

CAFÉS & BARES

Nº352

ZARAGOZA & PROVINCIA

INVIERNO 2024

“La Corona de los Valles”

de Brasserie Fire.

MEJOR TAPA DE ZARAGOZA Y PROVINCIA 2024



CAFESYBARES.COM

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

—
DESCUBRE
ZARAGOZA
PROVINCIA

Porque no
hace falta
hacer miles
de kilómetros
para llegar al
paraíso...

descubrezaragozaprovincia.es
#venyquédatecerquita
#descubreZaragozaprovincia



**DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA**

Sumario



EN PORTADA, LA "CORONA DE LOS VALLES" de BRASSERIE FIRE
MEJOR TAPA DE ZARAGOZA Y PROVINCIA 2024.

Plato principal.

- 04** Entrevista a
Amparo Cuéllar.

Entrevista.

- 06** El Bosque de Brueba.

Algo de Historia.

- 08** 25 años de
La Lata de Bombillas.

Ruta Bares.

- 10** La hostelería
de Miralbueno.

Invitados.

- 16** Quesos TGT.
Ahuyentalobos.

Con Sabor Propio.

- 18** Receta de Rabo de Toro
con Parmentier de Patata.
Casa Nogara.

Gastroback.

- 20** Ganadores XXIX
Concurso de Tapas de
Zaragoza y Provincia
2024.

- 24** "Corona de los Valles"
es la Mejor Tapa de
Zaragoza 2024

Zaragoza Ciudad.

- 26** Zaragoza Ilusiona en
Navidad.

Turismo Aragón.

- 28** Nieve en Aragón.

Formación.

- 30** Cursos para trabajadores y
trabajadora de hostelería.

- 32** Cursos para formar parte
de nuestra bolsa de
empleo

- 32** Semifinales de XXIX
Concurso de Tapas de
Zaragoza y Provincia.

Un brindis por...

- 34** Bienvenida a nuevos
socios.

Editorial



JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES.

Hace unos días finalizaba la **XXIX Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia**, una edición de récord no sólo en participación – con un total de 152 establecimientos inscritos, lo que supone un incremento de un cuarenta por ciento con respecto a la XXVIII Edición – sino también en venta de tapas, habiendo superado holgadamente las 110.000 unidades de tapas vendidas.

Este evento, **decano en su género en España**, evidencia una vez más la creatividad innata de los negocios hosteleros de nuestra provincia y contribuye a dinamizar el consumo en un mes tradicionalmente de menor actividad.

Y, casi sin apenas darnos cuenta, afrontamos la etapa final de este año 2024, un periodo cargado de celebraciones sociales vinculadas a la festividad navideña y que, en muchas ocasiones, se desarrollan en bares, restaurantes, cafeterías, pubs: encuentros con antiguos amigos, familiares, compañeros de trabajo, etc.

Se avecinan días de intenso trabajo, que afrontamos con nuestra mejor disposición de servicio. **¡Aprovecho para desearos a todos y a todas unas felices navidades, y mis mejores deseos para el próximo año 2025!•**

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

Plato Principal



Amparo Cuéllar

Directora General de Innovación
y Promoción Alimentaria del Gobierno De Aragón

Amparo Cuéllar Hernández es actualmente la Directora General de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón. Fue nombrada en septiembre de 2024, asumiendo el cargo tras una destacada trayectoria en el sector del marketing agroalimentario y bodeguero.

Antes de incorporarse al gobierno, trabajó como directora de Marketing y Comunicación en Fundación Ibercaja y previamente ocupó puestos clave en Viñas del Vero, González Byass, y Cavas Vilarnau, acumulando más de 30 años de experiencia en promoción y defensa de productos agroalimentarios. En su actual rol impulsa estrategias para promocionar los productos aragoneses tanto en mercados nacionales como internacionales.

Amparo Cuéllar considera que la promoción efectiva y estratégica de los alimentos de Aragón es clave para posicionar a la región como referente en calidad agroalimentaria.

Amparo, usted cuenta con una amplia experiencia en el sector agroalimentario, particularmente en el ámbito del marketing. ¿Qué aspectos de su trayectoria considera que han sido clave para asumir su rol actual?

El conocimiento del sector y de los profesionales que trabajan en él, la capacidad de adaptación a diferentes entornos cambiantes, la perspectiva y la serenidad que te da el haber pasado por diferentes empresas, el haber trabajado con personas muy diferentes con estilos de dirección muy variados así como el aprender a relativizar y a establecer prioridades.

Desde su nombramiento, ¿cómo ha sido el proceso de transición hacia la gestión pública tras años en el sector privado?

De un intenso aprendizaje sobre todo en terminología y procedimientos. Me está gustando mucho cómo se trabaja en la Administración, la profesionali-

dad, dedicación de los diferentes equipos así como poder conocer y aprender de grandes profesionales que está al frente de las diferentes áreas y servicios.

¿Cómo ha influido su paso por empresas como Viñas del Vero y González Byass en su visión sobre la promoción de productos agroalimentarios?

El paso por ambas empresas ha marcado mi personalidad profesional. La experiencia en **Viñas del Vero** fue muy especial porque tuve la suerte de desarrollar una estrategia promocional global desde una bodega en el Somontano oscense, una bodega a la que vi hacer y con la que tuve el privilegio de crecer a la vez que se desarrollaba un proyecto realmente innovador y diferencial basado en una sola marca.

En **González Byass**, fue muy diferente debido a que es una multinacional en la que trabajé con muchas referencias distintas, desde vinos a spirits, jereces y

“La tecnología es fundamental para el futuro de nuestros productos agroalimentarios.”

marcas de distribución como ron, mezcal o champagne, en la que desde un punto de vista global tenía que aplicar la promoción en el consumidor local en el mercado nacional. Disfruté de dos mundos conceptualmente similares, pero desde el punto de vista de la promoción completamente diferentes.

Innovación agroalimentaria:

Uno de sus objetivos es fomentar la innovación en el sector. ¿Qué áreas identifican como prioritarias para impulsar esta innovación en Aragón?

Estamos trabajando en procesos y servicios para ofrecer soluciones creativas y atractivas a las necesidades de los diferentes tipos de consumidores.

Además, se está investigando para conseguir mejorar la productividad a través de la aplicación de innovaciones, desarrollos tecnológicos y biotecnológicos.

¿Qué papel cree que juega la tecnología en mejorar la sostenibilidad y competitividad de los productos agroalimentarios aragoneses?

La tecnología es fundamental para el futuro de nuestros productos agroalimentarios ya que permiten mejorar la eficiencia y la productividad de las explotaciones con el consecuente aumento de la rentabilidad. Además, el uso de tecnologías innovadoras, la inteligencia artificial, los datos sintéticos, el internet de las cosas, el big data en la seguridad alimentaria, la biocomputación o la robótica están ya aquí. Gracias a todo ello se pueden predecir los patrones climáticos que permiten optimizar la gestión de los cultivos, simular escenarios futuros que permiten tomar decisiones más acer-

tadas y precisas, rastrear cada uno de los eslabones de la cadena de producción y suministro o automatizar tareas, entre otras muchas cosas.

Recientemente mencionó la importancia de eventos como SIAL París para posicionar los alimentos de Aragón en mercados internacionales

¿Cuáles son los mercados más estratégicos para los productos aragoneses y cómo planea fortalecer su presencia en ellos?

Nuestra presencia en ferias y eventos internacionales del sector agroalimentario se va a reforzar en los próximos años para afianzar el conocimiento de nuestros productos y marcas. Respecto a los mercados, Europa es nuestro mercado natural pero la presencia en Estados Unidos, Canadá, Centroamérica y Suramérica es prioritaria, así como el desarrollo de mercados como el asiático.



Futuro del sector

A largo plazo, ¿cómo visualiza la evolución de la marca “Alimentos de Aragón”?

Como el referente español en productos de calidad en todos los ámbitos de la agroalimentación tanto a nivel nacional como internacional. Tenemos que ser capaces de convencer al consumidor de que los productos que elaboramos en Aragón son diferenciales por su origen, cualidades organolépticas, autenticidad y sabor para que sea nuestro mejor prescriptor y embajador de la marca “Alimentos de Aragón”. •

El Bosque de Bruba

Un entorno idílico

Entrevista a Cristina Palacio, Gerente del Restaurante.



G

astronomía en un ambiente idílico.

Ven a descubrir **El Bosque de Bruba**, una experiencia de reencontrarse con la naturaleza en plena ribera del Ebro, disfrutando de la tranquilidad arbolada, acompañada de una gastronomía variada con especialidades en arroces, pollos asados, bocatería y una selección de coctelería.

Conocemos más de cerca este espacio gastronómico que no dejará indiferente a nadie.

Antes de nada ¿Por qué el nombre El bosque de Bruba? ¿Cuál fue la inspiración detrás de la creación de El Bosque de Bruba?

Pues este local se llamaba *La Playa de los Ángeles*, fue un espacio muy conocido, los zaragozanos lo regentaban desde hace 50 años, la Ribera del Ebro con la Expo ganó mucho con las inversiones de los licitadores, se remodelaron todos los edificios y aquí se hizo un edificio nuevo pegado al de siempre, pero desde la pandemia, parece como que los zaragozanos se olvidaron de él, cuando yo llegue me pareció un sitio con mucha magia, le dí muchas vueltas al nombre y me sentaba muchos días en cada una de las terrazas que perimetran estos dos edificios y las sensaciones eran de naturaleza, verde, hojarasca, árboles frondosos, de ahí de ese lujazo en el centro de Zaragoza, con vistas al Pilar, surgió EL BOSQUE y BRUBA, es por mis hijos, ellos siempre me apoyan en mis locuras, y este proyecto lo quería hacer muy mío.

¿Por qué decidiste dedicarte a la hostelería?

Mi carrera en la hostelería viene de muy lejos, de siempre quería ser cocinera y anfitriona, me encantan las sobremesas, las celebraciones y comer. Y ser partícipe de alguna manera de las personas que entran en mi casa. Se puede decir que la vida me ha hecho ser muchas cosas..., pero si alguien me pregunta a qué me dedico, soy cocinera

¿Qué características hacen único y diferente al restaurante en comparación con otros en Zaragoza?

Yo no sé si lo definiría como restaurante. Aquí intentamos dar servicio desde las 9h a las 24h con nuestras cartas de desayuno, vermut, comida, coctelería, cenas y postres. También tenemos espacios para todos los gustos: terrazas en el andador, en la Ribera, enfrente del parque infantil, chillout y en la interior barra, cafetería, comedor.



Creemos que el espacio te atrapa. Suele pasar que vienen a desayunar y están tan a gusto que se van por la tarde, y eso es lo que queremos para nuestras visitas que se sientan como en casa y que consigamos ofrecerles infinidad de servicios a cualquier hora del día.

¿Cuáles son vuestras especialidades?

Nuestra especialidad es todo hecho en casa y coctelería clásica y de autor

¿Qué aspectos destacaríais del menú? ¿Qué platos son los más populares entre los comensales?

Tenemos menús de grupos, y lo que ofrecemos para comer los viernes, sábados y domingos es la FÓRMULA PAELLA, consta de tres entrantes y paella, que cambiamos todas las semanas y pueden acompañarla de postres y cócteles de nuestra carta.

Platos populares, cualquier paella (clásica o innovadora) gustan mucho. Por



las mañanas triunfa el brioche con mermeladas caseras, a la hora del vermut la tapa Cenicienta (que ha sido semifinalista en el concurso tapas del 2024), para merendar o cenar la tostada de boquerones, yogurt con straciatella y sorbete de limón.

¿Cómo seleccionáis los ingredientes para vuestras recetas? ¿Dais prioridad a productos locales o de temporada?

Me gustan mucho las frutas y las verduras para cocinar y trabajamos siempre con producto de temporada, de siempre me ha gustado esperar el momento para comer lo que nos da la naturaleza e intento estar informada de las novedades de productos locales

¿Hay opciones especiales para dietas específicas como vegetarianas, veganas o sin gluten?

Gracias a las paellas no tenemos problema en adaptar la Fórmula, además que



nos encanta ofrecer la mayoría de nuestros platos y platillos para vegetarianos, veganos y sin gluten.

¿Qué novedades ofrecéis actualmente en concepto de nuevos menús, experiencias gastronómicas, o iniciativas sostenibles?

Hemos ampliado las FÓRMULAS, ahora ofrecemos fórmula *brunch* y fórmula *tarde*. También pueden alquilarnos los espacios para celebrar eventos con o sin buffet.

Planes para el futuro ¿nos adelantas alguno?

Por el momento llevamos un año y queremos consolidar todo lo que hacemos y que se nos conozca, somos gente muy inquieta y siempre se nos ocurren cosas.

Nos gustaría hacer conciertos, monólogos y sobre todo que nos asociaran con todas las estaciones, ya que estamos abiertos todo el año.●

La Lata de Bombillas

25 años iluminando la escena musical zaragozana

ENTREVISTA A JAVIER BENITO



Fotos: Jaime Oriz

L

a emblemática sala de conciertos **La Lata de Bombillas** celebra este año su 25º aniversario, consolidándose como uno de los espacios culturales más icónicos de la ciudad de Zaragoza.

A lo largo de un cuarto de siglo, esta pequeña sala ha sido testigo del paso de innumerables artistas locales, nacionales e internacionales, convirtiéndose en un referente de la música en vivo y en un pilar fundamental para la escena independiente con más de **140.000 espectadores y 2.000 conciertos** a lo largo de estos años.

Y con apenas 99 espectadores de aforo.

¿Cómo surge el nombre y el proyecto de la Lata de Bombillas? ¿Qué te inspiró a fundar La Lata de Bombillas hace 25 años?

¡La pregunta! El nombre surgió después de darle mil vueltas, pero a decir verdad, nunca nos hemos puesto de acuerdo entre nosotros del momento en el que surgió la idea, la conexión entre latas y bombillas. Lo que sí te puedo decir es que la influencia de El Niño Gusano y su canción “El Hombre Bombilla” formó parte del proceso, estábamos en un momento muy Niño Gusano.

Es la pregunta que más me han hecho en estos 25 años y como no tengo una respuesta clara se me ocurrió durante la pandemia hacer un concurso de mi-

correlatos en el que los participantes debían dar una respuesta al origen del nombre. Inventarse ese momento en el que el nombre de La lata de bombillas ve la luz. La idea era publicar la colección de textos de los participantes en un pequeño libro, pero entre unas cosas y otras, no se llegó a editar y es una de las cosas que tengo claro que han de hacerse en este 25 aniversario.

¿Cuál fue el primer grupo que pisó el escenario de La Lata de Bombillas? ¿Aún queda el recuerdo?

La Habitación Roja. Fue un sábado 25 de septiembre, justo dos semanas después de abrir. Yo organizaba el 1 de octubre un festival por el aniversario del Shaman en el que tocaban los valen-



cianos y, a sugerencia de Pedro Vizcaíno, manager del grupo y capo del sello zaragozano Grabaciones en el Mar, lo hicimos a modo de fiesta de presentación. No sólo queda el recuerdo y el cariño, si no que el concierto se ha repetido en el 10º, 15º, 20º y este mismo 25 de septiembre, en el 25 aniversario. Son un amor y nosotros estamos muy agradecidos a Jorge y Pau.

¿Cómo estás viviendo el 25 aniversario de la sala?

Con muchísima intensidad. Muchos recuerdos y emociones. Mucho cariño por parte de los grupos y del público. Todos han querido participar. Está siendo agotador, pero muy, muy, muy bonito.

A lo largo de estos años, ¿cuáles consideras que han sido los mayores hitos de La Lata de Bombillas? ¿Cuál ha sido el momento más memorable de estos 25 años?

El mayor hito es sin duda la permanencia. El no rendirnos en los momentos difíciles, seguir fieles a nosotros mismos y hacer lo que nos gusta. No es nada fácil aguantar 25 años en un sector tan difícil y duro como el de la música en vivo y más aún desde una pequeña sala con las limitaciones propias de su tamaño.

El momento más memorable creo sería

“la procesión de las bombillas”. Cuando cambiamos de ubicación había que trasladar la icónica lata que corona nuestro escenario y lo de cargarla en una furgoneta sin más no nos pareció una opción habiendo la posibilidad de llevarla en procesión hasta su nuevo hogar. Nos acompañaron decenas de devotos ataviados para la ocasión, incluido el cuerpo de manolas con sus peinetas. Pedimos permiso al ayuntamiento, nos escoltó la policía.

Hubo nervios porque amenazaba lluvia, de hecho llovió, pero salimos y fue increíble. Al llegar a la sala, Sergio Vinadé, de Tachenko, cantó *Mediterráneo* de Serrat desde un balcón a modo de saeta y acto seguido la entramos y subimos a su lugar al grito de “arriba con ella”. Inolvidable.

A lo largo de tu experiencia como profesional, ¿Cómo has vivido la evolución de las salas de música? Muchas se quedaron por el camino y La Lata de Bombillas siguió andando... ¿Cómo afrontaste este reto de continuar?

Con muchísima cabezonería, esfuerzo y altas dosis de inconsciencia. Sin pensar demasiado en el futuro, simplemente a unos meses vista, a los próximos conciertos.

Yendo concierto a concierto, mes a mes, año a año nos hemos plantado en estos 25 sin ser realmente conscientes de ello.



¿Cómo te sientes al mirar hacia atrás y ver todo lo que has logrado en estos años?

Orgulloso y feliz. Ha habido momentos duros, bastante duros, pero cuando he estado a punto de tirar la toalla siempre ha habido un concierto que me ha removido las tripas y me ha dado fuerza e ilusión para seguir. La música en vivo ha sido el motor a lo largo de estos años.

¿Qué planes tienes para el futuro de La Lata de Bombillas?

Disfrutar de este increíble año. Descansar un poco y seguir igual, concierto a concierto, mes a mes, año a año mientras la ilusión y la música en directo me den fuerzas para continuar. •

LA LATA DE BOMBILLAS
C/ DE ESPOZ Y MINA, 19. 50003. ZARAGOZA.
TEL. 656 23 05 97
WWW.LALATADEBOMBILLAS.ES

La hostelería de Miralbueno

El barrio de Miralbueno, en Zaragoza, se ha convertido en un auténtico referente gastronómico de la ciudad. A través de una oferta rica y variada, sus locales hosteleros combinan tradición, creatividad y hospitalidad, convirtiendo cada visita en una experiencia única.

D

esde cafeterías acogedoras hasta restaurantes innovadores, **Miralbueno** tiene algo especial para todos. En este reportaje, exploramos en profundidad algunos de los establecimientos más destacados del barrio, cada uno con su propia personalidad y propuesta.

El auge de la hostelería en **Miralbueno** refleja la vitalidad y la diversidad de este barrio zaragozano. Con una oferta que combina tradición y modernidad, estos locales no solo satisfacen los gustos de los vecinos, sino que también atraen a visitantes de toda la ciudad. Cada establecimiento aporta su propia esencia, contribuyendo a hacer de **Miralbueno** un destino gastronómico diverso.



EL COCINERO DE MIRALBUENO

Innovadora y novedosa gastronomía sofisticada

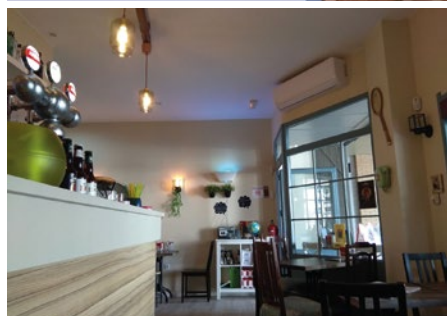
EL COCINERO DE MIRALBUENO, UNO DE LOS LUGARES DE ZARAGOZA donde podrás probar un chuletón de ternera Wagyu, una de las más exclusivas del mundo.

Este establecimiento abrió sus puertas en el barrio de Miralbueno y se ha ganado fama entre los aficionados a la cocina fusión por su mezcla de sabores de la cocina mediterránea, asiática y mexicana. Así lo explica David Sánchez Gómez, el propietario de El Cocinero de Miralbueno, donde es posible degustar la mejor carne del mundo. En su carta, además de este chuletón de ternera japonesa, figura un cachopo relleno de cecina y queso escamozza, “con un toque ahumado”, “Toda nuestra carne procede de La Finca, una de las carnicerías 'gourmet' más importantes de España”.



Desayunos, almuerzos, comidas, cenas... **El Cocinero de Miralbueno** se caracteriza por la calidad de su producto, donde se pone mucho esfuerzo y cariño. Desde arroces hasta especialidades de la finca como el chuletón de angus o el solomillo de ternera, sin olvidar que el 95% de su carta es sin gluten.

PZA. DE LOS LAGOS AZULES, 7. - TEL: 976 05 00 58



MACALANIA

La delicia de lo cotidiano.

MACALANIA SE PRESENTA COMO UN ACOGEDOR RINCÓN EN MIRALBUENO, donde la pasión por la repostería se traduce en una oferta irresistible de tartas y bizcochos. Este pequeño café se ha convertido en un punto de encuentro para los amantes de los desayunos gourmet, ofreciendo una variedad de opciones que van desde clásicos como tostadas con aguacate hasta elaboraciones más innovadoras.

Su ambiente cálido y familiar invita a los clientes a disfrutar de un momento de relax, ya sea en solitario o en buena compañía. Además, la atención al detalle en la presentación de sus productos y la calidad de los ingredientes utilizados son características que destacan en cada bocado. **MACALANIA** se ha ganado un lugar especial en la comunidad, convirtiéndose en un lugar ideal para comenzar el día con energía y dulzura.

PZA. DE LOS LAGOS AZULES, 4. - TEL: 646 88 29 27



OISI DON GOURMET

Productos selectos para comprar y consumir

HÍBRIDO ENTRE TIENDA Y RESTAURANTE. Ofrecen productos de alta calidad para venta y consumo, vinoteca, quesos, jamones, productos del mar...

OISI Don Gourmet combina una tienda de productos gourmet y delicatessen con un restaurante y vinoteca. Ofrecen desayunos, vermouths, comidas y cenas, permitiendo degustar productos expuestos y carta de tapas, raciones y platos. Organizan catas para degustación de diversos productos.

Catas de vinos para grupos. Quesos y Jamones de alta calidad, productos del mar frescos y exquisitos. Cestas regalo personalizadas para celebraciones.

C° DEL PILÓN, 80, LOCAL. - TEL: 976 37 14 49



LIMBO

La vanguardia en Miralbueno

LIMBO, EL NUEVO GASTRO BAR DE MIRALBUENO. Su propietario, Diego Teresa, ha diseñado un local diferente para cada momento del día. **Limbo** es un gastro bar distinto, buscando que la gente pueda disfrutar de cada tramo del día.

El desayuno gira alrededor de un brunch, así como también un desayuno clásico donde encontrarás, tostadas, crepés, granola bowl y los clásicos como la tortilla de patata. el cliente es el que elige. En el vermouth cada tapa, ración, tiene su propio estilo. Para la comida y cena se dispone de otra carta donde se puede optar por raciones a compartir, con un recorrido a diferentes cocinas del mundo. También dispone del plato del día y siempre recomendamos acabar con un final feliz, disfrutando de nuestras tartas caseras. No olvidemos mencionar, nuestra decoración y ambiente muy cuidado, para optar y relajarte tomando tus mejores copas.

C/ DE LOS LAGOS DE CORONAS, 10. - TEL: 976 21 24 56

Ruta Bares



ENTRE DOS

Perfecto para compartir.

COMO SU NOMBRE INDICA, ENTRE DOS ES UN ESPACIO PENSADO PARA COMPARTIR.

Entre Dos es un bar que celebra el arte del tapeo y la comida para compartir. Su carta incluye una amplia variedad de tapas, raciones y platos pensados para disfrutar en compañía.

Desde las tradicionales croquetas y tortillas hasta opciones más innovadoras como las brochetas de langostino con salsa de mango, **Entre Dos** ofrece algo para cada gusto. Su ambiente animado y su atención al cliente lo convierten en un lugar perfecto para reuniones informales con amigos o familia.

LAS DELICIAS DEL TAPEO

Un clásico renovado.

Tradición en cada bocado.

LAS DELICIAS DEL TAPEO ES UN HOMENAJE A LA TRADICIÓN DEL TAPEO ESPAÑOL. Llegaron al barrio de Miralbueno en 2018 y abrieron al público el 4 de mayo.

Su barra está repleta de opciones irresistibles, desde gambas al ajillo hasta montaditos de solomillo con queso brie. Especialidad en tapeo y su plato estrella son las paellas (de marisco, mixta, de carne etc.).

La calidad de sus ingredientes y el cuidado en la preparación hacen que cada tapa sea una experiencia gastronómica única. Además, su amplia selección de vinos y cervezas artesanales complementa perfectamente la carta, haciendo de este bar un referente.

BAR EL 29

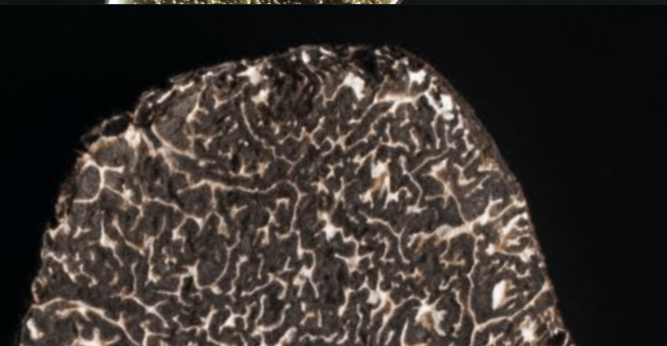
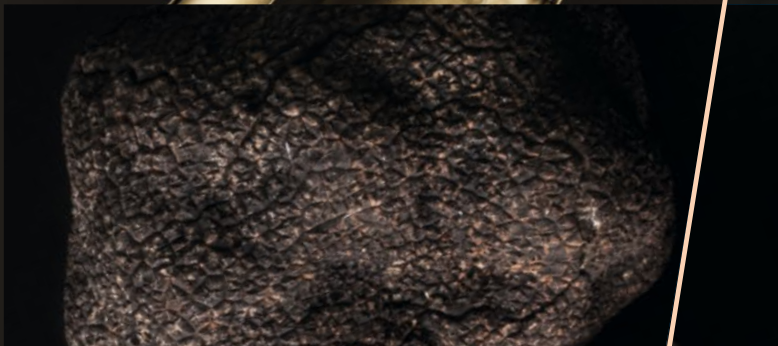
Sabores Únicos

EL 29 ES UN RESTAURANTE QUE APUESTA POR LA INNOVACIÓN EN CADA PLATO. Su carta, que cambia según la temporada, incluye combinaciones atrevidas que sorprenden y deleitan a partes iguales.

Platos como el pulpo con espuma de patata trufada o el solomillo con reducción de vino tinto y frutos del bosque son solo algunos ejemplos de su propuesta creativa. Además, su selección de vinos y cócteles completa una experiencia gastronómica que destaca por su originalidad y calidad.

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE
VES, ES.



aragonalimentos.es

 **GOBIERNO
DE ARAGON**

Ruta Bares



PICATÁN URBAN CAFÉ

El espíritu joven de Miralbuena.

Este café, con un estilo contemporáneo y urbano, ha conseguido destacar en el barrio por su enfoque fresco y desenfado.

Picatán Urban Café ofrece una carta variada que incluye desayunos saludables, brunches y meriendas. Su ambiente joven y su apuesta por los productos de proximidad lo hacen especialmente populares entre los más jóvenes.

CAMINO DEL PILÓN, 61. - TEL: 976 50 86 90

BOCAGUST

El arte del bocadillo.
Sabores que dejan huella.

PARA LOS AMANTES DE LOS BOCADILLOS Y LAS TAPAS, Bocagust es una parada obligatoria. Este local combina el sabor de lo clásico con toques modernos, ofreciendo una amplia variedad de bocados que satisfacen a cualquier paladar.

Desde bocadillos tradicionales hasta creaciones más atrevidas, siempre tienen algo que ofrecer a quienes buscan una comida rápida.

PZA. DE LOS LAGOS AZULES, 1. - TEL: 876 26 41 29

CAFETERÍA DE LA ESTACIÓN DE SERVICIO MIRALBUENO

Más que un alto en el camino

UBICADA JUNTO A LA ESTACIÓN DE SERVICIO DEL BARRIO, esta cafetería podría parecer un lugar de paso más, pero se ha ganado el cariño de los vecinos por ser mucho más que un sitio para repostar energía.

Sus desayunos completos, que incluyen café, zumo natural y bollería artesanal, son muy populares entre los clientes habituales y quienes visitan la zona. También es común ver a trabajadores locales disfrutar de su menú del día, que ofrece platos sencillos pero bien elaborados.

Además, su ambiente relajado y el trato cercano del personal hacen que esta cafetería sea un lugar ideal tanto para viajeros como para residentes.

AVDA. DE LOGROÑO, 42. - TEL: 976 53 49 47

SEGÚN EL ESTUDIO 'HÁBITOS DE CONSUMO DE REFRESCOS EN HOSTELERÍA'
ELABORADO POR CS ON RESEARCH PARA COCA-COLA EUROPACIFIC PARTNERS.

El refresco favorito de los aragoneses:

en envase de vidrio, acompañado de patatas bravas y en una terraza

- El entorno urbano es el lugar elegido por el 73 % de los aragoneses para disfrutar de un refresco, por delante de la playa o el pueblo. Y, por supuesto, en verano (76 %).

- Un 69 % de los encuestados lo tiene claro: las patatas bravas son el perfecto acompañamiento para su refresco, por delante de las croquetas y la tortilla de patata.

- El 87 % de los encuestados se decanta por el envase de vidrio, lo que demuestra la tendencia social hacia la sostenibilidad.

- El 63 % de los aragoneses elige Coca-Cola como su refresco favorito.

¿Dónde y cómo prefieren los aragoneses disfrutar de su refresco favorito?

Según el reciente estudio 'Hábitos de consumo de refrescos en hostelería', elaborado por CS On Research para Coca-Cola Europacific Partners, la ciudad es el mejor lugar para consumir estas bebidas (73 %), preferiblemente en compañía de amigos (69 %) y junto a unas patatas bravas (69 %). Y siempre, en envase de vidrio (87 %). Y es que, si bien las playa y los pueblos son lugares a los que los aragoneses acuden en sus vacaciones y tiempo libre, las urbes se sitúan en el primer puesto a la hora de elegir un lugar para disfrutar de un refresco. Así lo reconoce el 73 % de los encuestados, mientras que los pueblos y las playas solo alcanzan el 35 %.

En barra, en mesa o en terraza... Pero siempre con amigos

Las terrazas se coronan como la ubicación preferida para el 83 % de los aragoneses cuando se trata de disfrutar de un refresco. Y, por supuesto, en verano (76 %) y primavera (21 %).

Teniendo en cuenta que la socialización forma parte de nuestra idiosincrasia, salir a tomar un refresco se convierte en una de las actividades sociales preferidas y, para el 69 % de los encuestados, hacerlo en compañía de amigos es lo ideal. La pareja es la siguiente elección, con un 57 %. Además, la interacción es esencial: a más de ocho de cada diez personas (88 %) les encanta conversar con familiares, amigos o conocidos. Otras actividades donde a los aragoneses les gusta disfrutar de un refresco son el cine (22 %), ir a un concierto (16 %), las competiciones deportivas (14 %), y las discotecas (14 %).

Además, según este research, se suele salir a disfrutar de un refresco un promedio de 1,6 veces a la semana, sobre todo los sábados (45 %), seguido de los viernes (36 %). El lunes es el día menos escogido por los aragoneses, sin apenas elección por parte de la población de la región.

El refresco, mejor con unas 'bravas' y por la tarde

Pero ¿qué sería de un refresco sin un buen acompañamiento? Tapas, aperitivos, raciones, etc. La oferta y variedad de la gastronomía española permiten a los consumidores acompañar su bebida de los mejores bocados. El estudio apunta que las patatas bravas son las indiscutibles reinas acompañando el refresco del 69 % de los encuestados. Aunque las croquetas (42 %), la tortilla de patata (35 %) y el jamón ibérico (26 %) también tienen sus fieles seguidores, no logran desbancar a las patatas bravas del primer puesto.

Respecto a la hora de consumo, el 66 % prefiere la tarde, frente al 18 % que se decanta por la hora del aperitivo y el 8 % que por la cena.

Mejor en vaso ancho, con hielo, rodaja de limón y sin azúcar

En cuanto al modo de consumo, el 71 % de los aragoneses prefiere su refresco en vaso ancho, el 89% con hielo y al 68 % le gusta acompañarlo con rodajas de limón. Por otra parte, el 65 % de los entrevistados prefiere los refrescos sin azúcar, principalmente para reducir el consumo de calorías (34%) y porque son más saludables (26 %). Frente a ello, el 35% prefiere los refrescos con azúcar, como principal causa, por su sabor (28%).



Por último, la marca favorita de los aragoneses es Coca-Cola, refresco elegido por el 47 % de los encuestados.

Apuesta por el vidrio en la hostelería

Los datos de este estudio muestran, además, que el envase de vidrio ofrece una oportunidad de crecimiento a los negocios de hostelería. La exclusividad de este envase para el sector le permite diferenciarse con una oferta más atractiva. En este contexto, Coca-Cola Europacific Partners ha puesto en marcha un plan para potenciar el uso del vidrio en la hostelería. Según Rubén Casado, director de Desarrollo de Negocio de Coca-Cola Europacific Partners, "los resultados de este estudio evidencian algo que veníamos detectando desde hace muchos años: que el vidrio es un envase muy atractivo para el consumidor y aporta un valor diferencial para el sector hostelero. A su diseño reconocible, y al hecho de proveer una mejor experiencia de consumo, se añade que, gracias a sus 25 vidas de media –unos 6 años– estamos ante el envase más sostenible. Esta es la razón por la que nos esforzamos para incrementar la presencia de este envase en el sector de hostelería, ya que estamos seguros de que ofrece ventajas competitivas y de negocio a los establecimientos que disponen de ellos".

Según el último informe de sostenibilidad de Coca-Cola en España, el 92,7 % del vidrio que produce es retornable. La gestión sostenible de los envases es uno de los principales retos de la compañía, que trabaja para utilizar menos materiales en los procesos productivos, y recoger y reciclar todos los que se utilizan. •

Quesos TGT

A través de su marca **Ahuyentalobos**, afianza su posición en el segmento gourmet con esta colaboración. La fusión de sus quesos con el jamón ibérico de **Enrique Tomás** ofrece una experiencia gastronómica única.

ASÍ EMPEZÓ TODO...

Érase una vez una granja inaudita.
En esta granja habitan orgullosos y bravos personajes.
La Descarriada, una oveja temible y desafiante.
La Cabreada, una cabra intensa e irreverente.
La Vakalao, una vaca juerguista e insolente.
Ahora se une al equipo El Bandido, un cerdo embaucador y de fino paladar.
Ellos son capaces de ahuyentar lobos.
Ellos son los indomables de TGT.
Juntos crean maridajes únicos, de gran sabor, intensidad y personalidad.



Enrique Tomás, líder en la selección de jamón ibérico y la empresa más importante del mundo en su comercialización, y **Quesos TGT**, principal fabricante y distribuidor de quesos del país, han presentado un nuevo producto en colaboración: "El Bandido" de Ahuyentalobos, un queso de oveja madurado con jamón ibérico. Este nuevo producto se presenta bajo la marca Ahuyentalobos de Quesos TGT, y combina dos tesoros de la Península Ibérica: el queso de oveja y el jamón ibérico.

El Bandido ofrece una nueva experiencia al fusionar la suavidad del queso de oveja madurado de Quesos TGT con lascas de jamón ibérico, curado por Enrique Tomás durante 24 meses. Este queso tradicional se elabora con leche pasteurizada de oveja y un tratamiento de corteza antifúngica que preserva sus intensos matices organolépticos. Su maduración, a partir de dos meses, le otorga una textura y un sabor incomparables, perfectos para aquellos que buscan lo mejor de la gastronomía española.

El Bandido encarna la tradición de la quesería artesanal, la calidad y también

la innovación. Este nuevo producto se une a la pandilla conformado por las nombradas "Las indomables de Ahuyentalobos de Quesos TGT"; una serie de personajes icónicos que representan diferentes sabores del grupo.

El jamón ibérico que incluye El Bandido no solo destaca por su exquisito sabor, sino también por sus propiedades nutricionales. Rico en antioxidantes, hierro y triptófano, es un alimento que cuida el corazón, combate la anemia y mejora el estado de ánimo, haciendo de este queso una opción no solo deliciosa, sino también recomendable.

"Para nosotros es un paso muy importante en nuestro objetivo de poner el jamón en el lugar que se merece. Quesos TGT es para nosotros la mayor referencia del queso, por lo que es un orgullo enorme presentar 'El Bandido' de Ahuyentalobos con ellos. Este nuevo cobranding refuerza nuestro compromiso por seguir innovando sin perder nuestras raíces. Estamos convencidos de que os va a sorprender a muchos, porque es una fusión única de tradición e innovación" ha comentado **Enrique Tomás**, CEO y Fundador de la marca de jamón ibérico.



Por su parte **Sergi Ballell**, director general de **Quesos TGT** afirma que "En **Quesos TGT** siempre hemos apostado por la calidad y la innovación, y '**El Bandido**' de **Ahuyentalobos** refleja perfectamente esos valores. La colaboración con Enrique Tomás ha sido una experiencia enriquecedora, ya que ambos compartimos la pasión por llevar productos auténticos y de alta calidad a las mesas de los consumidores. Estamos orgullosos de presentar un producto que no solo respeta la tradición, sino que también se atreve a romper moldes. Y aún más orgullosos del compañero de viaje para este proyecto."●

¿UNA CERVEZA CON MENOS KCAL QUE UN BROCOLI?



LA ÚNICA
CERO AZÚCAR

**AMBAR
TRIPLE ZERO**

CERO
ALCOHOL

CERO
AZÚCAR

CERO
CO₂ POR COMPENSACIÓN
DE SUS EMISIONES

1900

AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS

RECETA DE:

RABO DE TORO CON PARMENTIER DE PATATA CASA NOGARA

Tradición en cada plato.

El **Rabo de Toro con Parmentier** de **Casa Nogara** transmite todo el sabor de la cocina de siempre, con un toque muy personal marcado por las manos y el saber hacer de **Miriam El Harrati**, la jefa de cocina del restaurante.

Disfruta mientras se va preparando...

INGREDIENTES

- RABO DE TORO 1 KG
- 1 PIMIENTO ROJO
- 2 PIMIENTOS VERDES
- 1 CEBOLLA
- 1 VASO DE VINO TINTO
- SAL
- PIMIENTA
- ESPECIAS AL GUSTO

Para la parmentier de patata

- 3 PATATAS
- 1 VASO DE LECHE
- MANTEQUILLA 150 GR
- SAL
- PIMIENTA

PREPARACIÓN

1| Elaboración de la carne:

Salpimentamos toda la carne y la sofreímos hasta que obtenga un tono dorado. Reservamos.

Se cortan las verduras en cuadrados de unos 2 cm, se añaden las especias al gusto y se saltean las verduras unos 5 min a fuego medio, se añade el vino tinto y se cocina hasta que se evapore el alcohol. Se añade la carne y añade agua hasta cubrir. Se tapa y se cocina **3 horas a fuego lento**. Miraremos si la carne se despegas del hueso, entonces estará listo.

2| La parmentier de patata:

Coceremos las patatas con agua y sal **20 minutos**, pasado el tiempo, se cuecen, se pelan y se pasa por un pasapurés, y se añade la mantequilla en pomada, se calienta la leche en un cazo aparte y se le añade a la mezcla poco a poco hasta obtener la textura deseada..



Receta elaborada por

Miriam El Harrati

Jefa de cocina (Casa Nogara)

Para degustar este receta y otras especialidades:

CASA NOGARA

C/ Bruno Solano, 3. 50006, Zaragoza.

Teléfono: 876 714 571

Horario: de 12.00 a 16.00 y de 20.00 a 23.30.

Descanso: domingo noche y lunes, cerrado.

MONASTERIO de las VIÑAS 0,0

0,0% alcohol, 100% sabor



La “Corona de Los Valles” de Brasserie Fire se convierte en la mejor Tapa de Zaragoza y Provincia 2024.

Adrian García, de Brasserie Fire, logra el máximo reconocimiento en la XXIX Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia, el Certamen Oficial más antiguo de España. El segundo premio es para La Cava y el tercero para Ambigú El Foro.

Marengo Urban & Local Food se lleva el premio a la mejor tapa aragonesa “Aragón Alimentos Nobles”, mientras que la mejor tapa original es para Flash Alagón, la mejor tapa elaborada con Jamón de Teruel D.O.P es para O Fogar, la mejor tapa mediterránea para La Casa de la Marimorena, y la mejor Banderilla para La Ceci es el Almau.

Los reconocimientos otorgados por el público consumidor, en sus diferentes modalidades, han recaído en **Basho Café (Tapa más Popular)**, **Bistrónomo Tapas (Mejor Servicio)**, **El Forico (Mejor Barra)**, **El Truco (Mejor Tapa Apta para Celíacos)**, **Pollería San Pablo (Tapa más Sostenible)** y **Albergue de Morata, Flash Alagón y Asador Los Toneles (Mejores Tapas de establecimientos de provincia).**

Brasserie Fire ha logrado el premio a la **Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia** con su “**Corona de los Valles**”, una tapa elaborada con; esfera de suspiro de monja, relleno de guiso de ternasco de Aragón IGP al vino tinto de la D.O.P. Somontano, coronada con falso rubí esferificado de frutos rojos, marinados con chile chipotle caramelizado y cilantro encurtido, que ha conquistado al jurado de la XXIX Edición del Certamen Oficial más antiguo de España.



La Alcaldesa de Zaragoza, **Natalia Chueca**, con todos los finalistas y premiados del Concurso.



Tapa ganadora del Concurso de **Brasserie Fire**



José María Marteles, Presidente Asoc. Cafés&Bares.



Primer premio del Certamen para **Brasserie Fire**



Segundo Premio del Certamen para **La Cava**



Tercer Premio del Certamen para **Ambigú El Foro**

El **segundo premio** ha sido para **La Cava** con su tapa “**Cocurucho**”, cucurucho de borraja relleno con cuello de ternasco de Aragón IGP, chutney de melocotón de Calanda DOP y topping de jamón de Teruel DOP; mientras que el **tercer premio** se lo ha llevado **Ambigú El Foro**, con “**Cono de Ternasco de Aragón I.G.P.**, cono con patata trufada, boletus y rostea de Ternasco de Aragón IGP.

El jurado de la gran final del **Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia**, organizado por la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares, ha estado presidido por María José Meda, Chef del Batán de Tramacastilla (Teruel), quien ha estado acompañada por Eduardo Salanova, Chef del Restaurante Canfranc Exprés (Jaca- Huesca), Carmelo Bosque (Chef del Restaurante Lillas Pastia (Huesca); Ramsés González (Chef del Restaurante Cancook (Zaragoza), Cristian Palacio (Chef del Restaurante Gente Rara) – todos ellos cuentan con una estrella Michelin -; y Rubén Coronas, Chef del Restaurante Casa Rubén (Hospital – Huesca), recomendado en la Guía Repsol 2024.

Todos los reconocimientos se han entregado este lunes en una gala celebrada en el **Espacio Aura**, presentada por Marisol Aznar, David Angulo y Jorge Asín de “Oregón Televisión”.

PATROCINADORES Y COLABORADORES

Todo esto no es posible sin la implicación y el apoyo del Gobierno de Aragón, a través de Turismo de Aragón y Aragón Alimentos Nobles; el Ayuntamiento de Zaragoza y la Diputación Provincial de Zaragoza; así como el imprescindible soporte de los patrocinadores Coca Cola, Cervezas Ámbar, Cafés El Tostadero, Grandes Vinos y Viñedos, Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida “Jamón de Teruel”, Tapigrama Sofás; y los colaboradores Makro, TGT, Aj Cash, Dr. Schär, Caja Rural de Aragón, Azemar Aragón y Baycomi Correduría de Seguros.

Listado de Premiados

Mejor tapa de Zaragoza y Provincia 2024:

Primer premio: **Brasserie Fire**

Segundo premio: **La Cava**

Tercer premio: **Ambigú El Foro**

Mejor tapa aragonesa

"Aragon Alimentos Nobles":

Primer premio: **Marengo Urban & Local Food**

Segundo premio: **Restaurante Mazmorra**

Tercer premio: **Taberna El Carmelo**

Mejor Tapa Original:

Primer premio: **Flash Alagón**

Segundo premio: **Envero Gastrowine**

Tercer premio: **La Petaca**

Tapa Mediterránea:

Primer premio: **La Casa de la Marimorena**

Segundo premio: **Tarifa**

Tercer premio: **Mi Secreto**

Tapa Elaborada con Jamón de Teruel D.O.P:

Primer premio: **O Fogar**

Segundo premio: **Albergue de Morata**

Tercer premio: **Las Colinas**

Mejor Banderilla:

Primer premio: **La Ceci es el Almau**

Segundo premio: **Esixto**

Tercer premio: **Alta Taberna Brasa y Pulpo**

Tapa Votación Público

Tapa más Popular: **Basho Café**

Mejor Barra: **El Forico**

Mejor Servicio: **Bistrónomo Tapas**

Mejor Tapa Apta para Celiacos: **El Truco**

Tapa Más Sostenible: **La Pollería de San Pablo**

Mejores Tapas de establecimientos de provincia:

Primero: **El Albergue de Morata (Morata de Jalón)**

Segundo: **Flash Alagón (Alagón)**

Tercero: **Asador Los Toneles (Cariñena)**

Puedes consultar toda la galería de fotos de la gala y de las tapas premiadas en este enlace:

www.concursodetapaszaragoza.com

Tan sólo **26 de los 152 establecimientos** que han participado en esta **XXIX Edición** del certamen habían logrado una plaza en la final y han competido por uno de los prestigiosos premios.



Mejor Tapa Aragonesa “Aragón Alimentos Nobles” ha sido para **Marengo Urban & Local Food**, con su tapa “*Jodó Aragonés*”



Mejor Tapa Original ha ido para **Flash Alagón** con su propuesta llamada “*Indian Fantasy*”



La **Mejor Tapa Mediterránea** se lo ha llevado **La Casa de la Marimorena** con su tapa “*La Chana*”.



El premio a la **Mejor Tapa elaborada con Jamón D.O.P** se lo ha llevado “*Bave, El cerdito caliente*” de **O Fogar**.



La **Mejor Banderilla** ha sido para la tapa “*Anchoa Patxi*” de **La Ceci es el Almau**.



Dentro del Voto Popular, **Basho Café**, se ha alzado con el premio a la **Tapa Más Popular** con su “*Surprise Ballon*”.

Este material se ha producido originalmente en el marco de un programa cofinanciado por la Unión Europea

JAMÓN DE TERUEL



Cofinanciado por
la Unión Europea



“Corona de los Valles” se alza con el I Premio en el Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia 2024

Elaborada por **Adrián García**, chef de **Braserie Fire**, ha llegado a coronarse por segunda vez, ganador del premio a la Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia con su Corona de los valles en la **XXIX Edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia**.

Adrián, ¿Qué significa este premio para ti y para Braserie Fire?

Para mí un sueño hecho realidad y una recomendación al esfuerzo de nuestro trabajo y dedicación a la cocina.

¿Cómo fue el proceso de creación de esta tapa? ¿Te inspiraste en alguna experiencia o tradición culinaria en particular?

Lo que hicimos es realizar un bocado. Cuando ganamos hace dos años con el Magañico, vimos que a veces la gente se la comía en dos partes o con tenedor... Queríamos la experiencia de cogerla con la mano y comerla de un bocado.

¿Qué crees que puede suponer el haber ganado este premio en 2024?

Aquí para Braserie va a ser un impulso bestial, ya lo está siendo... Y volver a colocarnos en el mapa porque en 2022 ya gané la mejor tapa y al trasladarnos de local y durar la obra 9 meses, perdimos ese impacto, la gente se descolgó y ahora es momento de reposicionarnos y posicionarnos de nuevo.

¿Cómo ha reaccionado el equipo de Braserie Fire y tus clientes ante este reconocimiento?

Mi equipo ha creído lo que yo les vendía. Un proyecto basado en cocina aragonesa, con platos, sabores y presentaciones innovadoras y que lo he dicho está haciéndose realidad. La carta nueva iba a funcionar, y lo está haciendo. Ser ganadores del concurso y lo hemos sido y seguir creciendo y haciendo realidad lo que se proyecta.

Cuéntanos sobre la tapa ganadora. ¿Cuál es su nombre y qué ingredientes la componen? ¿Qué la hace especial?

Un solo bocado y una experiencia de sabores increíble. La tapa se llama “Corona de los Valles”, elaborada con esfera de suspiro de monja, relleno de guiso de Ternasco de Aragón IGP al vino tinto de la D.O.P. Somontano, coronada con falso rubí esferificado de frutos rojos, marinados con chile chipotle caramelizado y cilantro encurtido. No ha sido sencillo encontrar la tapa perfecta que tenga “un poco de cada provincia”. “Queríamos hacer un homenaje a la cocina aragonesa mezclando lo tradicional con la innovación”,



explica este chef, que además también ha diseñado junto al valenciano Piñero la vajilla. “*Todo estaba medido*”, precisa.

Mirando hacia el futuro, ¿qué planes tienes para seguir innovando en el menú de tapas de Braserie Fire tras este gran logro?

Ampliar la gama de tapas, de cocina en miniatura como nosotros la llamamos, con más propuestas de concurso. En el menú degustación incorporamos la tapa ganadora y así ampliamos la propuesta de menú cuando ganamos. Al ganar este concurso hemos decidido dar un paso más y convertir Braserie en dos espacios diferentes, cafetería en el local de al lado del actual y restaurante único donde poder dar un mejor servicio al cliente diferenciando el trato y la propuesta que se va a ofrecer. Se van a introducir los arroces a la brasa a partir de enero en carta.

Es la segunda ocasión en la que representas a Zaragoza – a iniciativa de la Asociación de Cafés y Bares – en el Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de España ¿Cómo afrontas este nuevo reto?

Con responsabilidad, pero no nervios. Lo que creo que es una segunda posibilidad. El año pasado no me funcionó el horno y salí tarde en tiempo, se penalizó, pero este año vamos a por todas. Presentamos una tapa que nos ha costado 8 meses desarrollarla y queremos que llegue a lo más alto. •

RESTAURANTE BRASERIE FIRE
ESPECIALISTAS EN TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P.
C. DE SANTIAGO, 12, CASCO ANTIGUO,
BAJOS DEL AZ HOTEL EL PRINCIPE
TEL: 876 54 42 88

ZARAGOZA ILUSIONA

DEJA QUE
ESTA NAVIDAD
TE SORPRENDA



Zaragoza
AYUNTAMIENTO

Zaragoza Ciudad



Zaragoza Ilusiona

con la Navidad más luminosa y más de 600 actos de ocio y cultura

EL MAYOR DESPLIEGUE LUMÍNICO DE LA HISTORIA, CON UN CORREDOR DESTACADO **ENTRE EL RABAL Y EL PARQUE LABORDETA**, UN NUEVO MERCADILLO NAVIDEÑO EN ESE PARQUE Y LA RENOVACIÓN DE LA **CABALGATA DE REYES** SON LAS PRINCIPALES NOVEDADES

Foto: Daniel Marcos



Fotos: Archivo Zaragoza Turismo



Muestra Navideña con el Mercadillo artesano, además de actividades infantiles y el tradicional Belén de Judea. En el resto de la ciudad, la luz estará presente en todos los distritos y barrios, igual que la música, el teatro de calle y los espectáculos para todos los públicos. Duendes y elfos recorrerán las calles, los comercios, el tranvía y el bus para encender nuestra sonrisa.

Asimismo, en el **parque José Antonio Labordeta** se podrá disfrutar del espectáculo **Luzir: Cuentos de Navidad**, un espacio que permitirá al público sumergirse en la atmósfera de los cuentos clásicos.

Después, una vez despedido el año, una nueva cabalgata de Reyes, que estrenará música y puesta en escena, hará viajar en el tiempo a pequeños y mayores para conocer la historia de los tres reyes magos de Oriente.

Un eje troncal, un gran paseo luminoso entre **el Rabal** y el **Parque Grande José Antonio Labordeta**. Este trayecto alcanza alrededor de 3,5 kilómetros y discurrirá por el Puente de Piedra, la Plaza del Pilar, calle Alfonso I, Coso, Independencia, Plaza Paraíso, Gran Vía, Paseo de Fernando el Católico y el Puente de los Cantautores hasta el acceso a los paseos principales del Parque Grande.

Para conocer con más detalle las actividades que se van a desarrollar os dejamos este enlace donde se encuentra la programación completa de estos días festivos de Navidad.●

www.zaragoza.es/sede/servicio/cultura/

DEJA QUE ESTA NAVIDAD TE SORPRENDA

29 de noviembre al 6 de enero

Se acercan las fechas más esperadas del año y las calles de Zaragoza volverán a iluminarse a lo largo de toda la ciudad. La luz será la protagonista y atravesará todo el centro creando un corredor luminoso, la **Ruta de la luz**: Sigue la estrella, **desde el Balcón de San Lázaro, en el Rabal, hasta el parque José Antonio Labordeta**, donde se ha instalado otra de las novedades de este año: el **Mercado Gourmet Navideño**.

La plaza de la Navidad, en la Plaza del Pilar, volverá a vestirse al completo con la magia de las fiestas. Acogerá la XV

La ciudad de Zaragoza está a punto de vivir la Navidad más brillante y luminosa de su historia, acompañada, además, con la oferta más amplia de actividades culturales y de ocio, descentralizadas hacia los distritos y barrios de la ciudad y, a la vez, estructuradas con grandes puntos de referencia para que todos los ciudadanos y visitantes accedan a las atracciones y espectáculos más emblemáticos de estas próximas fechas. En total, más de 600 propuestas de todo tipo, especialmente destinadas al público familiar que durante las próximas semanas encontrará motivos para sorprenderse e ilusionarse entre una multitud de personajes que transitarán por las calles y una programación continua, con la aspiración de vivir la celebración más participativa de la historia.

Nieve en Aragón



La propuesta para este 2024 es amplia en todo el territorio aragonés. Novedades en Aramón y 100K de Astún y Candanchú ofrecen variedad de propuestas para disfrutar de la Nieve en Aragón.

UNA TEMPORADA DE RETOS Y RECUERDOS INOLVIDABLES

Con una inversión de más de 20 millones de euros en nieve producida, una oferta de experiencias exclusivas, y una continua mejora de sus servicios, el **Grupo Aramón** está listo para ofrecer una temporada inolvidable, reafirmando su posición como líder en el turismo de nieve y montaña.

DEPORTE PARA TODOS

El deporte es el pilar fundamental del **Grupo Aramón**, con un enfoque tanto en los debutantes como en los deportistas de alto nivel.

El proyecto «*Aprende a esquiar*» sigue siendo una de las iniciativas estrella en **Javalambre**, brindando a los principiantes una experiencia fácil y divertida para iniciarse en el deporte blanco.



EXPERIENCIAS ÚNICAS EN LA NIEVE: DIVERSIÓN MÁS ALLÁ DEL ESQUÍ

En **Formigal-Panticosa**, destacan el *Tobogganing*, las noches en la Glera, dormir bajo las estrellas en las Mugas y acceder a lugares únicos con la Ski Ra-track.

En **Cerler**, los visitantes podrán ser los primeros en deslizarse por las pistas con la experiencia Abrir Huella, disfrutar del atardecer con Skyline o vivir la exclusiva propuesta de *Snowcooking* en la Cabaña El Bosque.

Por su parte, las estaciones turolenses, **Javalambre** y **Valdelinares** ofrecen actividades como la Bajada de Antorchas, el *Funny Track* y zonas de trineos, junto a opciones gastronómicas únicas en la Cabaña 1900 y El Mercado, ubicado a pie de pista.

CLUB ARAMÓN: MÁS VENTAJAS PARA LOS SOCIOS

Para quienes buscan una experiencia más personalizada. Ventajas como: Recarga sin pasar por taquillas con descuentos exclusivos, la flexibilidad de recuperación de días de esquí o el seguro de pérdida de forfait.

Descuentos exclusivos en hostelería, accesos a espacios *après-ski*, o días de esquí gratis.



M EXPERIENCE: LA PERFECTA COMBINACIÓN DE MÚSICA Y NIEVE

La música sigue siendo una de las señas de identidad del **Grupo Aramón**.

Este año el concepto **M Experience**, el cual surge de la idea de extrapolar el espíritu **Marchica** a otros puntos de las estaciones, se renueva con más de 100 eventos musicales que prometen transformar el *après-ski* en una experiencia única adaptada a todos los estilos y momentos. ●

ABRE EL DOMINIO 100K ASTÚN-CANDANCHÚ

100K, el mayor dominio esquiable que une a **Astún** y **Candanchú**, ha ganado el premio "**Mejor estación de esquí de España**" en los World Ski Awards 2024. Para la decana de la nieve aragonesa es el tercer año consecutivo que logra el galardón, esta vez junto a la vecina Astún. Supera a nominados entre los que figuran Cerler y Formigal, además de Baqueira-Beret, Boí Taüll, Masella y Sierra Nevada.

Más de 100 kilómetros esquiables junto a un *après ski* en el que Jaca y el Valle ofrecen a todo el que quiera disfrutar de una oferta de restauración y hotelería que hacen de este un destino espectacular.

Nuevas formaciones para el 2025.

LA FORMACIÓN OFRECE MAYORES OPORTUNIDADES LABORALES.

¿QUÉ DEBEMOS HACER PARA OBTENER UNA BUENA FORMACIÓN TANTO SI ERES TRABAJADOR DEL SECTOR O DESEMPLEADO Y QUIERES TRABAJAR EN HOSTELERÍA?

Nuestro centro de formación **Saber de Hostelería** te ofrece multitud de oportunidades:

Cursos para trabajadores y trabajadoras de hostelería:

- Corte y cata de jamón.
- Salsas frías y calientes
- Postres para restauración.
- Cocina en miniatura "Tapas".
- Cocina para celíacos en colaboración con la empresa de productos sin gluten Dr. Schär.
- Ayudante de cocina "Ayudante 360°".
- Cocina Mediterránea.
- Innovación en la cocina.
- Cocina Aragonesa.
- Barista "técnica y elaboración de café".
- Sumillería y maridaje.
- Coctelería.
- Aplicaciones con nitrógeno.
- Enología.
- Vinos del mundo.

Cursos bonificados:

- Inglés para hostelería (Curso bonificado)
- Cursos a la carta (adaptados a las necesidades formativas de cada empresa)
- Formación Privada



¿Qué debe aportar una buena formación?

- Conocer e integrar los valores humanos a nuestro trabajo.
- Desarrollar el pensamiento crítico y la creatividad.
- Establecer relaciones interpersonales ricas y constructivas, para trabajar en equipo.
- Adquirir las herramientas necesarias para aprender y seguir formándose durante toda la vida, con nuestra formación para ocupados.



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 Hostelería".

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.

¿QUIERES FORMAR PARTE DE NUESTRA BOLSA DE EMPLEO?

Puedes llamarnos al **876 90 59 29** y conocer nuestro centro, te contaremos nuestro método de formación y cómo puedes acceder a nuestra bolsa de empleo.

En **Cafés & Bares** tenemos una firme convicción, la formación es importante, para llevar a cabo con éxito las metas que nos propongamos y para afrontar nuevos desafíos laborales, así conseguiremos un impacto positivo tanto a nivel personal como laboral.

Cursos que puedes realizar para formar parte de nuestra bolsa de empleo:

- Gestión de Bar y cafetería
- Cocina Básica (ayudante de cocina)
- Pastelería
- Formación en manipulador de alimentos y alérgenos
- Digitalización



VOLVEMOS A CELEBRAR UNA AÑO MÁS LA SEMIFINAL DEL XXIX CONCURSO DE TAPAS DE LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA.

Maravillosas creaciones y ¡¡muchos nervios!!!, un año más lo pasamos genial y aprendimos mucho de nuestros cocineros y cocineras.

El **Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia** dió a conocer a los **cincuenta y tres establecimientos** que se han clasificado para la semifinal (cuarenta y cinco, a través de las valoraciones de los jurados que, durante los diez días de duración del Concurso, han recorrido los nueve distritos; y los ocho restantes en su condición de ganadores de los diferentes Concursos “Saborea Nuestros Barrios” organizados por el Ayuntamiento de Zaragoza, así como el “I Concurso de Tapas de Cuarte”, organizado por el Consistorio de dicho municipio).



De los cincuenta y tres semifinalistas se seleccionaron a **veinticinco** establecimientos que compitieron en la final (cinco por modalidad de tapa), y elaboraron su creación el pasado 2 de diciembre en el complejo AURA.

El jurado de la semifinal está integrado por **Amparo Cuellar** (Directora General de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón); **José Francisco García** (Director - Gerente del Patronato Municipal Zaragoza Turismo); **Alejandro Toquero**, **Mariano Millán**, **Lourdes Funes** y **Agustín Gómez** “Gastrotuber” (Periodistas Gastronómicos); **Manuel Barranco** y **Ana Grañena** (Profesores del Centro de Formación “Saber de Hostelería”); **Javier Carcas** (Chef copropietario del Restaurante Casa Pedro); **Carmen Urbano** (Ex Directora General de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón); y **Laura Teresa** y **Marta Navarro** (Ex propietarias de los Restaurantes Hermanos Teresa y el Babel, reconocidos en diferentes Concursos Provinciales de Tapas).

tapiograma sofás



Las cosas importantes se hablan con un café y en un buen sofá

30% Hasta el
de dto.
en sofás para **menores de**
35 años

20% de dto.
en sofás de fondo
reducido y sillones
relax para **mayores de**
60 años

Nuestras tiendas en Zaragoza

Avda. Navarra, 19
Gómez Laguna, 51

Francisco de Vitoria, 26
Pablo Ruíz Picasso, 47

Marqués de la Cadena, 39
Cesáreo Alierta, 23
Tenor Fleta, 68



¡Bienvenidos 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.

BAR DAR K'HABLAR

AVDA. SANTA ISABEL, N° 18.

CAFÉ DE LOLITA 1

PLAZA DEL PILAR, N° 11.

BAR RINCÓN DE SAN PEDRO

PLAZA SAN PEDRO NOLASCO, N° 1

QUIOSCO Q6

PASEO ECHEGARAY Y CABALLERO, N° 12.

BAR ACUARIO

CALLE REINA FABIOLA, N° 29.

BAR ACTUR

AVDA. PABLO IGLESIAS, N° 25.

BAR SIBERIAN HOOKAH

AVDA. CÉSAR AUGUSTO, N° 103-105.

BAR AMAZONIC

CALLE SANTA TERESA DE JESÚS, N° 26.

PUB SABBATICO

CALLE MARÍA ZAMBRANO, N° 21 - LOCAL 6.

BAR AMSTERDAM

AVDA. PABLO GARGALLO, N° 105-107.

QUISCO EL BOSQUE DE BRUBA

CALLE SIERRA DE VICOR, S/N.

HAMBURGUESERÍA LAMIGA

CALLE DESAYUNO CON DIAMANTES, N° 33.

BAR LA ALMANSA

CALLE BATALLA DE ALMANSA, N° 3.

BAR LA TORTILLA (CALATAYUD)

P° SAN NICOLÁS DE FRANCIA, N° 3

CERVECERÍA 212

VÍA HISPANIDAD, N° 132.

BAR LÁZARO

CALLE NUESTRA SRA. DE LAS AGUAS, N° 8.

ASADOR LA RUEDA

PASEO DE CALANDA, N° 10.

LAS DELICIAS DEL TAPEO

CALLE LAGOS DE CORONAS, N° 35.

BAR LA CALA

CALLE PADRE MANJÓN, N° 20.

CAFÉ AZHAR

CALLE MARÍA ZAMBRANO, N° 26.

KFC DELICIAS

AVENIDA MADRID, N° 147 DUPL.

TABERNA ENTREBELLOTAS

PLAZA NUESTRA SRA. DEL CARMEN, N° 11.

GASTROBAR ÓLEO

CALLE LACARRA DE MIGUEL N° 4.

EL RINCÓN DEL HOT DOG

CALLE UNCETA, N° 92.

EL RINCÓN DEL SABOR

CALLE TERMINILLO, N° 73.

BAR LA TABERNA

CALLE MONASTERIO DE PIEDRA, N° 1.

RESTAURANTE EL VIEJO ROBLE

CALLE ORIÓN, N° 6-8-10.

PEÑA EL JALEO

CALLE SEGUNDO CHOMÓN, N° 6-8.

BAR NEW ORANGE

CALLE PABLO IGLESIAS, N° 1.

BAR LA OTRA ESQUINA

CALLE PABLO RUIZ PICASSO, N° 5.

BAR EL RINCÓN DE ALE

CALLE VIOLETA PARRA, N° 14.

CASA DE ANDALUCÍA

CALLE PEDRO MARÍA RIC, N° 21.

CAFÉ CONTIGO

PLAZA SAS, N° 8.

LA PARTHENOPE

CALLE VERÓNICA, N° 172.

BAR NUEVA AVENIDA

AVENIDA DE LA JOTA, N° 52.

ENCANTO'S BAR CAFETERÍA

CALLE JORGE COCCI, N° 18.

BAR SODA STEREO

CALLE CONTAMINA, N° 7.

TABERNA LA QUINTA

CALLE BALTASAR GRACIÁN, N° 29.

GIROS CALANDA

PASEO CALANDA, N° 16.

EL RINCÓN DE MARI

AVDA. MAJAS DE GOYA, N° 8.

BAR CERVINO

CALLE AINZÓN, N° 18.

BAR LIMBO

CALLE LAGOS DE CORONAS, N° 10.

LA COCÓ

CALLE ESCULTOR PALAO, N° 30.

PEÑA EL BRABÁN

CALLE CASTILLO, N° 4.

BAR OTO

CALLE DAROCA, N° 88.

BAR RUMORE

CALLE JERÓNIMO BLANCAS, N° 5.

DISCOBAR MOMENTO (CARIÑENA)

AVDA. DEL EJÉRCITO, N° 28.

BAR IXEIA

AVDA. PABLO RUIZ PICASSO, N° 27.

CASA JUANICO

CALLE SANTA CRUZ, N° 21.

BAR BRINDIS

CALLE GARCÍA SÁNCHEZ, N° 14.

BAR LA TORRAZA

AVDA. ZARAGOZA, N° 39 - 41.

THE OLD SPORT TAVERN

CALLE ESCUELAS PÍAS, N° 11.

Aragón, TU REINO



turismo
sostenible



*Felices fiestas
y buen café...*



EL TOSTADERO®

ESPRESSO EVOLUTION

www.eltostadero.com