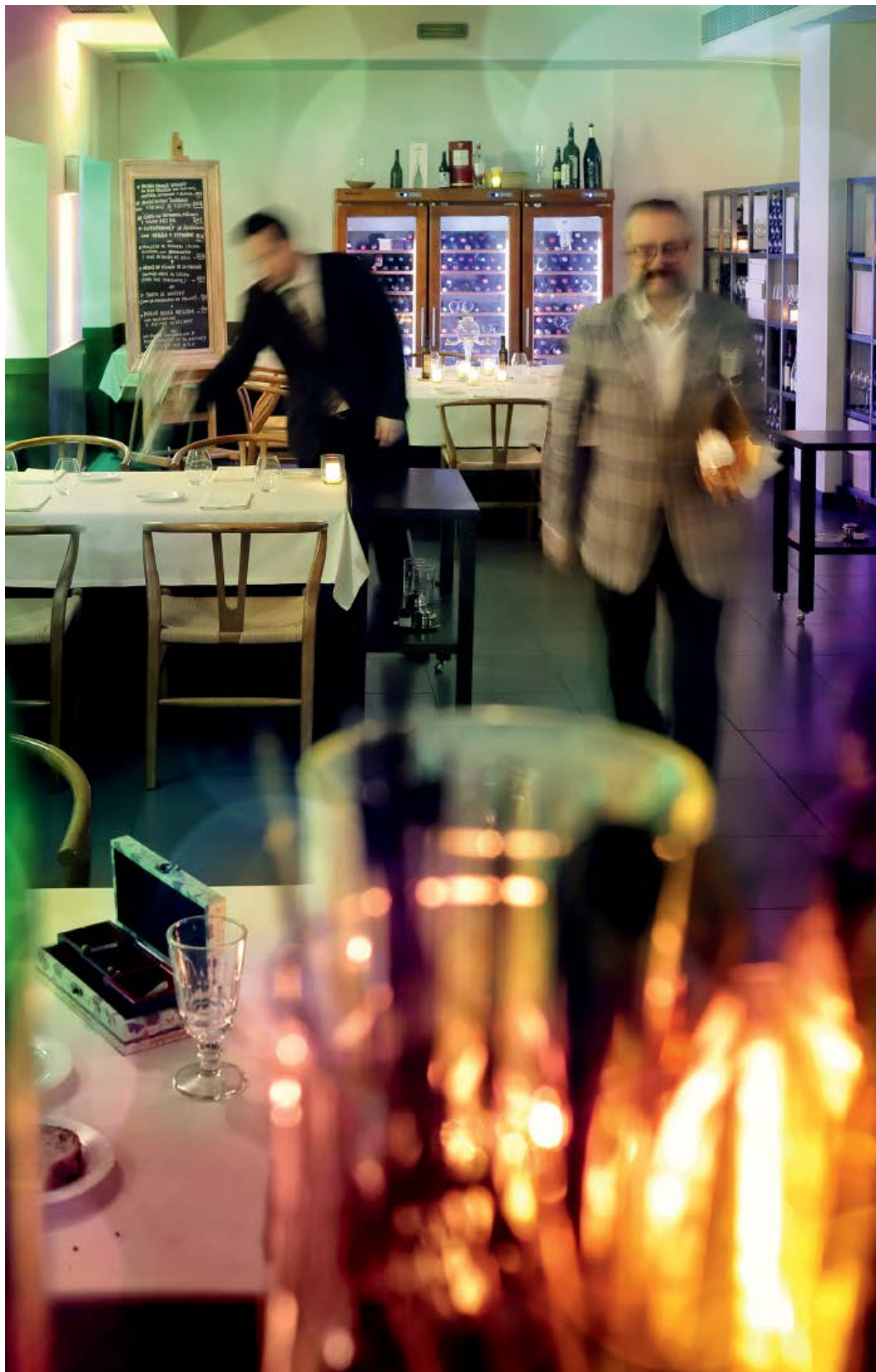
Through an arranged, guided tour, you can know a malthouse from the 30's, structured in four floors, the cooking room, where the master brewer, Antonio Fumanal, starts his recipes, the last fermentation vats open, unique in Spain, and the cellar, where the beer ages. The guided tour includes, of course, a directed tasting of the best AMBAR beer.

AMBITIOUS, DIFFERENT AND EXCLUSIVE

Once the majority production was moved to the La Cartuja facilities, the old brewery was destined to the fabrication of the Ambiciosas line, its freer beer collection. Manually produced in the traditional fermentation room, these beers are little oeuvres born out of the illusion for maintaining the “ways of working that are more than 115 years old and the unavoidable search in order to never stop surprising ourselves”. made with ten different malts was the first one, but there are a lot more, always produced with natural ingredients and in a limited number of copies. The last one to appear was, in the last months of 2018, Mari Castaña, with chestnut flour.

And between the 7th and the 9th of June 2019, it will host the new Zaragoza Beer Festival, a festival for independent beers.

Ramón Berenguer IV, 1, 50007 Zaragoza. ambar.com/visita-nuestra-fabrica · Plano/Map 02



ABSINTHIUM

SIMBIOSIS ENTRE SALA Y COCINA · SYMBIOSIS BETWEEN DINING HALL AND KITCHEN

Absinthium es uno de los restaurantes de referencia de Zaragoza, por más que gran parte de clientela provenga allende del Ebro. Lo que al principio pudiera parecer un hándicap, su ubicación en la primera planta de un hotel, el Oriente, le confiere un carácter como clandestino, reservado a los *connoisseurs*. Porque sí, es un restaurante para conocedores, para aficionados capaces de entender la complejidad que esconde lo aparentemente sencillo, lo exclusivo de algunas materias primas, la temporalidad de la mayoría de ellas –incluso la carne sabe diferente según las estaciones– y que la bebida no es un mero complemento de la comida, interacciona potentemente con ella, la modifica y la ensalza, de la misma forma que podría cargarse el mejor plato. No es un peligro en el Absinthium. La maestría ante lo líquido del sumiller y socio, Jesús Solanas, se alía con la forma magistral de entender la cocina de la otra parte, Roberto Alfaro, tan eficaz, como amable y humilde.

No dispone Absinthium de una amplia carta, ni falta que le hace. La pizarra móvil informa al comensal de las propuestas cotidianas, donde no suele faltar una pasta –ñoquis con borrajas y anguila kabayaki– ni una verdura de temporada, espárragos, guisantes. Y se gustan en los postres, elaborando divertimentos, la Tarta al whisky (como la magdalena de Proust), o el clásico reinterpretado *Sablé* de pistacho con chantilly, fruta y sorbete de temporada. Pero también puede haber una Ostra Rockefeller, el escondido *Sot-l'y-Laisse*, un pescado fresco y salvaje a la plancha, Pichón en dos cocciones, polenta, salsifi, bulbo de apio... Y en muchos casos sirven medias raciones, para los más morigerados. Se nota que los dos socios disfrutan con su trabajo, se divierten mucho y transmiten esa pasión a la clientela. Que, por supuesto, debe dejarse aconsejar a la hora de pedir la bebida, especialmente si gusta de disfrutar de experiencias diferentes, o descubrir el único *sherrybar* de la ciudad.

Absinthium is one of the reference restaurants in Saragossa, although most of its customers come from beyond the Ebro river. What it may seem a nuisance at first— its location on the first floor of the Hotel Oriente, gives the restaurant a sort of a clandestine aura, as if it was kept only for *connoisseurs*. Because, yes, it is a restaurant for appreciators, for enthusiasts who are able of understanding the complexity that hides behind what is apparently simple, the exclusivity of some raw materials, the temporality of most of them—even meat tastes differently depending on the season— and that drink is not just a complement to food, powerfully interacting with it modifying and highlighting it in the same way that it could ruin the best dish. It is not a danger in Absinthium. The skill that Jesús Solanas, sommelier and partner, shows when it comes to liquids conjugates with the masterful way of understanding cooking that the other part, Roberto Alfaro, as effective as kind and humble, possesses.

Absinthium does not have a large menu, because it is not needed. The movable board informs the diner about the daily proposals, where a pasta dish –gnocchi with borrajas (starflower) and kabayaki eel— and some seasonal vegetables like asparagus or peas are never missing. And they are keen on desserts, creating amusements like the Whiskey Cake (just like Proust's Madeleine) or the reinterpretation of the classic Pistachio sables with whipped cream, fruit and seasonal sorbet. But there also may be an Oyster Rockefeller, the hidden Oyster of a bird, a grilled fresh and wild fish, Double Cooked Squab, polenta, salsify, celery bulb... And in most cases, they serve half portions, for those who are more restrained. You can tell that both partners enjoy their jobs, have lots of fun and they instill that passion to their customers who, of course, must allow the advices when the time of ordering the drinks comes, especially if they are keen on enjoying different experiences or discovering the only sherry bar in the city.

Coso, 11 · Hotel Oriente · 876 707 274 · Imprescindible reserva · ☎ ☒ Plano/Map 03

LAS ESTRELLAS DE ZARAGOZA

COCINA DE VANGUARDIA · AVANT-GARDE CUISINE

Aunque los inspectores de las diferentes guías pasen poco por Zaragoza, la ciudad dispone de magníficos restaurantes. Dos de ellos galardonados con una estrella michelin, con una excelente relación calidad precio, por encima de lo habitual en ciudades de su tamaño.

LA PRENSA

Escondido en el barrio de San José, el establecimiento de Marisa Barberán y David Pérez es un perfecto ejemplo de cómo evolucionar desde una humilde casa de comidas a un espectacular restaurante, sin perder las esencias. Que se basan en un magnífico producto de partida, elaborado con técnicas creativas al servicio del sabor y el gusto, con numerosos toques imaginativos y sorprendentes.

Dispone de una excelente bodega con unas 400 referencias, muy bien acondicionada, con vinos, generosos, champagnes y espirituosos que se escapan de lo habitual, especialmente en lo referente a los vinos blancos. Ofrece dos diferentes menús degustación, con posibilidad de maridajes personalizados.

CANCOOK

En apenas cinco años, Ramcés González y Diego Millán han logrado el sueño de cualquier profesional de la gastronomía, la estrella. Para ello ha sido determinante su nueva ubicación, en la zaragozana Romareda, donde ha generado una sala amplia y luminosa, al servicio de la comodidad del cliente y una cocina creativa, a partir del mejor producto disponible. Ofrece únicamente dos menús degustación, donde una cuidada presentación esconde el largo trabajo intelectual, indagando en contrastes y elementos que resalten el gusto del producto protagonista, de cercanía en la medida de lo posible, pero sin renunciar a una vocación universal. Y aunque estemos ante una cocina de corte creativo, la tradición, los sabores de siempre, se encuentran fácilmente en sus propuestas.

Although the different guides' inspectors don't go to Saragossa much, the city has amazing restaurants. Two of them have been awarded a Michelin Star and, as with most cases, have an excellent value for money, above the average for cities of the size of Saragossa.

LA PRENSA

Hidden in the San José neighborhood, Marisa Barberán and David Pérez's venue is a perfect example of how to evolve from a humble meal room to a spectacular restaurant without losing our essence. Which is based on a magnificent raw material, prepared with creative techniques putting flavor and taste as the most important element, with numerous touches of surprise and imagination. It also has an excellent cellar with about 400 references, very well-conditioned, with wines, liquors, champagnes and spirits that escape the norm, especially when it comes to white wines. Two different tasting menus, with the possibility of personalized pairings, are offered.

CANCOOK

In barely five years, Ramcés González and Diego Millán have achieved the dream of every professional, the Star. For them, their new location, in the very local Romareda, where they have produced a wide and illuminated hall, where the client's comfort and a creative cuisine are the most important elements, departing from the best products available. Only two tasting menus are offered, where a careful setting up hides the long intellectual effort, investigating contrasts and elements that highlight the taste of the product character, being local whenever it is possible but without rejecting a universal calling. And, although we may find ourselves in front of a creative-cut cuisine, the tradition and the good, old flavors can be easily found among their proposals.

La Prensa. José Nebra, 3. 976 381 637 · ☒ Plano/Map 04
Cancook. Juan II de Aragón, 5. 976 239 516 · 📍 ☒ Plano/Map 05



LA BODEGA DE CHEMA



LA CASA DEL CABRITO · THE HOUSE OF THE CABRITO

Hay cosas que, por su sencillez y perfección, nunca pasan de moda. Esta es la seña de identidad de este longevo restaurante. Su cocina está basada en productos de temporada con texturas, sabores y aromas fascinantes. Platos como pescados, verduras y hortalizas de la huerta zaragozana, arroces y su plato estrella, el cabrito de lechal asado preparado con un mimo casi místico. Disponen de varios menús mensuales, bien al mediodía bien a la noche, a precio cerrado y con varias propuestas, que vienen acompañados por un maridaje de los más selectos vinos de su amplia bodega. Merecen especial atención los caldos de la región. No te pierdas sus jornadas gastronómicas basadas en productos estacionales como las setas, las trufas o las verduras. Considerado uno de los grandes referentes de la ciudad.

Simple things which are perfect are never out of fashion. This is what distinguishes this antique restaurant. Its cuisine is based on seasonal products with fascinating textures, flavours and scents. Fish and vegetable dishes from Zaragoza's vegetable garden. Rices and its most popular dish: its roasted young goat prepared with an almost mystic pleasure. Several menus a month are offered for lunch and dinner. At, a fixed price with several proposals. All bathed in a wide selection of wine from their great winery. Special mention must be made to the local wines. One cannot miss its culinary fest based on seasonal products such as mushrooms, truffles, and vegetables. It is considered one of the greatest reference points in the city.

PARRILLA ALBARRACÍN



COCINA PERMANENTE • PERMANENT KITCHEN

Con cocina abierta todo el día, el restaurante Albarracín es uno de los mejores ejemplos de la cocina aragonesa actualizada. Sus diversos comedores permiten tanto un rápido, pero sabroso menú, o un picoteo informal, como una degustación gastronómica más sosegada. Sin olvidar la calidad de su cerveza, que viene directamente de la fábrica La Zaragozana. Gracias a sus creaciones pueden presumir de diferentes premios gastronómicos, en especial por su trabajo con el Ternasco de Aragón –imprescindible degustar la Paletilla asada al romero con patatas panadera–, pero también sus Migas a la pastora con huevos fritos y uvas o la Longaniza de Graus a la parrilla. Su cocina de corte moderno, que mantiene los sabores tradicionales con toques sorprendentes, también se adentra en las nuevas tendencias, como las de corte oriental.

With its all-day open kitchen, the Albarracín restaurant is one of the best examples of the updated Aragonese cooking. Its diverse halls allow either a fast but tasty menu, an informal snack or a calmer gastronomic tasting, without forgetting the quality of its beer, which comes directly from La Zaragozana factory. Thanks to their creations, the team can brag about their different gastronomical awards, specially because of their job with the Ternasco de Aragón (Aragonese suckling lamb) –their roasted Paletilla (shoulder blade) with sliced potatoes and rosemary is a must–, but also because of their Migas a la pastora (breadcrumbs cooked in traditional way) with fried eggs and grapes or their grilled Longaniza de Graus (pork sausage). Its modern cooking, who maintains the traditional flavors giving them surprising touches, also plays with new tendencies, such as the oriental ones.

LA RINCONADA DE LORENZO



TRADICIÓN ARAGONESA · THE ARAGONESE TRADITION

El clásico por excelencia de la cocina aragonesa, fundado hace más de medio siglo por uno de los mejores joteros que ha dado esta tierra, Lorenzo Navascués, cuyas siguientes generaciones siguen al frente del negocio. Totalmente remodelado hace tres años, mantiene las esencias aragonesas con un logrado toque actualizado y moderno. Además de las tapas que pueden disfrutarse en su terraza cubierta, aquí resulta imprescindible descubrir las migas, las borrajas y los caracoles, además del emblema de la casa, la paletilla de ternasco asado, en dura competencia con sus manitas o jarretes guisados. Entre los pescados, nunca falta el tradicional bacalao al chilindrón. De acuerdo con su vocación, dispone de una amplia bodega repleta de botellas de las cuatro denominaciones y otras zonas aragonesas.

The quintessential classic of Aragonese cuisine, founded more than a fifty years ago by one of the best jota singers that ever walked this land, Lorenzo Navascués, whose next generations are still in charge of the business. Restyled completely three years ago, it keeps the Aragonese essence with a well achieved modern touch. Besides the tapas, which can be enjoyed in its covered terrace, trying borrajas (starflowers), migas (breadcrumbs) and the snails is essential, apart from the house's emblematic dish, the roasted paletilla de ternasco (suckling lamb's shoulder blade), in fierce competition with its manitas (trotters) or its stewed veal shank. Among the fishes, the traditional bacalao al chilindrón (cod cooked with tomatoes and peppers) which never fails. They have a large wine cellar stacked with bottles of the four denominations and other Aragonese regions.

LA SENDA



COCINA CREATIVA • CREATIVE KITCHEN

No es un mito. Reservar mesa en La Senda un fin de semana requiere paciencia, aunque desde que se trasladó a su nueva ubicación resulta más sencillo encontrar plaza los días laborales, tanto para comer como para cenar. El establecimiento de David Baldrich basa su éxito en un único menú degustación –salvadas alergias– que siempre cuenta en la mitad con su clásico Huevo Senda. Platos atrevidos, diferentes, de técnica depurada, con un elaborado discurso, en los que se entremezclan diferentes inspiraciones, desde la oriental a la cocina más tradicional, siempre al servicio del paladar y los sabores sorprendentes. Quienes quieran acercarse a su cocina de forma más distendida, disponen de La Senda Tapas, en la calle Lorente, 17, con cocina en pequeño formato, entre la que no falta el citado huevo.

It is not a myth. Booking a table in La Senda on a weekend requires patience, although, since they moved to its new location, finding a table on week days –both for lunch or dinner– is easier. David Baldrich's venue bases its success on a single tasting menú –except allergies– which always comprises, in the middle of it, its classic Huevo Senda (Senda Egg). Daring, different dishes with a depurated technique, with an elaborated discourse, where different influences, from the oriental to the most traditional cooking, entangle, always at the service of the palate and the most surprising flavors. Whoever wants to approach its kitchen in a more informal way, they have La Senda Tapas, in calle Lorente, 17, with a small-format cooking, where the aforementioned egg is not missing.

RESTAURANTE LUIS CANDELAS



COCINA FAMILIAR • FAMILY COOKING

Premiado con toda justicia por la Academia Aragonesa de Gastronomía como mejor establecimiento de cocina familiar, El Candelas –situado a apenas cinco minutos en taxi del centro de la ciudad– puede presumir de servir unos de los mejores callos de Zaragoza. Con la segunda generación, Ana Abadías, al frente del establecimiento, la cocina tradicional es la mejor arma de esta casa de comidas del barrio de Las Fuentes, que todos los veranos se centra en los arroces, destacando el elaborado, cómo no, con callos. Más allá de su menú diario, casero y apetitoso, la carta juega con la brasa –disponen de un menú específico– a partir de una excelente materia prima, sea el ternasco, el solomillo ibérico o los chuletones. Nunca faltan las migas, ni los potajes como el cocido, en la temporada invernal o los calçots.

Rightfully awarded by Gastronomy Aragonesa Academy as the best family cooking establishment, El Candelas, situated barely at a five minutes-drive from the city center, it can brag about serving one of the best callos (tripes) in Saragossa. With the second generation, Ana Abadías, in charge of the restaurant, traditional cooking is the most powerful weapon of this meal room located in the neighborhood of Las Fuentes, which, every summer, concentrates on rice dishes, with the obvious and outstanding presence of the one made with callos. Besides their daily menu, home-made and delicious, the menu plays with coal cooking –they also have a specific menu–, departing from excellent goods, either ternasco (suckling lamb), the Iberian fillet or the steaks. Dishes such as migas (breadcrumbs), stews in winter or calçots (scallions) never fail.

Maestro Mingote, 3 · 976 423 025 · @restaurantelcandelas ·   Plano/Map 

RESTAURANTE ENOTECA EL REAL



EMBAJADOR DE LA CIUDAD • AMBASSADOR OF THE CITY

El Real, en sus tres facetas -cafetería, restaurante y enoteca, en espacios diferentes- es uno de los mejores embajadores de la gastronomía zaragozana, la opción ideal para comer, descansar o tapear tras la obligada visita a la basílica del Pilar. Como buen asador, en su horno jamás falta el Asado de Ternasco de Aragón con patatas a lo pobre, uno de los emblemas de la cocina aragonesa, tan desconocida fuera. Pero hay mucho más: una amplia selección de vinos aragoneses y españoles en su enoteca, ubicada en el emblemático pasaje del Ciclón, tapas diversas para compartir en su terraza y una completa carta para degustar en su singular comedor, ubicado en una bodega -tan habituales en el Casco histórico zaragozano-. Allí, los productos aragoneses se elaboran de acuerdo a la tradición, bien adaptada a los gustos actuales.

El Real, in its three versions -coffee shop, restaurant and wine cellar, in different spaces-, is one of the best ambassadors of the cuisine of this city. Like in all good rotisseries, the Roasted Aragonese Suckling Lamb with potatoes, one of the symbols in Aragonese cuisine, never fails to come out of the oven. But there is much more. Tapas in the coffee shop, which has a terrace and brings one of the passions of the locals (sharing the bar) closer to the visitor, a vast selection of Aragonese and Spanish wines in the wine cellar, located in the emblematic Ciclón passage, and a complete menu you can enjoy in their singular dining hall, situated in a larder -really common in the historical city center of Saragossa-. There, the Aragonese products are elaborated according to the tradition but well adapted to nowadays tastes.

LA JUNQUERA

ESPACIO MULTIOCIO • MULTI-LEISURE SPACE

Nacido como merendero en el lejano 1956, La Junquera es hoy uno de los espacios multiocio más singulares de Zaragoza, en plena naturaleza a escasos minutos del centro. Con una amplia variedad de espacios y ofertas que satisface las necesidades de cada cliente, a la par que evoca aquel perdido contacto festivo con la naturaleza, la fiesta, la comida y la bebida.

El restaurante central es capaz de adaptarse a cualquier evento, desde bodas hasta celebraciones de empresa. La terraza lounge -muy frecuentada desde la entrada de la primavera- dispone de más de mil metros cuadrados al aire libre y está equipada con una pantalla de tres metros para disfrutar de eventos deportivos. A ella se ha unido recientemente la terraza Winter, cubierta, para que las inclemencias climatológicas no empañen ninguna fiesta.

Hay mucho más en el complejo: Planta Uno, la sala más elegante; el Salón Cabaña, más familiar; el merendero, donde los aficionados pueden cocinar libremente a la brasa los productos propios; y una zona infantil para que todos puedan disfrutar de la experiencia La Junquera.

La brasa se configura como la oferta central, complementada por el horno. Pescados, solomillos, costillas, hortalizas, calçots y espárragos en temporada. Una cocina sencilla, que traslada el protagonismo al producto, de alta calidad. Lo que no implica descuidar la comida más informal: hamburguesas, bocadillos o picoteos para esos momentos más distendidos. Complementada por una larga lista de vinos, cavas, cervezas, cócteles y combinados.

Para facilitar la comodidad de sus clientes dispone de servicio *Shuttle*, para evitar coger el coche propio. Un complejo único y mágico, donde cualquier persona encuentra su momento especial para disfrutar de la naturaleza, la comida y la bebida.

Born as a picnic area in the distant 1956, La Junquera is, today, one of the most remarkable multi-leisure spaces in Saragossa, a natural space barely a few minutes away from the city center. With a wide variety of spaces and offers that satisfy the need of every customer while evoking that lost festive touch with nature, festivities, food and drink.

The central restaurant is adaptable to every event, from weddings to business affairs. The lounge -very popular since the beginning of spring- has more than a thousand square meters in the open, equipped with a three meters wide screen made to enjoy sport events. The Winter terrace has recently joined to them, indoors so that inclement weather doesn't rain on your parade.

There's so much more in the space: Floor One, the most elegant hall; the Cottage Hall, much more family-friendly; the picnic area, where the amateurs can freely cook in the embers whatever product they have brought along; and a child area so that everybody can enjoy the La Junquera experience.

Ember cooking is one of the central offers, along the oven. Fishes, sirloin, ribs, green and vegetables, scallions and seasonal asparagus. A simple cuisine that puts the limelight on the product, of extremely high quality. But this doesn't mean more casual food is overlooked: hamburgers, sandwiches or snacks, for those relaxed moments. This comes with a long list of wines, sparkling wines, beers, cocktails and alcoholic drinks.

They offer the *Shuttle* service, so the customers can be relaxed and avoid taking the car. A unique and magical space, where anyone can find their special moment and enjoy nature, food and drink.

Cno. Fuente de la Junquera, 110. Zaragoza. 976 560 662. www.lajunqueraocio.com •    Plano/Map 



CERVECERÍA BEERLAND



EL HISTÓRICO DE LA CERVEZA • THE HISTORICAL PLACE FOR BEER

Antes de la actual pasión por las cervezas artesanas ya existía la cervecería Beerland, quizá el más veterano establecimiento zaragozano centrado en esta bebida. Juan José Pérez Iranzo mantiene un alto número de grifos que renueva constantemente. Practica una cocina de corte centroeuropeo, donde no faltan salchichas ni codillos, además de un sabroso menú diario, pero también garbanzos con bogavante, los chipirones a la plancha o la ensalada alemana de remolacha que atraen a muchos aficionados. Su concurrida terraza lo han convertido en uno de los mayores atractivos de la plaza en que se ubica. Allí se puede picotear, comer, cenar, o simplemente disfrutar de la cerveza y también del placer de un buen puro, que la casa atesora cuidadosamente.

Before the current passion for craft beer, Beerland (perhaps the oldest venue in the city dedicated to this beverage) already existed. Juan José Pérez Iranzo keeps a high number of taps, which he constantly renovates. He practices a Centro European-like cuisine, where sausages and knuckles never go missing, besides a tasty daily menu, but also chickpeas with lobster, grilled baby squid or German salad with beet, that attract lots of enthusiasts. The populated terrace of the bar has helped making it one of the biggest attractions in the place where it is located. There, you can have a snack, lunch, dinner, or simply enjoy a beer and also the pleasure of a good cigar, which the house carefully treasures.

Pl. San Francisco, 17 · 976 560 603 · www.beerlandzaragoza.com · ☂ ☒ Plano/Map 13

ASADOR PASIEGO



LA EXCELENCIA DE LA CARNE • MEAT EXCELLENCE

Asador Pasiego es el referente para los amantes de la buena carne. Procedente de los Valles del Pas (Cantabria) y de ganadería propia, destaca por la calidad de sus chuletones, solomillos y entrecotes de vaca. En ocasiones se puede degustar, cuando sacrifican alguno, auténtica carne de Buey. Para los amantes de pescado u otro tipo de carne, se puede saborear costillas de ternasco de Aragón, lubinas y doradas, siempre a la brasa de carbón de encina para disfrutar al máximo de sus texturas y sabores. No hay que perderse sus entrantes y ensaladas como la ensalada de lechuga y cebolla, su pincho de anchoa de Santoña, el pulpo de Camariñas, el queso pasiego fundido, sus buñuelos de bacalao, el paté de sardinas o sus papas trufadas. Mención especial a los postres, todos ellos caseros. Destaca la simpatía y profesionalidad del servicio de sala.

Asador Pasiego is the benchmark for meat lovers in the city. Coming from the Pas Valleys (Cantabria) and from self-owned cattle, it stands out because of the quality of its beef steaks, fillets and entrecotes. Sometimes (when they scarify one of them) you can try some authentic Ox meat. For the fish or other kinds of meat lovers, you can enjoy some Aragonese suckling lamb ribs, sea bass and gilt-head bream, always cooked with embers of holm oak charcoal so that one can enjoy better its textures and flavors. Don't get lost in its starters and salads like the lettuce and onion salad, the Santoña anchovy pintxo, the Camariañas octopus, the melted 'pasiego' cheese, the codfish fritters, the sardine pâté or their truffled potatoes. The desserts, all of them homemade, deserve a special mention. The friendliness and professionalism of the service stands out.

LA BOCCA / MARENGO / NATIVO



OFERTAS COMPLEMENTARIAS • COMPLEMENTARY OFFER

El grupo hostelero comenzó su andadura en 2013 con su primer restaurante, La Bocca (Madre Vedruna, 6), y desde entonces no ha dejado de evolucionar. Al poco tiempo surgió Marengo (Francisco Vitoria 5-7) y, con la apertura en 2017 de Nativo (Avda. Juan Carlos I, 41), son ya tres establecimientos en la ciudad con un mismo concepto que los define: compartir. Apuestan por aunar, en un mismo local, bar y restaurante para que encuentres, desde la misma entrada, un entorno donde disfrutar de una amplia variedad de bebidas y propuestas gastronómicas en formato tapas, raciones o platos para tomar individualmente o al centro de la mesa. Exquisita atención al cliente, pasión por la cocina -bien diferenciada en cada establecimiento- y amplios horarios. Su obrador propio, La Tradicional (Cno. las Torres, 92), ofrece comida casera para llevar.

The Group began its journey in 2013 with its first restaurant, La Bocca (Madre Vedruna, 6) and since then it has not stopped evolving. Soon the Marengo restaurant emerged (Francisco Vitoria, 5-7) and, with the opening of Nativo restaurant in 2017 (Avda. Juan Carlos I), they own three establishments in the city, with the same defining concept: to share. The concept is to combine bar and restaurant in the same place, so you can find an environment in which enjoy a wide variety of drinks, and food in different formats, from “tapas” to dishes to be taken individually or at the center of the table to share with your friends. Exquisite customer service, passion for the food – different in each restaurant- and ample opening hours. The Group also offers a take away service from its workshop La Tradicional (Cno de las Torres, 92).

La Bocca · 976 21 80 18 · Marengo · 976 22 05 70 · Nativo · 876 64 34 39 ·    Plano/Map   

LA TORRE PLAZA



NOVEDAD EN LA CIUDAD · NOVELTY IN THE CITY

Nacido como restaurante popular en las afueras, La Torre Plaza ha aterrizado en Zaragoza con su segundo establecimiento, revolucionando su panorama gastronómico. La experiencia de compra -La Torre, 400 menús diarios-, le permite ofrecer el mejor género al precio más competitivo, con raciones abundantes. Sus amplias instalaciones, gestionadas eficazmente, permiten diferentes propuestas individualizadas en cada uno de los espacios: los dos comedores y salón privado, la zona de barra, tapeo y almuerzo, la terraza cubierta. De allí salen los platos de cocina actualizada, con productos de temporada, donde nunca falta el Lechazo al horno asado al estilo tradicional aragonés con sus pataticas a lo pobre, el chuletón madurado en la casa o las verduras de la cercana huerta aragonesa. Magnífico y atento servicio en sala.

Born as a popular restaurant in the outskirts, La Torre Plaza has landed in Saragossa with their second venue, creating a revolution in the city's gastronomical landscape. The shopping experience -La Torre 400 daily menus-, allows them to offer the best raw material at very competitive prices and abundant dishes. Their vast facilities, efficiently managed, allow the existence of different and individualized offers for each one of the spaces: the two open dining halls and the private one, together with a modern cocktail bar, a bar area for eating tapas and getting brunch, a permanently covered terrace. Updated kitchen dishes emerge from there, with seasonal products, where the Roasted Suckling Lamb in a traditional Aragonese style, with roasted potatoes, the aged-at-home steak or the greens that come from the very near Aragonese orchard. Magnificent and really attentive service.

CASA JUANICO



CUNA DEL JAMÓN CON CHORRERAS • WHERE JAMÓN CON CHORRERAS WAS BORN

Pocos establecimientos pueden vanagloriarse de haber inventado una tapa y que ésta haya trascendido de su origen, extendiéndose por toda la ciudad. Así pasó con el Jamón con chorreras, creado aquí hace más de cincuenta años, genial sencillez, y hoy un clásico en el tapeo zaragozano, largamente imitado. La barra de Casa Juanico ofrece muchas tapas más, algunas premiadas en diferentes concursos, como las de bacalao, otra de sus especialidades, y la poco habitual de erizo. Ya en la mesa, se ofrece un menú diario que complementa con una amplia oferta de arroces –risotto de trigueros y langostinos con foie–, más bacalao en diferentes elaboraciones, esta vez en plato, y varias propuestas de carnes, desde steak tartar al chuletón para compartir.

Few venues have the honor of saying that they invented a tapa which went beyond its origins and extended throughout the city. That's what happened to the Jamón con chorreras (a tapa consisting on breading and frying a boiled egg with cheese and cooked ham), which was created here more than fifty years ago, a brilliant simplicity that has become, today, a classic among the Saragossan tapas, vastly imitated. Casa Juanico's counter offers a wide variety of tapas, some of them awarded in different contests, like the cod ones, another one of their specialties, and the uncommon urchin tapa. Sitting on a table, they offer a daily menu, complemented by a wide offer of rice dishes - Wild asparagus and prawns with foie risotto-, more cod in different makings, served on a dish this time, and several meat proposals, from the steak tartare to the steak to share.

AZARINA FUSSION



LAS MEJORES SETAS Y MUCHO MÁS • THE BEST MUSHROOMS AND MUCH MORE

Haciendo honor a su nombre, Azarina Fussion, combina la cocina tradicional con las nuevas recetas de Ismael Herrero y su equipo. Los aficionados a las setas tienen aquí su casa: colmenillas, boletus, trompetilla y rebozuelo son las más destacadas, ejemplo de su devoción por acercar a la mesa los productos del bosque, del campo y la mesa. Su oferta gastronómica va mucho más allá del monte, para que cualquier cliente pueda disfrutar de su animado ambiente, en una zona emergente. Ensaladas, carpaccios, caracoles, marisco, pescados salvajes a la brasa, carnes variadas, con el steak tartar preparado a la vista del cliente. Para los más informales dispone una larga lista de tapas y raciones, para picotear y almorzar, también en su cómoda terraza.

Honoring its name Azarina Fussion is the place where you will find a combination of the traditional cooking of the original restaurant and the new recipes of Ismael Herrero and his team. The mushroom aficionados can call this place home—morels, boletus, yellow foot, and chanterelle are the most prominent, an example of their devotion when it comes to bringing forest, table and countryside products to the table. Their gastronomic offer is not strictly mountain-related, so everyone can enjoy the lively restaurant, situated in a growing area of the city. Salads, carpaccio, snails, seafood, coal cooked wild fish, diverse meat dishes, including a steak tartare prepared in front of the client. For the less formal, Azarina Fussion also possesses a long list of tapas and plates for sampling and snacking, also available in its comfortable terrace.

CROQUERTARTE



LA CROQUETA GOURMET • RICE AND COAL

CroquetArte es un innovador concepto de croqueta en su versión culinaria más artística, con obrador propio. Sabores que sorprenden y deleitan a los paladares más curiosos -pollo al caramelo, carabineros, risotto con shiitake y parmesano- comparten mostrador con otros más tradicionales, pero no por ello menos sugerentes. Si lo que quieres es degustar la gastronomía aragonesa convertida en la tapa española más popular, no puedes dejar de probar sus borrajitas con gulas al ajillo, la morcilla con peras al vino o el ternasco al chilindrón, todos ellos en versión croqueta. De postre, te sugerimos cualquiera de sus especialidades dulces. Puedes llevártelas recién hechas en cucurucho, mientras paseas por el casco antiguo, sin freír para prepararlas en casa o en el propio establecimiento en su versión «croquetón», acompañadas de cervezas y vinos de la tierra.

CroquetArte is a new and innovative concept for a croquette in its most artistic culinary version, with their own workshop. Tastes that will surprise and delight the most curious palates -chicken with caramel, shrimps, shiitake and Parmesan risotto- share the counter with others, much more traditional but appealing nonetheless. If you want to taste Aragonese cuisine made into the most popular Spanish tapa, you cannot miss their borrajitas (star-flowers) with imitation elvers and garlic, the blood sausage with pear and wine or the suckling lamb with tomatoes and peppers chilindrón-style). As a dessert, we suggest you any of their sweet specialties. You can take them away, freshly made, and walk around the historical city center, non fried and prepare them at home or in the same venue in their “big croquette” version, accompanied by beer and Aragonese wines.

EL MOSQUITO



ARROZ Y BRASA • RICE AND COAL

Nacido como arrocería, recientemente ha incorporado brasa, con lo que amplía considerablemente su oferta gastronómica, especialmente en pescados y carnes. Parada obligada antes de la visita al palacio de la Aljafería, ofrece un buen número de tapas y raciones, resumen del tapeo zaragozano. Desde croquetas variadas a los tradicionales caracoles a la brasa con ali-oli, pasando por las patatas asadas a la leña. Para comer de una manera más formal, hay que centrarse en sus arroces, como el Marino, especial de la casa, el Negro con chipirones y gambones, el Caldoso de bogavante o el de Rabo de toro con boletus y foie. Pero también su oferta de brasa: pescado según mercado, secreto ibérico, entrecot o chuletón de vaca gallega y, por supuesto, las tradicionales costillas de ternasco a la brasa.

Recently born as a rice specialized restaurant, they have incorporated a place for coal cooking, which has greatly broadened its gastronomical offer, especially when it comes to meat and fish dishes. It is an obligated stop before visiting the Aljafería Palace, it offers a great number of tapas and plates, a very good summary of all the local tapas. From the varied croquetas to the traditional coal cooked snails with ali-oli (a sauce made of garlic and oil), including the potatoes roasted over wood. For a more formal lunch, you have got to go into their rice dishes, like the Marino, the specialty, or the Negro with baby squid and big shrimp, the Caldoso with lobster or the one made of Oxtail with boletus and foie. But you also have their coal-cooked dishes: fish (depending on the market), pork fillet, or Galician beef steak and, of course, the traditional coal cooked ternasco (suckling lamb) ribs.

CEBRIÁN & JALOS

EXPERIENCIAS PALATALES ÚNICAS · UNIQUE EXPERIENCES FOR THE PALATE

«Vivir una experiencia única en la mesa», este es el lema de Cebrian&Co. Apuestan por la diversidad, por seguir adaptándose a los cambios y crear nuevos conceptos. Su vocación es «transformar los alimentos en experiencias maravillosas». Sus restaurantes son ideales para una comida informal en compañía de amigos o familiares donde siempre hay cabida para todos los gustos y edades. La variedad y especial atención con distintas necesidades como la de los celíacos, vegetarianos o veganos les convierten en el lugar idóneo y de referencia en la ciudad. Ofrecen servicio a domicilio y también para llevar.

HAMBURGUESERÍA CEBRIÁN

«Las hamburguesas caseras más auténticas de Zaragoza». Situado en el barrio del Actur, junto al centro comercial Grancasa, en Cebrián la hamburguesa es la protagonista en un montón de variedades para elegir. Además, puedes disfrutar de bocadillos, raciones, ensaladas y patatas fritas. La clásica longaniza aragonesa y su inimitable pollo bravo son algunas de sus grandes especialidades. Todo es de elaboración casera y con ingredientes de primera calidad. Esta hamburguesería es una cita incluíble en la ciudad.

JALOS

“Un espacio donde comer es un viaje lleno de sorpresas”. Situado en pleno centro de la ciudad, Jalos es especial, acogedor y con estilo. En sus platos de latón se mezcla una gastronomía internacional, diversa y contemporánea con magníficas materias primas. Sabores de Méjico o el Líbano, propuestas vegetarianas, platos elaborados con carnes de primera calidad como la hamburguesa, el steak tartar, el chile con frijoles, los burritos, los tacos o los carpaccios ahumados. Éstos alternan con ensaladas o platos vegetarianos como el falafel y su conocida ‘Vurger’ vegana o el riquísimo guacamole casero. Cada mes crean un burrito diferente basado en recetas que te hacen viajar a otros lugares.

«Vivir una experiencia única en la mesa» (“A unique experience at a table”) is Cebrian&Co’s motto. They put their bets on diversity, on adapting to changes and creating new concepts. They advocate for “transforming food in wonderful experiences”. Their restaurants are ideal for a casual lunch with friends or family where you can find something to suit everyone’s age or taste. Variety and especial attention to different needs such as gluten free, vegetarian or vegan food make these restaurants a perfect milestone in the city. They offer take away and home delivery services.

CEBRIAN

“The most authentic homemade burgers in Saragossa”. Located in the Actur neighborhood, near the Grancasa shopping mall, in Cebrián the hamburger is the main character, having lots and lots of options to choose among. Besides, you can enjoy the sandwiches, the dishes, the salads and the fries. The classic Aragonese longaniza (sausage) and their unmatched spicy chicken are some of their great specialties. Everything is home made with top quality ingredients. This burger bar is a essential point in Saragossa.

JALOS

“A pace where eating is a voyage full of surprises”. Located in the very city center, Jalos is special, comfortable and stylish. In its brass dishes you can find a mixture of international, diverse and contemporaneous food made with wonderful raw products. Flavors that come from Mexico or Lebanon, vegetarian offers, dishes made with top quality meat, like burgers, steak tartar, chili and meat, burritos, tacos or smoked carpaccio that play with salads or vegetable dishes like falafel or its very well-known vegan ‘Vurger’ or their very tasty homemade guacamole. Each month they create a different burrito based on recipes which will make you travel to other places.

Hamburguesería Cebrián. Jorge Guillén, 2 · 976 529 914 · 📍🗺️ Plano/Map 23
Jalos. Sanclemente, 7 · 976 226 991. www.somosjalos.es · 📍🗺️ Plano/Map 24



ESPUMOSOS 5 DE MARZO



LA CAÑA CON LIMÓN Y MÁS · A BEER WITH LEMON, AND MORE

Un clásico zaragozano, que mantiene el nombre del mítico café de los años veinte del siglo pasado. Moderno y actualizado, pero manteniendo su imprescindible cerveza espumosa con limón, siempre acompañada por gambas Orly, ensaladilla rusa, calamares, etc. Una larga barra acoge decenas de tapas, que entremezclan la tradición con propuestas más innovadoras. Habitual participante de la Liga de la tortilla, la de patatas es una de sus especialidades; de hecho, también la elaboran para llevar. Su capacidad, con un amplio comedor en la planta inferior, le permite ofrecer un variado menú del día y otro de fin de semana, donde se mezclan especialidades aragonesas y clásicas, además de sus especialidades a la brasa. Para quienes dispongan de menos tiempo, preparan bocadillos variados y platos combinados.

A classic place in Saragossa that keeps the name of the mythical café of the last century's 20s. Modern and up to date, but keeping its essential foamy beer with lemon, always accompanied by Orly shrimps, potato salads, squid, etc. A long bar harbors dozens of small dishes, that mix tradition and innovation. A regular in the Omelet League, the potatoes one is one of its specialties, in fact, they also offer it to go. The capacity of the venue, with a vast dining hall in the ground floor, allows the offer of a varied week-days menu and a week-end menu, where Aragonese and classic specialties mix, as well as their ember cooked specialties. For those who have less time, they also prepare varied sandwiches and combo-plates.

MARISQUERÍA EL CANTÁBRICO



EL MAR EN ZARAGOZA · THE SEA IN SARAGOSSA

Recordando el mítico establecimiento sito en El Tubo –siendo una de sus dos ubicaciones, parada obligada, en el mercado gastronómico Puerta Cinegia–, El Cantábrico es, sin duda, la marisquería de referencia de la ciudad, más formal la del Pº Pamplona y casual en Puerta Cinegia. Dispone del mejor producto fresco, que elabora lo justo para no perder sabores y esencias, como muestra sus nécoras a la plancha o el bogavante gallego. Sin olvidar las raciones más populares, como mejillón de roca, pulpo “a feira”, ostras o las puntillas con pimientos de Padrón. Dispone siempre de pescado fresco salvaje –rodaballo, dorada, lenguado, lubina– y su paella ya se ha convertido en una tradición para muchos zaragozanos y visitantes. Con una interesante carta de vinos y cavas diferentes. Sabor a Mar.

Remembering the mythical venue situated in El Tubo –one of their two locations, a must go, being situated in the gastronomical market of Puerta Cinegia–, the Cantábrico is, without a doubt, the most important seafood restaurant of the city, its most formal version being located in Pasco de Pamplona and the most informal in Puerta Cinegia. They have the best fresh raw product, which they cook barely so that it does not lose its flavors and essence, as their filled velvet crab and their Cantabrian lobster show. We cannot forget the most popular dishes, such as the rock mussels one, the “a feira” octopus one, the oysters or the fried baby squid with Padrón peppers one. They always have fresh, wild fish –turbot, gilthead bream, sole, sea bass ad their paella has become a tradition for many locals and visitors. With an interesting wine and sparkling white wine selection. *The flavor of the Sea*

TULÚ



DESENFADADO AMBIENTE • CASUAL ATMOSPHERE

Todas las ciudades cosmopolitas, disponen de desenfadados lugares de encuentro, que combinen las funciones de bar y restaurante, además de ofrecer la primera copa de la noche. El histórico Tulú, cuyos nietos han asumido el reto de trasladarlo y modernizarlo, asume esas funciones en Zaragoza, viviendo ahora una segunda juventud. No hay que perderse su menú diario, de corte moderno y muy bien presentado, adecuando platos tradicionales a las tendencias actuales, siempre en la línea de la cocina mediterránea. Con opciones de disfrutar de un único plato, postre y bebida. Su amplio horario, desde las 8 hasta las 24 horas, lo convierte en multifuncional donde disfrutar desde un desayuno hasta un surtido tapeo, hamburguesas variadas y copas, donde acuden numerosos profesionales para comer y relajarse.

Every cosmopolitan city possesses several casual meeting points, venues that combine the functions of a bar and a restaurant and also offer the first drinks of the night. The historic Tulú, whose grandchildren took the challenge of moving and modernising it, holds that meeting-point position in Saragossa and it's living now a second youth. Do not miss its daily menu, with a modern touch and amazing presentation, adequating traditional dishes to current tendencies, always maintaining a Mediterranean style. You have the chance of enjoying only one dish with dessert and one drink. Thanks to its long open hours (from 8 to 24h), it becomes a multifunctional space, where one can enjoy from breakfast to a varied assortment of tapas different hamburgers and early drinks, and lots of business people come here to eat something and relax.

Pº Fernando el Católico, 30 · 976 028 941 · ☎ ☂ ☒ Plano/Map 27

CAFÉ SAN SIRO



UN CLÁSICO ZARAGOZANO • A CLASSIC IN SARAGOSSA

San Siro es una de las cafeterías clásicas de la ciudad, con una terraza que se ha convertido en el mejor lugar de encuentro, frecuentada por numerosos periodistas, además de refugio para fumadores, sea verano o invierno. Recientemente remodelada, aunque manteniendo un encanto tradicional todavía reconocible, dispone de una larga barra, donde se agolpan deliciosas tapas y pinchos, además de diferentes raciones, oferta que se complementa con su atractivo menú diario, de corte clásico, siempre con toque innovadores. Imprescindible a la hora del desayuno y del vermut, combina los clásicos de siempre –tortilla de patata, croquetas, empanadillas, anchoas en salmuera– con propuestas sorprendentes, siempre a partir del mejor producto de temporada, con una elaboración que respeta los sabores.

San Siro is one of those classic coffee shops of the city, with a terrace that has become the best meeting point, frequented by many journalists, besides being a refuge for smokers, no matter if it is summer or winter. Recently rebuilt, although still keeping a traditional and unmistakable charm, it has a long bar, crowded by delicious tapas and pintxos alike, and also by different sharing dishes, an offer complemented by an attractive daily menu cooked in a classic style that always has some innovative touches. Unmissable at breakfast and aperitif time, you can combine there perennial classics such as the Spanish omelet, croquettes, pasties and anchovies in brine with more surprising offers, always departing from the best seasonal product and elaborating it in a way that respects the flavor.

PIZZERÍA PEPPONE



COCINA ITALIANA DE AUTOR · ITALIAN SIGNATURE CUISINE

En pleno centro de la ciudad, se diferencia por su carácter casero y artesano, con las mejores materias primas que llegan directamente desde Italia. Un ambiente cálido y acogedor, idóneo para disfrutar en pareja, en grupo y en familia, con raciones muy generosas a precio realmente asequible. Amplia oferta de pizzas y calzone clásicas, pero también de autor, como la vegetariana o la brutal -picante-, elaboradas en su horno de piedra, que confiere a la masa una textura crujiente y fina. Sin embargo, su oferta gastronómica va más allá: ensaladas, risotti, pasta, carnes, postres caseros. Ofrece un menú -comida o cena- con primer y segundo plato, postre y bebida por menos de once euros y su medio menú a seis cincuenta euros. Un pedacito de Italia directo a tu mesa con mucho sabor, ingredientes frescos y de calidad.

Tin the very city center, it stands out because of his homely and artisan nature, having the best raw material, arrived directly from Italy. A warm and welcoming air, perfect to be enjoyed with your partner, friends or family, with generous dishes at a very affordable price. They offer lots of traditional pizzas and calzone but also signature ones, like the vegetarian one or the brutal one -spicy-, baked in the stone oven, which gives the dough a crunchy and thin texture. Their gastronomical offer, however, goes far beyond: salads, risotti, pasta, meat, homemade desserts. They offer a menu -lunch or dinner- with first and second course, dessert and one drink for less than eleven euros and a half menu for 6,50 euros. A small piece of Italy right at your table with flavor and quality, fresh ingredients.

UDON (CENTRO / INTU PUERTO VENECIA)



COCINA JAPONESA SALUDABLE • HEALTHY JAPANESE FOOD

Una cadena como Udon no podía faltar en el centro de Zaragoza, donde posee un establecimiento, además de otro situado en Intu Puerto Venecia, manteniendo en ambos su concepto del noodle bar, que tanto éxito cosecha, gracias a su cuidada estética y un servicio atento y eficaz, que facilita la comida al cliente. Una propuesta que acerca de forma rápida la gastronomía japonesa, equilibrada y nutritiva, siempre a partir de los noodles, que sirven en forma de udon, soba y ramen, salteados con los más diversos ingredientes o con caldo. Pero hay mucho más, como las izakayas –tapas–, ensaladas, diferentes arroces –con curry, setas, secreto, etc.–, sin olvidar su oferta de dulces y bebidas exclusivas, como infusiones de té o la cerveza japonesa elaborada a partir del arroz, además de las más convencionales.

A restaurant chain such as Udon could not be missing in Zaragoza's city center, where one can find one of its branches, as well as another located in Intu Puerto Venecia, both of them keeping its noodle bar concept, which has achieved lots of success thanks to its clean aesthetic and a fast and effective service, facilitating the meal to the client. A proposal that brings Japanese food (balanced and nutritious) closer, always departing from noodles, served in the form of udon, soba and ramen, either sautéed with the most diverse ingredients or served with broth. But there is much more to it like the izakayas –a concept close to Spanish tapas–, the salads, the diverse rices –with curry, mushrooms, pork fillet, etc.– without forgetting its huge range of sweets and exclusive beverages, such as tea infusions or the Japanese beer made from rice, along with more conventional others.

DE TAPAS Y COPAS

APERITIVO TIME

ZARAGOZA ES UNA CIUDAD CONSUMIDORA DE TAPAS PARA ESTIMULAR EL APETITO Y FOMENTAR LA RUTA DE BARES. PARA LA NOCHE, NADA MEJOR QUE UN CONCIERTO EN DIRECTO O UNAS COPAS ENTRE AMIGOS HASTA QUE EL CUERPO AGUANTE

SARAGOSSA IS A CITY THAT LOVES STIMULATING HUNGER WITH TAPAS AND ENCOURAGING THE BARS ROUTE. FOR A NIGHT PLAN, NOTHING BETTER THAN LIVE MUSIC OR SOME DRINKS WITH FRIENDS UNTIL THERE IS NO ONE STANDING.

No es casual que Zaragoza disfrute del Concurso de tapas más antiguo de España y, por tanto del mundo, con más de 25 años de vida. Aquí siempre se ha tapeado, una excusa para reunirse con los amigos antes de comer o cenar, tomarse unas cañas o unos vinos y retornar a casa o acudir al restaurante. Cada vez más, alta minicocina, más allá de los bocados habituales, como vinagrillos, fritos o tablas de curados y embutidos.

Y siempre por zonas, lo que fomenta la visita a unos y otros establecimientos. Además del mítico Tubo, Zaragoza ofrece otros espacios para tapear sin moverse demasiado. El entorno del Paseo Independencia o las calles de moda cerca de la plaza de Los Sitios, pero también el entorno de la Universidad, la plaza san Francisco, o barrios históricos como Torrero y Las Delicias. Y, sin salir del casco histórico, lugares como la Madalena, la plaza Santa Marta o el entorno del precioso Mercado Central bien merecen una nutritiva y deliciosa visita.

La buena música en directo es un complemento para las noches. A ello hay que sumar la renovación de la oferta coctelera. La ciudad puede presumir de una excelente cantera de *barmen*, con lo que el aficionado puede disfrutar desde los más clásicos cócteles a los combinados más vistosos y vanguardistas. Lugares para prolongar la diversión, siempre al calor de copas bien servidas, música seleccionada en diferentes estilos, así como un ambiente desenfadado y divertido.

It is not a casualty that Saragossa enjoys the oldest Tapas Contest in Spain and therefore the oldest in the world, older than 25 years of age. Here, we have always eaten tapas, because they are the perfect for a friendly meeting before properly eating (lunch or dinner), have some beers or wine glasses and go back home or head to the restaurant. More and more, haute minicuisine, beyond the common bites — pickled or fried goods and plates of cold meats or curated cheeses.

And it is always divided in areas, something encourages the visit to every venue. Aside from El Tubo, Saragossa offers other spaces where to eat tapas without having to move a lot. The surroundings of the Paseo Independencia or the famous streets near Los Sitios square, but also the University, San Francisco square, or historical neighborhoods like Torrero or Las Delicias. Without getting out of the historical center, places like La Madalena neighborhood, the Santa Marta square or the surroundings of the Mercado Central also deserve a nutritious and delicious visit.

Good live music complements the nights. To this, you have to add the renewal of the cocktails offer. The city can brag about an excellent talent pool of barmen, so the enthusiast can enjoy from the most classical cocktails to the most modern and attractive ones. Incredible places where you can extend your fun, always in light of well-served drinks, different styles of music, as well as a fun and light-hearted air.





LA TERNASCA

LA CASA DEL TERNASCO DE ARAGÓN · ARAGONESE SUCKLING LAMB'S HOUSE

Si el ternasco de Aragón es la carne emblemática e imprescindible de Zaragoza, La Ternasca es su catedral. Con «El Ternasco de siempre como nunca lo has probado» como lema de la casa, este restaurante cocina todas las partes de este singular cordero, que no ha salido al campo, de textura y sabor más complejos que el lechal. Y lo trata en la cocina con las más diversas técnicas, tradicionales, exóticas y modernas. Además de la clásica paletilla asada, que goza del fervor de zaragozanos y foráneos, se puede disfrutar de clásicos guisos como el de Pata y morro de ternasco, las deliciosas costillas a la brasa o actualizar la propuesta a una Paletilla de ternasco asada a baja temperatura deshuesada y rellena de una farsa de hortalizas y foie, o una espectacular hamburguesa. También aparece el ternasco en platos que sirven de ración o entrante, como sus Alcachofas a la parrilla, las migas nitro con palomitas de mosto o las Patatas rotas -sherry- con huevo. Sin olvidar sus arroces a la brasa, siempre con ternasco, sea en forma de churros, al estilo thai o con setas y foie.

If Aragonese ternasco (suckling lamb) is Saragossa's emblematic and unmissable meat, La Ternasca is its cathedral. Their motto is «El Ternasco de siempre como nunca lo has probado» ("The Ternasco you know as you have never tried it"), and they cook all the parts of this particular lamb, which has never left the countryside, whose texture and flavor are much more complex than those of the nursing one. The treatment given in the kitchen to it is very diverse— they utilize traditional techniques but also modern and exotic ones. Besides the classic roasted shoulder, a forever favorite among locals and visitors, you can enjoy classic stews such as the paw and nose one, the delicious grilled ribs or an updated proposal for the shoulder— roasted at a low temperature and stuffed with greens and foie, or a spectacular hamburger. Suckling lamb also appears in dishes or starters, like the Grilled Artichokes, the Breadcrumbs with Grape Juice pops or the Broken Potatoes -sherry- with egg, without forgetting their grilled rice dishes, that always carry suckling lamb in the form of mini steaks, Thai-style or accompanied with foie and mushrooms.

Estébanes, 9 · 876 115 863 · www.laternasca.com ·    Plano/Map  32



MI SECRETO

Muy popular gracias a sus tortillas de patata acompañadas por un buen café, ofrece una amplia barra repleta de tapas. Deliciosa comida casera elaborada con productos de calidad y cercanía -como las verduras y setas-, con un ajustado menú diario. Imprescindible probar su croquetón Ibérico.

Very popular thank to the Spanish omelets accompanied by a very good coffee, it offers a very wide bar full of tapas. Delicious home-made food prepared with quality products -like the vegetables and mushrooms- with an affordable daily menu. Their Iberian big croqueta is a must.

Cinco de marzo, 9 · 976 078 980 ·    



EL TRUCO

Regentado por un mago, en pleno corazón del Tubo, además de tomar cañas y vinos se puede asistir a un improvisado espectáculo. Todas sus tapas se fríen en el acto, incluso la costilla en barbacoa. Deliciosas raciones, como la de caracoles o sardinas asadas. Frecuentado por gente de la farándula, todo es 100% libre de gluten.

Run by a wizard in the very heart of El Tubo, you can have a couple of beers or glasses of wine and also attend an improvised show. Every tapa is fried the moment you ask for it, even the BBQ rib. Delicious sharing dishes, such as the snails or the roasted sardines ones. Frequented by local celebrities. Everything is 100% gluten free.

Estébanes, 2 · 976 05 57 53 ·   



TABERNA EL BROQUEL

Taberna especializada en carnes exóticas, desde canguro hasta cocodrilo, que no agotan su variado surtido de tapas. Excelente y bien acondicionada bodega para beber vinos por copas. Dispone de un pequeño comedor para comer a base de raciones de forma más tranquila.

A tavern specialized in exotic meat, from kangaroo to crocodile, that leave some space for an assorted collection of tapas. An excellent and well-conditioned wine cellar where you can drink glasses and glasses of wine. They have a small dining hall where you can peacefully have some sharing dishes for lunch.

Broqueleros, 3 · 976 43 91 16 ·   



KUKY'S PLACE

Cenador estadounidense en pleno casco histórico de la ciudad. Con algunas de las mejores hamburguesas de la ciudad, además de Hot dogs, sandwiches, entrantes, ensaladas, batidos y postres con sabor americano, aunque no se olvidan de los veganos, ni intolerantes a la lactosa.

American-styled diner in the historical city center. With some of the best hamburgers in Saragossa, besides Hot Dogs, sandwiches, starters, salads, milkshakes and desserts with an American flavor. They do not forget about vegans or lactose intolerants.

Espoz y Mina, 9 · 976 92 70 19 · 🍷🍴🍷🍷 36



LA PILARA

Uno de los locales de referencia del conocido Tubo zaragozano, con la más amplia oferta. Desayunos, almuerzos, tapas, raciones, comidas y también con los mejores partidos de fútbol. Acogedor y atractivo, la música es otra de sus mejores bazas, con la presencia habitual de djs.

One of the most known places in El Tubo, with the widest offer. Breakfast, brunch, tapas, small dishes, lunch and also the best football games. Welcoming and attractive, music is another of its assets, with the common presence of DJs.

Cuatro de Agosto, 14 · 🍷🍴🍷🍷 37



BULA DEL TUBO

Con el cachopo como emblema, El Bula del Tubo acerca su estilo desenfadado y creativo de entender la tapa al Tubo zaragozano, sumándose a su primigenio establecimiento de la calle Lacarra. Diminuto, pero bien surtido, es el lugar ideal para comenzar el obligado recorrido por la zona.

Having "cachopo" El Bula del Tubo brings to El Tubo its casual and creative way of understanding tapas, added to their primordial venue in calle Lacarra. Tiny but well supplied, it is the perfect place where you can start your tour of the area.

C/ Mártires, 8 · 🍷🍴🍷🍷 38



MONUMENTAL TABERNA 1808

La cultura y la gastronomía se unen en esta taberna que evoca a los Sitios de Zaragoza. Una enorme barra central ofrece tapas clásicas, un picoteo basado en la plancha, parrilla y fritura. Elaboraciones sencillas para una excelente materia prima con unas espectaculares vistas a la plaza de los Sitios. Ofrece plato del día.

Culture and cooking join in this tavern which evokes the Sieges of Saragossa. An enormous central bar offers classic tapas, grilled, fried or barbequed snacks. Simple elaborations with an excellent raw material with some great view of the Los Sitios square. They offer a daily menu consisting on a dish.

Plaza los Sitios, 17 · 976 213 790 · 🍷🍴🍷🍷🍷 39



HAMBURGUESERÍA 122

Popular bocatería, donde podrás descubrir su atractiva y diferente propuesta con Ternasco de Aragón, además de ensaladas, raciones, tostadas y postres. Informal y desenfadada, es ideal para acudir en grupo y compartir sus sugerencias desde primera hora de la mañana hasta la noche.

Popular sandwich place where you can discover their attractive and different proposal with Aragonese suckling lamb and also salads, dishes, toasts and desserts. Casual and friendly, it is a great place to go with your friends and share what they have to offer from open to close.

Pignatelli, 122 · 876 538 817 · 🍷🍴🍷🍷🍷 40



LA BOMBONERA

Luces que crean espacios íntimos, rincones cálidos donde disfrutar de una cerveza helada traída de fábrica o de su bodega. Argentina inspira algunos de sus platos. Huevos rotos, pastas o carnes a la parrilla -chuletón, pluma ibérica- dan paso a su famoso maki de mascarpone, el tiramisú o el dulce de banana y leche.

Lights creating intimate spaces, warm corners where you can enjoy a frozen beer bought directly from the factory or from their cellar. Argentina inspires some of their dishes. Huevos rotos 'broken eggs', pasta, grilled meats -steak, Iberian blade end loin- which make way for the famous mascarpone maki, the tiramisú or their milk and banana candy.

Lacarra de Miguel, 11 · 876 77 12 19 · 🍷🍴🍷🍷🍷 41



CAFÉ NOLASCO

Si entre semana disfrutamos de su elaborado menú, el fin de semana su carta toma el protagonismo. Cocina internacional y de vanguardia. Ceviches, tatakis, tartares, risottos y un sin fin de propuestas de alto nivel conviven con una cuidada bodega. El domingo, el ver-mú muestra su lado más divertido.

If on weekdays we can enjoy their intricate daily menu, during the weekends it's the menu who becomes the main character. International, avant garde cooking. Ceviche, tataki, tartare, risotto and an endless number of high quality offers which are accompanied by a carefully planned wine selection. On Sundays, the aperitif shows its most fun side.

San Jorge, 18 · 876 01 72 82 · ☎ ☂ 44



LA FACTORÍA

Decorado con un cálido estilo industrial, y frecuentado por periodistas, ofrece un gran surtido de tapas y raciones y ensaladas, además de un apetitoso menú del día y una amplia oferta de bocadillos, con el pan recién horneado. Entre su magnífica oferta informal, destaca el tratamiento de sus carnes a la brasa.

Decorated in a warm industrial style, in the very center of Zaragoza and frequented by journalists, La Factoría offers a great variety of tapas, small dishes and salads, as well as a tasty daily menu and a big sandwich offer, always with newly baked bread. Among its magnificent casual offer, the treatment of ember-cooked meat stands out.

Sanclemente, 5 · 976 23 47 03 · ☎ 43



CANCÚN

Concepto basado en la tendencia fast-casual, combina ingredientes frescos y saludables de forma divertida, sin servicio en las mesas, olvidándote de largas esperas. Su cocina tex-mex es una combinación de sabores y culturas que une lo mejor de la comida mexicana y lo más versátil e informal de América.

Concept based on the fast-casual tendency, mixing fresh and healthy ingredients in a fun way, without waiters, making you forget about long waits. Their tex-mex food is a combination of flavors and cultures which mixes the best of Mexican food and the most versatile and casual things of America.

San Lorenzo, 7 · 976 96 14 58 · ☎ 42



FRUTOLANDIA

La más amplia oferta de zumos naturales, helados y batidos recién hechos, con todas sus vitaminas, con especial atención hacia su dieta Detox, para depurar el organismo. Pero también ensaladas, pitas, sándwiches, crepes, helados, tortitas... con un menú de lo más saludable por 8,45 euros.

The widest offer of natural juices, ice creams and freshly made smoothies, with all their vitamins and a special attention to its 'Detox' diet, to purify your body. They also have salads, pita bread and regular sandwiches, crepes, ice creams, pancakes... And a very healthy menu that costs 8,45.

León XIII, s/n Local 17 · 976 232 845 · ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ 45



MOONLIGHT (E)XPERIMENTAL BAR

Inusual coctelería que apuesta por los sentimientos a la hora de degustar la bebida, donde también se pueden disfrutar de un magnífico aperitivo. Todos sus cócteles especiales cuentan con una historia detrás, como se puede comprobar en su carta o escuchando a Borja, barman y propietario.

Unusual cocktail bar that takes a chance on the feelings of the visitor when trying the beverage, where you can also enjoy some magnificent aperitif. All their cocktails tell a story, as you can check when reading the menu, or when listening to Borja, barman and owner.

Pl. San Pedro Nolasco, 2 · 876 046 807 · ☎ ☎ 46



COCTELERÍA LA TORRE

Una coctelería diferente –con un hielo tratado para una más lenta descongelación– que, más allá de los clásicos, busca personalizar sus combinados al gusto del cliente. Con un gran surtido de ginebras, vodkas, whiskies, etc., para quienes se decanten por una copa más tradicional. Gran terraza acondicionada.

A different cocktail bar –with ice treated for a slower defrosting– that, beyond the classics, aims at personalizing the drinks to the taste of the customer. With a great collection of gins, vodkas, whiskies, etc., for those who prefer a more traditional mixed drink. Enormous climatized terrace.

Pignatelli, 122 · 976 435 115 · ☎ ☎ 47

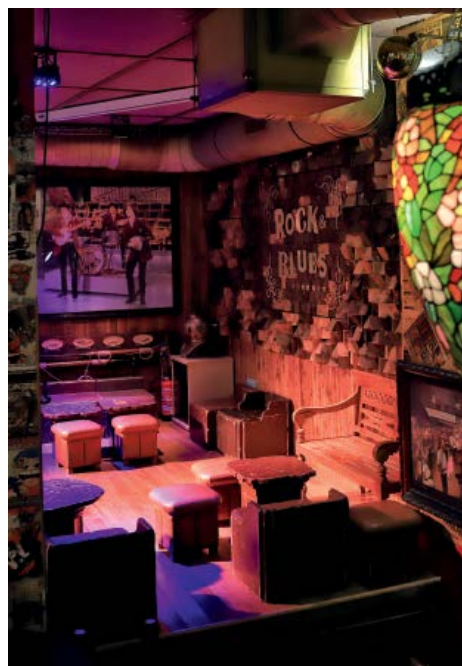


CAFÉ NOLASCO

Local moderno y singular al estilo más europeo, donde tomar un café de barista en sus diferentes versiones o un cóctel bien elaborado se convierte en una experiencia diferente, con la mejor música ambiente. Sus diferentes espacios –entre los que encontramos un jardín interior– se adaptan a cada momento del día: pequeños rincones acogedores para leer la prensa mientras degustas sus tartas caseras, conectarte a internet, disfrutar de la hora del vermú o tomar unas copas en compañía de tus amigos, tanto entre semana como los animados sábados.

Modern and singular venue, with a very European style, where you can enjoy different versions of a barista coffee or a very well-made mixed drink that becomes a different experience. Its different spaces -among which we can find an indoors garden- adapt to every moment of the day, they are little cozy corners where you can read the newspaper while enjoying some home-made cake, surf the internet, enjoy pre-lunch beers and tapas or have a couple of drinks with some friends, both during the week and on the very lively Saturdays.

San Jorge, 18
876 01 72 82
Fb: Café Nolasco



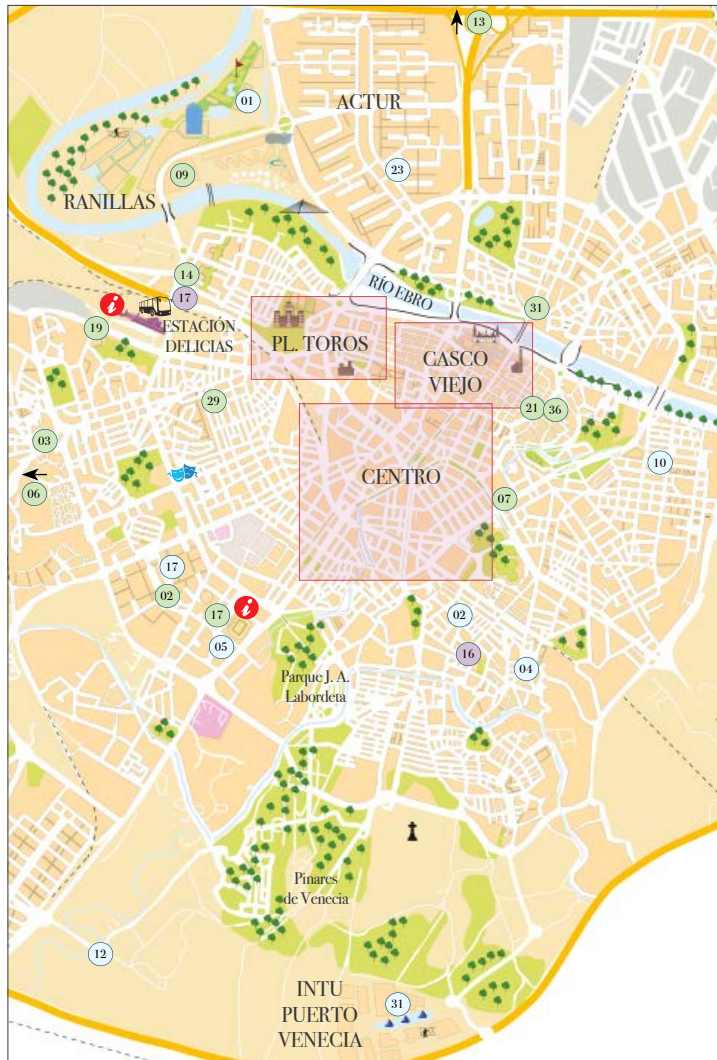
ROCK AND BLUES

Una de las mejores opciones para disfrutar de una copa bien servida y escuchar buena música, habitualmente en directo, muchos lo consideran el templo de la música en la ciudad. Situado en plena zona del Tubo, con un cuidado ambiente y decoración muy original, abierto hasta altas horas, se ha convertido en la cita imprescindible de quienes quieren descubrir grupos con una buena bebida en la mano. Gran variedad de gintonics, combinados y cócteles, pero perfecto también para disfrutar del café o unas cervezas a media tarde en su terraza.

One of the best places to enjoy a well-served drink and listen to good music, usually live, it is considered a temple for music in the city. Located in the Tubo area, with a very carefully presented ambience and original decoration, open until late at night, it has become a must go for those who want to discover new groups while enjoying a very good drink. A great gintonic, cocktail and mixed drinks offer, without forgetting the coffee or the possibility of enjoying a couple of mid-evening beers in the terrace.

Cuatro de Agosto, 5-7
876 01 81 88
Fb: Rock & Blues Café





Para visitar

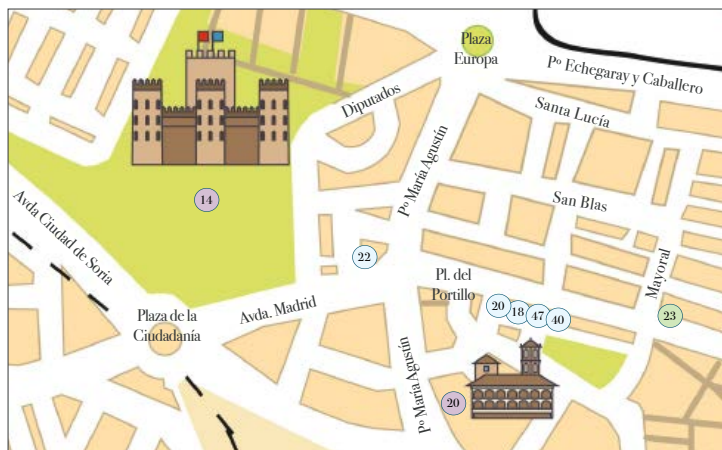
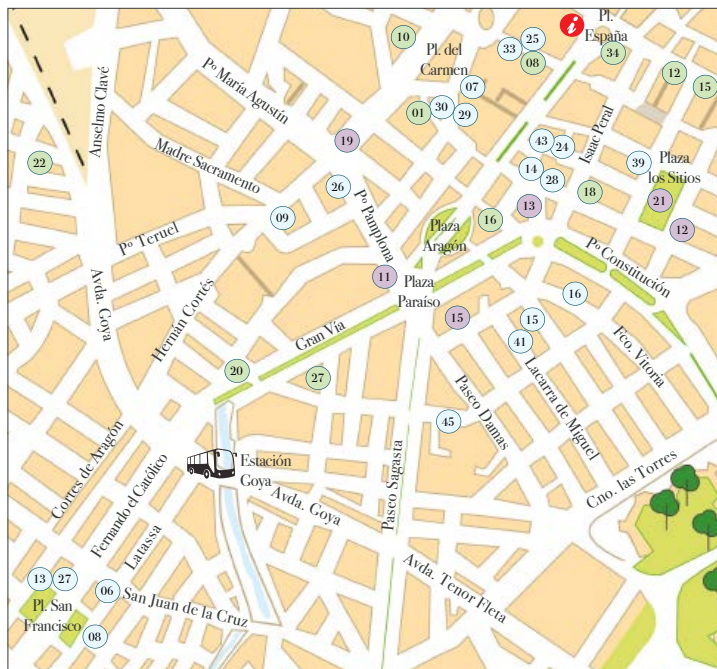
- | | | |
|------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 01 Basílica Del Pilar | 08 Torreón Forteca | 15 Pao de la Infanta |
| 02 Catedral De La Seo | 09 Palacio De Sástago | 16 Harinera |
| 03 Palacio De Montemuzo | 10 Casino Mercantil | 17 Centro Etiopía |
| 04 Palacio De Los Pardo | 11 Paraninfo Universitario | 18 Mercado Central |
| 05 Palacio De Los Torrero | 12 Musco De Zaragoza | 19 Puerta del Carmen |
| 06 Iglesia De Santa Isabel | 13 Iglesia De Sta. Engracia | 20 Plaza de Toros |
| 07 Palacio Condes De Arguilo | 14 Palacio De La Aljafería | 21 Monumento a Los Sitios |

Para degustar

- | | | |
|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| 01 Ranillas Urban Club | 17 Nativo | 33 Mi Secreto |
| 02 La Zaragozana | 18 La Torre Plaza | 34 El Truco |
| 03 Absinthium | 19 Casa Juanico | 35 Taberna El Broquel |
| 04 La Prensa | 20 Azarina Fusión | 36 Kuky's Place |
| 05 Cancok | 21 Croquetarte | 37 La Pílara |
| 06 La Bodega de Chema | 22 El Mosquito | 38 Bula del Tubo |
| 07 Parrilla Albarracín | 23 Cebrián | 39 Monumental Taberna 1808 |
| 08 La Rinconada de Lorenzo | 24 Jalos | 40 Hamburguesería 122 |
| 09 La Senda | 25 Espumosos 5 de Marzo | 41 La Bombonera |
| 10 Luis Candelas | 26 Marisquería El Cantábrico | 42 Cancún |
| 11 El Real | 27 Tulú | 43 La Factoría |
| 12 La Junquera | 28 Café San Siro | 44 Café Nolasco |
| 13 Cervecería Beerland | 29 Pizzería Peppone | 45 Frutolandia |
| 14 Asador Pasiego | 30 Udón Centro | 46 Moonlight (e)xperimental Bar |
| 15 La Bocca | 31 Udón Intu Puerto Venecia | 47 Coctelería La Torre |
| 16 Marengo | 32 La Ternasca | 48 Rock & Blues |

Para pernoctar

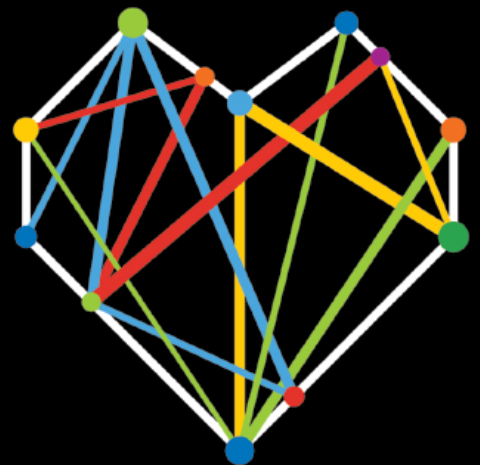
- | | |
|---|---|
| 01 Palafox. **** | 19 Plaza Delicias. *** |
| Casa Jiménez s/n · 976 23 77 00 | Los Fayos, 11 · 976 34 04 40 |
| 02 Reina Petronila. ***** | 20 Gran Vía. *** |
| Sáinz de Varanda, 2 · 876 541 136 | Pº Gran Vía, 38 · 976 22 92 13 |
| 03 AC Los Enlaces. **** | 21 Ibis Ramiro I. *** |
| Pilar Miró, 1 · 976 48 92 22 | Coso, 123 · 976 29 82 00 |
| 04 Alfonso. **** | 22 NH Sport. *** |
| Coso, 17-19 · 876 541 118 | Moncayo, 5 · 976 31 11 14 |
| 05 Catalonia El Pilar. **** | 23 Hesperia. *** |
| Manifestación, 16 · 976 20 58 58 | Conde Aranda, 48 · 976 28 45 00 |
| 06 Diagonal Plaza. **** | 24 Oriente. *** |
| Avda. Diagonal Plaza, s/n · 876 111 000 | Coso, 11-13 · 976 20 32 82 |
| 07 Boston. **** | 25 Pilar Plaza. *** |
| Cno. las Torres, 28 · 976 59 91 92 | Plaza del Pilar, 11 · 976 39 42 50 |
| 08 Goya. **** | 26 Tibur. *** |
| Cinco de Marzo, 5 · 976 22 93 31 | Pza. de la Seo, 2-3 · 976 20 20 00 |
| 09 Hiberus. **** | 27 Zaragoza Royal. *** |
| Pº de los Puentes, 2 · 876 542 008 | Arzobispo Domenech, 4 · 976 21 46 00 |
| 10 Meliá. **** | 28 Avenida. ** |
| Avda. César Augusto, 13 · 976 43 01 00 | Avda. César Augusto, 55 · 976 43 93 00 |
| 11 NH Ciudad de Zaragoza. **** | 29 Delicias. ** |
| Av. César Augusto, 125 · 976 44 21 00 | Sangenis, 13 · 876 28 02 25 |
| 12 Silken Reino de Aragón. **** | 30 Hispania. ** |
| Coso, 80 · 976 46 82 00 | Avda. César Augusto, 95 · 976 28 49 28 |
| 13 Real Ciudad de Zaragoza. **** | 31 Ibis Zaragoza Centro. ** |
| Ctra. de Huesca, Km 7 · 976 45 92 95 | Sobrarbe, 2 · 976 20 53 20 |
| 14 Tryp. **** | 32 Río Arga. ** |
| Avda. Francia, s/n · 976 28 79 50 | Contamina, 20-24 · 976 39 90 65 |
| 15 Zentro. **** | 33 Sauce. ** |
| Coso, 86 · 976 703 300 | Espoz y Mina, 33 · 976 20 50 50 |
| 16 Zenit Don Yo. | 34 Nuevo Maza. ** |
| Bruil, 4-6 · 976 22 67 41 | Pza. de España, 7 · 976 22 93 55 |
| 17 Ilunion Romareda. **** | 35 Los Girasoles AT |
| Asín y Palacios, 11 · 976 35 11 00 | Avda. César Augusto, 27 · 976 46 92 00 |
| 18 NH Gran Hotel. **** | 36 Los Sitios AT |
| Joaquín Costa, 5 · 976 22 19 01 | Pozo, 7 · Doctor Palomar, 15 · 976 29 03 67 |



*Zaragoza
te quiere
enamorar,
cuidar,
cautivar,
ilusionar,
inspirar...*

Z G

Z





ARAGÓN

T U R I S M O

www.turismodearagon.com



TurismodeAragon



@aragonturismo



Turismoaragon



TURISMOARAGON