

GUÍA OFICIAL 2019



**CONCURSO DE TAPAS
DE ZARAGOZA
Y PROVINCIA**

TODO LO QUE NECESITAS PARA TU NEGOCIO

¿A qué esperas para asociarte?

**Formación, asesoría, licen-
cias, recursos, permisos de
veladores con deducción
de la cuota, altas y bajas
de autónomos, calen-
dario laboral, negociación
colectiva, asesoría jurídica,
circulares informativas,
descuento en la SGAE...**



976 21 52 41



asocabar@cafesybares.com



Calle Felipe Sanclemente, 6-8
50001, Zaragoza



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

XXV ANIVERSARIO DEL CONCURSO DE TAPAS

Este año 2019 el Concurso de Tapas de Zaragoza celebra su XXV aniversario. Han sido años de arduo trabajo, en un marco complejo, marcado fundamentalmente por la ausencia de una política turística sólida y transversal capaz de promover y coordinar las diferentes iniciativas implementadas por el sector privado. Por ello, es para nosotros una gran satisfacción que nuestro evento de referencia pueda llegar al cuarto de siglo de historia, gozando de buena salud, y presumiendo además de ser el Concurso Oficial de Tapas decano en España.

Afortunadamente, la apuesta por la consolidación del turismo gastronómico, como segmento clave generador de experiencias en las personas que visitan tanto nuestra ciudad como nuestra comunidad, va cobrando cada vez más fuerza, como así lo demuestran las tendencias actuales en política legislativa que se están llevando a cabo. Y los últimos datos publicados, según los cuales Aragón vuelve a batir récord de nuevo en turismo en 2018.

Las tapas son pequeños bocados y mucho más. Son la mejor manera de expresar cómo evoluciona nuestro sector y representan el entusiasmo por nuestras ganas de vivir el ocio, casi siempre en compañía. El arte del tapeo en Zaragoza ha expandido su fama a nivel nacional e internacional gracias a la creatividad de los establecimientos concursantes, el apoyo de las instituciones y de los patrocinadores, y a los medios de comunicación (incluso extranjeros) que se hacen eco del Concurso.

En esta XXV Edición seguiremos aunando esfuerzos para seguir posicionando el tapeo y la profesionalidad de nuestros hosteleros como atractivo turístico y cultural de Zaragoza.

José María Marteles

Presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza



GUÍA DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA 2019

Mucho se discrepa sobre el origen histórico de la tapa. Hay autores que se remontan a Alfonso X el Sabio, otros a las referencias de Cervantes en El Quijote y otros al rey Alfonso XIII. Si está claro que en 1939 aparecen las tapas con la acepción actual en el Diccionario de la Real Academia de la Lengua: "pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida". Y también es cierto que el Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia alcanzará en este 2019 su XXV edición, convirtiéndolo así en el más antiguo celebrado en España, y por tanto en el mundo, de manera oficial. La cultura de las tapas (esa obra de arte en miniatura de la gastronomía) es consustancial a Zaragoza y los pueblos, donde persiste la costumbre de reunirse en torno a la barra para compartir tanto estos pequeños bocados, como la buena compañía.

Por eso desde la Diputación colaboramos con la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia, con la publicación de esta Guía de Tapas de Zaragoza 2019, con objeto de que sea una referencia y un estímulo durante todo el año para el turismo gastronómico que visita nuestra tierra.

Una guía que tendrá gran difusión en todas las oficinas de turismo y establecimientos de Zaragoza, facilitando a nuestros visitantes la posibilidad de mejorar su información sobre las propuestas gastronómicas de nuestros bares.

Degustemos nuestra gastronomía y disfrutemos de nuestras tapas.

Juan Antonio Sánchez Quero
Presidente de la Diputación de
Zaragoza

Bizén Fuster Santiestra
Diputado Delegado de Turismo



<http://zaragozaturismo.dpz.es>
www.dpz.es



CUADRO DE HONOR

MEJOR TAPA DE ZARAGOZA 2018



MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

CASA Y TINELO /// Tataki Baturro
Av. de Movera, 171



2ª MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

TAPERÍA CASA GÓMEZ /// Sopa sorpresa
aragonesa
Av. Puerta Sancho, 20



3º MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

GRATAL /// Coca Cola
Pso. de la Constitución, 111
Ejea de los Caballeros

MEJOR TAPA ORIGINAL



MEJOR TAPA ORIGINAL

NOLA GRAS /// Amazonas
Francisco de Vitoria 28-30



2ª MEJOR TAPA ORIGINAL

LA BOCCA /// Jardín de las Delicias
C/ Madre Vedruna, 6



3º MEJOR TAPA ORIGINAL

EL ESCONDITE /// Roscón de esturión
Paseo Rosales, 30

CUADRO DE HONOR

MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA



MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA

CAFETERÍA SERVET /// Gambón rebozado con bacon en tempura
C/ Miguel Servet, 24



2ª MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA

LORIGAN GASTROPUB /// El Origen
C/ Mayor Baja, 39
Morata de Jalón



3ª MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA

LA CLANDESTINA /// Pájaro que vuela
C/ San Andrés, 9
Esq. C/ San Jorge

MEJOR TAPA POPULAR



MEJOR TAPA POPULAR

CANTINO BORAGO /// Canelón de longaniza de Graus con salsa de setas ahumada y foie rallado
C/ Santa Cruz, 7



2ª MEJOR TAPA POPULAR

CASA PEDRO /// Ternasco Rock&Roll
C/ Cadena, 6



3ª MEJOR TAPA POPULAR

7 GOLPES /// Oreja crujiente con pesto de pistachos y gelatina de melocotón
C/ Libertad, 7



CUADRO DE HONOR

MEJOR TAPA ARAGONESA



MEJOR TAPA ARAGONESA

DESIGNIO // Crujiente de ternasco agrodulce en cáscara de kikos, culis de borraja, mango y maracuyá

Plaza Sas, 3



2^a MEJOR TAPA ARAGONESA

CASA NOGARA // Pollo al chilindrón con su textura en bizcocho y sus crujientes pimientos

C/ Bruno Solano, 3

www.turismodearagon.com



TurismodeAragon



@aragonturismo



Turismoaragon



TURISMOARAGON

CASCO HISTÓRICO

- 1- BAR 7 GOLPES C/ Libertad, 7
- 2- AL-KAREN'S BAZAAR C/ Don Teobaldo, 14
- 3- BAR LA REPUBLICANA C/ Méndez Núñez, 38
- 4- TABERNA URBANA Plaza de La Magdalena, s/n
- 5- CASA PEDRO C/ La Cadena, 6
- 6- EL PICADERO Plaza San Pedro Nolasco, 1
- 7- MORRIS GASTROBAR C/ Mayor, 1
- 8- BAR SIDECAR C/ Mayor, 8
- 9- CASA CASTILLA Y LEÓN C/ Heroísmo, 3
- 10- HAMBURGUERÍA HEROÍSMO C/ Heroísmo, 22
- 11- BAR RESTAURANTE DESIGNIO Plaza Sas, 6
- 12- CASA BUISAN C/ Ossau, 1
- 13- ASADOR LA MANCHA C/ La Cadena, 20
- 14- BAR MORRETE Plaza San Pedro Nolasco, 1
- 15- CASA PASCUALILLO C/ Libertad, 5
- 16- CANTINA BORAGO C/ Santa Cruz, 7
- 17- RESTAURANTE EL CIERZO C/ Don Jaime I, 34
- 18- HARLEM ROCK CAFÉ C/ San Andrés, 9
- 19- CASA JUANICO Plaza Santa Cruz, 21
- 20- EL PATIO DEL PLATA C/ Estébanes con C/ Ossau
- 21- EL CICLÓN Plaza Pilar 10, Local, 5
(Pasaje El Ciclón)
- 22- TABERNA EL CARMELO C/ Cinegío, 6-8
- 23- ALMA CRIOLLA C/ Heroísmo, 50
- 24- LA CLANDESTINA C/ San Andrés, 9
- 25- TAQUERÍA LA QUEBRADORA C/ Cinegío, 3
- 26- BAR EL LINCE Plaza Santa Marta, 3
- 27- IZAKAYA C/ Mayor, 45
- 28- EL WINDSOR C/ Coso, 127
- 29- EL HORMIGUERO AZUL C/ Estébanes, 8
- 30- TERRAZA LIBERTAD 6.8 C/ Libertad, 6 - 8
- 31- LA CASA DE BERTÍN C/ Mártires, 3
- 32- CAFÉ DE MARTINO C/ Jussepe Martínez, 4
- 33- LA TERNASCA C/ Estébanes, 9
- 34- CAFÉ CENTRAL Avda. César Augusto, 98





CASCO HISTÓRICO



BAR 7 GOLPES

C/ Libertad, 7

1

ARAGONESA Oreja crujiente con pesto de pistachos y gelatina de melocotón



Tercera mejor tapa popular



AL-KARENÍ'S BAZAAR

C/ Don Teobaldo, 14

2

ORIGINAL Cochinita Pibil con Mole



BAR LA REPUBLICANA

C/ Méndez Núñez, 38

3

MEDITERRÁNEA Croquinoa



TABERNA URBANA

Plaza de La Magdalena, s/n

4

ORIGINAL Hamburguesa de carne de longaniza con queso D.O. de Aragón y pepinillo en vinagre



ARAGONESA Albóndigas de ternasco con tomate casero y pimientos



CASA PEDRO

C/ La Cadena, 6

5

ARAGONESA Ternasco y Rock&Roll



Segunda mejor tapa popular



CASCO HISTÓRICO



EL PICADERO

Plaza San Pedro Nolasco, 1

6

MEDITERRÁNEA La Barca



ARAGONESA La Estrella



MORRIS GASTROBAR

C/ Mayor, 1

7

MEDITERRÁNEA Alcachofa crujiente con trufa y foie



BAR SIDECAR

C/ Mayor, 8

8

MEDITERRÁNEA Focaccia de berenjena a la parmesana



ARAGONESA Tosta de longaniza con queso



CASA CASTILLA Y LEÓN

C/ Heroísmo, 3

9

MEDITERRÁNEA Secreto del mar



CASCO HISTÓRICO



HAMBURGUESERÍA HEROÍSMO 10

C/ Heroísmo, 22

ORIGINAL Katsu Sando



CASA BUISAN

C/ Ossau, 1

ORIGINAL Huevo con pato



ARAGONESA Bunwich de Ternasco



ARAGONESA Longaniza con pisto



BAR RESTAURANTE DESIGNIO 11

Plaza Sas, 6

ARAGONESA Crujiente de ternasco agrodulce en cáscara de kikos, culis de borraja, mango y maracuyá



Mejor tapa aragonesa



ASADOR LA MANCHA

C/ La Cadena, 20

ARAGONESA Crespillo de Ternasco de Aragón con patata panadera y salsa de tomate



CASCO HISTÓRICO



BAR MORRETE

14

Plaza San Pedro Nolasco, 1

MEDITERRÁNEA Tierra y mar



ARAGONESA Bola de bacalao



CASA PASCUALILLO

15

C/ Libertad, 5

ARAGONESA Salto a la piscina



CANTINA BORAGO

16

C/ Santa Cruz, 7

ARAGONESA Canelón de longaniza de Graus con salsa de setas ahumada y foie rallado



Mejor tapa popular



RESTAURANTE EL CIERZO

17

C/ Don Jaime I, 34

MEDITERRÁNEA Crujiente de bonito con boquerón del Cantábrico y vinagreta de mango



ARAGONESA Trufa de ternasco

crujiente de quinoa con vinagreta de granada y mandarina confitada



CASCO HISTÓRICO



BAR HARLEM

C/ San Andrés, 9

18

MEDITERRÁNEA Espuma de mejillón



ORIGINAL Cochinita de carne asada



ARAGONESA Conejo al chocolate



CASA JUANICO

Plaza Santa Cruz, 21

19

ORIGINAL Mochi de postre japonés



EL PATIO DEL PLATA

C/ Estébanes con C/ Ossaú

20

MEDITERRÁNEA Cabaret ibérico:
steak tartar de longaniza de Graus y
panceta Ibérica curada con tomate
fresco, encurtidos y crujiente de
wanton



EL CICLÓN

Plaza Pilar 10, Local, 5

Pasaje El Ciclón

21

ARAGONESA Ternasco a baja
temperatura



CASCO HISTÓRICO



TABERNA EL CARMELO

22

C/ Cinegio, 6-8

ARAGONESA Sorpresa de migas aragonesas con reducción de moscatel



ALMA CRIOLLA

23

C/ Heroísmo, 50

ARAGONESA Empanada de la tierra
de longaniza y ajo negro



LA CLANDESTINA

24

C/ San Andrés, 9

MEDITERRÁNEA Pájaro que vuela



*Tercera mejor tapa mediterránea
Mejor tapa mediterránea de la zona*





CASCO HISTÓRICO



TAQUERÍA LA QUEBRADORA 25

C/ Cinegio, 3

ORIGINAL Croquetón de nachos con chile y queso cheddar



BAR EL LINCE 26

Plaza Santa Marta, 3

MEDITERRÁNEA Montado de sardina



IZAKAYA 27

C/ Mayor, 45

ARAGONESA Yaki Onigiri de ternasco



Apta para celiacos



EL WINDSOR 28

C/Coso, 127

ARAGONESA Rollito de pollo chilindrón.



Mejor tapa aragonesa de la zona



MEDITERRÁNEA Curry de longaniza en croqueta



ORIGINAL Huevo duro relleno sobre mayonesa keemche

CASCO HISTÓRICO



EL HORMIGUERO AZUL

29

C/ Estébanes, 8

ORIGINAL Zamburiña al estilo thai



Apta para celiacos



CAFÉ DE MARTINO

32

C/ Jussepe Martínez, 4

MEDITERRÁNEA Bacalao de mi tierra



TERRAZA LIBERTAD 6.8

30

C/ Libertad, 6 - 8

ORIGINAL Sándwich crujiente de pato con naranja y soja



LA TERNASCA

33

C/ Estébanes, 9

ARAGONESA Patatas sherry trufadas



LA CASA DE BERTÍN

31

C/ Mártires, 3

ORIGINAL Patata sorpresa



ORIGINAL Croqueta destroyer



Mejor tapa original de la zona



CASCO HISTÓRICO



CAFÉ CENTRAL

Avda. César Augusto, 98

ARAGONESA Cesto de morcillón con dulce de membrillo y sésamo

Vinedo Extremo
Vinos de Altura

Denominación de Origen Protegida Calatayud



CENTRO

35- MARENGO INTERNACIONAL DELI

C/ Francisco de Vitoria, 5

36- LA BOCCA MEDITERRANEAN DELI

C/ Madre de Vedruna, 6

37- PLAZA GOYA C/ San Miguel, 7

38- CADILLAC C/ Verónica, 10

39- STEVIO TAPAS C/ Coso, 35 (Puerta Cinegía)

40- RESTAURANTE EL PUERTO DE SANTA MARÍA

Paseo de La Mina, 5

41- PIZZA BURGER CINEGÍA C/ Coso, 35 (Puerta Cinegía)

42- BAR LA FAROLA Avda. Goya, 17

43- BAR 3 ELEMENTOS C/ San Miguel, 49

44- ATHENEA MIXTURE BAR Plaza Aragón, 4

45- LA MANCHA BRASA C/ Santa Catalina, 1

46- IRREVERENTE C/ Juan Bruij, 4-6

47- BAR HAMBURGOS Paseo de Sagasta, 55

48- DARLAJALATA C/ Doctor Casas, 9

49- EL TABLÓN C/ San Vicente de Paúl, 10

50- RESTAURANTE VERDECHULO

Plaza José María Forqué, 13

51- EL BOTICARIO Avda. Goya, 50

52- CAFÉ DUBLIN C/ Juan Porcell, 12

53- RESTAURANTE THAI GARDEN

CC El Caracol (C/ Marcelliano Isábal, 3)

54- BOCACHICA C/ Arquitecto Magdalena, 6

55- EL GRANERO Paseo Teruel, 15-17

56- VITTORIA 25 C/ Francisco de Vitoria, 25

57- TOKAME ROQUE C/ Mefisto, 3

58- LA JAULA DE GRILLOS C/ Juan Bruij, 19

59- DOÑA TAPA C/ Coso, 56

60- BASHO CAFÉ C/ Felipe Sanclemente, 20

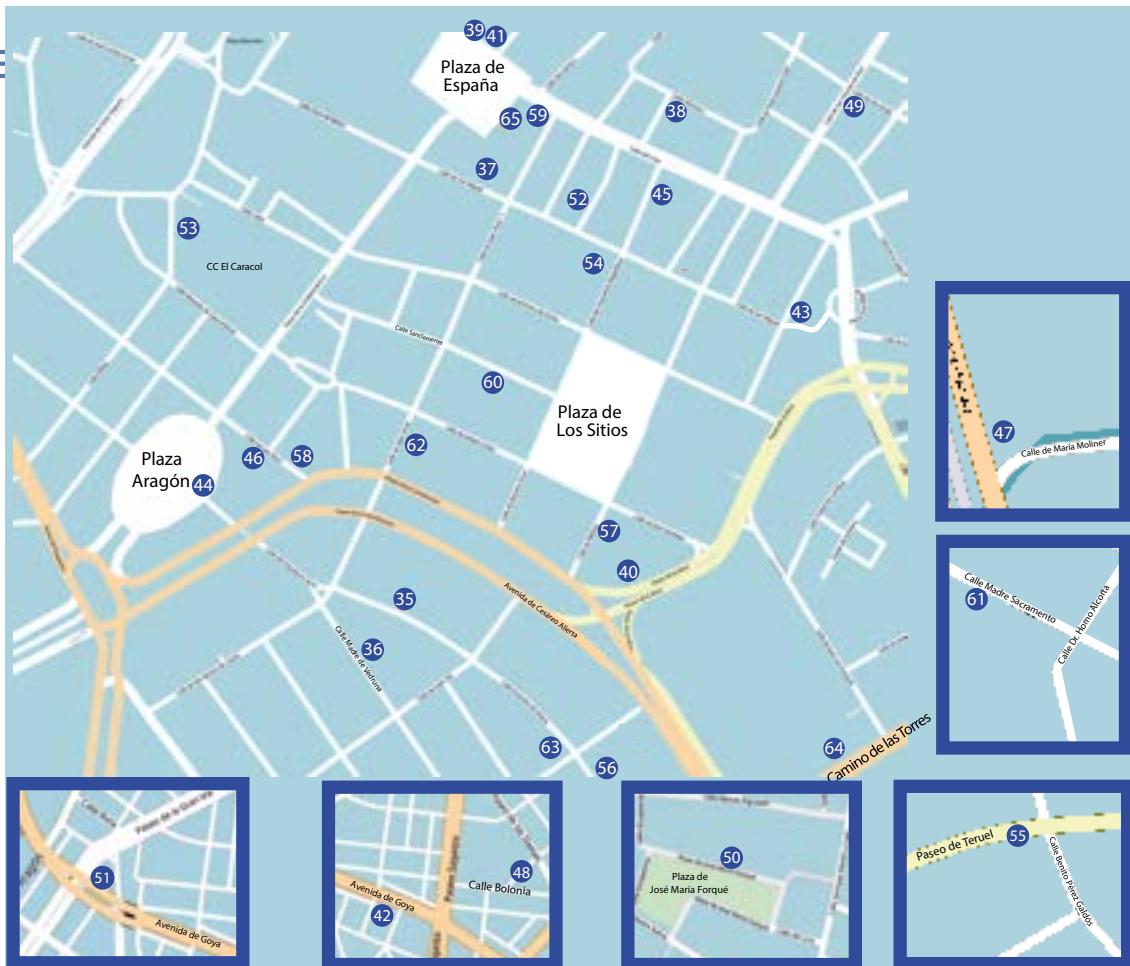
61- ASADOR LUCAS C/ Madre Sacramento, 37

62- NIUUA C/ Isaac Peral, 19

63- NOLA GRAS C/ Francisco de Vitoria, 28-30

64- RESTAURANTE ORÍGENES Camino de Las Torres, 24

65- LA LOBERICA Plaza de España, 7





CENTRO

**MARENGO****35**

C/ Francisco de Vitoria, 5

ORIGINAL Bollito de roastbeef con arroz thai y cremoso guacamole**CADILLAC****38**

C/ Verónica, 10

ORIGINAL Huevo tonto relleno de bacalao**LA BOCCA****36**

C/ Madre de Vedruna, 6

ORIGINAL El jardín de las delicias Apta para celiacos Segunda mejor tapa original Mejor tapa original de la zona**ARAGONESA** Hamburguesa goi-kio**PLAZA GOYA****37**

C/ San Miguel, 7

MEDITERRÁNEA Garbangoya**STEVIO TAPAS****39**

C/ Coso, 35, Puerta Cinegia

ARAGONESA Carpaccio de manitas de cerdo aliñadas con su propia salsa



CENTRO



EL PUERTO DE SANTA MARÍA 40

Paseo de La Mina, 5

ORIGINAL Torrija de carabinero con gallo y gamba



MEDITERRÁNEA Presa ibérica con crujiente de chicharrón al Pedro Ximénez



PIZZA BURGER CINEGIA 41

C/ Coso, 35, Puerta Cinegia

MEDITERRÁNEA Saquito de pasta relleno de pera con salsa gorgonzola y nueces



BAR LA FAROLA

Avda. Goya, 17

ORIGINAL Carrillera roja y el lobo feroz



MEDITERRÁNEA Terramar



BAR 3 ELEMENTOS 43

C/ San Miguel, 49

ARAGONESA Romenanza de ternasco



CENTRO

**ATHENEA MIXTURE BAR**

44

Plaza Aragón, 4

ORIGINAL Panceta de ternasco confitada con tartar de anchoa, lima y lascas de chocolate sobre pan de focaccia

**ARAGONESA Gracias Juanico**
(interpretación de su jamón con choreras)**MEDITERRÁNEA** Bombón de foie y crujiente chocolate, relleno de manzana y gel de Cinzano**LA MANCHA BRASA**

C/ Santa Catalina, 1

ORIGINAL Rabo de toro

**ARAGONESA Patata rellena de ternasco****IRREVERENTE**

C/ Juan Bruil, 4-6

ORIGINAL El chipirón viajero

CENTRO



BAR HAMBURGOS

47

Paseo Sagasta, 55

ORIGINAL Tapa "Dori" (Salsa tártara, con pistachos y ala deshuesada)



ARAGONESA Tapa "Pepa" (Tarrina de risotto de boletus con manitas)



DARLALATA

48

C/ Doctor Casas, 9

ARAGONESA Crujiente de borraja (arroz, aspic de almejas, flores, pimentón y lima)



EL TABLÓN

49

C/ San Vicente de Paúl, 10

MEDITERRÁNEA Bola de calabaza



RESTAURANTE VERDECHULO

50

Plaza José María Forqué, 13

ORIGINAL Huevo a 63º con chistorra, patata y pan



Apta para celiacos



ARAGONESA Mici aragonés con verdechulo



Mejor tapa aragonesa de la zona



CENTRO



EL BOTICARIO

Avda. Goya, 50

ORIGINAL Tartar de fuet con tomate

51



MEDITERRÁNEA Pisto con huevo de codorniz



ARAGONESA Caracoles con tomate picante



CAFÉ DUBLIN

C/ Juan Porcell, 12

ARAGONESA La oreja irlandesa

52



RESTAURANTE THAI GARDEN

CC El Caracol
C/ Marceliano Isábal, 3

MEDITERRÁNEA Guirlache de atún



Mejor tapa mediterránea de la zona



ORIGINAL Cous cous



CENTRO



BOCACHICA

54

C/ Arquitecto Magdalena, 6

MEDITERRÁNEA Conejo de monte



VITTORIA 25

56

C/ Francisco de Vitoria, 25

ORIGINAL Albóndigas de berenjena asada con parmesano, menta y queso fresco con salsa pizzaiola



ARAGONESA Canelón de ternasco



MEDITERRÁNEA Calamar relleno de langostinos y atún rojo

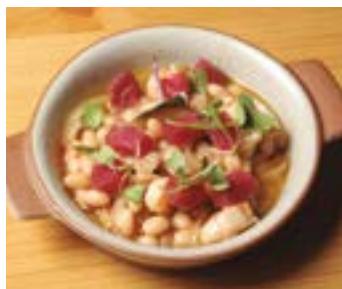


EL GRANERO

55

Paseo Teruel, 15-17

ORIGINAL Plaan



ARAGONESA Alubias



Apta para celiacos



CENTRO

**TOKAME ROQUE**

57

C/ Mefisto, 3

ORIGINAL Lingote de manitas en salsa agrodulce*Apta para celiacos***MEDITERRÁNEA** Tokame la causa
(bola de patata violeta, aguacate, atún, langostinos, salsa huancaína y corteza de trigo)*Adaptable para celiacos***ARAGONESA** Bravas de ternasco
(cubos de patatas rellenos de ternasco desmigado, con salsa brava y alioli)**LA JAUZA DE GRILLOS**

58

C/ Juan Bruil, 19

MEDITERRÁNEA Pulgarcita*Apta para celiacos***ARAGONESA** Que'pa pues*Apta para celiacos***ORIGINAL** La brocheta kraskala



CENTRO

**DOÑA TAPA**

59

C/ Coso, 56

MEDITERRÁNEA Huevo benedictino (hamburguesita vegetal con huevo poché)

*Mejor tapa mediterránea de la zona***BASHO CAFÉ**

60

C/ Felipe Sanclemente, 20

ORIGINAL Nuestros churros con chocolate (buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro y tinta de calamar)



ARAGONESA Bomba cremosa de longaniza de Graus con cebolla de Fuentes y crema de queso de Albaracín

**ASADOR LUCAS**

61

C/ Madre Sacramento, 37

MEDITERRÁNEA "Sarmadaki" (hojas de col rellenas de carne y arroz, queso feta y especias con salsa de limón y azafrán)

**NIUBA**

62

C/ Isaac Peral, 19

MEDITERRÁNEA Canelón de carrillera de cebo en su jugo, con tartufo y alioli de frutos rojos

**NOLA GRAS**

63

C/ Francisco de Vitoria, 28-30

ORIGINAL Taco de Oboluto de té matcha relleno de gamba roja con emulsión de las cabezas, aire de río, brotes terrosos y café

Mejor tapa original



RESTAURANTE ORÍGENES 64

Camino de Las Torres, 24

ORIGINAL Maki de rabo de toro



ARAGONESA Madeja mudéjar



LA LOBERICA 65

Plaza de España, 7

ARAGONESA Cretango

CENTRO DE FORMACIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA

Todo tipo de cocina, sala, coctelería, enología... Consulta nuestra amplia oferta de cursos oficiales para profesionales de la hostelería y desempleados en www.cafesybar.es

formacion@cafesybar.es

976 21 52 41

asocabar@cafesybar.es

Calle Felipe Sanclemente, 6-8,
(Acceso por Centro Comercial)
50001, Zaragoza



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

EN LA PROVINCIA

66- RESTAURANTE GRATAL Paseo Constitución, 111
Ejea de los Caballeros

67- FLASH ALAGÓN GASTROBAR Plaza España, 10
Alagón

68- HOTEL RESTAURANTE DON FIDEL

C/ Ignacio Zapata Del Río, 1, Cuarte

69- LORIGAN GASTROPUB C/ Mayor Baja, 39
Morata de Jalón

70- CASA MARZO Avda. El Ejército, s/n, Cariñena

71- BAR RESTAURANTE RODI Ctra. de La Almunia, s/n
Fuendejalón

72- BAR EL PATIO Avda. de Madrid, 6
La Almunia de Doña Godina

73- HOTEL RÍO PIEDRA Travesía Monasterio de
Piedra, Nuévalos

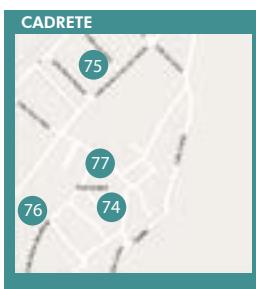
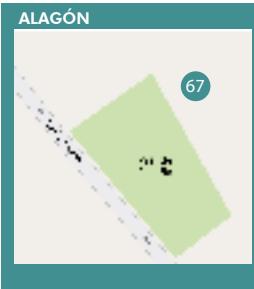
74- LA TASCA DE JUANJE Plaza Aragón, 7 , Cadrete

75- CASTRO BURGUER C/ Luis Vives, 1,Cadrete

76- CÍRCULO AGRÍCOLA "BAR CASINO"

C/ Dr.Bonafonte, 4 ,Cadrete

77- EL CASTILLO Plaza Aragon, 4 ,Cadrete





PROVINCIA



RESTAURANTE GRATAL

66

Paseo Constitución, 111
Ejea de los Caballeros

ARAGONESA Coca-Cola



Tercera mejor tapa de Zaragoza



Mejor tapa aragonesa de la zona



FLASH ALAGÓN GASTROBAR

67

Plaza España, 10
Alagón

ORIGINAL Magnum



HOTEL RESTAURANTE DON FIDEL

68

C/ Ignacio Zapata Del Río, 1
Cuarto de Huerva

ARAGONESA Risotto integral
Brazal con hongos de temporada al
parmesano



Apta para celiacos



LORIGAN GASTROPU

69

C/ Mayor Baja, 39
Morata de Jalón

ORIGINAL Paquexpress



MEDITERRÁNEA El origen



Segunda mejor tapa mediterránea



Mejor tapa mediterránea de la zona



ARAGONESA Judías con sacramen-
tos



Apta para celiacos



PROVINCIA



CASA MARZO

70

Avda. del Ejército, s/n
Cariñena

ARAGONESA Burrito de Rabo de toro al vino tinto Cariñena



HOTEL RÍO PIEDRA

73

Travesía Monasterio de Piedra
Nuévalos

MEDITERRÁNEA Pato, espinacas y queso



BAR RESTAURANTE RODI

71

Ctra. de La Almunia, s/n
Fuendejalón

ARAGONESA Tartar de longaniza con azafrán de Teruel sobre pan de Garnacha

Apta para celiacos



LA TASCA DE JUANJE

74

Plaza Aragón, 7
Cadrete

ARAGONESA Crujiente de morcilla aragonesa



BAR EL PATIO

72

Avda. De Madrid, 6
La Almunia de Doña Godina

ARAGONESA Costilla de cerdo confitada con mosto de garnacha, nabos al azafrán, melocotón y remolacha



**GASTRO BURGUER****75**

C/ Luis Vives, 1
Cadrete

ORIGINAL El secreto no es el interior.



Mejor tapa original de la zona

**CÍRCULO AGRÍCOLA "BAR CASINO"****76**

C/ Dr. Bonafonte, 4
Cadrete

ORIGINAL Saquito de morcilla con carne de membrillo y zumo de naranja

**ARAGONESA Chupito felicidad****MEDITERRÁNEA Croqueta de jamón****ARAGONESA Cardo de Cadrete relleno de marisco**



PROVINCIA

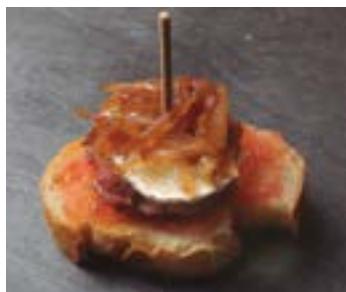


EL CASTILLO

77

Plaza Aragón, 4
Cadrete

ORIGINAL Sorpresa de morcilla



MEDITERRÁNEA Saquito de rulo de cabra

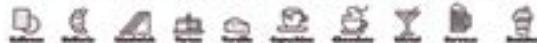


ARAGONESA Hamburguesa de ternasco



IMPRESIONA A TUS CLIENTES

PERSONALIZA SU CONSUMICIÓN



EL DECORADOR DE BEBIDAS Y ALIMENTOS
YA DISPONIBLE EN EXCLUSIVA PARA CLIENTES



Wish Draw 900 905 350
info@wish-draw.com



EL TOSTADERO®

Próximamente

CAFÉ DE AUTOS

CUATRO DESEOS

Un deseo para cada
estación del año



LA ALMOZARA / CASETAS/ DELICIAS/ MIRALBUENO

- 78- BAR CAFETERÍA AVENIDA**
Avda. Navarra, 6

79- BAR 269 Avda. Madrid, 269

80- BAR PANDORA'S C/ Isabel Ram, 2

81- AZARZAR FUSIÓN C/ Ramón Pignatelli, 124

82- BOCATERÍA 122 C/ Fernando Solsona, 4

83- LA TORRE PLAZA C/ Ramón Pignatelli, 122

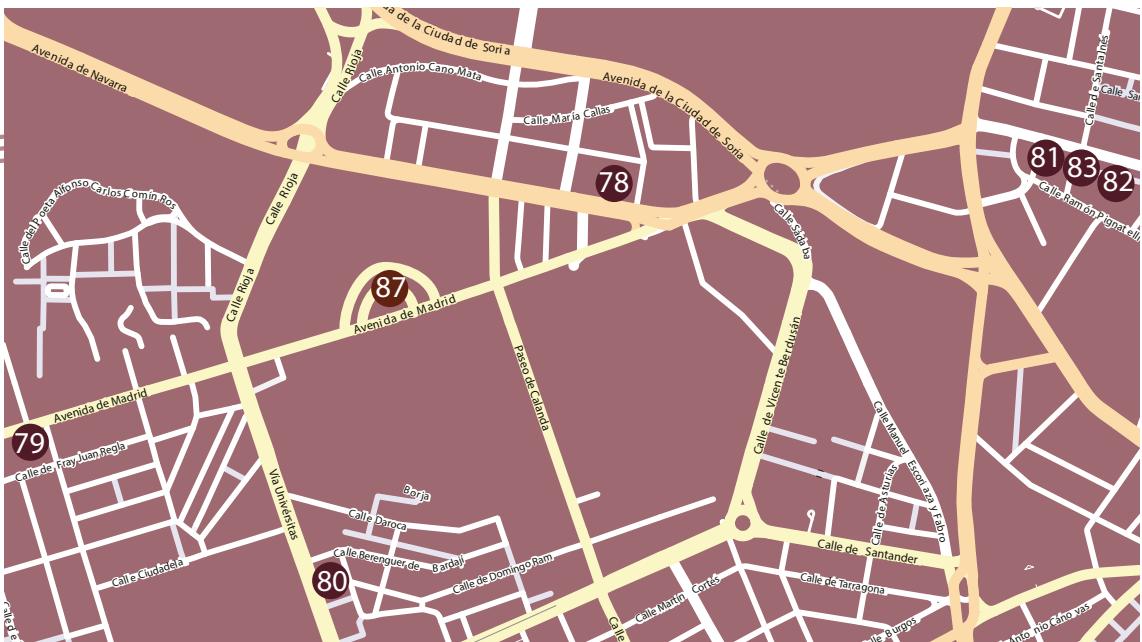
84- EL POZAL C/ Castillo, 28

85- TAPERÍA CASA GÓMEZ Avda. Puerta Sancho, 20

86- EL TORREÓN C/ Diputados, 13-15

87- ANTIGUA CASA CARDIEL Plaza Huesca, 5

88- MASCLARAS C/ Lagos de Millares, 38





LA ALMOZARA/ CASETAS/ DELICIAS/ MIRALBUENO



BAR CAFETERÍA AVENIDA

78

Avda. Navarra, 6

MEDITERRÁNEA La Faraona (jamón ibérico y trufa)



Mejor tapa mediterránea de la zona



ARAGONESA Raíces



BAR 269

79

Avda. Madrid, 269

ORIGINAL Ravioli de confit de pato con trigueros, salsa de foie y tubérculos



BAR PANDORA'S

80

C/ Isabel Ram, 2

ORIGINAL Que te den morcilla



MEDITERRÁNEA Laguna de Plo



ARAGONESA Chupito de Acered



AZARINA FUSSION

81

C/ Ramón Pignatelli, 124

ORIGINAL Pan preñao de Antequera con pluma ibérica y trompetilla negra caramelizada



Mejor tapa original de la zona



BOCATERÍA 122

82

C/ Fernando Solsona, 4

ORIGINAL Trufa de solomillo



Apta para celiacos



LA TORRE PLAZA

83

C/ Ramón Pignatelli, 122

ARAGONESA Capuccino de trufas y setas, cebolla de Fuentes de Ebro y jamón de Teruel



EL POZAL

84

C/ Castillo, 28, Casetas

MEDITERRÁNEA Banderilla tierra y mar



ARAGONESA Piruleta de morcilla con pimiento





TAPERÍA CASA GÓMEZ

85

Avda. Puerta Sancho, 20

MEDITERRÁNEA Brick relleno de marisco con aroma de carabineros



ANTIGUA CASA CARDIEL

87

Plaza Huesca, 5

ORIGINAL Ravioli de calabacín, merluza y salmón en salsa americana de mejillones



ARAGONESA Sopa aragonesa sorpresa



*Segunda mejor tapa de Zaragoza
Mejor tapa aragonesa de la zona*



MEDITERRÁNEA Sushi de arroz negro con alioli de piquillo



EL TORREÓN

86

C/ Diputados, 13-15

ORIGINAL Rollito de hojaldre relleno de chipirón en su tinta con patata en paja y alioli a la remolacha



ARAGONESA Albóndigas de Ternasco D.O. con salsa de setas



LA ALMOZARA/ CASETAS/ DELICIAS/ MIRALBUENO



MASCLARAS

88

C/ Lagos de Millares, 38

ORIGINAL Pan negro relleno de calamar con verduras al curry rojo



ARAGONESA Rollito de borraja y jamón, envuelto en papel de arroz, con salsa de soja



Apta para celiacos

HACIENDO CERVEZA

TEMPORADA 2

Carolina
Responsable de
fermentación

Antonio
Maestro cervecero



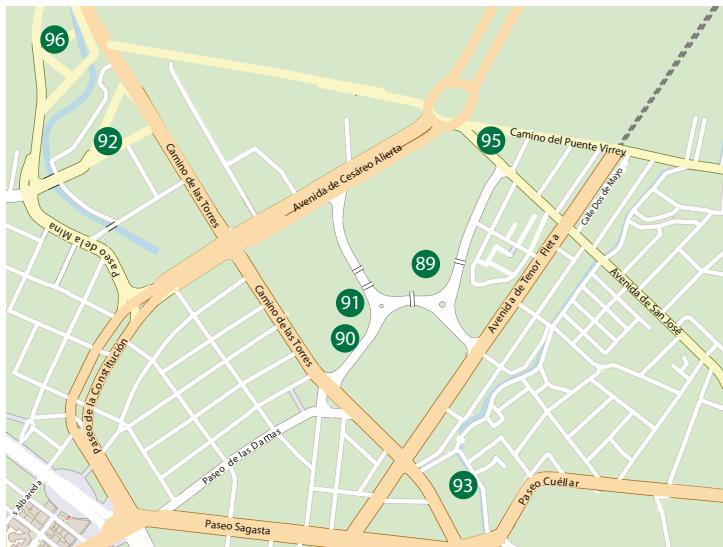
Más en ambar.com

Ambar recomienda el consumo responsable

AMBAR
cervecería madrileña

LAS FUENTES/ SAN JOSÉ/ TORRERO

- 89-ENVERO GASTRO WINE Paseo de Los Rosales, 26
 90-EL ESCONDITE Paseo de Los Rosales, 30
 91-BAR SANAN C/ Uncastillo, 4
 92-CAFETERÍA SERVET C/ Miguel Servet, 24
 93-LA PEÑA C/ María Moliner, 19
 94-ICEBERG Avda. Cesáreo Alierta, 104
 95-MÁSGASTRO Camino del Puente Virrey, 6
 96-CAFETERÍA J3 C/ Jorge Cacci, 3



ENVERO GASTRO WINE 89

Paseo de Los Rosales, 26



ARAGONESA Albóndiga de ternasco rellena de oliva con vinagreta al vermut maño

ORIGINAL Nidin envero



Mejor tapa original de la zona



EL ESCONDITE 90

Paseo de Los Rosales, 30

ORIGINAL Roscón de carabinero y placton

Tercera mejor tapa original
Mejor tapa original de la zona



BAR SANAN

C/ Uncastillo, 4

ORIGINAL Montado de bacalao
confitado

91



LA PEÑA

C/ María Moliner, 19

MEDITERRÁNEA Guardia Civil

93



CAFETERÍA SERVET

C/ Miguel Servet, 24

MEDITERRÁNEA Gambón rebozado
con bacon en tempura



*Mejor tapa mediterránea de Zaragoza
Mejor tapa mediterránea de la zona*

92



ICEBERG

Avd. Cesáreo Alierta, 104

ARAGONESA Tosta de ternasco con
patata pochada y pimientos

94



ARAGONESA Tosta de bacalao
ahumado con foie



MÁSGASTRO

Camino Del Puente Virrey, 6

MEDITERRÁNEA Carrillera guisada
en salsa esperanza

95



CAFETERÍA J3

96

C/ Jorge Cacci, 3

ARAGONESA Capricho de ternasco
en-latado

Mejor tapa aragonesa de la zona



HAZ DE TU APERITIVO UN MOMENTO
NATURALMENTE IRRESISTIBLE

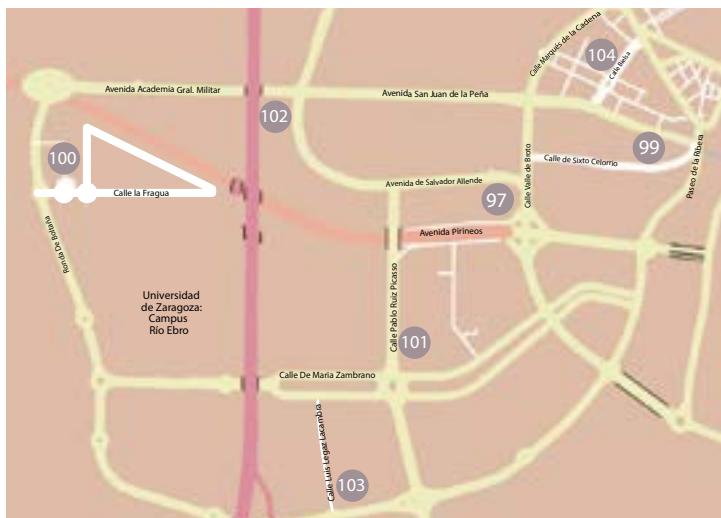
A photograph of a green bottle of Appletiser sparkling juice standing next to a glass filled with fruit (orange slices and raspberries) and ice cubes. The background is blurred.

CROWN EVERY MOMENT
Appletiser®

100% zumo de manzana. Burbuja Fina. APPLETISER es una marca registrada de European Refreshments.

MARGEN IZQUIERDA

- 97- MAZMORRA BY MACERA Avda. Valle de Broto, 18
 98- CASA Y TINELO Avda. de Movera, 171
 99- ESIXTO GOURMET CAFÉ BAR C/ Sixto Celorio, 16
 100- EL COCINERO DE GOYA C/ Julián Gallego, 40
 101- LA MINIPIZZERIA C/ Pablo Casals, 19
 102- LA PEÑÚLTIMA DRINKS Avda. Salvador Allende, 109
 103- CAFETERÍA SIGLO XXI C/ Julio Cortázar, 34
 104- TASCA DE LOS PANES C/ Bielsa, 21



MAZMORRA BY MACERA

Avda. Valle de Broto, 18



ORIGINAL Trampantojo de tomate verde

Apta para celiacos

Mejor tapa original de la zona



ARAGONESA Migas con longaniza y huevo a baja temperatura



CASA Y TINELO

Avda. de Movera, 171

ARAGONESA Tataki Baturro

Apta para celiacos

Mejor tapa de Zaragoza

Mejor tapa aragonesa de la zona

MARGEN IZQUIERDA



ESIXTO GOURMET CAFÉ BAR 99

C/ Sixto Celorio, 16

ORIGINAL Vasico (salmón, guacamole, queso y perlas de alga)



ARAGONESA Lamineri-co (caramelo de embutidos aragones con cebolla de Fuentes caramelizada con garna-chá al horno)



EL COCINERO DE GOYA 100

C/ Julián Gallego, 40

ARAGONESA La papada de Goya



Apta para celiacos



LA MINIPIZZERIA

C/ Pablo Casals, 19

ORIGINAL Flor de solomillo con cabra y pétalos de cebolla



MEDITERRÁNEA Saquito de trigue-ros con setas salvajes y olivada



ARAGONESA Coca aragonesa

**LA PENÚLTIMA DRINKS**

102

Avda. Salvador Allende, 109

MEDITERRÁNEA Escalibada*Adaptable para celiacos***Mejor tapa mediterránea de la zona****ARAGONESA Mar de Aragón***Adaptable para celiacos***CAFETERÍA SIGLO XXI**

103

C/ Julio Cortazar, 34

MEDITERRÁNEA Tartar de atún con algas y mayonesa de wasabi**TASCA DE LOS PANES**

104

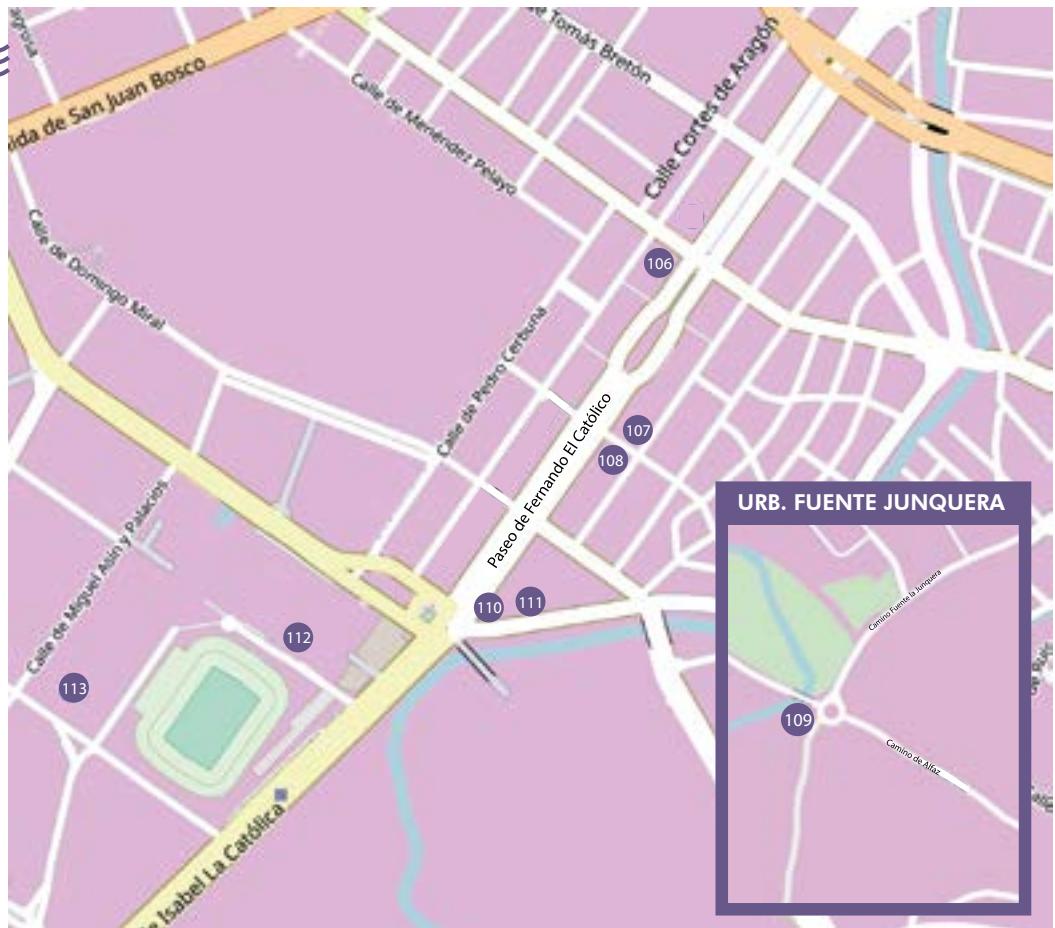
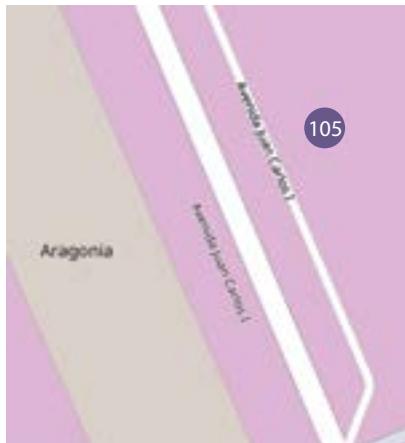
C/ Bielsa, 21

MEDITERRÁNEA Montado de caballa con ajoblanco cordobés, piquillo y cebolla crujiente

UNIVERSIDAD/ CASABLANCA



- 105- NATIVO TRADICIONAL DELI Avda. Juan Carlos I, 41
106- TULÚ Paseo Fernando El Católico, 32
107- CASA NOGARA Bruno Solano, 3
108- EL PEIRÓN DE LA MANDUCA C/ Bruno Solano, 4
109- LA JUNQUERA OCIO
Camino Fuente de La Junquera, 120
110- RESTAURANTE EL SERRABLO C/ de Manuel Lasala, 44
111- RESTAURANTE MAZA ETXEA NEGURI
C/ Manuel Lasala, 44
112- CAFETERÍA IZAS C/ Luis Bermejo, s/n
(Los Porches del Audiorama)
113- RESTAURANTE ROGELIOS C/ Eduardo Ibarra, 8





NATIVO TRADICIONAL DELI 105 ▾

Avda. Juan Carlos I, 41

MEDITERRÁNEA Capitel de tartar de tomate, con corona de borraja crujiente deshidratada y bacalao confitado con mousse de ajo frito



TULÚ 106 ▾

Paseo de Fernando el Católico, 32

ORIGINAL Canelón de setas y rustido de ternera gallega gratinado con foie y trufa

Mejor tapa original de la zona



MEDITERRÁNEA Pollo chilindrón sobre pan de cristal y patata sulfle



CASA NOGARA 107 ▾

Bruno Solano, 3

ARAGONESA Canelón de pollo al chilindrina con su textura en bizcocho y sus crujientes pimientos

Segunda mejor tapa aragonesa

Mejor tapa aragonesa de la zona



EL PEIRÓN DE LA MANDUCA 108 ▾

C/ Bruno Solano, 4

MEDITERRÁNEA Carrillada de cerdo con garnacha en salsa de boletus y reducción de melocotón con vino Tintoy

Mejor tapa mediterránea de la zona



LA JUNQUERA OCIO 109 ▾

Camino Fuente de La Junquera, 120

ARAGONESA Lingote de ternasco a baja temperatura con boniato, tierra de migas y espuma de uvas



RESTAURANTE EL SERRABLO 110 ▾

C/ Manuel Lasala, 44

TAPA ORIGINAL Cremoso de patata con borrajas crujientes y langostino al aroma de trufa



TAPA ARAGONESA Timbal de chorizo y longaniza con calabacín napao con salsa de hongos y aceituna negra



RESTAURANTE MAZA ETXEA NEGURI 111

C/ Manuel Lasala, 44

TAPA ARAGONESA Tartar de patata y borraja a su jugo



Apta para celiacos



CAFETERÍA IZAS 112 ▾

C/ Luis Bermejo, s/n
(Los Porches del Auditorio)

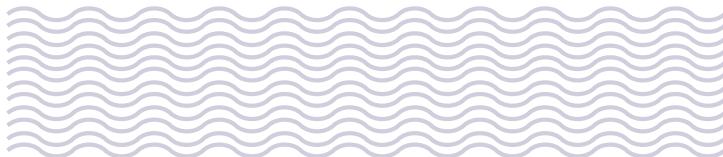
MEDITERRÁNEA Tapa Izas



RESTAURANTE ROGELIOS 113 ▾

C/ Eduardo Ibarra, 8

ARAGONESA Croqueta de jamón de Teruel y cebolla de Fuentes



CRÉDITOS

Fotografías

Grupo Almozara
Jaime Galindo
Xoel Burgues
Alicia Llamas

Cartel original

Juan Diego Ingelmo

Coordinación editorial

SocialAholic y Decrear Servicios S.I.

Edición

SocialAholic para la Asociación de Cafés y Bares, con la
edición de la Diputación Provincial de Zaragoza

Esta guía, de edición anual, recoge los establecimientos que han participado (y siguen en activo) en los concursos de tapas de Zaragoza y provincia de 2018. La edición 2018 ha sido organizada por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia, con el apoyo institucional del Ayuntamiento de Zaragoza, la Diputación de Zaragoza, Aragón Alimentos, Turismo Aragón y el Gobierno de Aragón. Ha contado con el patrocinio de Cervezas Ámbar, Coca Cola, Cafés El Tostadero y Cinzano.



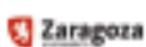
EDITA

ORGANIZA



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

APOYO INSTITUCIONAL



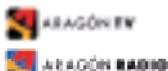
PATROCINA



COLABORAN



SPECIAL PARTNERS



MARCA



aki

