

.....**NÚMERO 328. NAVIDAD 2016**.....

ZARAGOZA HOSTELERA



¡FELIZ
NAVIDAD!



CAFÉS DE ALTA GAMA

FORMACIÓN ARTE BARISTA
Y EXPRESSO PERFECTO

CONTROL CALIDAD EXPRESO

CAFÉS Y COMBINADOS FANTASÍA

TÉS E INFUSIONES DE HOJA ENTERA

CHOCOLATES PREMIUM SABORES

TÉS FRÍOS

PIRÁMIDES GIN TONIC



TOSTADERO GUTIÉRREZ, S.L.
Camino Albares, 6 - Tel. 976 463 240* - Fax 976 463 241
50410 CUARTE DE HUERVA - ZARAGOZA
e-mail: eltostadero@eltostadero.com
web: www.eltostadero.com

EDITORIAL



El Concurso de Tapas de Zaragoza ha cerrado su XXII edición con la satisfacción del trabajo bien hecho y la respuesta de los establecimientos participantes y el público. En un año marcado por la renovación del certamen oficial más antiguo de España, que pese a su fama e historia necesita adaptarse a los nuevos tiempos para seguir creciendo, las valoraciones positivas han sido casi unánimes. Con el nuevo formato del Concurso de Tapas pretendíamos que el protagonismo no solo se quedara en el centro de Zaragoza, sino que se repartiera de una forma más equitativa por toda la provincia. Esta iniciativa, además de suponer un soplo de aire fresco, ha permitido a bares y restaurantes de todos los barrios y muchos pueblos estar presentes en la gran final. De hecho, el ganador del certamen ha llegado desde Santa Isabel, lo que ha supuesto una sorpresa, ya que en las últimas ediciones casi todos los premios se los han repartido bares del centro.

Otra de las iniciativas más aplaudidas, que además nos llena de un especial orgullo, ha sido la decisión de colaborar con la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC) donando parte de la recaudación del Concurso para luchar contra el cáncer de mama.

Quiero acabar dando las gracias a todos los que han hecho posible este nuevo éxito, ya que si faltara cualquiera de estas partes nada de esto sería posible. A los patrocinadores, cuyo compromiso y apoyo es imprescindible para la Asociación de Cafés y Bares; a las instituciones que han colaborado y nos han facilitado esta ardua labor; a los establecimientos participantes, que han puesto la ilusión, el trabajo y unas tapas que han sorprendido y acaparado elogios por doquier; y a las miles de personas que durante los días del Concurso han llenado todos nuestros bares y restaurantes de color, calor y amor por la hostelería zaragozana.

A los 103 establecimientos participantes... ¡Nos vemos el año que viene! Al resto... ¡Esperamos contar con vosotros en la próxima edición!

¡Feliz Navidad y próspero año 2017!

PEDRO GIMÉNEZ
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES

ARABET

Aragón Apuesta



**¡BUSCA TU ARABET,
DEMUESTRA LO QUE
SABES DE DEPORTE Y
COMIENZA A GANAR!**

ZARAGOZA

Salón El Tubo (Cuatro de agosto, 23)
Arabet Las Delicias (Barcelona, 1)
Arabet Vía Universitat (Vía Universitat, 57)
Corner Arabet Salvador Allende (Salvador Allende, 15)
Arabet Miguel Servet (Miguel Servet, 87)
Arabet Las Fuentes (Rodrigo Rebolledo, 32)
Salón Ludicro (Juan Pablo Bonet, 23)
Arabet Actur (Pablo Ruiz Picasso, 34)

Arabet Almozara Play Comber (Andador Ignacio Menaya nº 13-14-17)
Arabet Almozara Aruba (Batalla de Arapiles 4-6)
Arabet San Miguel (Calle San Miguel, 37)
Corner Santa Inés (Santa Inés, 7)
Arabet Pacífico (Calle Burgos, 3)
Arabet Calle Ávila (Calle Ávila, 37)
Arabet Fernando El Católico (Paseo de Fernando El Católico, 22)

SABIÑÁNIGO (Serrablo, 70)

MONZÓN (Plaza Mayor, 2)
ANDORRA (Avd. Deportiva, 19)
CALATAYUD
Salón Comber (Padre Claret, 1)
Salón Universo (Calle Marcial, 8)
ALCAÑIZ (Avenida de Aragón, 41)
FRAGA (Avenida de Aragón, 52)
TARAZONA (Avenida de la Paz, 3)

SUMARIO



6-10

Los ganadores del Concurso de Tapas

Te mostramos todas las tapas que se llevaron los premios en la XXII edición del Concurso de Tapas.



20

Nueva regulación a las panaderías con degustación

El Gobierno de Aragón decide limitar y poner freno a estas actividades.



12

Conoce al nuevo 'rey de las tapas'

El restaurante 'La Vieja Caldera' de Santa Isabel sorprendió a todos ganando el premio de la Mejor Tapa.



22-23

El Windsor, aire fresco en Zaragoza

Este restaurante cosmopolita con inspiración internacional se hace un hueco en la gastronomía local.



13-19

Todos los detalles del certamen

Las fotos de la final, las anécdotas, la opinión del jurado, el ambiente... Toda la información del Concurso.



24

El Lince, un ejemplar único

Este histórico establecimiento sigue dando guerra con su bocado más famoso, el montadito de Guardia Civil.



28-31

Conoce la comarca Campo de Belchite

Edita:

**CAFES
BARES**
976 21 52 41
www.cafesybares.com

Redacción, publicidad y maquetación:

IACOM CONSULTING XXI,S.L.
comunicacion@iacom.es

Impresión:

Imprenta Félix Arilla
Deposito Legal: Z-1040/78



La 'falsa ostra' de borraja y jamón con patatas y tierra de Teruel de La Vieja Caldera, ganadora del Concurso de Tapas de Zaragoza. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)

LA VIEJA CALDERA GANA EL CONCURSO DE TAPAS

El establecimiento, situado en Santa Isabel, se impone en la final con su 'falsa ostra'. El Desván gana la mejor tapa Original, El Escondite la mejor Aragonesa y Tío Pedro la Tradicional. El galardón a la Mejor Tapa Popular ha sido para La Ternasca.

La 'falsa ostra' de La Vieja Caldera es la Mejor Tapa de Zaragoza. Este bar-restaurant, situado en el barrio de Santa Isabel de la capital aragonesa, se impuso en una emocionante e igualada final celebrada en el Auditorio en la que participaron 26 establecimientos de toda la provincia. Esta 'falsa ostra' de borraja y

jamón con patata y tierra de Teruel logró sorprender por su "ejecución, originalidad y sabor" al jurado nacional presidido por Javi Estévez, chef de La Tasquería y cocinero revelación de Madrid Fusión 2016. "Hemos probado muy buenas tapas y en algunos casos ha estado muy reñido, pero hemos decidido que la gana-

dora tenía que ser la 'falsa ostra' porque era la mejor ejecutada y creíamos que cumplía todos los requisitos: es original, tiene productos aragoneses, el concepto es muy bueno y además está rica. Nos ha sorprendido y hasta hemos tenido dudas de cómo habría realizado algunas de las partes de la tapa. Creemos que una re-



LOS GANADORES

MEJOR TAPA DE ZARAGOZA
FALSA OSTRA DE BORRAJA Y
JAMÓN DE LA VIEJA CALDERA

MEJOR TAPA ARAGONESA
PAN DE BORRAJA Y TERNASCO
DE EL ESCONDITE

MEJOR TAPA ORIGINAL
TORO LÁCTEO DE EL DESVÁN

MEJOR TAPA TRADICIONAL
MILHOJAS DE BRANDADA DE
BACALAO DEL TÍO PEDRO

MEJOR TAPA POPULAR
TERNAS BAO DE LA
TERNASCA

ceta que nos ha causado tanta curiosidad y nos ha gustado tanto merece ser la ganadora", aseguró Javi Estévez.

La Mejor Tapa Original fue para el 'Toro Lácteo' de El Desván, mientras que el segundo y tercer premio de esta categoría se los llevó el 'Tartar de Potro' de La Cava y el 'Pulpo Umami' del Bar Umami. En la categoría aragonesa el gran triunfador fue el 'Pan de borraja y ternasco' de El Escondite, una tapa que además de representar dos de los productos más típicos de nuestra tierra es apta para celíacos, mientras que el podio lo completaron 'El Horno de Patatouille', en segundo lugar, y el Bar Avenida, en tercer puesto. El premio a la Mejor Tapa Original se fue hasta Nuévalos gracias al 'Milhojas de brandada de Bacalao' del bar Tío Pedro, mientras que segundo fue La Clandestina con una propuesta llamada 'Cachetes con cachitos' y el tercero, El Estoril, con sus 'Lascas de bacalao al pil pil con huevo poché'.

El premio a la Mejor Tapa Popular, cuyos finalistas optaban al galardón gracias al voto de las miles de personas que

participaron en el certamen oficial más antiguo de España, fue para La Ternasca con su 'Ternas Bao', mientras que Maren-go Bar&Deli ocupó el segundo puesto con la 'Copa Danone' y Don Pascual el tercero con un 'canelón de bacalao, confitura de tomate y ravioli de albahaca'.

No lo tuvo fácil el jurado presidido por Javi Estévez, quien estuvo bien escoltado por María José San Román (propietaria y chef del Restaurante Monastrell, con una estrella Michelin), Luca Rodi (chef de Dabbawala y concursante del programa Top Chef), Víctor Carracedo (executive chef en Gran Meliá Don Pepe), y los hermanos Javier y Luis Carcas, propietarios y chefs de Casa Pedro y ganadores de las últimas dos ediciones del Concurso de Tapas de Zaragoza. "Desde el otro lado del certamen nos hemos dado cuenta de lo complicado que es tomar una decisión así. El nivel ha sido bueno y nos hemos encontrado con varias tapas de mucha calidad", indicaron los hermanos Luis y Javier Carcas, que este año han pasado de participantes a jurado.

La empresa
San Lamberto 2000
os deseamos una
feliz Navidad... :-)

san lamberto
2000
Clientes contentos

C/Monte Perdido, Parcela 362 - 50.410 Cuarte de Huerva (Zaragoza) - www.sanlamberto2000.com
info@sanlamberto2000.com - Tel. 976463055 f slamberto2000 sanlamberto2000 sanlamberto2000



XXII CONCURSO DE
TAPAS
DE ZARAGOZA Y PROVINCIA



MEJOR TAPA ARAGONESA

PAN DE BORRAJA Y TERNASCO (EL ESCONDITE)



MEJOR TAPA TRADICIONAL

MILHOJAS DE BRANDADA DE BACALAO (TÍO PEDRO)



MEJOR TAPA ARAGONESA

TORO LÁCTEO (EL DESVÁN)

CUATRO **TAPAS** PARA CHUPARSE LOS DEDOS



MEJOR TAPA POPULAR

TERNAS BAO
(LA TERNASCA)

**DIMASH
& LABORDA**

VENTA Y REPARACIÓN MAQUINARIA DE
HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES

SERVICIO TÉCNICO PROPIO

976 50 41 95

***Feliz Navidad y
próspero Año
Nuevo 2017***





XXII CONCURSO DE
TAPAS
DE ZARAGOZA Y PROVINCIA



EL HORNO DE PATATOUILLE. Segunda Mejor Tapa Aragonesa: Tapatouille relleno de pollo al chilindrón. Foto: [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



BAR AVENIDA. Tercera Mejor Tapa Aragonesa: Tambor del Bajo Aragón con longaniza de Albalate del Arzobispo. Foto: [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



LA CAVA. Segunda Mejor Tapa Original: Tartar de potro con rabanizas y helado de mostaza. Foto: [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



UMAMI. Tercera Mejor Tapa Original: Pulpo Umami. Foto: [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



LA CLANDESTINA. Segunda Mejor Tapa Tradicional: Cachetes con cachitos. Foto: [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



EL ESTORIL. Tercera Mejor Tapa Tradicional: Lascas de bacalao al pil pil con huevo poché. Foto: [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



MARENGO. Segunda Mejor Tapa Popular: Copa de mousse de morcilla con crema de queso y perlas de vinagre de módena. Foto: [MIMU](#)



DON PASCUAL. Tercera Mejor Tapa Popular: Canelón de bacalao, confitura de tomate y ravioli de albahaca. Foto: [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



En Toldos Lucas tenemos la solución para convertir la terraza en el centro de su negocio y aumentar su facturación...



Cuatro estaciones, doce meses al año

...gracias a nuestro exclusivo sistema de cerramiento y nuestro servicio de equipamiento integral para veladores de hostelería.
(Calefactores, Nebulizadores, Iluminación, ...)



Autovía de Huesca, Km. 7,200 Ciudad del Transporte, C/. P-B, nave 5
Tel. 976 58 70 68 - 50820 SAN JUAN DE MOZARRIFAR (Zaragoza)

C/ Santander, 6 - Tel. 976 32 52 00 - 50010 ZARAGOZA

www.toldoslucas.com





José Luis Acín (izquierda) y Javier Nicolao (derecha) posan con la ‘falsa ostra’ en La Vieja Caldera. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)

DE MODESTO RESTAURANTE A ‘REY DE LAS TAPAS’

El bar-restaurant, con José Luis Acín al frente y Javier Nicolao en los fogones, ha dado la sorpresa ganando la XXII edición del Concurso de Tapas en su debut.

La de La Vieja Caldera es una de esas historias que emocionan. La del restaurante modesto logrando el premio gordo, la del establecimiento que ha sorprendido a todos y se ha convertido de forma inesperada en el rey de las tapas de Zaragoza, la de Javier Nicolao y José Luis Acín abrazándose entre el público en la gala del Concurso de Tapas y, sin creerse todavía lo que estaba pasando, saludar desde el escenario con el trofeo más pre-

ciado en la mano y las lágrimas en los ojos. La Mejor Tapa de Zaragoza ha llegado este año desde el barrio de Santa Isabel, donde La Vieja Caldera se ha hecho un nombre gracias a sus menús diarios, a sus propuestas más selectas para el fin de semana y a una barra llena de tapas que hacen las delicias del cliente más exigente. Es cierto que veces es difícil prosperar en la periferia, pero además de gratificante, es posible. Siempre, eso sí, que se ten-

gan ganas de mejorar, de innovar y de sorprender al cliente. Eso es lo que han logrado Nicolao y Acín, cocinero y propietario, respectivamente, del restaurante más nombrado en la provincia aragonesa durante las últimas semanas. “Ha sido un regalo de Dios. Con esto no quiero decir que hayamos tenido suerte, porque confiábamos en nuestra tapa y hemos trabajado mucho, pero sabíamos que era casi imposible ganar y todavía no nos

creemos que lo hayamos logrado”, asegura José Luis Acín, propietario de La Vieja Caldera, un bar-restaurant con seis años de historia. Hace tan solo un año y medio se puso al mando de los fogones Javier Nicolao. “El gran objetivo era llegar a la final y lo habíamos conseguido, así que con eso ya estábamos satisfechos y no esperábamos lograr algo tan complicado, porque el nivel era muy alto. Cuando dijeron ‘falsa ostra’ fue algo increíble, no puedo explicarlo con palabras”, reconoce Nicolao, un cocinero con experiencia y, sobre todo, muchas ganas de innovar y ofrecer tapas y platos diferentes.

El mejor ejemplo es su ‘falsa ostra’, una maravilla en miniatura hecha con borraja y jamón con patata y tierra de Teruel, una propuesta que sorprendió al jurado nacional que decidió los ganadores. “Era la mejor ejecutada y creíamos que cumplía todos los requisitos: es original, tiene productos aragoneses, el concepto es muy bueno y además está rica. Nos ha sorprendido y hasta hemos tenido dudas de cómo habría realizado algunas de las partes de la tapa. Creemos que una receta que nos ha causado tanta curiosidad y nos ha gustado tanto merece ser la ganadora”, aseguraba tras hacer público el veredicto su presi-

dente, Javi Estévez, chef de La Tasquería. Lo cierto es que esta tapa no es fruto de la improvisación ni resultado de un golpe de suerte, sino que Nicolao lleva trabajando en esta elaboración desde hace mucho tiempo. “Se me ocurrió la idea hace un par de años, y desde entonces la he ido puliendo y modificando algunas cosas hasta lograr lo que buscaba. Sabíamos que la tapa era buena y estábamos orgullosos de ella, pero esto sí que no lo esperábamos”, confiesa el cocinero, que ya está notando la repercusión de la victoria: “Entre las felicitaciones y los medios de comunicación no para de sonar el teléfono”.



El cocinero y escritor sueco Jonas Borssén, en el Auditorio de Zaragoza. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)

EL CONCURSO DE TAPAS TIENE UN EMBAJADOR EN SUECIA

El cocinero y escritor escandinavo Jonas Borssén ha estado en Zaragoza para sacar el Concurso de Tapas en su próximo libro

Uno de los invitados más especiales del Concurso de Tapas de Zaragoza fue el cocinero y escritor sueco Jonas Borssén, que fue nombrado embajador de las tapas zaragozanas durante la final del certamen por su colaboración en la difusión de la gastronomía aragonesa en su país. Borssén estuvo 10 días descubriendo las tapas de Zaragoza y las maravillas culinarias que ofrece esta tierra para escribir su próximo libro, ‘Los festivales gastronómicos españoles’.

Tras probar muchas de las tapas participantes en el Concurso y hablar con varios cocineros expertos en estas delicias en miniatura, Borssén visitó varias bodegas, como la Bodega Pirineos, y disfrutó de experiencias como una cata de cafés en El Tostadero. También visitó a productores de ternasco y conoció en profundidad este manjar gracias a una ‘masterclass’ con Christian Yáñez, cocinero y propietario de La Ternasca.

También tuvo la oportunidad de hablar con el presidente de la Asociación de Cafés y Bares, Pedro Giménez, y con su gerente, Jorge Bernués, quienes le explicaron cómo surgió y evolucionó el Concurso de Tapas, así como la importancia de las tapas en la gastronomía y la cultura española.

“Estoy encantado con Zaragoza, con Aragón y con su gastronomía”, asegura el escritor y cocinero sueco, que en su libro tratará de acercar a Suecia todo lo que tiene que ofrecer nuestro país. “Es hora de que los turistas descubran algo más que las playas y la sangría de España. De Zaragoza voy a escribir sobre sus tapas, como un fenómeno español, una forma de cocinar y una forma de comer y socializar. También quiero transmitir los productos de Aragón a mis lectores para que puedan hacer su propio viaje gastronómico”, explica Borssén.



Todos los premiados, junto a las autoridades políticas y los patrocinadores, en la gala de la final del Concurso de Tapas de Zaragoza. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)

EL MEJOR EPÍLOGO PARA UN GRAN CERTAMEN

La final del Concurso de Tapas de Zaragoza, con la presentación de las tapas ante el jurado y la gala de entrega de premios, puso el broche de oro al certamen oficial más antiguo de España.

La final del Concurso de Tapas de Zaragoza, que se celebró en el Auditorio, fue el colofón a dos intensas semanas de certamen en las que decenas de miles de personas probaron las tapas de los 103 establecimientos participantes. De ellos, 26 alcanzaron la final, una experiencia inolvidable en la que

se vio un gran nivel por parte de todos los cocineros para cerrar la XXII edición de esta fiesta gastronómica.

“Ha sido un magnifico concurso con más participación que en anteriores ediciones, muchas novedades y una gran aceptación por parte del público, que ha acudido de forma masiva a los bares y res-

taurantes de la provincia. Además hemos llevado a cabo iniciativas de las que nos sentimos muy orgullosos, como la colaboración con la Asociación Española Contra el Cáncer, a la que vamos a destinar parte del dinero recaudado”, explica Pedro Giménez, presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza.



Javier Carcas y Víctor Carracedo, miembros del jurado. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



Roberto, cocinero de El Desván, presenta sus tapas. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



Marisol Aznar y Jorge Asín, durante la gala. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



Los patrocinadores y autoridades disfrutan de la gala. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



El Auditorio se llenó para disfrutar del acto. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



Los ganadores posan junto a José Luis Soro y Pedro Giménez. [MIMU](#)

AJ

CA\$H

SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

976 29 88 50

comercial@ajcash.com

www.ajcash.com

C/ Aaiún · Local 3 · 50002 · ZARAGOZA

CONTROLA EL EFECTIVO DE TU NEGOCIO

VENTAJAS DEL POS 1000

- €

Cuadre total del efectivo
- €

Ahorro del 100% del tiempo a la hora de hacer caja
- €

Detección de billetes falsos
- €

El más compacto y rápido del mercado
- €

Diferentes cerraduras de acceso.
- €

Solo el propietario accede al efectivo
- €

Devuelve el cambio exacto

ZGZ Hostelera

14

Navidad 2016/17



EL BALANCE DEL JURADO



Javi Estévez, junto a María José San Román, durante la final. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)

“PRESIDIR EL JURADO DEL CONCURSO HA SIDO UN LUJO Y UN PLACER”

JAVI ESTÉVEZ | CHEF DE LA TASQUERÍA Y PRESIDENTE DEL JURADO DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA

El jurado nacional del Concurso de Tapas de Zaragoza, presidido por el chef Javi Estévez y compuesto por Luca Rodi, Víctor Carracedo, María José San Román y los hermanos Luis y Javier Carcas, valoraron positivamente tanto el nivel mostrado por los finalistas del certamen como su participación en el mismo. “Presidir el jurado ha sido un lujo y un placer. Hemos estado más o menos de acuerdo en casi todo y en la final ha habido tapas mejores y peores, como suele pasar en estos concursos”, aseguraba Javi Estévez.

Para los hermanos Luis y Javier Carcas, chefs y propietarios de Casa Pedro, era su primera vez en el jurado tras haber ganado en varias ocasiones el Concurso. “Ha sido una experiencia muy bonita, pero más complicada que estar al otro lado”, confesaban. Luca Rodi, por su parte, indicaba que “alguna tapa me ha sorprendido con la técnica y el concepto, aunque como es lógico ha habido altibajos, pero en general muy bien”, mientras que María José San Román destacaba que “lo que más me ha gustado es que cada cosa sabía a lo que tenía que saber. He encontrado en las tapas los sabores de Zaragoza, y eso es importante porque valoro mucho que cada zona mantenga su tradición”.

“Para mí ha sido emocionante porque soy de Zaragoza. Me ha dado mucha satisfacción ver el esfuerzo y la ilusión con la que todo el mundo ha trabajado en el Concurso y que se están haciendo esfuerzos para posicionar Zaragoza en el mapa de la gastronomía”, reconocía Víctor Carracedo.



MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN

PROPIETARIA Y CHEF DEL RESTAURANTE MONASTRELL

“Lo que más me ha gustado es que he encontrado en cada tapa los sabores de Zaragoza”



VÍCTOR CARRACEDO

EXECUTIVE CHEF EN EL GRAN MELIÁ DON PEPE DE MARBELLA

“Me ha alegrado ver el esfuerzo y la ilusión con la que se organiza el Concurso de Tapas”



JAVIER Y LUIS CARCAS

CHEFS DE CASA PEDRO Y GANADORES DEL CONCURSO DE TAPAS

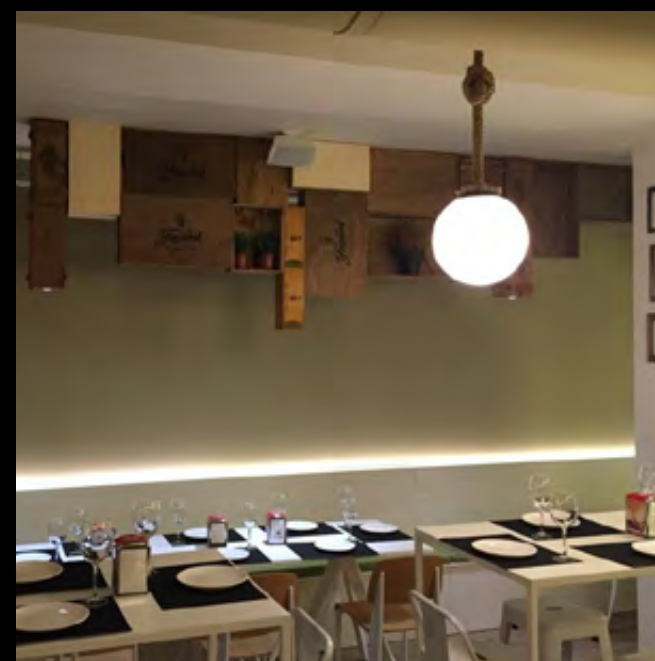
“En la primera experiencia como jurado hemos tenido más presión que como concursantes”



LUCA RODI

CHEF DE DABBAWALA Y CONCURSANTE DEL PROGRAMA TOP CHEF

“Alguna tapa me ha sorprendido con la técnica y el concepto. El nivel general ha sido bueno”



645 486 399

antonio@aj-kitchen.es

www.aj-kitchen.es

A. J - Kitchen design

Proyectos y Equipamientos para hostelería
Llaves en mano • Servicio técnico



El Tubo se llenó de amantes de las tapas durante el certamen. En la imagen, un grupo de amigos con la tapa de Bodegas Almau. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



Una familia consulta el mapa del Concurso de Tapas. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



Un grupo de amigos, en la terraza de Casa Pascualillo. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



Un joven vota por su tapa favorita en El Desván. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



Una chica coge su tapa en el restaurante Tartar. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)



Unos jóvenes prueban el adoquín de La Republicana. [MIMU FOTOGRAFÍA](#)

LA FIESTA DE LAS TAPAS LLENA LOS BARES

El Concurso de Tapas de Zaragoza ha logrado llenar los 103 restaurantes y bares participantes con miles de personas que una vez más han logrado que esta fiesta gastronómica sea patrimonio de todos los zaragozanos y zaragozanas.



El Chily&Dron de Casa Juanico atrajo a muchos clientes. [MIMU FOTO](#)

¡LES DESEA FELICES FIESTAS!

SUMINISTROS DE HOSTELERÍA
RESTAURACIÓN Y CATERING

Fabricación y Distribución

Sala de demos propia

Visite nuestra página web

FABRICANDO SUEÑOS DESDE 1921

ALMACÉN

BASURAS

CUARTO

ASEO PÚBLICO 1

ASEO PÚBLICO 2

MANTENIMIENTO

COCINA

ZONA DE BARRA

Diseño y proyectos a medida

Servicio técnico propio

Descubra nuestras ofertas en

www.tellsa.es - contacto@tellsa.es - Tel. 976 50 42 91 P. I. Río Huerva, Nave 4- 50410 CUARTE DE HUERVA (Zaragoza)



LOS COMERCIOS SOLO PODRÁN TENER UNA BARRA DE DEGUSTACIÓN DE MENOS DE DOS METROS.
AQUELLOS QUE TENGAN MESAS O VELADORES PASARÁN A SER CONSIDERADOS HOSTELERÍA.

A partir de ahora, las panaderías, pastelerías y tiendas de alimentación que

Los titulares de estos establecimientos tendrán un plazo de dos meses desde que se publique en el Boletín Oficial de Aragón para solicitar la licencia de funcionamiento e inscribirse en el Registro de Turismo o para adaptar las condiciones del local y disponer únicamente de la “barra de degustación” y quitar las mesas, veladores o mobiliario propio para el consumo de sus productos.

Según el criterio aplicado en los últimos años por el Ayuntamiento, muchos de estos establecimientos, al ser considerados comercios, han podido comenzar

“Con esta medida también se cierra el paso a la implantación de otras actividades de ‘degustación’ que estaban comenzando a implantarse”, explica Bernués, quien pone varios ejemplos: “Tiendas de alimentación que ofrecen sus productos en el establecimiento, tiendas gourmet en las que sirven cenas, promociones de alimentos que se consumen en el local previo pago (algo que es contrario al término degustación), venta de comidas preparadas que se pueden consumir allí e incluso fruterías que ofrecen la degustación de ensaladas. Siguiendo esta tendencia, otros comercios como pescaderías o carnicerías podrían haber extendido esta práctica”.

“El Gobierno de Aragón se adelanta así a otras comunidades que empiezan a sufrir este intento de crear actividades atípicas que en el fondo son claramente hostelería”, finaliza el gerente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza.

RICMA Gestión Integral para Hostelería

MEJORA EL RENDIMIENTO DE TU NEGOCIO MEDIANTE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

Funciones y dispositivos mostrados:

- MULTITERMINAL
- IMPRESORA DE PEDIDOS
- ALMACÉN
- CONTROL DE EVENTOS
- TPV TÁCTIL
- TELECOMANDA
- GESTIÓN REMOTA
- FIDELIZACIÓN
- COMANDEROS ANDROID
- Gestión de la caja desde Iphone / Android
- Videovigilancia con cobros en pantalla
- Lector de Huellas
- Facturas Electrónicas (mail)
- Avisadores de Camareros / Cocina
- Cajones automáticos

SIMPLIFICA y **ASEGURA** el cuadro de caja. Flexibiliza la rotación de turnos de tus empleados al permitir que todos realicen el cobro. Garantiza el **CAMBIO EXACTO** a tus clientes. **PREVIENE** pequeños hurtos y **ROBOS** de tu establecimiento. Y por último y no menos importante, podrás **AUSENTARTE** de tu negocio tranquilamente; **EL SISTEMA CONTROLARA TU EFECTIVO.**



HABLAMOS DE TU NEGOCIO

Solicite una demostración sin compromiso

CON LA GARANTIA DE

MÁS DE 25 AÑOS INNOVANDO

C/ ESCOSURA, 43 - 50.005 ZARAGOZA - TFNO. 976 56 41 41 www.ricma.es - ricma@ricma.es



Una imagen del comedor de El Windsor, un local histórico que los nuevos propietarios han adaptado a los nuevos tiempos con un toque sencillo y personal.

EL WINDSOR

UN SOPLO DE AIRE FRESCO

Este histórico establecimiento del Coso reabrió sus puertas hace menos de un año con nuevos propietarios y una propuesta original y muy atractiva basada en comida fresca, sana, ligera y de vanguardia con toques e inspiración de cocinas de otros países.

El Windsor ha llegado a Zaragoza como un soplo de aire fresco. Ahora el Coso huele a cocinas de países lejanos, a productos frescos y sanos cocinados con toques vanguardistas, a algo diferente a lo que se puede encontrar en cualquier otro restaurante de la capital aragonesa. Sin encasillarse y con

propuestas originales y únicas, este establecimiento comienza a hacerse un hueco en el corazón de la Zaragoza cosmopolita, viajera y amante de la gastronomía.

“Nuestro concepto es claro: comida fresca, ligera y de vanguardia. Apostamos por el producto de cercanía elaborado de una forma diferente y siempre recién

hecho”, asegura Ana Pertusa, impulsora de este proyecto que ha vuelto a llenar de vida un local histórico que además de buena comida puede presumir de fachada y rosetones en el techo, ya que ambos están catalogados como Bienes de Interés Cultural. El Windsor mantiene su nombre al tratarse de un establecimiento muy



conocido en la ciudad, aunque ha renacido con un concepto totalmente diferente al de los últimos proyectos que han pasado por esta ubicación.

En solo unos meses de vida, el Windsor ha logrado diferenciarse con una propuesta en la que la comida es una parte importante de la experiencia, pero no la única. “Prestamos mucha atención a los detalles, que son sencillos pero cuidados, a la atención a los clientes, tenemos cervezas bombeadas sin gas...”, explica Pertusa.

La propuesta, pese a la solera del establecimiento, es muy informal, y algu-

nos de los platos inspirados en la comida callejera asiática incluso se sirven sin cubiertos para que el comensal disfrute de la comida con las manos. También es palpable la mezcla entre lo global y lo local, que queda claramente de manifiesto en bocados como la croqueta de kimchi y gambas o el Gua Bao de calamar bravo, que mezcla este pan taiwanés elaborado al vapor con el calamar bravo típico de Zaragoza, aunque está hecho con chipirones rebozados con alioli de miso y siracha.

También hay salteados al wok, como un ‘pad thai’ estilo tailandés o una chaifa

inspirada en Perú, carpaccio, ceviche, gyozas, dumplings... Otro de sus fuertes es la brasa, donde se cocinan piezas tan sabrosas como desconocidas en nuestra tierra, como es el caso de la entraña, un corte argentino de ternera muy sabroso, o la picanha, de origen brasileño, además de entrecote, tuétano o pescados.

Además de una interesante carta con platos y tapas para todos los gustos, muchos de ellos concebidos para compartir, El Windsor cuenta con menús degustación a partir de 25 euros con los que uno puede hacer un intenso viaje gastronómico sin moverse del Coso.



DE UNA BODEGA FAMILIAR...
UN VINO EXCEPCIONAL



TEL. 976 677 969 FAX. 976 677 968
JOAQUIN COSTA, 32 EJE DE LOS CABALLEROS
(ZARAGOZA)
SEÑORIO@SEÑORIOCINCOVILLAS.COM



El famoso montadito de 'guardia civil' de El Lince. FOTO: MINU FOTOGRAFÍA

EL LINCE

UN EJEMPLAR ÚNICO

La taberna cumple 40 años en la plaza Santa Marta con su bocado más popular, el famoso Guardia Civil, como buque insignia. Sus tapas y raciones frías forman parte de la cultura zaragozana.

Hace ya 40 años nació un ejemplar único de lince. Vive en la plaza de Santa Marta desde 1976, cuando Vicente Mañas abrió las puertas de una taberna que ya se ha convertido en un clásico de la hostelería zaragozana. El Lince, llamado así por la afición a este animal de su fundador, fue uno de los pioneros de esta plaza, que en la actualidad es una zona de referencia para los amantes del tapeo, sobre todo cuando, entre primavera y otoño, los bares y restaurantes que la llenan despliegan sus terrazas.

Pero si por algo se ha hecho famoso El Lince es por su montadito de Guardia Civil (sardinas rancias maduradas en salazón muy típicas de la gastronomía aragonesa llamadas así

porque adquieren un color amarillento parecido al de los corrajes de gala de la Benemérita) conocido como 'El famoso lince', que combina este producto con tomate, pimienta y pepinillo. Este bocado, que también tiene su versión picante, no solo ha colocado a El Lince en el mapa del tapeo de Zaragoza, sino que es una de las

tapas más vendidas y famosas de la ciudad y son muchos los que acuden a este establecimiento solo para probarlo.

Sin embargo, en El Lince no todo son guardias civiles. Esta taberna también ofrece multitud de tapas y raciones frías, como montaditos de embutidos ibéricos, quesos, ahumados o escabeches, tostadas y bocadillos, así como raciones de embutidos, salazones, patés y quesos.

Pese a sus 40 años de vida, El Lince mantiene su espíritu de antaño y sigue apostando por el mismo concepto con el que nació, muy centrado en el producto, y ya con la segunda generación de la saga de hosteleros, Sergio Mañas, al frente del negocio.



1. SE TRASPASA DISCOTECA DE 1.200 METROS CUADRADOS EN ZARAGOZA: Uno de los grandes clubes más conocidos de la capital aragonesa, situado en Cesáreo Alierta. Precio: 180.000 euros. Contacto: 605 886 330.

2. SE TRASPASA PUB HAVANA CAFÉ EN CALA-TAYUD: Pub de café y Copas con 21 años en activo y reformado en 2015 por fallecimiento del gerente. Lleva 21 años en activo. Contacto: Mario Francia (626790288/mariofranbar@gmail.com).

3. SE TRASPASA MESÓN EN ZARAGOZA CON VISTAS AL PILAR: Se traspasa mesón en el Arrabal por jubilación con mas de 30 años de actividad ininterrumpida y facturación demostrable. Todos los permisos y licencias. Contacto: 622758636.



EL VESTUARIO DE HOSTELERÍA QUE SE ADAPTA A TI
RENUEVA TU IMAGEN CON NUESTROS MODELOS PARA COCINA Y SALA



sogima
vestuario

Sogima vestuario, empresa especializada en vestuario para hostelería.

C/ Carmen 18, local - 50005 Zaragoza - Teléfono tienda: 976 221 579 / Móvil: 678 479 000
sogimavestuario.jimda.com



LA HOSTELERÍA, CONTRA LA NUEVA SUBIDA DE IMPUESTOS

CAFÉS TIUNA S.L.

ZARAGOZA - Camino Cogullada, 44
976 295 650 - 976 298 294
www.cafestiuna.com

LA DECISIÓN DEL GOBIERNO DE SUBIR LOS IMPUESTOS DEL ALCOHOL PODRÍA EXTENDERSE A DETERMINADOS REFRESCOS

La decisión del Gobierno de subir los Impuestos Especiales que afectan al alcohol de alta graduación, que próximamente podría extenderse también a los refrescos con alto contenido de azúcar, ya se ha encontrado con la oposición de la hostelería y de las empresas relacionadas con el sector, que han exigido que no se eleve la presión fiscal para evitar la pérdida de puestos de trabajo.

Según un estudio elaborado por Analistas Financieros Internacionales (AFI), en 2014 el sector de las bebidas alcohólicas aportó a la economía española un valor añadido de 39.872 millones de euros y mantuvo 740.746 empleos, aportando 19.868 millones de euros en impuestos.

El presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, Pedro Giménez, también se manifestaba en contra en un artículo publicado en Heraldo de Aragón: "Si lastramos el consumo salimos perdiendo nosotros, y no estamos para eso, aunque claro, el aumento del impuesto lo tendrán que soportar los locales. Los empresarios aguantaremos, pero es posible que a costa de contratar a menos gente".



Almakro

Un proyecto de Makro que protege y apoya económicamente a una selección de productores locales, para que esa tradición siga llegando de una forma sostenible a la hostelería a través de productos auténticos.

CAMPO DE BELCHITE

TE IMPRESIONARÁ



Una imagen del Pueblo Viejo de Belchite, destruido por la Guerra Civil y el paso del tiempo.

LA COMARCA CAMPO DE BELCHITE ATESORA UNA GRAN VARIEDAD DE PROPUESTAS TURÍSTICAS PARA EL VISITANTE. BIENVENIDO A UN TERRITORIO POR DESCUBRIR QUE ENLOBA HISTORIA, CULTURA, MISTERIO, PATRIMONIO Y NATURALEZA.

La comarca Campo de Belchite es famosa por haber visto nacer a Francisco de Goya y por ser el escenario de los dramáticos bombardeos de Belchite en la Guerra Civil. Pero esta tierra de contrastes ofrece mucho más que sus atractivos más conocidos. Además de Fuendetodos, la localidad natal del mundialmente famoso pintor aragonés, y las ruinas del pueblo destruido, la comarca tiene sorprendentes espacios naturales, un importante patrimonio, ruinas de gran valor, una oferta cultural y deportiva para todos los gustos, una gastronomía variada y un interesante y valioso capítulo en los libros de Historia.

Con toda esta oferta, la combinación historia-Goya-naturaleza-misterio ha sido la gran apuesta del Campo de Belchite para diferenciarse de otros destinos turísticos de Aragón. La his-

toria y el misterio llegan de la mano del Pueblo Viejo de Belchite, que quedó destruido en la Guerra Civil y obligó a levantar una nueva localidad junto a sus ruinas, que ahora se han convertido en un importante reclamo. De hecho, se pueden realizar visitas diurnas, en las que se explica la batalla, y nocturnas, a las que se ha dotado de un componente misterioso que confiere un gran valor diferencial a la zona. El Mojón del Lobo, la Pista de los Barbis, el Aeródromo de Plenas, el campo de aviación del Saso o el Campo de Rusia son otros de los muchos escenarios de la comarca que tuvieron gran importancia durante la Guerra Civil.

La casa natal de Goya, el Museo del Grabado erigido en su nombre o la Sala Zuloaga, con exposiciones temporales, han convertido a Fuendetodos en un punto de referencia para los amantes del arte.



Uno de los muchos olivares que pueden encontrarse en la comarca



La presa romana de Almonacid de la Cuba.

Pero la comarca tiene muchos atractivos que, aunque menos conocidos que Goya y Belchite, bien merecen una visita. La huella de los romanos en Campo de Belchite nos ha dejado dos maravillosas joyas: la presa del siglo I de Almonacid de la Cuba sobre el río Aguasvivas, que está en magnífico estado de conservación y fue una de las más altas del Imperio Romano y la más alta que se conserva en España; y los mosaicos de la Villa de la Malena en Azuara. También destacan las ermitas románicas de Santa María de Allende (Moyuela) y San Nicolás (Azuara), construcciones de pequeñas dimensiones que se enmarcan cronológicamente dentro del románico tardío (siglos XII-XIII) y geográficamente de forma excepcional por la escasa presencia de este estilo al sur del Ebro. Además, en los 15 municipios que forman esta comarca hay otras muchas ermitas e iglesias que, sin duda, sorprenderán al visitante.

Campo de Belchite también tiene mucho que ofrecer a los amantes de la naturaleza, que encontrarán en esta tierra una mezcla de los colores pardos y ocre de la estepa con las espigas doradas de los campos de cereal y el verde grisáceo de los olivares. Rompiendo este paisaje de secano aparece el río Aguasvivas, que llena de color los pueblos por los que discurre y convierte sus orillas en hermosas estampas ordenadas bajo la mano del hombre en huertos o paseos. Y en su recorrido libre campo a través, regala imprevisibles escenas como pozas y saltos de agua y agrestes barrancos de singular belleza. De hecho, la comarca se ha convertido en una zona de referencia para los amantes de deportes como el ciclismo o la escalada, y a raíz del creciente turismo se ha desarrollado una importante red de alojamientos de gran calidad y singularidad, bien respaldados por la hostelería de la zona.

El paraje estepario de Campo de Belchite también alberga aves de interés ornitológico como la alondra ricotí, la ganga ortega o el alcaraván, entre otras especies. Todas protegidas en el Refugio de Fauna Silvestre La Lomaza y la Reserva Ornitológica El Planerón, que reúne a aficionados en ornitología de diferentes países. En Lécera también se ha acondicionado un comedero de buitres en el que se alimenta a centenares de estas aves necrófagas, un espectáculo que puede disfrutarse desde un observatorio instalado a escasos metros.



Una vista panorámica de Fuendetodos, la localidad natal de Goya.



El pozo de los Chorros, en el río Aguasvivas.

UNA RICA GASTRONOMÍA

En la comarca del Campo de Belchite se puede encontrar una amplia variedad de productos que proporcionan los cultivos y actividades tradicionales y que han determinado la gastronomía de la zona. Especial mención merecen las olivas y aceites, muchos incluidos dentro de la Denominación de Origen del Bajo Aragón.

También el cultivo de la vid tiene una larga tradición en la comarca, especialmente en la zona sureste. El tipo de suelos y el clima han determinado vinos de alta graduación, con uva garnacha, y los



excelentes vinos de Lécera son conocidos en toda la región. En los últimos años se ha dado una notable extensión del cultivo del almendro, especialmente en la zona sur, contribuyendo además a modificar y diversificar el paisaje, y también se pueden encontrar verduras y hortalizas procedentes de los huertos familiares, así como carnes, desde pollo y conejo a ternasco, embutidos y otros derivados del cerdo.

Como complemento a estos productos, base de la gastronomía de la comarca, se podrá disfrutar de panes, tortas de pimientos y tomate, pastas y miel artesanales.



“EN CAMPO DE BELCHITE TENEMOS UNA OFERTA TURÍSTICA ÚNICA”

BALTASAR YUS | PRESIDENTE DE LA COMARCA CAMPO DE BELCHITE

¿Cómo está actualmente la comarca Campo de Belchite?

Es una comarca con 15 municipios y una población muy envejecida, que además tiene mucho territorio y pocos habitantes, lo que es un factor que nos obliga a esforzarnos más si cabe para garantizar el bienestar en nuestros pueblos. Pero pese a este inconveniente y a los recortes que hemos sufrido en los presupuestos durante los últimos años logramos prestar todos los servicios que nos demandan y hemos conseguido hacer más fácil la vida en el medio rural, donde no contamos con las mismas facilidades que en una gran ciudad. Eso sí, aunque estamos satisfechos con nuestro trabajo y hemos sacado adelante proyectos muy interesantes en todos los ámbitos, con la situación actual no podemos llevar a cabo todas las iniciativas que nos gustaría.

Un sector que en los últimos años ha ganado protagonismo es el turismo, que en el medio rural también supone un importante reto.

Siempre hemos tenido claro que la comarca Campo de Belchite tenía una oferta turística única y diferenciada de la de otras zonas, y es algo que en los últimos años estamos intentando explotar. Por ejemplo, tenemos el gancho de Goya, uno de los pintores más reconocidos de la historia, en cuya figura se ha basado gran parte de la oferta turística y cultural de la localidad en la que nació, Fuendetodos. Y, por desgracia por lo que supuso, tenemos la huella que dejó la Guerra Civil en Belchite y en toda la comarca. Además del Pueblo Viejo de Belchite, que cada año atrae a miles de visitantes, tenemos otras muchas localizaciones donde hubo trincheras, armerías, campos de

aviación... Cada vez hay más gente interesada en el turismo histórico y aquí se escribió un capítulo importante y doloroso de la historia reciente de España.

Además de los atractivos más populares, ¿qué más podemos encontrar en esta tierra?

Tenemos un paisaje espectacular y lleno de contrastes, una maravilla de gran valor como es la presa romana de Almonacid de la Cuba, construida hace 2.000 años, numerosos museos, iglesias y ermitas... Lo mejor de la comarca es que cada pueblo tiene sus atractivos y singularidades y todos, por un motivo o por otro, merecen una visita. Además, contamos con atractivos para los amantes del deporte e incluso otros para un público muy específico, como es la Reserva Ornitológica El Planerón, donde vienen aficionados de toda Europa. Por todos estos motivos, durante los últimos años se ha desarrollado una infraestructura de hoteles y casas rurales muy interesante.

¿Deberíamos valorar más todo lo que tenemos en Aragón?

Creo que sí, ya que en esta tierra tenemos muchas cosas de las que sentirnos orgullosos y que debemos cuidar, y para esto es importante que seamos conscientes del valor que tienen. Y no solo hablo del patrimonio cultural y artístico, sino también de otras cosas tan esenciales como mantener vivos nuestros pueblos, nuestras tradiciones, nuestra gastronomía...





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



SIENTE EL SABOR™

LA ÚLTIMA HORA

EN UN MINUTO



1

¿COMIDA O DINERO?

¿Qué estimula más, la comida o el dinero? Una investigación desarrollada por expertos de la Universidad de Granada muestra que depende de tu IMC (Índice de Masa Corporal), ya que el circuito de recompensa cerebral muestra una mayor actividad ante un estímulo de comida en las personas obesas que en las personas con un IMC normal.



2

UN MAZAPÁN DE RÉCORD

La figura de mazapán del Quijote elaborada por el obrador Santo Tomé de Toledo, de 3,599 metros de altura, ya es oficialmente la más grande del mundo y ha recibido el diploma del Récord Guinness, con lo que desbanc a un caramelo de Disney, ubicado en Los Ángeles (EE.UU.), que ostentaba hasta ahora este curioso título.



4

EL MEJOR QUESO DEL MUNDO

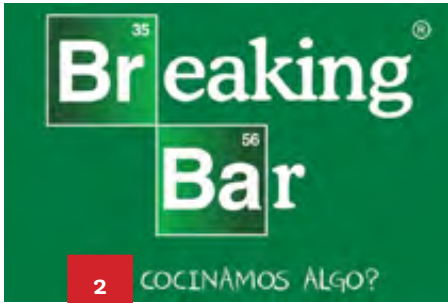
Kraftkar, un queso azul elaborado en Noruega, se proclamó como el mejor del mundo al conseguir el World Cheese Award, el máximo galardón de la vigésimo novena edición del International Cheese Festival que se celebró en noviembre en San Sebastián. El campeón se ha impuesto a otros 3.060 quesos de 35 países.



5

LOS ALIMENTOS CON MÁS FRAUDE

El fraude alimentario está muy extendido en todo el mundo y afecta a todo tipo de alimentos, pero hay un grupo de productos que son especialmente susceptibles a las adulteraciones, el etiquetado incorrecto o las falsificaciones: zumos de frutas, aceite de oliva, especias, café, miel y jarabe de arce, pescado, té, leche, alimentos ecológicos, vino, arroz y carne.



2

BARES CON NOMBRES CURIOSOS

Todos conocemos bares con los nombres más comunes, como Casa Paco o Bar Manolo, pero hay otros con un letrero de los que llaman la atención. Ahí van algunos de los más curiosos: Er'Cuchitrí (Arrecife), Breaking Bar (Valencia), Minabo (Madrid), Miano (Santa Pola), Potala (Barcelona), Latina Turner (Madrid), Misa de 12 (Úbeda), Puta Parió II (Jarandilla de la Vera), China Te (Madrid)...

ASOCIACIÓN de EMPRESARIOS de CAFÉS, BARES y SIMILARES de ZARAGOZA y PROVINCIA



Servicios gratuitos para asociados

Formación

- Cursos de formación continua y ocupacional (FORCEM)
- Cursos formación de la DGA
- Cursos de Higiene Alimentaria y Manipulador de Alimentos

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Sanidad

- Autorización de comedores colectivos
- Recursos, inspecciones e instancias
- Carnet de Manipulador de Alimentos
- Autocontrol de comedores colectivos

Turismo

- Confección y sellado de listas de precios
- Hojas de reclamaciones
- Permisos de Turismo y Libros de Inspección
- Modificación de categorías
- Recursos, inspecciones e instancias
- Subvenciones

Presidencia

- Asesoramiento y recursos en Máquinas recreativas
- Permisos de Explotación de Máquinas recreativas
- Registro de Empresas, Espectáculos públicos y Actividades recreativas
- Horarios, recursos y sanciones

Urbanismo

- Licencia urbanística y Apertura Municipal
- Seguimiento de expedientes. Comparecencias
- Licencias de Obras Menores
- Denuncias por Ruidos o Humos
- Asesoría de Proyectos de Acondicionamientos e Instalación
- Ordenanza de Prevención de Incendios
- Plan de Emergencias

AYUNTAMIENTO

- Permisos de veladores. Convenios
- Altas, bajas y modificaciones en IAE
- Recursos por aguas y basuras
- Ordenanzas municipales
- Instalaciones y Permisos en general

Asesoría Gratuita para Asociados

Laboral

- Apertura de centros de trabajo
- Altas y bajas de Autónomos
- Calendario Laboral
- Libro de visitas y matrícula de personal
- Negociación colectiva y convenio
- Información sobre Prevención de Riesgos Laborales

Fiscal

- Altas, bajas y modificaciones en Censo
- Asesoramiento sobre Módulos y estimación directa simplificada
- Recursos y tribunal económico administrativo
- Inspecciones tributarias

Jurídica

- Contratos de Traspaso y Arrendamientos
- Contratos Civiles y Mercantiles
- Revisión de rentas en arrendamientos
- Asesoramiento Jurídico en general

Otros Servicios Gratuitos

- Descuentos del 20% en I Sociedad General de Autores
- Descuentos tarifas telefónicas Cepymetel
- Revista Zaragoza Hostelería. Información y anuncios
- Circulares informativas
- Guía de tapas
- Subvenciones
- Pólizas colectivas de Convenio y Responsabilidad Civil

Servicios no incluidos en cuota

Laboral

- Confección de Nóminas, Seguros Sociales y Contratos de Trabajo
- Altas, variaciones y bajas de empresas y trabajadores
- Despidos y finiquitos
- Retenciones y certificados de trabajadores

Fiscal

- Declaraciones trimestrales fiscales por módulos
- Retenciones en arrendamientos de locales
- Declaración de IVA
- Operaciones de terceros
- Declaración de renta y patrimonio

Contable

- Registro de ingresos y gastos en Estimación Directa Simplificada
- Registro Contable de IVA en módulos

www.cafesybares.com

- Información Institucional: objetivos, servicios y actividades • Socios: boletín informativo, normativa, compra, vendo, consultas y ofertas de proveedores • Información general • Formación • Directorio de asociados
- Promociones: ruta de tapas por la ciudad y comarcas • Vamos de copas: fiestas en las zonas de marcha
- Enlaces: web Gobierno de Aragón, Diputaciones...



C'alia

aragonalimentos.es

alimentos de Aragón

con buena cara



Consume Alimentos de Aragón. Son de garantía





**DIFERENTE HASTA QUE
LE DAS UN TRAGO**



Nueva Etiqueta