

# CAFÉS & BARES

Nº353

ZARAGOZA & PROVINCIA

PRIMAVERA 2025

Nueva temporada

**SABOR,  
& PASIÓN**



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



# Sumario



**EN PORTADA. CACHOPO DE WAGYU CON QUESO CREMOSO Y JAMÓN IBÉRICO de RESTAURANTE MAS'TORRES**  
MEJOR CACHOPO DEL MUNDO 2024.

## Plato principal.

- 04** Entrevista a  
Tatiana Gaudes.

## Algo de Historia.

- 06** Bar Moneva.

## Entrevista.

- 08** Restaurante Mas' Torres.  
El Mejor Cachopo del  
Mundo 2024.

## Entrevista.

- 10** Jimmy Valios y su Taller  
Clandestino presentan  
novedades.

## Ruta de Bares.

- 12** Tauste de bares.

## Invitados.

- 16** El Tostadero.  
"Cuatro Deseos: Cafés de  
Estación".
- 18** Grandes Vinos.  
Garnacha Nueva HOY
- 20** Ambar 1900 Sin Filtrar
- 22** D.O.P Jamón de Teruel

## Con Sabor Propio.

- 24** Receta de Cachopo  
de Wagyu con queso  
cremoso y jamón Ibérico.  
**Restaurante Mas' Torres.**

## Zaragoza Turismo.

- 26** Zaragoza Capital Mundial  
de la Garnacha.

## Turismo Aragón.

- 28** Semana Santa en Aragón.  
Pasión, Tradición y Turismo.

## Formación.

- 30** "Saber de Hostelería".  
Entrevista a Manuel  
Barranco y Ana Grañena.
- 32** Cursos en primavera.

## Un brindis por...

- 34** Bienvenida a nuevos  
socios.

# Editorial



**JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA**  
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES.

**A**cabamos de comenzar un nuevo año con las dudas propias de estas fechas: cuál será la evolución de las empresas hosteleras durante los próximos meses. El pasado ejercicio cerró en nuestra región con un incremento de la cifra de negocio del 7,8% - coincidente con el incremento medio a nivel nacional -. Aunque positivo – es la quinta mejor tras Cataluña, Islas Baleares, Canarias y Comunidad de Madrid –, dicho porcentaje de incremento de facturación no es un indicador estanco a la hora de determinar la buena salud de las empresas del sector, menos en contexto como el actual en el que el incremento generalizado de costes (aprovisionamiento de productos, personal, suministros, etc.) ha reducido significativamente los márgenes de rentabilidad.

En este nuevo contexto debemos seguir contribuyendo a conformar un sector fuerte, dinámico, hospitalario, integrador y prescriptor de producto y de destino. Y debemos, asimismo, contribuir decididamente a formar a los profesionales – del presente y del futuro –, apostando por la calidad del servicio. Todos estos elementos y líneas de actuación constituyen elementos distintivos que permiten segmentar, diferenciar y posicionar a la hostelería de nuestra ciudad y provincia a nivel nacional e internacional.●

EDITA: ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES  
DE ZARAGOZA Y PROVINCIA.  
T. 976 21 52 41 / [CAFESYBARES.COM](http://CAFESYBARES.COM)

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





# Tatiana Gaudes

Consejera de Medio Ambiente y Movilidad de Zaragoza

**Para empezar, ¿puede contarnos un poco sobre su trayectoria? ¿Cómo llegó a ocupar el cargo de consejera de Medio Ambiente y Movilidad en el Ayuntamiento de Zaragoza?**

Siempre quise ser periodista, pero me di cuenta de una cosa, y es que tenía un perfil ideológico muy marcado, por lo que decidí estudiar publicidad y relaciones públicas centrándome sobre todo en la comunicación. Siempre he compatibilizado mis estudios y mi trabajo con militancia en el Partido Popular, ahí es donde conocí a Jorge Azcón y en el año 2019 me propuso trabajar en su gabinete. Él mismo me designó para encargarme los temas de medioambiente y energía entre muchas otras cosas, ahí es donde empezó el interés. Soy una persona muy curiosa y cuando tengo una tarea me implico al 100% y creo que esa manera de involucrarme en todo lo que hago es lo que hizo que Natalia Chueca cuando llegó a la alcaldía me eligiese como como Consejera de Medio Ambiente y Movilidad.

**Su consejería tiene una relación directa con el sector de la restauración ¿Cuál es su relación con la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia?**

Es una relación muy buena y fluida, de ayuda mutua y sobre todo de colaboración, creo que hay grandes interlocutores en las dos instituciones que hacen un gran trabajo que facilita que la toma de decisiones y la relación sea muy buena. Las instituciones estamos para ayudar a generar empleo y riqueza y los bares además de ser el trabajo de muchas familias son una parte fundamental de nuestra tradición cultural y social.

**La vigente Ordenanza reguladora de la Instalación de Terrazas y Veladores es de julio de 2021. Habiendo transcurrido varios años desde su aprobación ¿cómo valora su cumplimiento, desarrollo y la existencia de este tipo de espacios en la ciudad?**

Esta ordenanza ha dado respuesta a ne-

cesidades tanto de la hostelería como de la propia ciudadanía. Su balance tras los años es bueno pero como todo merece una reflexión y análisis de los datos.

**Hay algunas cuestiones normativas del texto que están pendientes de implementación: adaptación estética de terrazas integradas, legalización de sistemas que permitan implementar refrigeración de terrazas con medios alternativos al gas, etc., habiendo expirado, incluso, su periodo transitorio de adaptación ¿Cree que a lo largo del año 2025 podrá alcanzarse una solución a estos problemas?**

Sí, este año 2025 queremos avanzar en la adaptación estética y las alternativas al gas en la refrigeración. Aunque es algo que en otras ciudades ha costado de implementar es un reto que tenemos por delante.

**La sostenibilidad urbana no solo pasa por la movilidad, sino también por la naturalización de espacios y la lucha**

**contra el cambio climático. ¿Qué proyectos están en marcha para hacer de Zaragoza una ciudad más verde?**

Zaragoza ha sido elegida como una de las 100 ciudades europeas destinadas a ser climáticamente neutra en el año 2030, de ahí que todos nuestros esfuerzos estén destinados a proyectos que reducen las emisiones y crean espacios verdes en la ciudad. **El Bosque de los Zaragozanos** es un legado para la ciudad de Zaragoza, ya que conseguiremos tener más de 700.000 árboles para el año 2030. Pero este proyecto no sólo habla de renaturalización de la ciudad, también habla de concienciar a los ciudadanos de la importancia que tiene cuidar y conservar nuestros espacios naturales, ya sea en zona urbana para crear refugios climáticos y espacios que puedan bajar las temperaturas en verano, como conservar nuestra masa forestal como sumidero de carbono. Hemos recibido una gran colaboración por parte de toda la sociedad zaragozana, por el bosque ya han pasado escolares, empresas, asociaciones... El bosque crece cada temporada.

**El transporte público es clave para reducir la huella de carbono, pero muchos ciudadanos siguen optando por el vehículo privado. ¿Cómo se puede fomentar un cambio de hábitos en la población?**

Un buen transporte público es clave para reducir las emisiones y Zaragoza es un ejemplo de ello. Somos una ciudad de más de 700.000 habitantes, de los cuales al día se mueven 300.000 en autobús y 100.000 en tranvía. Si tenemos tantos usos es porque tenemos un muy buen transporte público en la ciudad. Nuestro reto ahora está en la electrificación de la flota para conseguir una flota más moderna, accesible y sostenible.

**En cuanto a la infraestructura ciclista y peatonal, ¿hay planes para seguir ampliando la red de carriles bici y mejorar la accesibilidad para los peatones?**

Todas las áreas del ayuntamiento esta-



mos trabajando de manera conjunta a través de la mesa de accesibilidad para conseguir hacer de Zaragoza una ciudad más inclusiva y accesible. Por sus distancias, Zaragoza es una ciudad maravillosa para poder desplazarse a pie, además tenemos amplios espacios de tránsito peatonal sobre todo en las zonas más comerciales. Respecto a la conexión ciclista, tenemos una amplia red de carril bici con más de 150km por toda la ciudad y estamos conectándola también con el entorno metropolitano. Este año queremos centrarnos en elaborar mejorar las conexiones entre carriles bicis y mejorar así la conectividad y la seguridad.

**¿Cuál es el objetivo que más le gustaría alcanzar antes de finalizar su mandato? ¿Qué proyecto considera prioritario en este momento?**

El mayor reto que tenemos ahora mismo es el nuevo contrato de transporte público. Una ampliación del 10% más de kilómetros de lo que tenemos en la actualidad y que supondrá una gran

modernización de la flota tanto en términos tecnológicos como de sostenibilidad. Todo con el objetivo de mejorar las frecuencias, flexibilizar los recorridos y que el tránsito por la ciudad sea más seguro.

**Por último, ¿cómo le gustaría que los ciudadanos recordaran su paso por la consejería de Medio Ambiente y Movilidad? ¿Qué legado espera dejar en la ciudad?**

Creo que quizá suene un poco pretencioso por mi parte hablar de "legado", y menos aún de un legado más o menos personal. Tengo el honor de trabajar en el Gobierno de Zaragoza dentro de un gran equipo que dirige la alcaldesa, Natalia Chueca. Los méritos tienen que estar basados, precisamente, en el trabajo, en pensar siempre en el ciudadano como beneficiario de una buena gestión. Y serán siempre méritos conjuntos, porque ningún proyecto ni iniciativa pueden ser abordados de manera autónoma, sino transversal y con el impulso de nuestra alcaldesa. •





# Bar Moneva

Más de 50 años sirviendo tradición en Zaragoza

**Desde 1973, el Bar Moneva se ha convertido en un punto de referencia para muchos zaragozanos.**

Con una historia marcada por la tradición y el trato cercano, este emblemático establecimiento ha sabido evolucionar sin perder su esencia. Hablamos con su propietario, quien nos cuenta cómo fueron los inicios, cómo ha cambiado el bar con el tiempo y cuál es el secreto para mantenerse más de medio siglo en la hostelería.

**¿Cómo y cuándo nació el Bar Moneva y quiénes fueron sus fundadores?**

El Bar Moneva nació en 1973, fundado por mis padres, Alfredo y Gloria. Ellos siempre tuvieron una gran pasión por la hostelería y apostaron por abrir un bar que fuera más que un negocio: un lugar donde la gente se sintiera como en casa. Desde el principio, su idea fue ofrecer buena comida, un ambiente acogedor y un trato cercano, valores que seguimos manteniendo a día de hoy.

**¿Cómo recuerdas aquellos primeros años? ¿Cómo era el ambiente y el tipo de clientela en los inicios?**

Los primeros años fueron muy especiales. Recuerdo un ambiente muy familiar y cercano, con una clientela formada en

su mayoría por obreros y estudiantes. Eran tiempos en los que la hostelería se basaba en la confianza y el trato directo con la gente. Conocíamos a todos los clientes por su nombre, sabíamos qué les gustaba comer y cómo tomaban el café. Muchos de aquellos estudiantes que venían en los años 70 y 80 siguen pasándose hoy en día, ahora con sus hijos o incluso sus nietos.

**¿Cómo ha evolucionado el Bar Moneva desde sus inicios hasta ahora?**

El bar ha cambiado mucho con los años. Hoy en día, la clientela es mucho más joven, sobre todo gracias al fútbol. Hemos convertido el bar en un punto de encuentro para los aficionados al deporte, retransmitimos todos los partidos, tanto de liga española como de compe-

«El secreto es sencillo: respeto y cariño por nuestros clientes, y trabajo en equipo. Siempre hemos tratado a la gente con cercanía...»



ticiones extranjeras, incluida la Champions League. Eso ha traído una nueva generación de clientes, pero siempre manteniendo el ambiente acogedor de toda la vida.

En cuanto a la carta, hemos evolucionado, pero sin perder nuestra esencia. Hemos mantenido los platos tradicionales que nos han acompañado desde el principio y, a la vez, hemos incorporado algunas novedades para adaptarnos a los gustos actuales.

**¿Ha cambiado mucho la carta desde los comienzos?**

Sí, hemos ampliado la oferta, pero seguimos fieles a nuestras raíces. Desde el primer día servimos caracoles, callos, papas bravas, ensaladilla rusa, bocadillos y raciones como albóndigas caseras o salchichas. Son platos que han resistido el paso del tiempo y que siguen siendo los favoritos de muchos clientes. Hay gente que vuelve al bar después de años solo para volver a probar nuestras recetas de siempre.

**¿Hay alguna especialidad que haya estado en el menú desde el primer día?**

Sí, hay platos que han estado con nosotros desde el primer día y que se han convertido en auténticos clásicos del bar. Los callos, los caracoles, las papas y la ensaladilla rusa llevan en nuestra carta desde 1973 y siguen siendo de los



más demandados. Es una satisfacción enorme cuando un cliente que venía de joven nos dice que ha vuelto solo para comer los mismos callos que probó hace 40 años.

**Más de 50 años en la hostelería es un hito impresionante. ¿Cuál es el secreto para mantenerse tanto tiempo en el sector?**

El secreto es sencillo: respeto y cariño por nuestros clientes, y trabajo en equipo. Siempre hemos tratado a la gente con cercanía, escuchando sus opiniones y adaptándonos a sus necesidades. Además, el hecho de que el bar haya sido siempre un negocio familiar nos ha permitido afrontar los momentos difíciles con unión y seguir adelante con la misma pasión con la que empezamos. La clave está en no perder la esencia, pero tampoco quedarse atrás. •

**BAR MONEVA**  
C/ TOMÁS BRETÓN, 36, 50005, ZARAGOZA.  
TEL. 976 555 118



# Restaurante Mas'Torres



## El Mejor Cachopo del Mundo 2024

**E**n el mundo de la gastronomía, pocos platos despiertan tantas pasiones como el cachopo. Este manjar que empezó en Asturias y se fue extendiendo a todas las cartas de España, combina carne, jamón y queso en un festín de sabores y texturas, ha llevado a muchos restaurantes a competir por el título de "Mejor Cachopo del Mundo".

En 2024, este prestigioso reconocimiento ha recaído en el **Restaurante Mas'Torres**, un establecimiento que ha sabido elevar la tradición culinaria a nuevas alturas. "Tras muchos años, al fin ganamos y podemos llevar el título a Zaragoza", estas son las palabras de Javier Martín, de Mas' Torres.

### La esperada pregunta: ¿Cuál es el secreto?

"La clave es el producto, que tiene que ser de la máxima calidad y un poco de cariño a la hora montarlo y servirlo, hacerlo con mimo", revela Martín. En su caso utilizan carne de wagyu nacional, queso del norte de España, jamón ibérico y panko.

Situado en **Zaragoza**, en la **calle Francisco de Vitoria 19**, el **Restaurante Mas'Torres** no es un desconocido para los amantes de la buena mesa. Este establecimiento el año 2023 se proclamó como mejor de España y segundo del mundo y este 2024 lo ha hecho como el mejor cachopo del mundo.

Su cocina, basada en la elección del producto y en una ejecución impecable, ha sido elogiada en numerosas ocasiones. Sin embargo, este pasado 2024 ha marcado un hito en su historia al recibir el premio al "Mejor Cachopo del Mundo", un reconocimiento que no solo honra su receta estrella, sino que también posiciona al restaurante como un destino gastronómico imprescindible.

### El cachopo ganador: una obra maestra culinaria

El cachopo de Mas'Torres conquista el paladar de sus clientes con una combinación única de ingredientes y una técnica depurada.

"Nos hemos esforzado en perfeccionar cada detalle, desde la selección de la carne hasta el punto exacto de fritura", explica Javier Martín, propietario y chef del establecimiento.

"Queríamos crear un cachopo que no solo fuera delicioso, sino que también representara nuestra filosofía de cocina: respeto por el producto, equilibrio de sabores y una presentación impecable".



El cachopo forma parte de la carta habitual de este restaurante al frente del que se encuentra Javier Martín. Siempre en formato clásico experimentando con las distintas calidades de carnes y jamones.

**Mas'Torres** no es solo un lugar donde se come bien; es un espacio donde la gastronomía se vive con pasión. Fundado hace casi dos décadas, el restaurante ha crecido gracias a la dedicación de su equipo y a la fidelidad de sus clientes. "Este premio es el resultado de años de esfuerzo y amor por la cocina", señala Javier Martín con orgullo. "Es un reconocimiento no solo para nuestro cachopo, sino para todo el trabajo que realizamos cada día para ofrecer la mejor experiencia posible a quienes nos visitan".

La carta de Mas Torres, aunque variada, siempre ha tenido al cachopo como uno de sus platos estrella. *"Es un plato que simboliza nuestra forma de entender la cocina: generoso, sabroso y con raíces*

*en la tradición, pero siempre con un toque personal"*.

Además del premiado cachopo, los comensales pueden disfrutar de otras especialidades.

**«Nuestro objetivo es seguir innovando, sin perder nunca la esencia de lo que nos ha traído hasta aquí.»**

El reconocimiento al **"Mejor Cachopo del Mundo 2024"** ha generado un gran impacto en el restaurante. *"Desde que recibimos el premio, hemos colgado el cartel de completo casi a diario". "Nos sentimos muy agradecidos por el cariño y la confianza que nos han demostra-*

*do". "Estamos orgullosos de haber atraído turistas de todas las partes de España y algunos extranjeros".* El futuro se presenta brillante para **Mas' Torres**, que con su cachopo ha dejado una huella imborrable en la historia de la gastronomía.

Para los amantes de este plato, visitar el restaurante se convierte en una cita obligada, una oportunidad para degustar el cachopo que ha conquistado el mundo y para experimentar, de primera mano, la magia de una cocina hecha con pasión y excelencia.

La última incorporación a nuestra carta es el cachopo Joselito creado de la unión del mejor jamón del mundo con el mejor cachopo del mundo.●

**RESTAURANTE MAS'TORRES**  
C/ FRANCISCO VITORIA 19. 50008. ZARAGOZA.  
TEL. 976 22 86 95  
[WWW.RESTAURANTEMASTORRES.COM](http://WWW.RESTAURANTEMASTORRES.COM)

## descubre nuestra gama Bake Off sin gluten.

Con film horneable  
para evitar la  
contaminación cruzada.



# Jimmy Valios

Y su Taller Clandestino presentan novedades.

Un nuevo concepto de coctelería en Zaragoza.

Desde la fundación de Cocktails & Food School hasta la creación de Taller Clandestino, Jimmy Valios ha revolucionado el panorama de la coctelería en la ciudad.

**Para conocerte un poco... ¿Cuáles fueron sus inicios en este Mundo?**

Llevo 26 años en hostelería, al final me he criado en negocios familiares, con mi padre desde la Martinica, Alager San Patrick, luego Daloux un bar en Barcelona donde tuvimos también un bar irlandés. El inicio fue ligado todo al entorno familiar y ya son 26 años en esto.

**¿Cuándo y cómo supiste que estabas destinado a convertirte en un bartender?**

Pues muy pronto y desde el primer curso de coctelería que hice en el año 2010 en radical Bartending School con José Luisa Mitier, que actualmente es profesor en la escuela de hostelería de Guayente.

Tras casi 11 años en el mundo de la hostelería gracias a esta persona y este curso me di cuenta de que quería ser un bartender.

**¿En qué momento te planteaste apostar por tu propio proyecto?**

Bueno, ha sido una consecuencia de tiempo. La consecuencia de tiempo significa que vas adquiriendo experiencias.

Hasta que no te encuentras tú en el momento perfecto como para saltar y vivir experiencias tanto positivas como negativas, creo que las negativas, además, son las que más te enriquecen, pues bueno, no, no, no estás preparado.

**Taller Clandestino, ¿hasta dónde es clandestino?**

Somos clandestinos en muchas cosas, pero sí que es cierto que **El Taller Clandestino** viene a través de un nombre que creamos en su momento con cócteles Embotellados en mi antigua iniciativa y cuando nos trasladamos a este nuevo local en Calle San Jorge, pues me gustó respetarlo. Esta marca es una marca creada a través de una agencia de comunicación de





Bilbao y 3 Bilbao, y que fue una marca que hemos creado un poco, pues mano a mano. No sabía yo que el mundo de la comunicación, de la publicidad, del marketing podía dar tanto.

Y sí que es verdad que es un nuevo descubrimiento que he conseguido a través de ellos y no puedo estar más contento: crear una marca a través de tus ideas.

La verdad que es muy chulo.

¿Y la clandestinidad? Es algo que siempre está ahí. Es algo que... como pasa en nuestro local, no sabes lo que puede pasar cuando vienes...

**Taller Clandestino** una experiencia única que va más allá de los simples cócteles.

**¿Cómo describirías la atmósfera y el ambiente que intentas crear en tu local?**

Todos los proyectos los inicias en un punto y tienen un desarrollo. Actualmente todo lo que tenemos en nuestro local, yo creo que en 170-180% estaba ya pensado e incluso desarrollado desde antes.

Creo que es el mejor local que he tenido y es donde mejor me siento yo mismo a nivel de trabajo. ¿Por qué?

Porque cuando la gente sale de tu local y te dice gracias y te vuelvo a decir gracias y notas que esa atmósfera, ese ambiente, es chulo, es, es, es guay.

No no puedes pedir más.

Describir esto es complicado, pero para mí el pilón fundamental es la barra, ese trato que te comentaba antes y una mezcla luego, pues con un local *chuli*, con una muy buena música seleccionada también y muy buena clientela. Al final si tienes todo eso, lo tienes todo.



Y ahora **Sushi Nights** donde se combinan coctelería, gastronomía y música cada jueves a las 20:00 horas con una experiencia única en el Taller Clandestino.

Esta idea está liderada por el reconocido mixólogo Jimmy Valios, convirtiendo las tardes de los jueves en un viaje multisensorial que combina sabores, aromas y ritmos para ofrecer una alternativa diferente y sofisticada al afterwork tradicional en pleno centro de Zaragoza.

En la parte gastronómica, **Abel Mora**, maestro del sushi, colabora para aportar el toque de calidad que distingue esta propuesta. Su selección incluye makis artesanales, nigiris premium y creaciones que transportan directamente a Japón, convirtiéndose en el complemento perfecto para los cócteles.

El ambiente musical está a cargo de **DJ Sopolana**, productor musical es una

apuesta que garantiza el éxito, con sus producciones propias y una cuidada selección de deep house que evoca los más exclusivos beach clubs de Ibiza.

*“Queríamos crear un concepto diferente para las tardes de Zaragoza”, explica Jimmy Valios. “El Taller Clandestino se convierte en un lugar donde los sabores, los sonidos y el ambiente se combinan para transformar una simple tarde en una experiencia diferente al clásico afterwork”.*•

**EL TALLER CLANDESTINO**  
C/ DE SAN JORGE, 7. 50003. ZARAGOZA.  
TEL. 650 44 93 76  
[WWW.TALLERCLANDESTINO.ES](http://WWW.TALLERCLANDESTINO.ES)

# Tauste de bares

Un recorrido por  
sus templos del  
buen comer  
y beber.

**S**i hay algo que define a Tauste, además de su impresionante historia y su espíritu acogedor, es su cultura de bares. Un buen tapeo, una comida entre amigos o un café con tertulia son parte esencial del día a día de los taustanos. En este recorrido, visitamos algunos de los bares más emblemáticos del municipio, cada uno con su propio encanto y especialidades que los convierten en paradas obligatorias.

Cada uno de estos bares aporta su granito de arena a la riqueza gastronómica de Tauste. Ya sea para un café mañanero, un vermouth de domingo, una cena en grupo o una comida con sabor a tradición, estos locales son reflejo de la esencia taustana: hospitalaria, cercana y con buen gusto. En Tauste, los bares no son solo lugares donde comer o beber, son espacios de convivencia, de historias compartidas y de sabores que quedan en la memoria. Y, sin duda, siempre hay una buena razón para volver.







## BAR EDÉN

Un bar con historia y tradición familiar.

**DESDE SU APERTURA EN 1981 COMO PUB**, este establecimiento ha evolucionado con el tiempo hasta convertirse en un referente gastronómico en la zona adaptándose a las necesidades de sus clientes, transformándose en una acogedora cafetería.

Con el paso de los años, la gestión del negocio ha estado en manos de distintos miembros de la familia. Tras la etapa de Cristina al frente del local, su hermano Ignacio tomó el relevo con apenas 15 años, asumiendo definitivamente la dirección tras la jubilación de su madre.

Durante este tiempo, el bar ha sabido renovarse y adaptarse a las nuevas tendencias sin perder su esencia. Destacan las ofertas de meriendas, vermouths, almuerzos de fin de semana y cenas con opciones para llevar.

Además, se han organizado concursos gastronómicos que han captado la atención de la clientela, como el desafío de "alitas del infierno" superpicantes o la competición de comedores de albóndigas. La oferta culinaria se basa en productos

de calidad y recetas tradicionales. Entre las especialidades más destacadas se encuentran el jamón recién cortado a cuchillo, la tortilla de patatas con cebolla elaborada por su novia Crina, los asados de cabeza de cerdo, los calamares con un rebozado especial y los huevos rotos con salsa de setas, txistorra y virutas de jamón.

Los jueves, el popular "Juepintxo" ofrece tapas gratuitas con cada consumición, una propuesta que ha fidelizado a numerosos clientes. Además, el año pasado se incorporó una cocina a la vista en la terraza, donde se preparan al momento especialidades como gambas a la plancha, zamburriñas, caracoles y el pintxo de champiñón con gamba, acompañado de una salsa secreta.

En su apuesta por la innovación y el entretenimiento, el bar ha comenzado a organizar sesiones de tardeo con música de los años 80 y 90, amenizadas por DJ, consolidándose como un punto de encuentro para quienes buscan disfrutar de buena gastronomía en un ambiente acogedor y familiar.

C/ ALFONSO I, 27. - TEL: 637 365 018

# Ruta de Bares



## ASADOR CANDEQUE

El paraíso de la brasa.

**PARA LOS AMANTES DE LA CARNE Y LOS SABORES A LA PARRILLA**, el **Asador Candequé** es una joya gastronómica.

Su especialidad son las carnes asadas a fuego lento, logrando un sabor y una textura inigualables. El aroma que inunda el local invita a sentarse sin prisas y disfrutar de una comida con esencia tradicional. Su bodega cuenta con una selección de vinos que maridan a la perfección con las especialidades de la casa.

También destacan sus postres caseros, ideales para cerrar una comida con un toque dulce y auténtico.

C/ RAMÓN Y CAJAL, 46, BAJO - TEL: 976 85 92 40



## BAR CASA CAÑÓN

El sabor de siempre.

**CASA CAÑÓN ES UNO DE ESOS BARES QUE LLEVAN AÑOS FORMANDO PARTE DEL PAISAJE GASTRONÓMICO DE TAUSTE.** Su cocina casera, con sabores de siempre y recetas que se transmiten de generación en generación, es su gran sello de identidad.

En su barra siempre hay una buena selección de tapas, y sus platos del día son una opción ideal para quienes buscan comer bien a buen precio.

Además, destaca por su menú de cocina tradicional, con guisos de toda la vida y productos frescos de la zona. Sus postres artesanales son una de sus grandes atracciones, junto con su ambiente acogedor y familiar.

AV. SANCHO ABARCA, 59. - TEL: 976 85 51 53

## SE TRASPASA

### Bar RH

Tauste, Zaragoza

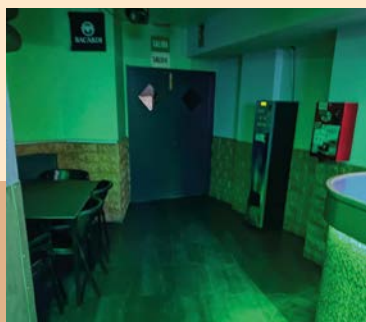
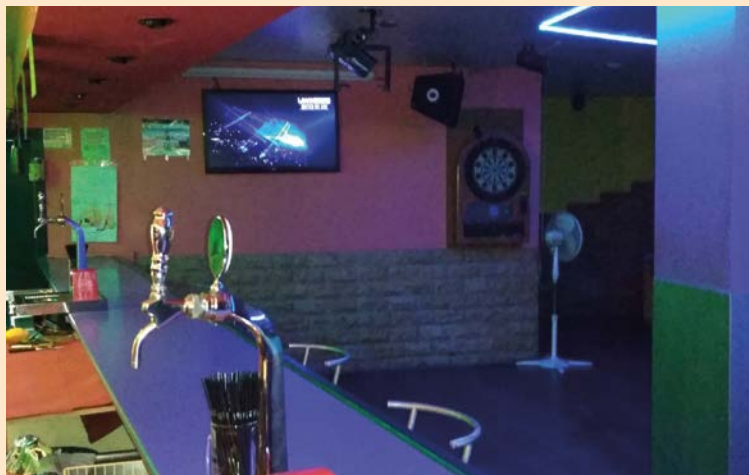
- 134 m<sup>2</sup> en total
- Insonorizado
- Estudio de decibelios
- Doble puerta insonorizada
- Nueve metros y medio de barra
- Climatización por conducto
- Almacén, opción cocina
- Zona peatonal para poner terraza en funcionamiento

Contacto para interesados:

**BAR RH**

**María José Casajús**

TEL: 637 098 882





# VERIFACTU ESTÁ AQUÍ

¿Está tu bar o restaurante preparado?



## AJ CASH

SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA




*A partir  
de 2026*

**Hostelero, esto es lo que debes saber:**

**Cumplir con la nueva normativa es tu obligación:  
VeriFactu exige sistemas adaptados  
a la facturación electrónica.**

**En AJ CASH te ayudamos**

 **976 29 88 50**



**www.ajcash.com**



**C. de Gertrudis Gómez de Avellaneda, 67**

# Cuatro Deseos: Cafés de Estación para enriquecer tu oferta en hostelería

Ofrecer una experiencia de café de alta calidad es esencial para fidelizar a los clientes.

**"Cuatro Deseos"**, una línea de blends de especialidad de El Tostadero, diseñada para satisfacer esta necesidad, ofrece perfiles únicos inspirados en las estaciones del año. Estos cafés no solo destacan por su sabor, sino también por su capacidad de adaptarse a las tendencias de consumo y a las expectativas de los amantes del café.



## PRIMER DESEO: PRIMAVERA

**"Primer Deseo"** es ideal para ofrecer en los meses de primavera, cuando los clientes buscan sabores frescos y ligeros. Este blend combina granos de Centroamérica (1700 m.s.n.m.) y África Oriental (2000-2100 m.s.n.m.), resultando en un café con crema de color avellana, aromas de jazmín y caramelo, y notas en boca de flores blancas. Su cuerpo ligero y final dulce lo convierten en una opción perfecta para terrazas y ambientes al aire libre.

## SEGUNDO DESEO: VERANO

Durante el verano, **"Segundo Deseo"** permite a los profesionales crear bebidas refrescantes y creativas como el Shakerato. Este blend presenta una crema de color avellana atigrada, aromas a cítricos dulces y notas en boca de mandarina y almendras garrapiñadas. Su equilibrio entre acidez y cuerpo, gracias a granos de Centroamérica, África Oriental y Sudamérica, lo hace ideal para los días cálidos.

## TERCER DESEO: OTOÑO

En otoño, los clientes suelen buscar sabores reconfortantes y complejos, y **"Tercer Deseo"** responde perfectamente a esta demanda. Este blend combina granos de Centroamérica, África Oriental y Asia Meridional, ofreciendo una crema de color avellana rojiza y un aroma a almíbar de fresas y vainilla. En boca, destaca por sus notas de piruleta de moras, un cuerpo denso y un retrogusto largo y balsámico. Perfecto para acompañar postres o para disfrutar como café de sobremesa.

## CUARTO DESEO: INVIERNO

El café de invierno debe ser profundo y reconfortante, como **"Cuarto Deseo"**. Este blend presenta granos de Centroamérica, África Oriental y Sudamérica, ofreciendo una crema de color avellana oscura, aromas de savia de arce y chocolate negro, y notas de almendra con un final persistente a cacao. Es una excelente opción para clientes que buscan una experiencia intensa en los meses más fríos.

## DESEO DESCAFEINADO

Pensado para aquellos que buscan disfrutar del café sin cafeína, **"Deseo Descafeinado"** mantiene la calidad y los matices de los blends con cafeína. Su crema de color avellana, aroma floral con toques de nuez moscada y acidez brillante con notas de regaliz lo convierten en una opción atractiva. Elaborado con granos de Centroamérica y Sudamérica mediante el proceso Swiss Water, garantiza sostenibilidad y sabor.

**"Cuatro Deseos"** representa una oportunidad de diferenciarse en un mercado competitivo. Estos cafés permiten ofrecer a los clientes una experiencia sensorial adaptada a cada estación, destacándose por su calidad, perfiles aromáticos y versatilidad en la preparación. Incorporar esta línea de cafés es una forma efectiva de enriquecer la oferta de tu cafetería o bar, creando momentos únicos que tus clientes recordarán.●





**EL TOSTADERO®**

ESPRESSO EVOLUTION



*Primavera*  
**AGUA**

**HORECA**  
**360°**

## PRIMER DESEO

### AROMAS DE CAFÉ Y JAZMÍN

Con la llegada de la primavera empieza el buen tiempo y vemos como florecen las flores. Es en este momento cuando nos decantamos por sabores más ligeros y sutiles.

Este Blend está pensado para disfrutar del aroma de las flores tan representativo en esta estación del año.

## NOTA DE CATA



Su crema es de color avellana.



Aroma a jazmín y caramelo.



Flores blancas y un paso limpio en boca.  
Cuerpo ligero y un final dulce.



## ORÍGENES

Centroamérica 1700 m.s.n.m.  
África Oriental 2000-2100 m.s.n.m.

CAFÉ DE AUTOR  
**CUATRO**  
**DESEOS**



¿QUIERES DIFERENCIARTE  
CON CAFÉ DE ESPECIALIDAD?



# Garnacha Nueva HOY: un vino para disfrutar sin complicaciones

Descubre **HOY**, la nueva propuesta de Grandes Vinos elaborada con la primera vendimia de Garnacha de Cariñena. Una garnacha más fresca y desenfadada, perfecta para quienes buscan un vino ligero, fácil de disfrutar y con solo **11% de alcohol**. Ideal para compartir con amigos, improvisar una cena especial o simplemente regalarte un momento único.

Fiel a su origen en la **D.O. Cariñena**, HOY mantiene el alma vibrante de la garnacha, pero con un giro moderno: **notas frutales, suavidad en boca y un carácter divertido** que encaja con cualquier plan.

Este 2025, Cariñena será **Ciudad Europea del Vino**, y no hay mejor forma de celebrarlo que brindando con un vino que representa la tradición con un toque innovador. Nacido en una tierra de una gran historia vinícola, HOY es el resultado de la pasión por innovar sin perder nuestras raíces. Un vino que demuestra que la tradición y la creatividad pueden ir de la mano, ofreciendo una experiencia auténtica, vibrante y llena de sabor.

HOY está pensado para acompañarte en el día a día, sin normas ni etiquetas. Un vino accesible, cercano y lleno de matices, que hace que cada momento sea especial sin esfuerzo.

Gracias a su perfil ligero y versátil, Garnacha Nueva de Cariñena HOY es la puerta de entrada ideal para quienes empiezan a descubrir el mundo del vino, pero también una propuesta sorprendente para los amantes de la garnacha que buscan algo diferente. Su equilibrio entre frescura y carácter lo convierte en una opción perfecta para cualquier ocasión.

Porque no hace falta esperar una ocasión importante para descorchar una botella. **HOY es para disfrutar aquí y ahora, sin complicaciones.**

**Pruébalo HOY.**  
Porque el mejor momento  
siempre es ahora.





Garnacha Nueva  
de Cariñena,  
vibrante, ligera  
y refrescante  
para disfrutarla  
como tú quieras



# Ambar 1900

## SIN FILTRAR

La cerveza de Ambar “sin complicaciones”

SIN NECESIDAD DE DARLE LA VUELTA, SOLO ABRIR Y DISFRUTAR.

C

ervezas Ambar, ha vuelto a sus orígenes con **Ambar 1900 Sin Filtrar**, una cerveza lager apta para todos los paladares que quieran disfrutar de esta nueva tendencia sin darle más vueltas que abrir y disfrutar. Esta original cerveza, con tres variedades diferentes de lúpulo recién molido, ofrece una bebida más sensorial, con cuerpo y un líquido turbio que no es necesario agitar para disfrutar.

**Ambar 1900 Sin Filtrar** lleva un proceso de elaboración como los de antes, pero de una manera única. Esta elaboración nos permite encontrar en el tanque de guarda dos zonas perfectamente diferenciadas. En la zona inferior se forma el poso con la levadura que ha caído, mientras que en la parte superior se encuentra la cerveza que mantiene la levadura en suspensión. Es de esta parte de la que se extrae el líquido para **Ambar 1900 Sin Filtrar**, donde la levadura se mantiene en suspensión y sin poso. Esta es una de las claves para el máximo aprovechamiento de los matices organolépticos en amargor y sabor.

Esto hace que no se necesite voltear la botella de **Ambar 1900 Sin Filtrar** para su consumo, sin más ritual que el

de abrir y disfrutar. “Nuestro espíritu de pequeños cerveceros nos permite seguir investigando e innovando en hacer grandes cervezas, que el público pueda disfrutar sin complicaciones”.

**Ambar 1900 Sin Filtrar** tiene una graduación de 5,8% alc. Su temperatura ideal de consumo está entre los 4-6°. Con una espuma cremosa y bien mantenida, produce un ligero burbujeo en boca y sensaciones frescas y amargas. El lúpulo recién molido le otorga un aroma suave. Una bebida turbia a la vista, con

«Con esta cerveza, Ambar señala su fecha de fundación en 1900 y acerca un estilo de cerveza vinculado a la época, pero actualizada para un consumidor que busca experiencias auténticas»

tonos dorados y ambarinos que contrastan con una crema blanca. En boca deja sensaciones frescas y amargas con un ligero burbujeo, dejando después un sabor a cereal limpio y fresco.

**Ambar** ha reinventado la categoría de las cervezas sin filtrar con esta innovación que llega para convertirse en una indispensable para los que se apuntan a las últimas tendencias. Perfecta para cualquier ocasión es una gran propuesta para maridar con quesos ahumados o carnes.●



### FICHA DE CATA

**TIPO:** Cerveza Lager  
**GRADO DE ALCOHOL:** 5,8 % vol  
**AMARGOR:** 25 IBU  
**COLOR:** Tonos dorados, ambarinos y turbia 14° EBC  
**INGREDIENTES:** agua, malta de cebada, lúpulo y levadura.

### NOTAS DE CATA

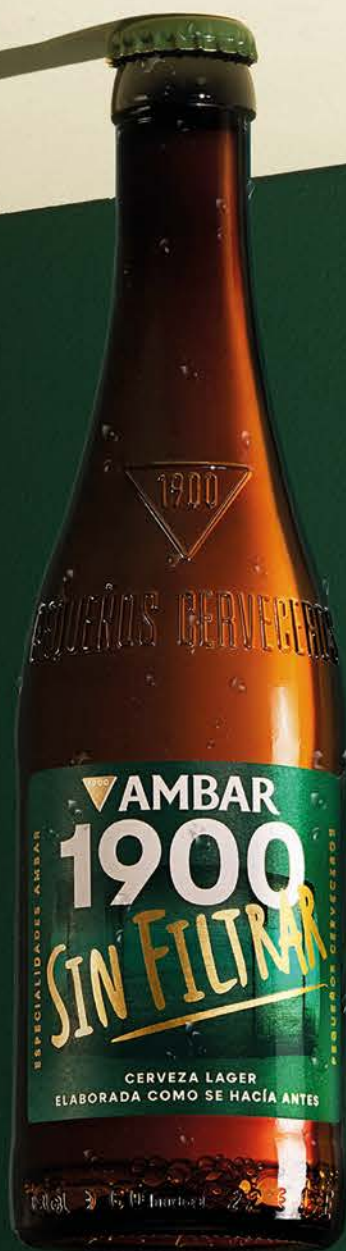
**VISUAL:** En copa, turbia con tonos dorados y ambarinos que contrastan con una crema blanca.  
**EN NARIZ:** Suave.  
Con presencia de lúpulo fresco  
**EN BOCA:** Sensaciones frescas y amargas, con burbujeo ligero en la boca Retronasal:  
**POST GUSTO:** Cereal limpio y fresco  
**MARIDAJE:** Perfecta para cualquier ocasión es una gran propuesta para maridar con quesos ahumados o carnes.



NUEVA

# AMBAR 1900 SIN FILTRAR

NO LE DES  
MÁS VUELTAS



ABRE Y  
DISFRUTA.

1900  
**AMBAR**  
PEQUEÑOS CERVECEROS

Ambar recomienda un consumo responsable.

# Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón y Paleta de Teruel:

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Jamón y Paleta de Teruel es una institución clave en la protección, promoción y certificación de estos productos, símbolo de la calidad agroalimentaria aragonesa. Desde su creación en 1984, ha trabajado incansablemente para garantizar que el jamón y la paleta de Teruel cumplan con los estándares de calidad más exigentes, asegurando su autenticidad y origen.

**La D.O.P. Jamón de Teruel** fue la primera en España en obtener este reconocimiento, lo que resalta su importancia y tradición en el sector. En 2014, la Paleta de Teruel se incorporó oficialmente a la Denominación de Origen, consolidando aún más la oferta de productos protegidos. En 2023, el Consejo Regulador amplió su labor asumiendo la gestión y certificación de la I.G.P. Cerdo de Teruel, lo que refuerza su compromiso con la excelencia en toda la cadena productiva.



## Requisitos para que un Jamón o una Paleta sean "de Teruel"

Para que un jamón o una paleta obtengan la certificación de la D.O.P. Jamón y Paleta de Teruel, deben cumplir una serie de requisitos estrictos:

**Peso:** Los jamones deben pesar al menos 7 kg, mientras que las paletas deben superar los 4 kg.

**Curación:** La curación debe realizarse a más de 800 metros de altitud, con un proceso mínimo de 60 semanas para el jamón y 36 semanas para la paleta.

**Razas:** Solo se admiten cerdos de las razas Landrace y Large White como línea materna, y Duroc como línea paterna, garantizando una carne de excelente calidad.

**Alimentación:** La dieta de los cerdos debe contener al menos un 50% de cereales, procedentes de Teruel o de provincias limítrofes.

**Aspecto y morfología:** Las piezas deben presentar una forma alargada y perfilada, con grasa infiltrada en la carne y un color rojo brillante al corte.

**Localización:** Todo el proceso de elaboración, desde la crianza hasta la curación, debe llevarse a cabo en la provincia de Teruel.

## Un Motor Económico y Social para la Provincia

El Jamón y la Paleta de Teruel no solo representan un producto de alta calidad, sino también un pilar fundamental en la vertebración del territorio turolense.

La industria cárnica ligada a la D.O.P. genera más de 1.000 empleos directos y numerosos puestos de trabajo indirectos en más de 80 localidades de la provincia. Desde granjas hasta secaderos y fábricas de pienso, el sector impulsa el desarrollo rural, evitando la despoblación y favoreciendo el mantenimiento de un tejido económico sólido.

La existencia de la I.G.P. Cerdo de Teruel permite que toda la canal del cerdo obtenga valor en el mercado, beneficiando a toda la cadena productiva. Este último

año se calificaron como aptas más de 65.000 medias canales, lo que supone un volumen de 1.875.000 kilos de carne de cerdo con certificación de calidad. Esto supone un impacto económico de más de 93 millones de euros en la provincia de Teruel.

## Compromiso con la Sostenibilidad

El Consejo Regulador apuesta por un modelo de producción sostenible, minimizando la huella de carbono al mantener todo el proceso productivo dentro de la provincia o en zonas cercanas. Se fomenta el uso de energías renovables y prácticas agrícolas responsables que protegen la biodiversidad y los recursos naturales. Además, la alimentación de los cerdos está basada en piensos de alta calidad, sin transgénicos, garantizando el bienestar animal.

Gracias a su compromiso con la calidad, la sostenibilidad y el desarrollo del territorio, la D.O.P. Jamón y Paleta de Teruel seguirá siendo un referente en la gastronomía española e internacional. ●



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





RECETA DE:

# CACHOPO DE WAGYU CON QUESO CREMOSO Y JAMÓN IBÉRICO

## RESTAURANTE MAS'TORRES

### INGREDIENTES (PARA 2-4 PERSONAS)

- 2 FILETES GRANDES DE CARNE DE VACA WAGYU NACIONAL (unos 250-300gr c/u)
- 150 G DE QUESO CREMOSO MEZCLA DE VACA Y OVEJA
- JAMÓN IBÉRICO EN LONCHAS FINAS
- 2 HUEVOS
- HARINA DE TRIGO
- PAN RALLADO GRUESO
- ACEITE DE OLIVA SUAVE O GIRASOL PARA FREÍR

### PREPARACIÓN

#### 1| Preparar la carne:

Corta la carne en finos filetes del mismo tamaño para que el relleno quede bien distribuido.

#### 2| Montaje del cachopo:

- Coloca un filete de carne en una superficie plana.
- Cubre con una capa de queso cremoso, asegurándote de no llegar hasta los bordes.
- Encima, distribuye las lonchas de jamón ibérico.
- Coloca el otro filete de carne encima y presiona bien los bordes para sellarlo.

#### 3| Empanar:

- Pasa el cachopo primero por harina, asegurándote de cubrir bien los bordes para evitar que el queso se escape al freír.
- Luego, sumérgelo en el huevo batido.
- Finalmente, pásalo por pan rallado, presionando ligeramente para que se adhiera bien.

#### 4| Freir el cachopo:

- Calienta abundante aceite en una sartén grande a fuego medio-alto (175-180°C).
- Fríe el cachopo por cada lado hasta que esté dorado y crujiente.

#### 5| Servir y disfrutar:

- Corta el cachopo en porciones y sírvelo caliente para que el queso fundido se mantenga cremoso
- Acompáñalo con patatas fritas.



¡Disfruta de este exquisito  
cachopo de wagyu con queso  
cremoso y jamón ibérico!

Para degustar este receta y otras especialidades:

### RESTAURANTE MAS'TORRES

C/ Francisco de Vitoria, 19, 50008 Zaragoza

Teléfono: 976 228 695

Horario: martes a domingo 13:00 – 16:00

Jueves, Viernes y Sábados por la noche



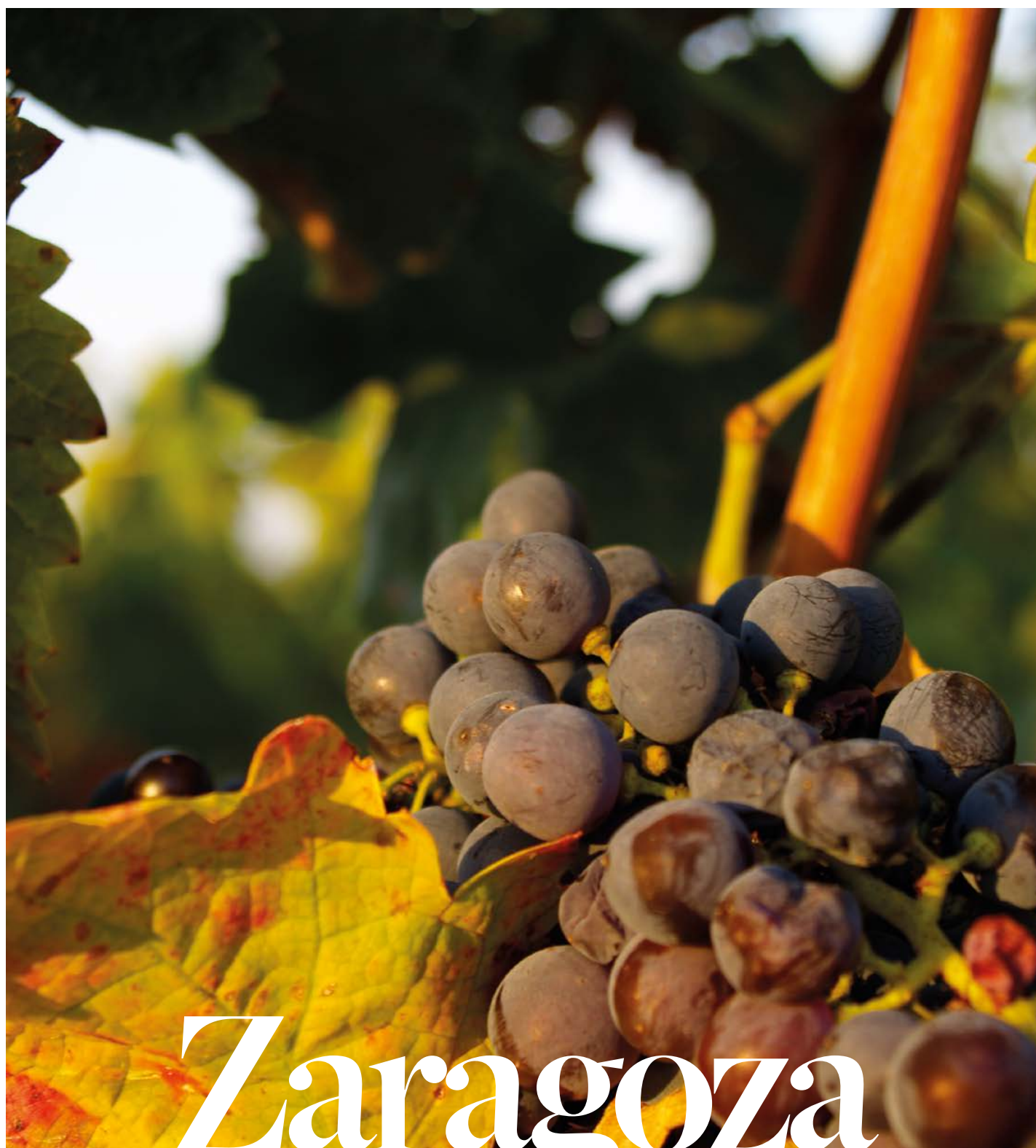
**A<sup>n</sup>** Aragón,  
alimentos  
nobles

LO QUE  
VES, ES.



[aragonalimentos.es](http://aragonalimentos.es)

 GOBIERNO  
DE ARAGON



# Capital Mundial de la Garnacha

Un Destino Enogastronómico de Referencia





**Z**aragoza se consolida como epicentro del enoturismo internacional al convertirse en la **Capital Mundial de la Garnacha**. La ciudad y su provincia se erigen como destino privilegiado para los amantes del vino, con una oferta que combina patrimonio, cultura y gastronomía en entornos naturales de gran belleza.

Con esta distinción, **Zaragoza** se posiciona como punto de partida para rutas enogastronómicas que permiten a los visitantes adentrarse en la tradición vitivinícola de la región. Tres denominaciones de origen -**Calatayud**, **Campo de Borja** y **Cariñena**- consolidan a la garnacha como la variedad autóctona por excelencia, una de las cinco uvas tintas más importantes del mundo y emblema de la viticultura aragonesa.

La capital aragonesa despliega a lo largo del año un amplio programa de actividades dedicadas al vino y su cultura. Entre los eventos más destacados, en la primera semana de junio se celebrará el primer **Festival Internacional de la Garnacha**, una cita en la que el vino y la gastronomía serán protagonistas.

Durante una semana, se organizarán catas, degustaciones, maridajes y espectáculos musicales en colaboración con las denominaciones de origen y las asociaciones hosteleras de Zaragoza y su provincia.

Como antesala del festival, los días 5 y 6 de mayo, Cariñena y Zaragoza acogerán el **Concurso Internacional de Catas de Garnacha**, considerado el más importante del mundo en su categoría. Organizado por la entidad Grenaches du Monde, reunirá a expertos internacionales que evaluarán los mejores vinos de garnacha procedentes de diversos países.

Además, Zaragoza será escenario del **Congreso Internacional de la Garnacha**, impulsado por el Ayuntamiento y el Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (CIHEAM). Este encuentro reunirá a especialistas de todo el mundo para analizar



los avances en investigación e innovación vitivinícola, consolidando la ciudad como un referente en el estudio del vino.

El atractivo enoturístico de Zaragoza se suma a su vasto legado patrimonial y artístico, con hitos como sus dos catedrales o su condición de ciudad natal de Francisco de Goya, el genio aragonés que revolucionó la pintura. Con una oferta turística, cultural y gastronómica de primer nivel, Zaragoza se afianza como un destino imprescindible para disfrutar del vino y la historia en cualquier época del año.●



# Semana Santa en Aragón:

## Pasión, Tradición y Turismo



La Semana Santa en Aragón es una de las festividades religiosas y culturales más arraigadas de la comunidad

La Semana Santa en Aragón es una de las festividades religiosas y culturales más arraigadas de la comunidad. Desde las majestuosas procesiones en Zaragoza hasta el sobrecogedor sonido del tambor en el Bajo Aragón, la región ofrece una experiencia única que atrae cada año a miles de visitantes. Declarada Fiesta de Interés Turístico Internacional, la Semana Santa aragonesa es un espectáculo de fervor y devoción que fusiona tradición, arte y espiritualidad.



## ZARAGOZA: SOLEMNIDAD Y FERVOR

En la capital aragonesa, la Semana Santa cobra vida a través de las procesiones organizadas por las 25 cofradías que desfilan por las calles con sus impresionantes pasos. Uno de los momentos más emblemáticos es la Procesión del Santo Entierro, organizada por la Cofradía de la Sangre de Cristo, que data del siglo XIII y es la más antigua de la ciudad. Miles de penitentes recorren las calles con túnicas y capirotos mientras los tambores y cornetas marcan el ritmo de la devoción.

Además de la solemnidad religiosa, **Zaragoza** también ofrece un atractivo turístico incomparable. La Basílica del Pilar, la Seo y el Puente de Piedra sirven de escenario para las procesiones, convirtiendo la ciudad en un museo al aire libre donde la fe y la historia se dan la mano. La oferta gastronómica, con platos típicos como el bacalao ajoarriero o la torrija, complementa la experiencia para quienes buscan disfrutar de la cultura aragonesa en su máxima expresión.



## EL BAJO ARAGÓN: EL LATIDO DEL TAMBOR

Si hay una imagen icónica de la Semana Santa en Aragón, es sin duda la del toque del tambor y el bombo en localidades como **Calanda**, **Alcañiz**, **Híjar** o **Andorra**. *La Rompida de la Hora en Calanda*, que se celebra cada Viernes Santo al mediodía, es un rito ancestral en el que miles de tambores suenan al unísono creando un estruendo que simboliza el luto por la muerte de Cristo. Esta tradición, enraizada en el alma del Bajo Aragón, ha sido reconocida como

## HUESCA Y TERUEL: UNA SEMANA SANTA CON IDENTIDAD PROPIA

En **Huesca**, la Semana Santa destaca por su marcado carácter tradicional y su íntima conexión con la historia de la ciudad. Las procesiones recorren su casco antiguo con imágenes de gran valor artístico, como el Cristo de la Esperanza o la Virgen de la Soledad. Además, la Cofradía del Cristo del Perdón protagoniza uno de los momentos más emotivos con la ceremonia del «encuentro» en la Plaza de San Lorenzo.

Por su parte, en **Teruel**, las procesiones se distinguen por la solemnidad de sus recorridos y la riqueza patrimonial de su entorno. La Cofradía de la Oración en el Huerto es una de las más emblemáticas, con su paso tallado en madera que refleja la angustia de Cristo antes de su arresto. Las calles mudéjares de la ciudad se convierten en el escenario perfecto para una celebración que combina historia y devoción.



## TURISMO Y SEMANA SANTA: COMBINACIÓN PERFECTA

Más allá de su componente religioso, la **Semana Santa en Aragón** se ha convertido en un motor de atracción turística. Cada año, miles de visitantes llegan a la comunidad para vivir de cerca esta experiencia única. La oferta hotelera y gastronómica se adapta a la afluencia de turistas, con establecimientos que ofrecen menús especiales y actividades relacionadas con la festividad.

Además, Aragón cuenta con un rico patrimonio cultural y natural que permite complementar la experiencia de la Semana Santa con visitas a parajes impresionantes como el Monasterio de Piedra, el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, o la ciudad de Albarracín, considerada una de las más bellas de España.

## UN LEGADO QUE PERDURA

La Semana Santa en Aragón es mucho más que una celebración religiosa; es un reflejo de la identidad de sus pueblos y ciudades, un testimonio vivo de la historia y una manifestación de la pasión de su gente.

Entre el repicar de tambores, las impresionantes procesiones y la belleza de su patrimonio, esta festividad sigue cautivando a quienes buscan una experiencia auténtica y llena de emociones. Sin duda, un evento que deja huella en el corazón de quienes tienen la oportunidad de vivirlo.

# “Saber de hostelería”

## La importancia del aprendizaje práctico y activo

La formación es una prioridad para nosotras y tener profesores y profesoras formadas en el sector es, un gran valor añadido en nuestro centro.

En un mercado de gran actividad como es la hostelería, no destacarse es lo mismo que ser invisible. En este artículo os queremos presentar a **Manuel Barranco “Chef Manolito”** profesor y especialista en cocina y a **Ana Grañena** profesora y especialista en vinos

Helena Peñalosa (Gestora del centro)



**Hola Manolito, profesor y especialista en cocina ¿Cuál ha sido tu experiencia profesional en el sector y los diferentes puestos de responsabilidad que has tenido en tu carrera?**

Comencé fregando platos a la vez que estudiaba en la escuela de Guayente, pasé también por la escuela de Huesca, he trabajado en todo tipo de restaurantes con estrellas, soles y sobre todo con buen producto.

La calidad en el producto no solo mejora la experiencia del cliente, sino la diferenciación en un mercado competitivo. En nuestras formaciones trabajamos con producto de nuestros patrocinadores que son una referencia de calidad en el sector hostelero. Por mi experiencia gestionando diferentes empresas, asesorando con cartas, recetas e ideas de menús a los restaurantes que me lo han pedido, pero sigo pensando sin duda que, sin una buena manipulación y conocimiento del producto no se consigue

la excelencia y esto solo se aprende con formación continua... yo sigo aprendiendo todos los días y haciendo formación, es la única manera de seguir creciendo en lo personal y en lo laboral.

**¿Cómo surge tu vocación por el mundo de la cocina?**

Mi vocación nació, ya desde que tenía 5 años. Me encantaba trastear en la cocina, disfrutaba incluso jugaba a que tenía un restaurante en casa.

**¿Desde qué año impartes clase y cuánto tiempo hace que trabajas en el centro de formación de Cafés y Bares, “Saber de Hostelería”?**

Llevo desde hace más de 10 años dando clases. En Cafés y Bares desde el 2019.



**Háblanos de la importancia de la formación en el sector.**

Sin formación no hay futuro, no vale cualquiera para poner una caña, igual que no vale cualquiera para operar a una persona o incluso dar formación.

Hay que poner en valor la profesión, nuestras alumnos y alumnas deben estar bien formados e implementar lo aprendido en sus puestos de trabajo y por supuesto que disfruten en nuestras formaciones.

**¿Cuáles son los elementos que diferencian a Saber de Hostelería?**

Se adapta a las necesidades del mercado, además conocemos a nuestros clientes porque son nuestros asociados en Cafés y Bares, nos cuentan lo que necesitan, los cursos que les gustaría realizar...esto hace que el círculo se cierre uniendo formación y nuevos trabajadores y trabajadoras para el sector.

**¿Crees que ahora mismo es un centro puntero en formación en Zaragoza?**

¡Sin duda es el número uno! Jajajaja, bueno... todos los días damos lo mejor de nosotros, nos gusta lo que hacemos, vivimos la hostelería con pasión y intentamos transmitir esa pasión en nuestras clases, hacemos entre todos y todas, un buen equipo en Saber de Hostelería.

**¿Cómo valoras tu paso por Saber de Hostelería?**

Una de las mejores experiencias de mi vida a nivel profesional y personal.

**Hola Ana, profesora y especialista en vinos ¿Cómo nació tu vocación por el mundo del vino?**

Mi interés por el vino surgió de manera progresiva, impulsado por mi pasión por la alta gastronomía. La curiosidad por este mundo fue creciendo hasta convertirse en una necesidad de profundizar y comprenderlo mejor. Durante la pandemia, tuve la oportunidad de dedicar tiempo al estudio, lo que me permitió descubrir un universo fascinante. Desde entonces, el vino pasó de ser una afición a convertirse en mi profesión, un camino en el que sigo aprendiendo y evolucionando cada día.

**¿Desde cuándo impartes clases y cuánto tiempo llevas formando parte del equipo de "Saber de Hostelería"?**

Hace tres años me incorporé como docente en "Saber de Hostelería", donde he impartido más de una docena de cursos tanto de análisis sensorial, como de introducción al mundo del vino, formando a numerosos alumnos y alumnas. Además, he participado en la organización de diversos eventos relacionados con

la gastronomía y el maridaje lo que me ha permitido ampliar mi experiencia en el ámbito formativo.

**¿Qué importancia tiene la formación en el sector de la hostelería y la sumillería?**

La formación es clave en cualquier ámbito profesional, pero en hostelería resulta especialmente crucial. Es un sector en constante evolución, donde es imprescindible actualizarse y adaptarse a nuevas tendencias, cambios legislativos y exigencias del mercado. La pandemia, por ejemplo, nos obligó a replantear muchas prácticas y a buscar nuevas estrategias y formas de trabajar. Para ofrecer un servicio de calidad, es fundamental contar con profesionales bien preparados, capaces de transmitir confianza y conocimiento al cliente. Apostar por la formación continua no solo mejora el desempeño individual, sino que eleva el nivel global del sector.

**¿Cuáles son los aspectos diferenciadores de "Saber de Hostelería" como centro de formación?**

"Saber de Hostelería" destaca por la calidad y diversidad de su oferta formativa, así como por su enfoque eminentemente práctico. Los cursos están diseñados para que los alumnos y alumnas adquieran conocimientos aplicables de inmediato en su entorno laboral. Además, el centro se mantiene en constante actualización, adaptando sus programas a las necesidades reales del sector. Como docentes, estamos en permanente contacto con los alumnos y alumnas, que nos transmiten las necesidades y situaciones a las que se enfrentan a diario.

**¿Consideras que "Saber de Hostelería" es actualmente un referente en Zaragoza?**

Sin duda, "Saber de Hostelería" se ha consolidado como un centro de referencia en Zaragoza. Su apuesta por una formación especializada y de calidad, junto con la actualización constante de sus contenidos, lo convierten en una opción altamente valorada por sus socios y socias. La interacción con el entorno profesional y el fomento de la práctica hacen que sus alumnos salgan mejor preparados para afrontar las necesidades del mercado laboral.

**¿Cómo valoras tu experiencia como docente en "Saber de Hostelería"?**

Mi paso por "Saber de Hostelería" ha sido tremendamente enriquecedor. No solo me ha permitido desarrollarme como docente, sino que también ha sido una fuente constante de aprendizaje. La interacción con los alumnos y alumnas es muy valiosa, ya que a través de sus inquietudes y experiencias puedo adaptar mejor los contenidos a las necesidades reales del sector. Es gratificante ver cómo evolucionan y cómo aplican lo aprendido en su día a día. Saber que confían en mí y que recurren a mis enseñanzas en su trayectoria profesional es, sin duda, una de las mayores satisfacciones de mi carrera. ●

# Una primavera llena de cursos para el sector

## **COCINA Y VINOS MEDITERRÁNEOS**

del 03/03/2025 al 01/04/2025

Los días: 3, 4, 17, 18, 19, 24, 31 de marzo y 1 de abril de 9:30 a 14:30 h.

## **SUMILLERÍA Y MARIDAJE**

del 17/03/2025 al 26/03/2025

Los días: 17, 18, 19, 24, 25 y 26 de 16 a 19:30 h.

## **COCTELERÍA, ELABORACIÓN DE COMBINADOS**

14/04/2025 al 22/04/2025

Los días: 14, 15, 21 y 22 de 9 a 14 h.

## **CORTE Y CATA DE JAMÓN**

del 31/03/2025 al 16/04/2025

Los días: 31 de marzo y 1, 2, 7, 8, 9, 14, 15 y 16 de abril de 16:00 a 19:15 h.

## **INNOVACIÓN EN LA COCINA**

del 30/04/2025 al 28/05/2025

Los días: 30 de abril y 6, 7, 13, 14, 20, 21, 26, 27 y 28 de mayo de 16 a 20 h.

## **SALSAS FRÍAS Y CALIENTES**

del 1/04/2025 al 29/04/2025

Los días: 1, 2, 3, 7, 8, 21, 22, 28 y 29 de 16 a 20 h.

## **VINOS DEL MUNDO, NIVEL AVANZADO**

05/05/2025 al 14/05/2025

Los días: 5, 6, 7, 12, 13 y 14 de mayo de 16:30 a 19:30 h.

## **COCINA PARA CELÍACOS**

28/04/2025 al 13/05/2025

Los días: abril 28, 29 y 30, mayo 5, 6, 12 y 13



## **SE TRASPASA**

### **Bar Policarpo**

C/ Coso, 144, Zaragoza

Se traspasa bar en pleno funcionamiento por jubilación.

Licencia definitiva y terraza autorizada.

Contacto para interesados:

**BAR POLICARPO**

**Llamar de 09:00 a 21:00**

TEL: 619 763 071







# 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](http://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.

Un brindis por...

¡Bienvenidos a nuestros nuevos socios!



Cafés y Bares  
ZARAGOZA Y PROVINCIA



CAFESYBARES.COM

**MESÓN MARTÍN**

C/ MARÍA GUERRERO, N° 26.

**REST. - BRASERÍA LA JOSECICA**

C/ MARÍA GUERRERO, N° 42.

**RESTAURANTE VÉRTICO**

C/ LEÓN XIII, N°2 - 4.

**LE COCÓ CAFÉ**

PZA. DE LOS SITIOS, N° 1.

**ASADOR BUA CHAVAL**

C/ SAN ANDRÉS, N° 27, UTEBO.

**CAFETERÍA LA MOLONA**

AVDA. RANILLAS, N° 3.

**CAFÉ BAR MI FAMILIA**

C/ MIGUEL DE UNAMUNO, N° 16.

**EL RINCÓN DE ALE**

C/ VIOLETA PARRA, N° 14.

**RESTAURANTE VIENTO EN POPA**

PZA. UTRILLAS, N° 3.

**BAR CAFETERÍA EL GUSTAZO**

C/ PEDRO LÓPEZ DE LUNA, N° 31.

**BAR ARMONÍA**

C/ JOSÉ NEBRA, N° 6.

**BAR MONTSERRAT**

C/ CEREROS, N° 30.

**MR BRIOCHE BAKERY COFFEE**

PASEO SAGASTA, N° 23.

**CAFETERÍA EL TRICICLO**

C/ LA PAZ, N° 10.

**CAFETERÍA LA CLAU PAULE**

C/ PORVENIR, N° 17.

**BAR MARÍA**

C/ PABLO NERUDA, N° 19.

**BAR DE PROPIO**

C/ FELIX LATASSA, N° 21.

**CASA ERNESTO**

C/ FELIPE SANCLEMENTE, N° 7 - 9.

**BAR LUXURY**

C/ SAN JUAN, N° 11.

**BAR GILDA**

AVDA. ALMOZARA, N° 8.

**BAR LOS MANOLOS**

C/ DON PEDRO DE LUNA, N° 95.

**PUB TRIANA**

C/ CONTAMINA, N° 9.

**BAR PARQUE ÁVILA**

C/ MARTÍN CORTÉS, N° 21.

**LA DORIS GASTRO TABERNA**

C/ JOSÉ DE LA HERA, N° 2.

**BAR NEW YORK**

C/ TENOR GAYARRE, N° 9.

**BAR THE ANGELS**

C/ PABLO RUIZ PICASSO, N° 25.

**BAR - CAFETERÍA 5 SENTIDOS**

VÍA HISPANIDAD, N° 110.

**BAR TARIFA**

C/ EMBARCADERO, N° 50.

**BAR LA OTRA ESQUINA**

AVDA. PABLO RUIZ PICASSO, N° 5.

**BAR RESTAURANTE BARAGÓN**

C/ JOSÉ LUIS ALBAREDA, N° 21.



**AZEMAR  
ARAGÓN**

**Asociación Empresarial de  
Máquinas Recreativas**

C/ San Jorge 1, 4ºA, 50001 Zaragoza  
976 295 632

[info@azemararagon.es](mailto:info@azemararagon.es) / [www.azemararagon.es](http://www.azemararagon.es)



# ARAGÓN EL LUGAR PARA VIVIRLO

Siente el latido de Aragón, tierra de tradición y cultura.  
Sumérgete en sus procesiones, saborea su gastronomía y  
descubre la autenticidad de cada rincón.

**Semana Santa en Aragón. Ven y vívela.**



# ZARAGOZA CAPITAL MUNDIAL DE LA GARNACHA

De aroma y sabor  
intenso, así es la esencia  
de nuestra tierra.  
Aquí el vino es más  
que una bebida. Es una  
celebración de la vida.



Descubre lo que te ofrece la Capital Mundial de la Garnacha en

[www.zaragozagarnacha.com](http://www.zaragozagarnacha.com)