

CAFÉS & BARES

Nº350

ZARAGOZA & PROVINCIA

VERANO 2024



Nueva temporada
**AROMAS
DE VERANO**



CAFESYBARES.COM



ZARAGOZA, PROVINCIA MUDÉJAR

ven a conocerla

 Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

 Arquitectura mudéjar de Aragón inscrita en la Lista del Patrimonio Mundial en 1986

 TERRITORIO MUDEJAR

 DIPUTACIÓN DE ZARAGOZA

territoriomudejar.es
descubrezaragozaprovincia.es

Sumario



EN PORTADA, RECETA RESTAURANTE YVES. FOOD ATELIER
ESPRESSO MARTINI. UN COCKTAIL DE MODA

Plato principal.

04 Entrevista al Consejero de Medio Ambiente y Turismo, Manuel Blasco.

Nuestra invitada.

08 Elena Lacalle, Alcaldesa de Cuarte de Huerva.

Algo de historia.

10 Portal Asturiano.

Ruta Bares.

12 Valdespartera y Casablanca.

Con sabor propio.

16 Receta de Espresso Martini por Yves Food Atelier.

Invitados.

18 Ambar Especial. Lúpulo Recien Molido.

Saboreando la Ciudad.

20 ¡Zaragoza Sabe Bien!

Destino.

22 Complejo Bolaso. Ejea de los Caballeros.

Turismo Aragón.

24 5 Planes para vivir en Aragón en verano.

Qué se cuece.

26 ARATUR. Guía Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia 2024.

Agenda.

27 VI Ruta de la Tapa Mudéjar.

Formación.

28 Día Mundial de la Tapa.

30 Certificado de Profesionalidad.

32 Fin de Curso.

Un brindis por...

34 Bienvenida a nuestros nuevos socios.

Editorial



JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES.

Comienza la temporada de verano y con él, el periodo de disfrute de los desplazamientos de gran parte de la población para disfrutar de las vacaciones. Muchos municipios de nuestra provincia, pequeños y no tan pequeños son destinos de referencia y recuperan población durante estos meses. Población que recorre sus calles, sus comercios y que disfruta junto a sus familiares y amigos de los bares y restaurantes de la localidad.

Negocios que, durante todo el año, son auténticos elementos de vertebración del territorio entre los vecinos y, durante el verano, son puertas abiertas para dar la bienvenida a propios y a extraños, con la mejor de sus sonrisas y su producto de calidad elaborado con una intuición magistral. Negocios en los que mantener levantada una persiana, conformar un equipo de trabajo, generar una oferta de servicios atractiva resulta un reto, sin duda mucho más arriesgado que en un entorno urbano (en el que, per se, ya es tarea complicada). Negocios que, además de tener una vocación de servicio continua y permanente, cumplen una innegable función social y que, por tanto, deben tener un tratamiento diferencial por parte de nuestra Administración Autonómica, en atención a las características de nuestro territorio. **¡Vivan los bares de pueblo!•**

EDITA: ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA.
T. 976 21 52 41 / CAFESYBARES.COM

REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN: GRUPO BEANDLIFE S.L.
DEPÓSITO LEGAL: Z-1040/78

Manuel Blasco

CONSEJERO DE MEDIOAMBIENTE Y TURISMO DEL GOBIERNO DE ARAGÓN

Un poquito sobre ti...

¿Por qué eliges la política como carrera profesional y de vida?

Mi elección de la política como carrera profesional y de vida se basa en mi deseo de trabajar por el interés general. Comencé mi carrera en Teruel, y desde entonces he tenido la oportunidad de servir tanto a nivel local como nacional en España, y ahora en Aragón. En realidad, no fui yo quien eligió la política inicialmente, sino que fue una elección hecha por otros que me introdujeron en este mundo. Sin embargo, con el tiempo, me encontré cada vez más atraído por la posibilidad de trabajar para mejorar la calidad de vida de las personas y decidí continuar en este camino.

Creo firmemente que puedo aportar a Aragón. Con esfuerzo, dedicación e ideas innovadoras, espero contribuir al desarrollo sostenible de nuestra región, protegiendo nuestro medio ambiente y promoviendo el turismo de una manera que beneficie a todos los aragoneses. La política me ofrece una plataforma única

para hacer esto, y estoy comprometido a utilizar esta oportunidad al máximo.

¿Cuáles son las principales líneas de actuación que llevará a cabo en su Consejería esta legislatura?

Es imposible resumirlas en un breve espacio, pero lo intentaré. En el ámbito del Medio Ambiente, estamos poniendo en marcha un Plan de Agilización del Instituto Aragonés de Gestión Ambiental que permitirá optimizar los procesos y mejorar la eficiencia en la gestión de los recursos naturales de nuestra región. Además, estamos comprometidos con el Plan de Reforestación de Aragón 2024 - 2027, gracias al cual se van a plantar 2 millones de árboles con una inversión de más de 10 millones de euros. Este plan no solo contribuirá a la conservación de nuestros bosques, sino que también ayudará a combatir el cambio climático. Asimismo, estamos trabajando para culminar la depuración del Pirineo y continuar con la lucha contra el cambio climático y para la erradicación del lindano.

En cuanto al Turismo, nuestro objetivo es promocionar Aragón en los mercados nacionales e internacionales. Como iniciativa innovadora, estamos llevando a cabo una gira por Latinoamérica para dar a conocer las maravillas de nuestra región. Además, queremos ejecutar al 100% todos los planes de sostenibilidad turística que se están realizando con fondos europeos, con el fin de garantizar un turismo responsable y sostenible en Aragón.

Después de este tiempo de legislatura ¿Qué balance haces?

El balance que hago de este tiempo de legislatura es muy positivo. En el área de Turismo, hemos lanzado ya los proyectos turísticos del Plan Pirineos, con una inversión global de más de 85 millones de euros que tendrán su continuidad durante toda la legislatura. También, hemos relanzado el circuito de velocidad de Motorland, con la garantía de celebrar el mundial de MotoGP hasta 2026. Este es un hito importante para Aragón, ya que

pone a nuestra comunidad en el mapa del deporte del motor internacional, atrae a visitantes de todo el mundo y la campaña de promoción turística que se hace de la comunidad con la retransmisión del evento a millones de hogares de todo el mundo es impagable.

Siguiendo con la promoción turística de Aragón, hemos iniciado ya la gira por Latinoamérica, en concreto en México y Colombia, para atraer a los turistas que desembarcan en Madrid y Barcelona a Aragón. Esta iniciativa es parte de nuestro esfuerzo por diversificar nuestros mercados turísticos y atraer a visitantes de nuevos lugares además de Europa. En resumen, estamos trabajando arduamente para promover Aragón como un destino turístico de primera y para proteger y mejorar nuestro medio ambiente. Estoy convencido de que estos esfuerzos darán sus frutos en los próximos años.

¿Cuál es el mayor desafío al que se enfrenta ahora?

El mayor desafío al que nos enfrentamos ahora es hacer de Aragón líder en el turismo de interior. Queremos mostrar al mundo la riqueza cultural, histórica y natural de nuestra comunidad y convertirla en un destino de elección para los turistas que buscan experiencias auténticas y significativas.

Otro desafío importante es potenciar la gastronomía aragonesa y sus productos como un factor determinante en el turismo. Creemos firmemente que nuestra gastronomía, que es una expresión de nuestra cultura y tradiciones, puede ser un gran atractivo para los visitantes.

Finalmente, estamos comprometidos con hacer compatible el despliegue de energías renovables con el respeto al medio ambiente. Somos conscientes de la importancia de la transición a las energías limpias para combatir el cambio climático, pero también entendemos que este proceso debe llevarse a cabo de manera que preserve la integridad de nuestros ecosistemas.

Son grandes desafíos, pero estamos convencidos de que, con trabajo duro, innovación y colaboración, podemos superarlos.

“

Queremos mostrar al mundo la riqueza cultural, histórica y natural de nuestra comunidad y convertirla en un destino de elección para los turistas que buscan experiencias auténticas y significativas”

Medio Ambiente

Dime tres palabras para describir el futuro del planeta.

Sostenibilidad, circularidad y desarrollo económico.

La sostenibilidad, un término tan de moda y tan oído en los últimos tiempos, ¿es una premisa o un argumento importante en tus proyectos?

La sostenibilidad es un pilar fundamental en nuestros proyectos, tanto en el sector turístico como en el medio ambiente. Este concepto guía nuestras acciones en la conservación de espacios naturales protegidos, en la promoción de la economía circular y en la gestión responsable de residuos. Al considerar Aragón un destino sostenible, debemos cumplir criterios que incluyen la conservación del medio ambiente, el respeto a la cultura local, la participación de las comunidades en el desarrollo turístico y la generación de beneficios económicos para las comunidades locales. En resumen, la sostenibilidad es esencial para el medio ambiente y también para garantizar un turismo responsable y beneficioso para todos.

“...nuestro objetivo es promocionar Aragón en los mercados nacionales e internacionales.”

Turismo

La hostelería y su desarrollo sigue siendo una pieza clave para el Turismo, ¿cuál crees que es el punto fuerte de la hostelería en Aragón?

El sector hostelero en Aragón es una parte vital del turismo y la economía, con casi 30.000 trabajadores en el conjunto de la comunidad. Aunque Aragón tiene una rica tradición culinaria, restaurantes con estrella Michelin y reposteros excelentes, estoy convencido de que debemos seguir promocionando nuestros productos de denominación de origen, así como la industria agroalimentaria para ganar mayor reconocimiento a nivel nacional e internacional. La calidad de nuestra gastronomía y la hospitalidad de nuestros establecimientos son nuestros puntos fuertes, y debemos aprovecharlos para atraer a más visitantes y dar a conocer la belleza de nuestra comunidad.

¿Qué opinión le merece el hecho de que el Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia sea el más antiguo de España (este año celebra su XXIX Edición, que sería la XXX de no haber sido por el COVID - 19)?

El hecho de que Zaragoza y su provincia organicen el concurso oficial de tapas más antiguo de España es un motivo de orgullo para todo Aragón. Este evento destaca la rica tradición culinaria de la comunidad y la creatividad de nuestros chefs y establecimientos. Las tapas son una parte esencial de nuestra cultura gastronómica, y su calidad es innegable.

Plato Principal

“Con esfuerzo, dedicación e ideas innovadoras, espero contribuir al desarrollo sostenible de nuestra región, protegiendo nuestro medio ambiente y promoviendo el turismo de una manera que beneficie a todos los aragoneses”

Además, la hospitalidad y el ambiente acogedor de los bares y restaurantes en Zaragoza hacen que disfrutar de estas delicias sea una experiencia inolvidable.

¿Qué acciones se pretenden llevar a cabo por parte del Gobierno de Aragón para impulsar este tipo de iniciativas gastronómicas tan consolidadas y con tanto recorrido, como polo de atracción turística de la Comunidad y de la Provincia?

Como Gobierno de Aragón, continuaremos apoyando y promoviendo las iniciativas gastronómicas consolidadas en nuestra comunidad. Seguiremos asistiendo a eventos clave como FITUR, donde el año pasado destacamos la gastronomía aragonesa como eje fundamental de nuestra oferta turística. Además, participaremos en Madrid Fusión y otros eventos relevantes para resaltar la riqueza culinaria de Aragón. A través de campañas de promoción y comunicación, seguimos destacando la calidad de nuestros productos locales, la creatividad de nuestros chefs y la hospitalidad de nuestros establecimientos. Queremos que Aragón sea reconocida como un destino gastronómico de primer nivel. En resumen, estamos comprometidos con el impulso de nuestra gastronomía como un atractivo turístico fundamental para la comunidad.



¿Cómo se puede diferenciar Aragón en materia turística, teniendo una fuerte competencia a nivel nacional? Aragón se distingue en el ámbito turístico gracias a su rica diversidad de experiencias. Nuestros espacios naturales son impresionantes y somos un paraíso para los amantes de la nieve y los deportes de aventura. Aragón también es parte de la Ruta Mariana, con lugares como la Basílica del Pilar en Zaragoza y el Santuario de Torreciudad, pero el patrimonio cultural y arquitectónico está presente en toda la comunidad. Además, nuestra gastronomía es un verdadero tesoro. Aragón se diferencia por su autenticidad, su diversidad y su capacidad para ofrecer experiencias únicas. A pesar de la competencia a nivel nacional, nuestra visión es convertirnos en el destino líder en turismo de interior en España. Y trabajamos incansablemente para lograrlo.●

Qué te viene a la cabeza cuando digo...

Aragón: Historia, patrimonio, naturaleza y gastronomía.

Mar: Relajación.

Naturaleza: El Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido.

Domingo: Descanso y familia.

Viajar: Un placer que abre la mente, ya que permite aprender de los demás.

Una cata a ciegas.
Más de 400 vinos.
Y finalmente, uno: CDA.



Mejor vino joven de España

VINO OFICIAL
XXVIII CONCURSO DE
TAPAS
DE ZARAGOZA Y PROVINCIA

GRANDES VINOS
The legacy of Carinena
www.grandesvinos.com

D.O. CARINENA
EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS

CDA
CORONA DE ARAGON
GARNACHA

WIN E-MODERATION
PENSAR COMPARTECE TU VAP



Nuestra Invitada

Elena Lacalle

ALCALDESA DE CUARTE DE HUERVA



PEQUEÑO BALANCE

¿Cómo afronta esta nueva etapa tras un año en la alcaldía?

La verdad que ha sido un año muy intenso marcado por la tormenta del 6 de julio, que alteró el funcionamiento ordinario de la localidad y que ocasionó una gran cantidad de daños materiales que afectaron a la mayor parte de la población. Aunque han sido meses duros, sigo con muchas ganas de seguir haciendo de Cuarte de Huerva un municipio con mejores servicios y oportunidades para los vecinos.

¿Qué visión tienes del municipio ahora como alcaldesa?

Tengo muy presente, y eso es algo que he aprendido de mi profesión como farmacéutica, que lo más importante es trabajar por el bienestar de los ciudadanos y ponerme a su servicio, implementando proyectos e iniciativas que sean buenas para el municipio. Me supone una gran responsabilidad mantener todos los rankings que Cuarte ha ido consiguiendo a lo largo de los años como ser la 1ª renta per capita de Aragón, ser el municipio de más de

10.000 habitantes con la mayor tasa de empleo de España, el municipio con mayor número de niños y jóvenes, el que más crecimiento ha experimentado en las dos últimas décadas...en fin...una gran responsabilidad la gestión a realizar en este ayuntamiento para mantener y mejorar estos datos. Desde el primer momento he tenido muy presente la importancia de que mi despacho esté abierto a los vecinos, y así conseguir eliminar esa imagen de administración distante de la ciudadanía. Creo que como farmacéutica ya era una persona cercana y me gustaría trasladar esta forma de ser a mi cargo como alcaldesa.

¿Consideras que la hostelería es una parte importante dinamizadora para Cuarte?

Por supuesto que sí, y por ello desde el Ayuntamiento queremos seguir impulsado este sector con diferentes iniciativas como la realizada recientemente, la primera edición del Concurso de Tapas, un proyecto que ha tenido muy buena acogida entre los vecinos. Asimismo, desde la concejalía de Industria también se está trabajando en otras iniciativas que contribuyan a dinamizar este sector.

¿Qué sectores son los que vas a potenciar más durante el tiempo que estés como alcaldesa?

Cuarte es desde sus orígenes industrial, por ello, vamos a seguir trabajando para impulsar la industria. El Ayuntamiento trabaja para poner en marcha proyectos que dinamicen el importante entramado empresarial. En este sentido, el pasado mes de septiembre nació bajo el paraguas de CEPYME, la Asociación Corredor del Huerva Empresarial (ACHE), que ya cuenta con 60 socios y que tiene como objetivo crear sinergias entre todos los industriales, comerciantes y profesionales independientes de los municipios que conforman este ámbito geográfico y propiciar las inversiones en el corredor. Las más de 1.500 empresas que conforman su tejido industrial son motor para nuestra economía y ha contribuido de manera directa a lograr que nuestro municipio haya conseguido en las dos últimas décadas un crecimiento exponencial a todos los niveles. La industria ha jugado un papel muy importante para conseguir que Cuarte se haya convertido recientemente en el municipio español de más de 10.000 habitantes con mayor tasa de empleo, con un 77,7%, según los últimos datos publicados por el Instituto Nacional de Estadística (INE) sobre el censo de población del año 2022.

PRIMER CONCURSO DE TAPAS DE CUARTE

Este 2024 se ha celebrado el primer Concurso de Tapas de Cuarte ¿De quién ha partido la iniciativa? ¿Qué tal ha funcionado esta actividad?

Este I Concurso de Tapas de Cuarte de Huerva es una iniciativa impulsada por la concejalía de Industria y Comercio del Ayuntamiento en colaboración con el maestro hostelero y presidente de la Asociación de Maîtres y Barman de Aragón, Carlos Orgaz. La primera edición ha funcionado realmente bien, ya que ha logrado involucrar a establecimientos de todos los puntos del municipio, desde Valdecon-



sejo hasta la zona de Santa Fe, pasando por la carretera de Valencia y el Casco Urbano.

¿Cuál ha sido el objetivo de esta iniciativa?

El objetivo de este certamen ha sido dinamizar el sector de la hostelería y la restauración de Cuarte de Huerva consiguiendo involucrar a establecimientos de todos los rincones del municipio, y que, al mismo tiempo, los vecinos hayan podido disfrutar de las tapas que cada uno de los locales participantes ha preparado con motivo de este concurso sector.

¿Cuántos han sido los participantes? ¿Se puede hablar de éxito en esta primera edición?

En esta primera edición han participado un total de dieciséis restaurantes, una cifra bastante significativa para ser la primera edición. Somos conscientes de que nuestros hosteleros esperaban esta iniciativa con ganas, lo que ha contribuido a que haya tenido esta buena acogida en el sector. Los establecimientos participantes son los siguientes: La Destilería de Capone, El Burladero, El Caserio, Don Fidel Gastro Bar, El Dólar, La Gramola, El Garito del Coronel, La

Michoacana, Mediterranean Food, Cafetería Nero, Restaurante Chef Emilio, El Molino Rojo, El Portón, Restaurante Valdeconsejo, El Monasterio de Santa Fe y Restaurante Los Faisanes. También ha sido un éxito entre los vecinos, que se han animado a probar las diferentes tapas de autor, y pidieron la realización de una votación popular para poder votar su tapa favorita. Al no estar estipulada esta votación en las bases del concurso, se hizo de manera distendida a través de nuestro canal de información de WhastApp mediante una encuesta.

Los finalistas del Concurso local van a participar en la XXIX Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia y competir con el resto de los establecimientos de la provincia. ¿Cree que tienen posibilidades de ganar alguno de los reconocimientos?

Por supuesto que sí, ya que tanto el ganador (El Molino Rojo) como los otros clasificados crearon bocados de sabor cargados de originalidad y creatividad, algunos de ellos fusionando incluso la gastronomía local con platos de otros países como México. El jurado del certamen

El Asador Molino Rojo se ha alzado con el primer premio del I Concurso de Tapas de Cuarte de Huerva con su tapa de crema de trufa sobre pan de hogaza con jamón de pato, chuleta de ternasco a la brasa y fruta de la pasión con pimiento de piquillo caramelizado. El segundo puesto ha sido para el Restaurante Valdeconsejo con su propuesta de saquito relleno de crema de borraja y papada confitada. Mientras que el tercer premio ha recaído en El Burladero con su tapa de pan de cristal untada con sobrasada mallorquina, queso curado vasco y tiras de tocineta ibérica ahumada. El cuarto y quinto clasificado ha sido La Michoacana y El Restaurante Monasterio de Santa Fe, respectivamente. De esta manera, el Molino Rojo pasa directamente a la semifinal del XXIX Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia y los otros cuatro clasificados también tendrán la oportunidad de participar en este certamen gastronómico.●

NOTA: Asimismo, se ha concedido un Accésit de Creatividad a La Michoacana y otro de Profesionalidad y Trato al Cliente a La Destilería de Capone.

Algo de historia

Portal Asturiano

De como un exfutbolista, un exfuncionario del estado llega junto a su esposa Azucena, sin la cual, todo esto no habría sido posible, al restaurante Portal Asturiano.



N

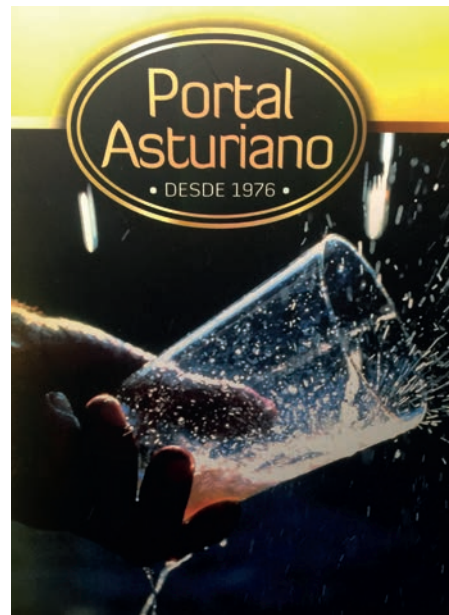
os estamos yendo al año 1976. Han transcurrido 48 años y ahí siguen con la misma ilusión, las mismas ganas y el mismo cariño por su trabajo, sin cuyos ingredientes todo esto no hubiera llegado a buen puerto.

Generación tras generación, siguen pasando por este restaurante que es una referencia en la hostelería aragonesa.

Afortunadamente todo este trabajo tiene continuidad, en su hijo Tino González exfutbolista también, como su padre y su hermano Manolo González. Otro de los puntales del restaurante es Antonio Martínez, que lleva prácticamente toda su vida consagrada al **Portal Asturiano** y que es referencia en la sala.

En todo este tiempo, la cocina asturiana tradicional se ha mantenido como eje principal, con platos tradicionales como la Fabada, la merluza a la sidra, el cachopo asturiano... por citar solo algunos de los numerosos platos que ofrece el restaurante, todo ello regado con buenos vinos o unas botellinas de sidra magníficamente escanciadas a través de los escanciadores automáticos.

“No hay secretos, trabajo, seriedad, honradez, cercanía, familiaridad, tratar al que va a tu casa como te gustaría que te trataran a ti y sobre todo un buen producto”



UN POCO DE HISTORIA...

Varias generaciones han gerenciado el Portal asturiano, hagamos un poquito de historia. ¿Cómo empezó todo? ¿Cuál es la historia del Portal Asturiano? ¿Cómo fueron los comienzos?

Todo empezó a comienzos de 1976, cuando mis padres **Arsenio y Olga**, muy vinculados al sector hostelero, decidieron montar un restaurante con aires de la tierrina asturiana.

Yo por entonces me encontraba destinado en Madrid, donde había aprobado unas oposiciones bastante duras, como casi todas las oposiciones y la que después sería mi esposa acababa de finalizar su carrera de ingeniería técnica química.

Mis padres nos ofrecen la posibilidad de hacernos cargo del **Portal Asturiano**. Decidimos de mutuo acuerdo, emprender la aventura, nacieron nuestros hijos y así fueron pasando los años.

¿Le diste primero a un balón o te metiste en la cocina? ¿Recuerdas la primera vez que pisaste una cocina?

El fútbol es una faceta muy importante en la familia González. Cuando mi familia se traslada de Oviedo a Zaragoza, mis primeros pasos futbolísticos los di en el Valdeferro, donde fui muy bien acogido. Allí me llevó un amigo a probar y estuve solo el primer año ya que me fichó el Deportivo Aragón a las órdenes de Juanito Jugó. Como todavía estaba en edad juvenil me cedieron al

Zaragoza juvenil a las órdenes de Andrés Lerín primero y luego con Avelino Chaves.

Finalizada la etapa juvenil me pasan al deportivo Aragón que por entonces entrenaba, Perico Lasheras. Después de dos temporadas en el Aragón, la última temporada en el filial con José Luis García Traíd.

Estando Rosendo Hernández de entrenador del Zaragoza, me llaman para hacer la pretemporada con el primer equipo y estuve quince días en Broto con la primera plantilla. Cuando mejor estaba aparecieron dos lesiones importantes que truncaron mi carrera deportiva. Llegó el servicio militar y firme por el Calvo Sotelo de Andorra donde hice una muy buena temporada. Acabado el servicio militar es cuando decido trasladarme a Madrid a preparar oposiciones que saque a los dos años de preparación.

Lógicamente en el fútbol empiezas desde que echas a andar. Luego los estudios y finalmente te inclinas por la faceta hostelera que ya viene de familia. Cuando empezamos, hace de esto ya 48 años, la hostelería era diferente. Era por decirlo de alguna manera más castiza, más cercana, más familiar, más nacional, en una palabra.

Las cosas van cambiando y te vas adaptando, si bien el Portal Asturiano mantiene la esencia de toda la vida con ciertos matices acorde al tiempo que vivimos.



Su restaurante lleva más de 40 años abierto. ¿Cuál es el secreto de su éxito? Porque sin duda es un éxito permanecer tantos años...

El secreto de todo esto?.. No hay secretos, trabajo, seriedad, honradez, cercanía, familiaridad, tratar al que va a tu casa como te gustaría que te trataran a ti y sobre todo un buen producto y dar lo que no da casi nadie. Ese es el secreto, ni más ni menos.

Estáis especializados en gastronomía asturiana. ¿Cuáles son los platos o especialidades más destacadas?

Llegar al **Portal Asturiano**, implica zambullirse de lleno en una buena FABADA, sobre todo y alrededor de ella nacen platos tan maravillosos como el Cachopo de toda la vida, en esta casa, la Merluquina de anzuelo, las almejas a la sartén, los chorricinos a la sidra, el lomo de bacalao al horno, el entrecot al queso de cabrales y acabar con un arroz con leche o un surtido de quesos asturianos, afuega'lpitu, cabrales, la peral, gamoneu, etc.....

Una palabra o una frase para definir lo que el cliente puede encontrar/sentir en el portal asturiano, ¿cuál sería?

Una frase...?. El portalIn asturiano “ye único” por muchas razones, por su cercanía, por sus productos y sobre todo por esa familiaridad que hoy tanto echamos en falta.●

Pº FERNANDO EL CATÓLICO 17, 50006, ZARAGOZA.

Ruta por... Valdespartera & Casablanca

¿Tienes planes para disfrutar del verano en la ciudad? Te damos propuestas distintas para descubrir locales que sorprenden, sabores distintos y unas propuestas que no dejan indiferente a nadie.



NATI NATILLAS. EL BRUNCH SU ESPECIALIDAD.

DANDO UN PASEO POR ESAS CALLES CON NOMBRES DE CINE, descubrimos el Nati Natillas. Especializados en desayunos y brunch auténticos manjares para cada paladar. Tortitas y cafés especiales, nachos, bagels, y entrada la tarde carta de cócteles envuelto todo en un espacio acogedor con una banda sonora en la que predomina el jazz, la música italiana y francesa de los años 60 y 70.

El brunch se convierte en la estrella de la carta del fin de semana del **Nati Natillas**. Se sirve sábados y domingos hasta las 13:00 horas, aunque entre semana también se puede encargar. Se presenta en una cesta de picnic. Un picnic con parte dulce y parte salada, una bebida fría y otra caliente y un postre.

Una de las múltiples combinaciones podría ser: Smoothie, café, dos croissants, huevos rotos con bacon y una granola con yogur y puré de mango.

C/ LUCES DE LA CIUDAD, 19. TEL: 876 03 57 53.



LA DIAVOLA. ESPIRITU ITALIANO.

LA ESENCIA ITALIANA VIENE DE LA MANO DE LA PIZZERÍA DIAVOLA.

Un italiano con horno de leña de los de verdad.

Uno de los secretos de la popularidad del restaurante es la materia prima. “Más del noventa por ciento del producto es traído directamente de Italia. La mozzarella fresca, varios tipos de tomate...”.

Además, para los que creen que el secreto está en la masa, es real porque se deja fermentar durante 24 horas. Solo así se logran resultados excelentes.

Amplia carta de pizzas y pasta. Todo exquisito. Pizzas al horno de piedra deliciosas y la pasta italiana italiana. De postre recomendamos la pizza de Nutella.

Ofrece un servicio de cenas de jueves a domingo, y de comidas y cenas durante el fin de semana.

C/ DESAYUNO CON DIAMANTES, 37. TEL: 876 01 18 37



DALAI VALDESPARTERA. EXOTISMO HINDÚ.

A POCOS METROS DE LA PIZZERÍA, DAMOS UN SALTO INTERCONTINENTAL PARA DESPLAZARNOS A LA INDIA.

La temática hindú, se aprecia en la tenue iluminación, los muebles exóticos, las figuras de buddha distribuidas por todo el local... Un servicio completo es otra de las claves del negocio. Gracias a que cuentan con doble licencia (de noche y de día) abren a las diez de la mañana y los fines de semana pueden llegar a cerrar a las cuatro y media de la madrugada.

Por sorprendente que parezca, en Dalai puedes desayunar un buen café con un dulce por la mañana, y volver por la noche para disfrutar de un concierto y una copa (o las que surjan).

Raciones clásicas como las patatas bravas con la salsa especial de la casa, varias ensaladas muy elaboradas, platos para compartir como el cachopo o el pulpo, sándwiches, dulces... Aunque su verdadera especialidad, son los huevos rotos o las hamburguesas.

AVDA. CASABLANCA Nº 30. TEL: 976 95 36 46



JAUJA. CON SABOR DE HOGAR.

EL BAR JAUJA LLEVA MÁS DE 45 AÑOS OFRECIENDO UNA COCINA TRADICIONAL A BASE DE MENÚS, TAPAS Y BOCADILLOS

Su cocina “de toda la vida” va desde los bocadillos variados, los menús diarios y festivos, las tapas típicas y otras adaptadas a los tiempos gastronómicos que corren.

Disponen de tapas clásicas como pueden ser las croquetas de jamón y huevo, las de langostinos, borrajas o las empanadillas de toda la vida.

En los menús también tienen los típicos guisos de carne, lentejas o judías verdes. Pero también, ofrecen otros platos más innovadores como hojaldres de queso azul, crepes o crujientes.

Ahora, con Óscar al frente de la barra y Raquel en la cocina, buscan seguir “como siempre”, conservando la esencia y el calor de hogar que imprimen a cualquiera de sus platos y elaboraciones..

C/ DEL EMBARCADERO, 2



¿QUE PRISA LLEVAS!
NOVEDAD EN EL BARRIO.

LOCAL DE RECIENTE APERTURA EN EL BARRIO DE VALDESPARTERA CON DECORACIÓN MUY MINIMALISTA. Buena variedad de carta y buen producto. La oferta de vino también es interesante. Tapeo, vermut, raciones y a la carta. Tú eliges el momento para ir a probarlo. Raciones generosas de cantidad y de calidad a buen precio. Comida tradicional y trato agradable. Como propuestas destacan las migas, longaniza a la brasa, oreja y huevos rotos. Algo distinto, unas croquetas de chuletón que hay que probar. La tarta de queso exquisita. Un lugar muy recomendable, con un servicio muy amable y que complementa muy bien la oferta actual de la zona.

C/ VENTANA INDISCRETA, 10. TEL: 976 93 20 12



BAR MARRAKECH.
ESPECIALIDAD EN PINCHOS.

EL MARRAKECH ES UN CLÁSICO BAR CON SOLERA Y TRADICIÓN, situado en la Vía Ibérica, cerca de la Fuente de los Incredulos y del Canal Imperial de Aragón. Tiene una buena barra y una buena atención al cliente. Correcta relación calidad precio. La idea es simple: un bar de barrio ofrece como tapa estrella un rico pincho moruno hecho en el momento a precio asequible, normal. Quizá no muy conocido por estar algo alejado del centro, por lo que no suele estar muy lleno, lo que es de agradecer puesto que es un local pequeño y no hay que esperar mucho a que te sirvan los pinchos. Especializado en pinchos morunos en el estilo de Marrakech, con carne de cordero. Un ambiente tranquilo en el barrio de Casablanca. Los pinchazos son deliciosos y sé de gente que viaja media ciudad para probar esas deliciosas brochetas. 100% recomendado.

C/ VÍA IBÉRICA, 14. TEL: 976 55 39 11



3 CHOCOLATES.
AUTÉNTICA PASTELERÍA.

LA CAFETERÍA 3 CHOCOLATES ES UN LUGAR QUE DESTACA POR OFRECER UN EXCELENTE CAFÉ, ASÍ COMO UNA VARIEDAD DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DESDE TEMPRANAS HORAS DE LA MAÑANA. Cuentan con una amplia terraza ubicada en una zona peatonal y cerca de un parque, lo que brinda un ambiente agradable para disfrutar de sus productos. Sus clientes destacan la calidad del café, la autenticidad de la pastelería y la panadería, así como el excelente servicio y trato al cliente que reciben en la **Cafetería 3 Chocolates**. Muchos mencionan que se sienten como en casa y que es un lugar al que les gusta volver siempre que pueden. Destacan sus empanadas perfectamente elaboradas. Unos generosos croissants que no dejan indiferente a nadie.

C/ LA CAZA, 13. TEL: 626 13 79 30

Coca-Cola

EUROPACIFIC PARTNERS

Lleva tiempo desarrollando una estrategia integral de sostenibilidad.

ECOINNOVACIÓN PARA UNOS ENVASES MÁS SOSTENIBLES.

L

a compañía se encuentra más cerca de alcanzar su ambicioso objetivo en materia de clima: reducir en un 30% sus emisiones GEI para el año 2030 y con la vista puesta en el horizonte: ser neutros en carbono a lo largo de toda su cadena de valor para 2040. Para lograr estos objetivos, Coca-Cola está inmersa en procesos de innovación continua para adaptar la manera en que lleva sus bebidas a los consumidores. La compañía ha desarrollado un análisis del impacto de los distintos aspectos de su cadena de valor. La evaluación del ciclo de vida de sus envases permite evaluar su huella de carbono, que supone el 38% de las emisiones de carbono de toda la cadena de valor de la compañía. Así, los esfuerzos de CCEP se centran en planes de innovación, aligeramiento de envases, eliminación de materiales innecesarios y la incorporación de materiales reciclados, entre otros. Distintos proyectos de ecoinnovación orientados a disminuir el impacto de los envases en la huella de carbono. Según los datos recogidos en el análisis, los recipientes hechos a base de Vidrio Retornable (VR) y PET rellenable, tienen

una huella de carbono significativamente menor comparándola con otros: hasta un 50% de CO2 menos por cada envase. Además, en 2022 la compañía ha logrado un 99% de reciclabilidad, un 71,8% de recolección en todo CCEP y un 48,5% del PET utilizado es ahora rPET.

“El vidrio retornable es el favorito en la hostelería para el 80% de sus consumidores, y es también la botella más respetuosa con el entorno”

Para ello, y entre otras cosas, CCEP ha aunado esfuerzos por conseguir sus objetivos, como por ejemplo aumentando el contenido reciclado en sus envases, impulsando la circularidad de estos, innovando en soluciones rellenables, sustituyendo los materiales por los que son más sostenibles, o eliminar, los envases que sean innecesarios en su cadena de producción entre otros. Sin ir más lejos, España fue el primer país donde

se implementó la tecnología Cancollar® que permite reemplazar el agrupador de plástico de las latas por cartones de fuentes sostenibles. También ha aligerado las botellas PET de productos carbonatados un 15% en el caso de las que tienen una cobertura de 1,5L y hasta un 11% en las de 1,25L. De esta manera, la compañía ha logrado ahorrar más de 420 toneladas de plástico al año. Con la mirada puesta en los objetivos marcados para el año 2040, la compañía está invirtiendo también en Start-Ups e I+D para desarrollar soluciones de dispensado del futuro, así como en nuevos modelos de vasos reutilizables dirigidos a establecimientos de alto volumen. Por supuesto el impulso de los envases rellenables como la icónica botella de vidrio Contour no se quedan atrás. Coca-Cola lleva mucho tiempo trabajando por fomentar el uso del vidrio retornable en la hostelería, ya que, además de ser la favorita para el 80% de sus consumidores, es también la botella más respetuosa con el entorno.●

RECETA DE:

ESPRESSO MARTINI.

UN COCKTAIL DE MODA.

Nos adentrarnos en **YVES** un local de diseño minimalista con toques dorados haciendo un guiño al mundo de la moda, de la imagen y de la alta costura.

Un cóctel elegante, intenso, equilibrado y lleno de sabor. Hoy presentamos el famoso Espresso Martini preparado por **Roger Villen**, bartender del YVES

El **Espresso Martini** nació en el año de 1984, fue creado por Dick Bradsell, en aquel entonces bartender del Soho Brasserie en Londres.

La historia cuenta que una top model llegó a la barra para pedir un trago que lograra despertarla.

Un cóctel perfecto para los más cafeteros que, pese al nombre, no lleva ni gota de Martini. Se llama así por el tipo de copa en el que se sirve.

- NECESITAREMOS
- 50ml VODKA ABSOLUT
 - 20ml LICOR DE CAFÉ
 - 15ml AZÚCAR
 - 1 CARGA DE CAFÉ DE MAQUINA
 - LA HOJA DE DECORACIÓN ES UNA OBLEA DE GALLETA DE CACAO CON UN TOQUE A LICOR DE VAINILLA

- CÓMO PREPARARLO
- 1| Empezaremos por enfriar nuestra copa martini con hielo y agua.
 - 2| Para este cocktail necesitaremos hacer uso de la coctelera, añadiremos 5cl de vodka.
 - 3| Mezclamos todos los ingredientes: vodka, azúcar y café.
 - 4| Agitamos enérgicamente hasta conseguir espuma y voilà!
 - 5| Vertemos el cóctel en la copa.
 - 6| Decoramos con tres granos de café.

OBSERVACIONES

La gracia del coctel es beber un café pero con un toque de licor, fresco y sin hielo para que no te agüe el café.



BARTENDER DEL YVES
Roger Villen

Para degustar este cocktail y otras especialidades:

RESTAURANTE YVES FOOD ATELIER
Avenida de Cesáreo Alierta 16.
Teléfono: 876 53 33 31.



EL TOSTADERO®

ESPRESSO EVOLUTION

Cafés de especialidad chulos y tostados en Aragón



Ahora directos a tu hogar desde nuestra web

¡¡También suscripciones!!!



eltostadero.com

Invitados

Ambar Especial

LÚPULO RECIÉN MOLIDO

Verano, sol, terrazas y... una cerveza bien fresquita. Pero ¿alguna vez te has preguntado qué esconde la cerveza en cuanto a su proceso de elaboración? Ámbar, nuestra cerveza zaragozana, destaca por un secreto en su proceso.

En Ambar están orgullosos de ser pequeños, porque saben lo importante que es ser pequeño para hacer grandes cervezas.

“Ser pequeños cerveceros entre los grandes de la industria, nos permite combinar métodos tradicionales con la tecnología más moderna y divertirnos experimentando con procesos e ingredientes que dan lugar a grandes cervezas. Nuestra tecnología de molienda permite obtener buenos rendimientos de extracción de los principios amargos del lúpulo. En ese sentido somos mucho más eficientes que aquellos que todavía añaden la flor entera sin moler. Al moler las flores en nuestras instalaciones, obtenemos lo mejor de cada extremo: la frescura de las flores enteras y el buen aprovechamiento de los pellets.” En palabras de Enrique Torguet director de relaciones institucionales, comunicación y ESG de Grupo Agora.

En Ambar se esfuerzan en que sus ingredientes sean tratados de la manera más suave y así incorporan todas sus propiedades a sus cervezas. Las elaboran con lúpulo recién molido.

Conozcamos algo más sobre el lúpulo recién molido... ¿Qué es exactamente el lúpulo?

El lúpulo es una planta trepadora, perteneciente a la familia de las cannabináceas, conocida científicamente como *humulus lupulus*. Es de hoja perenne, con forma acorazonada. Sus flores son pequeñas y están agrupadas en

inflorescencias, recordando su aspecto a una pequeña piña.

Pero también, nada más y nada menos que la planta de la cual se aprovecha su flor hembra, sin fecundar, para la elaboración de la cerveza: un ingrediente que cobra aún más importancia en la elaboración de Ambar Especial y que le otorga su característico aroma y sabor amargo.

El lúpulo se utiliza en la elaboración de cerveza por sus propiedades antisépticas, antibacterianas, de conservación y notas características de amargor, obtenidas gracias a la presencia de lupulina.

El proceso

En Ambar han decidido incorporar el lúpulo directamente del campo a su planta, sin procesados intermedios. Muelen el lúpulo en flor antes de cada cocción. Este novedoso proceso permite mantener intactos los perfiles aromáticos que dan amargor a la cerveza y alargar su sabor fresco durante más tiempo. Han diseñado una instalación única en el mundo que, situada en la propia fábrica de Ambar, muele el lúpulo en condiciones controladas de temperatura evitando su oxidación. Allí desmenuzan controladamente las flores de lúpulo a un ritmo de 300 kg/h bajo una atmósfera inertizada con CO₂.

El lúpulo llega directamente de los cultivadores con su protección antioxidante natural intacta y no se somete a procesos industriales de paletización o extracción, simplificando también la cadena logística.

La elaboración de los productos

Para la elaboración de sus productos, usan el 99,8% de la flor de lúpulo que se utiliza directamente en las cerveceras españolas (A nivel mundial, solo el 3% de la producción en flor de lúpulo se usa sin procesar para la elaboración de cerveza).

El objetivo es que todas las variedades fabricadas por la compañía lleven este proceso de elaboración.

Por ahora se aplica sólo a Ambar Especial y Ambar 1900 Sin Filtrar. El resto se irán sumando de manera progresiva.●

VARIETADES AMBAR CON LÚPULO RECIÉN MOLIDO. AMBAR ESPECIAL

Sin cambiar su receta original, Ambar muele el lúpulo en flor antes de cada cocción. Este novedoso proceso permite mantener intactos los perfiles aromáticos que dan amargor a la cerveza y alargar su sabor fresco durante más tiempo. El lúpulo llega directamente de los cultivadores con su protección antioxidante natural intacta y no se somete a procesos industriales de peletización, simplificando también la cadena logística. Para llevar a cabo la molienda de lúpulo en condiciones controladas de temperatura y menor efecto del oxígeno, se ha diseñado ad hoc un molino cónico que desmenuza las flores de lúpulo a un ritmo de 300 kg/h bajo atmósfera de CO₂. Inconfundible en su equilibrio. De color ambarino por el tostado medio de las maltas empleadas en su elaboración. La mezcla de selectas variedades de cebada de dos carreras y de lúpulo recién molido dan como resultado su redondez de paladar, frescura y bouquet característico.

1900
AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS

LA
ÚNICA
CON LÚPULO
RECIÉN MOLIDO
MÁS FRESCA
MÁS SABOR



ZARAGOZA ES UNA CIUDAD QUE SORPRENDE A CADA PASO, LLENA DE CUALIDADES QUE LA HACEN ÚNICA: LA HOSPITALIDAD, LA PROXIMIDAD DE SUS HABITANTES, SU CARÁCTER ABIERTO Y SU ESPÍRITU INNOVADOR.

Z

aragoza es una ciudad que interesa visitar por su amplia oferta pensada para todos y capaz de dar respuesta a cualquier interés: gastronomía, cultura, ocio, patrimonio, historia, deporte. Nuestra ciudad tiene todos los ingredientes para ser única. Además, cuenta con excelentes infraestructuras con las que satisfacer las necesidades de los más exigentes.

Prepárate para pasear por la Zaragoza de las cuatro culturas que han evolucionado en el estilo de vida, que hoy caracteriza la ciudad y sus gentes. Romanos, musulmanes, judíos y cristianos dejaron su huella más característica en forma de arte, cultura, tradiciones y gastronomía.

Son muchos los rincones que no nos podemos perder si visitamos Zaragoza. La **Basílica de El Pilar**, uno de los centros de peregrinación más importante del catolicismo; **La Seo**, la **Aljafería**, los espacios arqueológicos, el **Patio de la Infanta**, y, como no, todo el legado artístico del célebre Goya. Además, la ciudad moderna se muestra a través de los nuevos iconos como el espacio **Mobility City**, junto con otros museos tan interesantes como el **Museo Pablo Serrano**, el **Museo Pablo Gargallo**, el **Museo Goya-Colección Ibercaja**, el **Museo de Zaragoza**, el **Alma Mater Museum** o el **Museo del Fuego**.

Y por si todo esto fuera poco, otro de los puntos fuertes de la visita a Zaragoza es su gastronomía, hablar de la gastronomía de Zaragoza es hablar de la calidad de sus productos típicos -verduras únicas, excelente ternasco, jamón, vinos con D.O., chocolate-, de la gran variedad de establecimientos y de sus exquisitas recetas porque... ¡Zaragoza sabe bien!, la gastronomía creativa, sostenible y conceptual está en auge en Zaragoza.



Cada vez son más los establecimientos que combinan en sus propuestas innovación, tradición y sostenibilidad.

Junto a todo ello, la riqueza gastronómica de Zaragoza se completa con las **tapas**, pequeñas creaciones culinarias en las que la comida se convierte en todo un arte. El tapeo supone en Zaragoza una auténtica tradición social, una sana costumbre practicada por los ciudadanos y que se ha transmitido a turistas y visitantes, pasando a formar parte del patrimonio turístico y cultural de la ciudad. Dentro del casco histórico, la parte más monumental e histórica de la ciudad, las rutas de tapeo más representativas se encuentran en la **Plaza de Santa Marta**, la **Magdalena**, **San Miguel** y **El Tubo**, que es una de las zonas más conocidas y emblemáticas para tapear.

Además, la oferta para el visitante se completa con una gran variedad de servicios turísticos que en esta época del año llenan el calendario de actividades para todos. Paseos guiados, rutas con Informadores Turísticos, visitas accesibles o nuestro Bus Turístico en sus tres versiones, diurno, nocturno y megabus, te ofrecen la posibilidad de conocer la ciudad desde otros puntos de vista.

Te invitamos a venir a Zaragoza y a descubrir su patrimonio y su historia, a disfrutar de su cultura, a saborear su gastronomía y a respirar la calidez y hospitalidad de sus gentes y sus calles,... es fácil encontrar un buen motivo para dejarte seducir por Zaragoza y hacer de tu visita un momento inolvidable.●

Complejo Bolaso



El acampada ha evolucionado en los últimos años gracias a la diversificación de la tipología de alojamiento. Ahora no todo se queda en la tienda de campaña o en la caravana, sino que el bungalow y las autocaravanas cada vez están mejor acondicionadas, instaladas y permiten un alojamiento perfecto para aquellos que buscan el contacto directo con la naturaleza.

Por eso hemos hablado con los propietarios de **Complejo Bolaso** en Ejea de los Caballeros, para conocer de cerca esta aventura empresarial y esta forma de veranear.

¿Cómo surge y cómo empieza esta aventura empresarial?

Una Iniciativa de empresa familiar (de carácter privado), en 1996, que se embarcan juntos en una aventura por poner en marcha el sueño conjunto, de poner en marcha este gran **Complejo Bolaso**: Cafetería (1998) Restaurante (2001) y Camping (2010) para potenciar el turismo en el entorno de la zona.

¿Por qué el concepto de camping?

El que prueba el camping y le gusta, se convierte en una forma de vida, los campistas terminan viviendo por y para el camping... y su entorno, que en este caso es único. De hecho en tiempos pasados, muchísima gente acampaba aquí, cuando existía la acampada libre.

¿Qué es el Complejo Bolaso y qué podemos encontrar en él?

Complejo Bolaso, es un espacio creado para el ocio y el esparcimiento en un entorno privilegiado. Rodeado de bosque y frente a una impresionante laguna.

Cuenta con restaurante, cafetería, gran terraza, acceso a instalaciones deportivas, camping y todo ello rodeado por extensas zonas de arbolado. Destaca una amplia oferta de turismo cultural en toda la Comarca de las Cinco Villas.

En el restaurante, se ofrece menú del día, carta, menús infantiles, menús especiales para grupos. Cuenta con espacios naturales preparados para sus meriendas campestres y preciosos paseos.

Vuestra vida dedicada a la naturaleza y rodeados de ella, ¿Cómo llegáis hasta aquí? ¿Qué os atrae de la zona?

Siempre hemos estado muy arraigados a la zona, y en **El Bolaso** se juntaron todos los alicientes para emprender esta aventura, una firme apuesta.

¿El camping funciona por temporada o durante todo el año?

El camping como todo el complejo funciona durante todo el año, especto breves periodos de descanso anual, que son Navidad, y Fiestas de Ejea.

EL CAMPING

¿Cuál es el perfil de clientes que visita vuestro camping? ¿Nacional e internacional?

A excepción de la gran comunidad de campistas fijos que tienen instalada su mobilhome o caravana, la mayoría de nuestros clientes temporales son de perfil internacional, que es algo que inicialmente nos pilló bastante por sorpresa. Sí que esperábamos que vinieran algunos de tanto en tanto, pero no que

fueran tantos ni de forma tan constante. Los clientes nacionales suelen venir más a menudo en verano o escaparse algún puente o fin de semana..

¿Qué les trae hasta aquí y a elegiros como la opción donde pasar sus días de descanso?
Depende de la nacionalidad, la verdad. Los españoles suelen venir para relajarse, siendo la mayoría de Zaragoza, de Navarra y del País Vasco, o para hacer algo de turismo rural. Los extranjeros vienen en gran parte porque estamos ubicados cerca de las Bardenas Reales. Además, también trabajamos el posicionados en Google, que también es importante en la era digital. El 80% son de nacionalidad francesa. Pero muchos, independientemente de nacionalidad, se van de aquí comentando lo a gusto que han estado rodeados de campo y naturaleza y de la limpieza (que no es nada fácil con tanto pino)..

¿Qué tipo de opciones podemos encontrar para alojarnos?

En estos momentos solo ofrecemos dos simples opciones: parcelas, en las que instalarse con tienda, caravana, furgón o similar, y bungalows, con capacidad para entre 4 y 8 personas y equipados para proporcionar una gran comodidad.

Espacio abierto, muchas hectáreas y mucha zona verde ¿qué actividades se pueden realizar tanto dentro como fuera del recinto?

La verdad es que en el recito no ofrecemos una gran agenda de actividades: nuestro camping es sobre todo un lugar de descanso y relajación; más allá de la piscina municipal a la que nuestros clientes pueden acceder de forma gratuita, o la pesca en la estanca. Pero sí colaboramos con los negocios locales de la zona y alrededores, que ofrecen una amplia variedad de actividades como: montar a caballo, carreras en karts o excursiones en segway, así como excursiones por La Bardena tanto a caballo, como en 4x4,. Etc. Parque de Atracciones, Sendaviva, etc.

Bungalows perfectamente equipados “para estar como en casa”. Cuéntanos cómo son vuestros bungalows ¿qué comodidades nos ofrecen? ¿Y por qué recomendaríais este tipo de alojamiento para las vacaciones?

Nuestros bungalows son como pequeñas casitas de madera. Están pensados



EL RESTAURANTE

¿Qué tipo de producto ofrecéis?

Se ofrecen menú del día, esplendida carta, menús infantiles, menús especiales para grupos y salones para celebraciones.

¿Qué servicios tenéis?

Dadas nuestras amplias instalaciones, además del servicio de restaurante ofrecemos todo tipo de servicios complementarios: Bar cafetería, desayunos, amplia terraza exterior, comida para llevar, pizzas y bocadillos en temporada. Grupos, eventos, y celebraciones (comuniones, bodas, bautizos).

DESARROLLO DE LA ZONA

¿Cómo creéis que ha afectado la creación de Complejo Bolaso a la zona?

Positivamente, potenciando nuestro entorno y aumentando la oferta hostelera y nutriendo de alojamientos diferentes en la zona de las Cinco Villas en un entorno único. Así como el desembolso económico que deja en la zona, ya que los campistas, se tienen que abastecer de productos para su estancia y somos conscientes de que repercute económicamente en la zona.

¿El aumento de visitantes a Ejea es algo temporal o constante?

Los visitantes son constantes, pero mayor volumen en temporada alta

Y por último ¿cómo se vive un verano en el Complejo Bolaso? ¿Cómo es un día aquí?

Son jornadas intensas para nosotros, ya que los servicios y el volumen aumenta en consideración y trabajamos mucho por hacer la estancia y experiencia lo más agradable y tranquila posible.●

CTRA. GALLUR SANGÜESA KM. 46, 1, 50600
EJEA DE LOS CABALLEROS, ZARAGOZA.



5 Planes para vivir en Aragón en verano

Los meses del calor, de las noches eternas y de los días a la sombra, Aragón te ofrece un refugio fresco para que desconectes, tomes un respiro y disfrutes de su naturaleza placida y de sus miles de aventuras.

Sus montañas, sierras y lagos te están esperando.

ORDESA Y MONTE PERDIDO

SUBIR A UN MAGNÍFICO REFUGIO CON IMPRESIONANTES VISTAS.

Los paisajes naturales de Aragón te esperan en este tórrido mes con temperaturas suaves e interesantísimas actividades para realizar en familia. Aragón cuenta con una gama de colores verdes que te sorprenderá, desde el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido con paisajes de leyenda, hasta el refrescante nacimiento del Río Pitarque, pasando por la meca del barranquismo en Guara. La comunidad tiene 18 espacios naturales únicos, con una diferencia de paisajes y biodiversidad muy grande. Para recorrerlos tan sólo te tienes que dejar guiar por la completa señalización de la red de senderos de Aragón. Tienes más de 4000 kilómetros señalizados que puedes recorrer a pie, en btt, en 4x4... además cuentas con actividades guiadas y acompañadas en todos ellos para que conviertas el viaje en una experiencia.

LAS PERLAS DEL PIRINEO: IBONES

Ibón es la palabra utilizada en Aragón para referirse a los lagos pirenaicos de origen glaciar, absolutamente singulares y escasos en la en la península ibérica. Ibones para familias, ibones helados, ibones con historias... Escoge uno y luego otro, tienes para todos los gustos. A algunos de ellos podrás acceder fácilmente en coche, en tren turístico o tomando algún remonte.

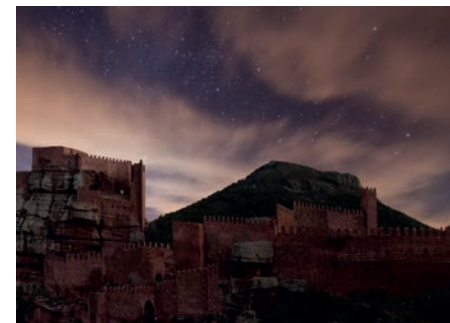
A la mayoría llegarás caminando por sendas señalizadas mientras atraviesas espectaculares paisajes. Bosques, prados y rocas envuelven sus láminas de agua como preciadas joyas. Aquí te dejamos 10 propuestas para ibonear en Aragón: **Estanés, Acherito, Anayet, Azules, Arrieles, Bernatuara, Marboré, Plan, Escarpinosa y Batisielles.**



LEVANTA LA MIRADA: ASTROTURISMO

Cuando visites Aragón, levanta tu mirada, porque al caer la noche esta tierra se ilumina por la luz del universo, y a través de actividades de turismo astronómico, podrás disfrutar a simple vista de un tesoro natural como la vía láctea y viajar por el espacio. Gracias al vasto territorio y a las características de los núcleos de población aragoneses, la mayoría de pequeño tamaño y poco habitados, sus cielos están libres de contaminación lumínica.

En Huesca, Zaragoza y Teruel podrás encontrar propuestas de turismo experiencial que te ofrecen cenas bajo las estrellas, observaciones en pleno viñedo, cursos de fotografía nocturna, fabricación de telescopios, paseos a caballo con luna llena. Aragón cuenta además con **Galáctica, Centro de Difusión y Práctica de la Astronomía en Arcos de la Salina, Teruel.** Inaugurado en el año 2023 es el primer parque de Europa que combina divulgación sobre Astronomía y observación del cielo nocturno para todos los públicos.



PUEBLOS INTERESANTES DONDE DORMIR TAPADO EN JULIO

En Aragón puedes visitar pueblos encantadores de día y descansar al fresco por la noche en su red de establecimientos de turismo rural o en su Red de Hospederías, situadas en edificios históricos de gran belleza. La comunidad está salpicada de cientos de pequeños pueblos pintorescos llenos de historia y elementos sorprendentes. **Ansó** y sus chimeneas troncocónicas cubiertas con piedras para que no entren las brujas. **Daroca** y sus monumentales puertas de entrada a la ciudad con la muralla más extensa de Aragón. **La Fresneda** y sus cárceles destinadas a distintos estratos sociales. Cada zona tiene su encanto y sus peculiaridades que las convierten en únicas. Desde el pueblo que elijas tendrás cientos de experiencias que vivir y paisajes naturales únicos para ver.



RECORRER ZARAGOZA NOCTURNA VISITANDO SUS IGLESIAS

Una experiencia muy especial que se llama **FIAT LUX**. Se trata de dos rutas nocturnas exclusivas por las iglesias más emblemáticas del centro histórico de Zaragoza.

El programa de visitas guiadas llenará de luz la oscuridad y el silencio de los templos y te acercará a un universo de dimensiones únicas. Puedes escoger entre visitar las dos catedrales de Zaragoza evitando las aglomeraciones de feligreses y visitantes que hay durante el día o visitar las tres iglesias con más devoción de la ciudad.●

Aratur

GUÍA OFICIAL DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA 2024.

LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE CAFÉS Y BARES PRESENTA LA **GUÍA OFICIAL DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA** EN EL SALÓN ARAGONÉS DE TURISMO 2024



Este año se ha presentado en Aratur–Salón Aragonés de Turismo como escenario, la Guía Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia 2024. En sus páginas se encuentran las creaciones elaboradas por los ciento nueve establecimientos participantes en la XXVIII Edición del Concurso, que se celebró el pasado mes de noviembre de 2023. En ella estuvieron presentes el Consejero de Medio Ambiente y Turismo del Gobierno de Aragón, D. Manuel Blasco; D. José Francisco García, Gerente del Patronato Municipal de Turismo – Zaragoza Turismo; la Diputada – Delegada de Turismo de la Diputación Provincial de Zaragoza, D^a Cristina Palacín; y el Presidente de la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, D. José María Marteles.

La Guía, se ha elaborado con el apoyo institucional del Gobierno de Aragón, el Ayuntamiento de Zaragoza y la Diputación Provincial de Zaragoza.

El objeto de la misma es promocionar el turismo gastronómico en torno a la tradición culinaria de la tapa como producto genuino relacional de nuestra provincia y de nuestros negocios hosteleros, los cuales están obteniendo importantes reconocimientos y distinciones no sólo a nivel regional sino también a nivel nacional e internacional.

Para ello, se han editado más de 10.000 ejemplares de la Guía, en formato de bolsillo, que se repartirán ellos próximos días en las oficinas de turismo y puntos de interés de Zaragoza y su provincia. En sus primeras páginas, encontramos el “Cuadro de Honor” integrado por las tres mejores tapas de Zaragoza y Provincia del año 2023 y por las tres mejores tapas en las diferentes modalidades: Original, Mediterránea, Aragonesa “Aragón Alimentos Nobles”, Banderilla, Apta Para Celíacos, así como las tapas galardonadas con el reconocimiento a la Mejor Tapa por votación popular, Mejor Barra y Mejor Servicio.●

SE TRATA DE UNA HERRAMIENTA QUE **CONTRIBUYE A LA PUESTA EN VALOR, PROMOCIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA CULTURA DEL TAPEO** COMO ELEMENTO DISTINTIVO, PROPIO Y RELACIONAL DE NUESTRA PROVINCIA Y DE NUESTROS NEGOCIOS HOSTELEROS.



VI Ruta de la Tapa Mudéjar

EN MARCHA LA VI EDICIÓN DE LA RUTA DE LA TAPA MUDÉJAR EN ZARAGOZA EN COLABORACIÓN CON LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES.

Durante el mes de Junio, varias zonas de la ciudad que tienen lazos en la ciudad con el patrimonio mudéjar ofrecieron distintas propuestas gastronómicas para este certamen ya consolidado.

Una selección de 15 establecimientos ofertó tapas inspiradas en el legado gastronómico de la cultura mudéjar. Así ha llegado la sexta edición de la Ruta de la Tapa Mudéjar que se presentó por la consejera de Cultura, Educación y Turismo, Sara Fernández, y el presidente de la Asociación de Cafés y Bares, José María Marteles.

Visitantes y zaragozanos han podido descubrir la mejor gastronomía y una de las señas de identidad cultural zaragozana en distintos establecimientos de la ciudad y ubicados en zonas con atractivos mudéjares en sus alrededores: San Pablo, Magdalena, Don Jaime I, Plaza del Pilar y Torreón La Zuda.

La Asociación de Cafés y Bares ha complementado su oferta gastronómica con tres rutas teatralizadas, independiente de la ruta de bares, organizadas por el Ayuntamiento de Zaragoza, que se podrán disfrutar los sábados y domingos. En concreto los sábados 8 y 15 de junio, a las 20.00 se organizaron “Tres Joyas del Mudéjar: el ábside de la Seo, la Parroquieta y la Torre de la Magdalena”, gratuita y con salida en la parroquieta de la Seo.



José María Marteles (Pdte. Asociación de Cafés y Bares) y Sara Fernández (Consejera de Cultura, Educación y Turismo)

También esa fecha, a las 20.30, “Bajo la Luna Mudéjar”, también gratuita, que saldrá desde la puerta de la Seo. Por último, “La Zaragoza de las Tres Culturas”, de nuevo gratis, saldrá a las 11 de la mañana de los domingos 9 y 16 desde la puerta principal de la Basílica del Pilar.”

Este proyecto forma parte de la estrategia turística de la ciudad de aunar su riqueza monumental, su gastronomía y el estilo de vida. En definitiva, una experiencia para visitar el legado mudéjar de la ciudad de Zaragoza con la posibilidad de degustar tapas inspiradas en la cultura mudéjar.

El ámbito gastronómico no es ajeno a este aporte cultural, en su sentido más amplio, dado el importante desarrollo que los árabes proporcionaron a la agricultura, perfeccionando y mejorando los cultivos existentes e introduciendo otros muchos nuevos, que hoy son distintivos de la huerta zaragozana. Y, hoy, la base de la reivindicación de los alimentos de kilómetro 0 que atienden a criterios de sostenibilidad.●



Día Mundial de la Tapa

CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DEL **DÍA MUNDIAL DE LA TAPA** EL PASADO 16 DE JUNIO, LA **ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES** DESARROLLÓ UNAS JORNADAS EN NUESTRO CENTRO DE FORMACIÓN.

(C/ Felipe Sanclemente, nº 6 - 8, entresuelo, Acceso Centro Comercial)



L

a actividad consistió en un “**Taller/Concurso de Tapas intergeneracional**”. Diez alumnos de 6º de Primaria del **Colegio Público María Moliner** y seis mayores del **Centro Cívico Salvador Allende** conformaron dos equipos de trabajo, capitaneados por los ganadores de la XXVII (2022) y XVIII (2023) Edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, D. Adrián García Lou (Chef Brasería Fire) y Ronald Cabrera (Chef del Restaurante La Cava).



Respectivamente, elaboraron diferentes creaciones en formato tapa que se sometieron a un jurado integrado por: D^a. Paloma Espinosa (Concejala Delegada de Educación y del Mayor del Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza); D^a Paz Aquilué (Jefa de Sección de Fomento Turístico de la Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón); D^a Pilar Abad (Jefa del Servicio de Promoción y Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Aragón); D. Mariano Millán (Periodista Gastronómico – Responsable del Suplemento CMG de Heraldo de Aragón); D. José María Marteles (Presidente de la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia); y Begoña Ruiz (Tutora de 6º de Primaria del Colegio Público María Moliner).



La celebración de estas jornadas **pretende poner en valor la tapa como producto gastronómico genuino, diferencial y característico de nuestro país**, a través de la colaboración entre diferentes perfiles: profesionales reconocidos del sector, niños (consumidores y/o profesionales del futuro) y personas de la tercera edad, destacando la capacidad de interrelación y generación de sinergias que surge en torno a la gastronomía, apostando por la elaboración de productos locales y de proximidad.●

Certificado de Profesionalidad

COMPAGINAR TRABAJO Y ESTUDIOS DE GRADO MEDIO DE HOSTELERÍA

Los certificados de profesionalidad son títulos oficiales, con validez en toda España y expedidos por la Administración laboral, que acreditan que la persona está capacitada para realizar todas las funciones que definen un puesto de trabajo en nuestro caso de hostelería, de acuerdo con el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Nuestro certificado de Nivel II equivale a un grado medio.

Las certificaciones son una manera fiable y contrastada de probar o confirmar los conocimientos que tiene una persona sobre una cierta materia. Son herramientas aceptadas en todo el mundo y en diferentes ámbitos, desde el estudiantil hasta el profesional.

De los 13 alumnos que componen nuestro certificado, 6 ya están trabajando con alguno de nuestro soci@s y han podido compaginar el trabajo con los estudios.●



SE TRASPASA

Cervecería La Cebada

Calle Caminos del Norte, 24, 50014. ZARAGOZA

Se traspasa cervecería especializada, con posibilidad de mantener la exclusividad de marcas internacionales.

Cientes fidelizados, cocina y terraza, Zona Azucarera, en funcionamiento desde 2007.

No se facilitarán datos económicos por teléfono.

Contacto para concertar visita:

CERVECERÍA LA CEBADA

TEL: 652 15 04 03 – 605 98 96 57
lacebadazaragoza@gmail.com



Ven
de Propio*



* Expresión aragonesa que describe la emoción que nos empuja a hacer algo en concreto.

Fin de Curso

Terminamos la formación para trabajadores y trabajadoras del sector en julio... pero volveremos en septiembre con mucho más.

LA FORMACIÓN PARA TRABAJADORES Y TRABAJADORAS DEL SECTOR

Se trata de una herramienta que ponemos a disposición de las empresas para que estas puedan proporcionar a sus trabajadores y trabajadoras la oportunidad de realizar diferentes acciones formativas relacionadas con la hostelería.

En primer lugar, permite que los empleados y empleadas adquieran habilidades y conocimientos nuevos, lo que les permite mejorar su desempeño en el trabajo. La capacitación también ayuda a mantener a los trabajadores actualizados sobre las últimas tendencias y recetas, lo que les permite trabajar de manera más eficiente, eficaz y seguros.

Muchas gracias a todas las personas que habéis confiado en nuestro centro de formación para ampliar vuestra formación. Y sobre todo dar las gracias y la ahora buena a tod@s los docentes de nuestro centro que, son esenciales para proporcionar una educación de calidad y garantizar el éxito de los estudiantes en el futuro.●



Análisis sensorial de vinos.



arriba izq: Cocina Aragonesa / arriba dcha: Cocina en miniatura tapas
abajo izq: Corte y cata de jamón / abajo dcha: Innovación en la cocina

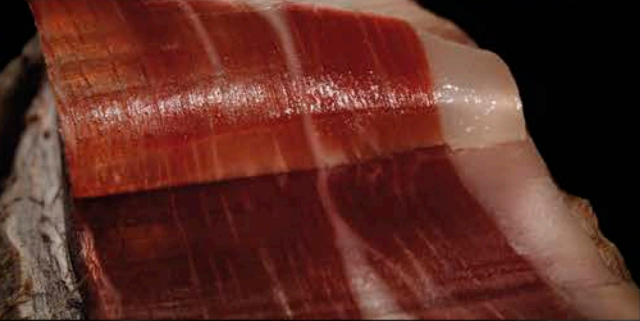


sobre estas líneas: Creaciones de los distintos cursos.



Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE VES, ES.



aragonalimentos.es



Bienvenida a nuestros nuevos socios

Desde la Asociación de Cafés y Bares queremos dar la bienvenida a las nuevas incorporaciones que hemos tenido en estos últimos meses.

¡BIENVENIDOS A NUESTROS NUEVOS SOCIOS!

KIOSKO LA GRANJA

CAMINO CABALDÓS, S/N.

BAR CAFETERÍA RINCONCITO PERUANO

CALLE LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA, N°6.

CAFETERÍA LA GATA CON MANCHAS

CALLE SANTIAGO, N°27.

CAFÉ BAR BÁSICO BY EXTREMO SUR

CALLE LUIS VIVES, N°6.

RESTAURANTE CASA DARÍO

CALLE FRANCISCO VITORIA, N°26.

IKARO PUB

CALLE FRANCISCO VITORIA, N°21.

BAR EL RINCÓN DE LA RIBERA

CALLE GARCÍA ARISTA, N°21.

PUB ALYCE KYTELER

CALLE DOCTOR CERRADA, N°25.

PUB CAPONE

CALLE COMPROMISO DE CASPE, N°111.

CAFETERÍA CAPONE

CALLE PEDRO CERBUNA N°3.

BAR/RESTAURANTE SAL GORDA

CALLE INOCENCIO JIMENEZ, N°3.

IDOLAN RESTAURANTE

CALLE MAYORAL, N°25.

BAR RESTAURANTE DE MORRETI

PASEO FERNANDO EL CATÓLICO, N°43.

RESTAURANTE EL CICLÓN

PLAZA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR, N°10.

BAR/BOCADILLERÍA MOSTAZA

CALLE EDUARDO DATO, N°8.

HAMBURGUESERIA HYPE

CALLE MAYOR, N°2.

BAR EL PUNTO

CALLE FELISA GALÉ, N°3.

BAR CAFETERÍA SHELBY

CALLE MANUEL LORENZO PARDO, N°10.

CAFÉ BAR VIBES

CALLE LASIERRA PURROY, N°13.

BAR LOS MUCHACHOS

CALLE MEDIODIA, N°1.

BAR/CAFETERÍA ENTRE DOS

CALLE SILVERIA FAÑANAS, N°5.

BAR LA TABERNITA

CALLE PABLO IGLESIAS, N°16.

TNT ROCK CAFÉ

CALLE ESCULTOR PALAO, N°36.

CAFETERÍA LA BARRRICA DE NAO

CALLE TEATRO LA FENICE, N°1.

BAR EL ESCONDITE-ENCUENTRAME

CALLE MARTÍN CORTÉS, N°21.

BAR LA TAZA

CAMINO DE LAS TORRES, N°104.

RESTAURANTE CHAKANA

PLAZA SAN MIGUEL, N°3

BAR CHOCOLATERIA CORTES DE ARAGÓN

CORTES DE ARAGÓN, N°6.

BAR MUSICAL CHILLI PEPPERS

CALLE TELESFORO PEROMARTA, N°5.

CAFÉ - BAR A TOPE

CALLE HEROISMO, N°46.

TABERNA LA GILDIKA

CALLE PAMPLONA ESCUDERO, N°24.

CAFÉ RESTAURANTE MALDITA LA HORA

CALLE ALBERTO CASAÑAL SHAKERY, N°3.

PUB NAKOE

CALLE ILDEFONSO MANUEL GIL, N°34.

BAR RESTAURANTE DELICIAS NICA

CALLE PILAR SUNUES Y NAVARRO, N°2.

BAR SABOR A MI

CALLE HEROISMO, N°50 - 52.



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA



CAFESYBARES.COM

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE CAFÉS, BARES Y SIMILARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA.



01 SERVICIOS GRATUITOS PARA ASOCIADOS

GESTIONES RELATIVAS A LA APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS:

- Alta en la Agencia Estatal de la Administración Tributaria.
- Alta de Autónomos en Seguridad Social.
- Solicitudes de Declaraciones Responsables/Licencias Urbanísticas de Obra Mayor, Obra Menor y Apertura/Funcionamiento.
- Autocontrol Sanitario y Registro de Establecimientos Alimentarios de Aragón.
- Registro de Turismos de Aragón.
- Entrega de cartelería oficial.
- Solicitudes de Licencias de Veladores.
- Solicitudes de Licencias de Ocupación de la Vía Pública.
- Constitución de sociedades mercantiles.

02 OTROS SERVICIOS

ASESORÍA E INFORMACIÓN:

- Asesoría jurídica.
- Alegaciones en vía administrativa.
- Contratos civiles y mercantiles.
- Contratos en materia de juego.
- Descuentos en SGAE y AGEDI - AIE.
- Licencias de Instalación de Barras y Seguros en las “Fiestas del Pilar”.
- Póliza colectiva de Responsabilidad Civil.
- Subvenciones y/o licitaciones.
- Interpretación normativa del Convenio de Hostelería de la Provincia de Zaragoza.
- Veladores con una bonificación en la tasa anual de hasta un 45%.
- Información periódica sobre actualizaciones normativas y actualidad del sector.

FORMACIÓN:

- Cursos gratuitos de formación.
- Cursos con precios bonificados.
- Talleres, jornadas informativas y charlas gratuitas.
- Bolsa de Empleo gratuita.

SERVICIO DE PROMOCIÓN Y EVENTOS GASTRONÓMICOS:

- Participación gratuita en eventos y rutas gastronómicas.
- Bonificación en la inscripción al Concurso de Tapas de Zaragoza.
- Recepción de la Revista “Zaragoza Hostelera”.

03 SERVICIOS NO INCLUIDOS EN LA CUOTA

ASESORÍA Y GESTIÓN LABORAL:

- Apertura de centros de trabajo.
- Altas de empresas en Seguridad Social.
- Confección de nóminas.
- Despidos y finiquitos.
- Representación ante Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
- Asesoramiento y representación en procedimientos judiciales.
- ERTES, ERES y ETOP.
- Bajas por maternidad y riesgo.
- Póliza colectiva de Accidentes.
- Prevención de Riesgos Laborales y Protocolo de acoso.
- Aplazamientos de Seguros Sociales.
- Modelos fiscales trimestrales (Modelo 111) y anuales (Modelo 190).
- Diligencias de embargo.
- Comunicaciones al SEPE y CONTRAT@.
- Asesoramiento, bonificaciones y subvenciones laborales y de seguridad social.

TRÁMITES ANTE SEGURIDAD SOCIAL:

- Altas, bajas y variaciones.
- Tramitación de vida laboral y plantilla media.
- Informes de Deuda.
- Servicios Extras.
- Certificados de estar al corriente de pago.
- Cambios de grupos de cotización.

TRÁMITES DE TRABAJADORES AUTÓNOMOS:

- Tramitación de altas y bajas.
- Modificaciones de cuotas y bases de cotización.
- Bajas de enfermedad, accidentes, maternidad y paternidad.
- Solicitud de pensiones de jubilación.
- Solicitud de jubilaciones activas.
- Recibos de autónomos.
- Ceses de actividad.
- Altas y bajas en Convenio Especial.

ASESORÍA Y GESTIÓN FISCAL:

- Tratamiento y procesado de la contabilidad de la empresa.
- Confección de libros.
- Confección de los modelos fiscales trimestrales.
- Confección del modelo fiscal informativo anual.
- Declaraciones de Renta de las Personas Físicas y del Impuesto sobre el Patrimonio.
- Arrendamientos por ingresos de locales de alquiler.
- Gestión de subvenciones.
- Recursos en vía administrativa y ante Tribunales Económico-Administrativos.
- Representación ante procedimientos tributarios.

ASESORÍA Y GESTIÓN:

- Procesado de la contabilidad de la empresa y conciliación bancaria.
- Renovación de certificados electrónicos.
- Confección de modelos fiscales trimestrales y anuales.
- Inscripción, legalización de libros y depósito de cuentas en el Registro Mercantil.
- Confección del modelo fiscal informativo anual de operaciones con terceras personas.
- Asesoramiento y elaboración de precontratos y contratos societarios.
- Recursos en vía administrativa y ante Tribunales Económicos - Administrativos.



www.cafesybares.com

INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: Objetivos, servicios y actividades.
SOCIOS: Boletín informativo, normativa, compro, vendo, consultas y ofertas de proveedores. Información general y de actualidad.

PROMOCIONES: Ruta de bares por la ciudad y comarcas.
VAMOS DE COPAS: Fiestas en las zonas de marcha.
BUZÓN DEL ASOCIADO: Dudas, consultas y sugerencias.

Zaragoza sabe bien

saboreazaragoza
TASTING ZARAGOZA



Zaragoza
AYUNTAMIENTO