

CAFÉS & BARES

Nº354

ZARAGOZA & PROVINCIA

VERANO 2025



Nueva temporada
**TIEMPO
DE VERANO**



CAFESYBARES.COM

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

DESCUBRE
ZARAGOZA
PROVINCIA

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



#venyquédatecerquita
#descubrezaragozaprovincia

Sumario



EN PORTADA, GYOZAS DE PAPADA IBÉRICA CON ROMESCO Y REDUCCIÓN DE SOJA Y SÉSAMO NEGRO de GASTRONOLASCO.

Plato principal.

- 04** Entrevista a Javier Rincón.

Algo de Historia.

- 06** Linacero Café.

Entrevista.

- 08** Bar Rekonkista.

Ruta de Bares.

- 10** Ruta por César Augusto, Plaza San Lamberto y Mercado Central.

Invitados.

- 14** Fuze Tea.

Con Sabor Propio.

- 16** Receta de Gyozas de papada ibérica con romesco y reducción de soja y sésamo negro. **Gastronolasco.**

Zaragoza Turismo.

- 18** Súbete al Bus Turístico de Zaragoza.

Turismo Aragón.

- 20** Planes para vivir el verano en Aragón.

Noticias.

- 22** Guía Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia 2025
- 23** Ruta de la Tapa de Goya
- 24** GastroGarnacha
- 26** Saborea Nuestros Barrios: Zaragoza
- 28** Normativa terrazas y veladores

Formación.

- 30** Cierre del año académico y nuevos comienzos.
- 31** Día Mundial de la Tapa: Gastronomía, inclusión y talento joven.
- 32** Nuevos retos, nuevas titulaciones. Curso 2025-2026.

Un brindis por...

- 34** Bienvenida a nuevos socios.

Editorial



JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES.

Despedimos estos días la primavera sin apenas haber podido disfrutar de la temperatura propia de esta época, siendo cada vez más habitual pasar del frío al calor sin solución de continuidad.

Sí hemos disfrutado, en cambio, de una estación plagada de actividades con una dimensión gastronómica. Entre otras, podemos destacar las **Fiestas Goyescas 2025** – con la **V Edición de la Ruta de la Tapa de Goya** – o el **Festival Internacional de la Garnacha** – con la **I Edición de GastroGarnacha** -. Actividades, todas ellas, que han tenido un impacto positivo en la economía de la ciudad, en general, y en la dinamización del sector hostelero de la ciudad, en particular. El auge de este tipo de actividades, que ya no sólo se promueven por parte de las organizaciones empresariales o las empresas privadas sino también por las propias Administraciones Públicas, demanda con urgencia una necesaria reordenación y calendarización, procurando un programa anual atractivo, estructurado, evitando solapamientos que minimicen el impacto y los esfuerzos que implica la promoción y puesta en marcha de todas ellas.

Actividades que, además, debemos procurar hacer extensibles a toda la provincia y no sólo al capital, dando a conocer el buen hacer y trabajo de los establecimientos radicados en los diferentes municipios a los que necesariamente debemos hacer partícipes. Establecimientos a los que resulta más complicado – si cabe – mantener abiertas sus puertas día a día y que, además de su actividad de negocio, cumplen una innegable función social, por lo que deberían tener un tratamiento diferencial por parte de nuestra Administración autonómica, en atención a las características de nuestro territorio.

¡Feliz verano a tod@s!

EDITA: ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA.

T. 976 21 52 41 / CAFESEYBARES.COM

REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN:
GRUPO BEANDLIFE S.L.

DEPÓSITO LEGAL: Z-1040/78

Javier Rincón

Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno De Aragón



Empecemos por lo más inmediato. ¿Cuáles son los principales retos que se plantea desde su consejería para los próximos meses?

Entre los principales retos que nos marcamos desde el departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón está, como no puede ser de otra manera, **garantizar la sostenibilidad y viabilidad del sector agroalimentario** en un contexto nacional e internacional muy exigente. Es un objetivo a largo plazo, pero es nuestra prioridad, en todo caso.

Por otro lado, en lo inmediato, estamos centrando nuestros esfuerzos, por ejemplo, en reforzar los seguros agrarios a través del cambio de modelo, dar un impulso a nuestras industrias agroalimentarias -un motor clave de la economía aragonesa- o reforzar la promoción de nuestros alimentos, tanto dentro como fuera de Aragón, con un nuevo plan que damos a conocer este mes de junio y que va a ofrecer una nueva imagen reno-

vada y preparada para los nuevos tiempos. A todo ello, además, cumplir con la gestión ordinaria de todas las ayudas y subvenciones que llevamos a cabo en el Departamento, como las destinadas a modernizar las infraestructuras de regadío, aquellas cuyo fin es impulsar la transformación digital del sector agrario o las que tienen como objetivo facilitar el acceso de los jóvenes al campo, entre otras.

Se habla mucho últimamente de "valorar lo local". ¿Cómo lo están trabajando desde el Gobierno de Aragón?

El **Gobierno de Aragón** ha hecho una apuesta clara por reforzar e impulsar nuestros productos agroalimentarios locales, no solo por su excelente calidad, sino porque el sector primario tiene un músculo vertebrador más que importante en una comunidad como Aragón.

Fija población y genera riqueza, pero además el impulso a nuestros alimentos también representa nuestra identidad,

cultura y compromiso con el territorio. Por ello, y enmarcado en el plan que he mencionado, hemos destinado casi 10 millones de euros en promoción y apoyo de nuestras figuras de calidad diferenciada, como los productos con Denominación de Origen (DO) o Indicación Geográfica Protegida (IGP), para su sostenibilidad y promoción, tanto en España como fuera, en ferias internacionales que den a conocer lo bien que se trabaja en Aragón.

¿Qué papel cree que juega la gastronomía aragonesa en esta puesta en valor del producto local? ¿Qué valor generan las Asociaciones Empresariales de Hostelería (como la de Cafés y Bares) y los eventos gastronómicos, como el Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia, en la prescripción de los alimentos de Aragón?

La gastronomía es, sin duda, el escaparate más directo y emocionante que tenemos para que nuestros alimentos lleguen al consumidor y en Aragón te-

nemos la fortuna de contar con excelentes profesionales en este ámbito.

Los fogones de nuestra tierra transforman el producto en experiencia, y eso es imbatible: cuando uno prueba un ternasco bien cocinado, una borraja en su punto, un aceite del Bajo Aragón o del Moncayo en crudo, o una garnacha acompañando una tapa, está saboreando Aragón. Está entendiendo de verdad qué significa el “producto local”.

En este sentido, las Asociaciones Empresariales de Hostelería, como Cafés y Bares, son aliados estratégicos porque son altavoz y actúan como prescriptores de proximidad, multiplicadores de valor, en muchas ocasiones gracias a actuaciones como el Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia, que atrae a miles de personas a vuestras barras y mesas. Por eso, defendemos que hostelería y sector agroalimentario deben caminar juntos.

En un contexto de cambio climático, ¿qué estrategias está impulsando Aragón para adaptar la agricultura y la ganadería a los nuevos desafíos?

El cambio climático es uno de los mayores desafíos a los que nos enfrentamos como sociedad y debemos conseguir que este confluya con nuestro sector agroalimentario, único garante de la seguridad alimentaria. Desde nuestro Departamento implementamos las estrategias para adaptarnos todos a estos nuevos retos y que vienen, en su mayoría, marcadas desde la Unión Europea en el marco del Plan Estratégico de la PAC en España.

Destacan, por ejemplo, las ayudas para la creación y modernización y mejora de regadíos, con las que se busca una mayor eficiencia hídrica y reducir el consumo energético. El buen uso de estos recursos es vital para la viabilidad del sector y desde el Gobierno de Aragón apostamos de forma clara por una gestión más sostenible del agua, para lo que también es imprescindible acabar con las obras de las infraestructuras hidráulicas pendientes.

La despoblación sigue siendo un problema en muchas zonas rurales. ¿Qué papel juega el sector agroalimentario en la lucha contra este fenómeno?

La lucha contra la despoblación no se entiende sin el sector agroalimentario. El campo no sólo produce alimentos, también genera vida, empleo y arraigo. En muchas zonas rurales de Aragón, la agricultura y la ganadería son la columna vertebral del territorio, porque donde hay actividad agraria, hay economía y, donde hay economía, hay posibilidades de futuro.

En este marco, entre otras cuestiones, desde el Departamento trabajamos para facilitar el relevo generacional: con ayudas directas a jóvenes agricultores y ganaderos que quieran iniciar su actividad. Queremos que ser agricultor o ganadera o empresario dentro de nuestro sector, pero desde una localidad en Aragón, sea una opción de vida atractiva, viable y con futuro.

En relación con los mercados exteriores, ¿qué estrategia tiene Aragón para internacionalizar su producción agroalimentaria?

Es una prioridad estratégica para el Gobierno de Aragón, sobre todo cuando la situación geopolítica es más que compleja. Los aranceles de Trump, aunque nos afectan de una manera relativa y tampoco sabemos en este momento cómo van a quedar, nos dan muestra de que es más necesario que nunca abrir nuevos mercados y analizar las posibilidades con las que cuenta la promoción de nuestros productos.

En ese sentido, desde el Departamento hemos diseñado para el sector vitivinícola un plan de ayudas de casi 10 millones de euros, hemos resuelto ayudas por un importe de 16 millones de euros dirigidas a inversiones en industrias agroalimentarias de Aragón, en el marco del PEPAC del ejercicio 2023-2027 o vamos a impulsar la nueva campaña de Alimentos de Aragón para que todos conozcan que nuestros productos ni mucho menos tienen que envidiar al resto.

¿Qué iniciativas está impulsando su departamento para acercar el campo a los fogones?

Desde el Gobierno de Aragón, estamos impulsando diversas iniciativas para acercar el campo a los fogones, fortaleciendo la conexión entre el sector agroalimentario y la hostelería. Hemos creado un servicio dirigido a los profesionales del sector para proporcionar información y formación sobre los alimentos de Aragón y sus figuras de calidad diferenciada, formación especializada, iniciativas gastronómicas colaborativas o campañas de promoción conjunta.

¿Cómo valora el papel de la hostelería aragonesa en la promoción del producto local?

Es absolutamente clave. Es el escaparate más directo, más sensorial y más eficaz que tenemos. Los profesionales de la hostelería son verdaderos embajadores de nuestros alimentos y, además, tienen la capacidad de emocionar, de contar historias a través de los sabores y de generar valor añadido a lo que producimos en el campo. En resumen, la hostelería no sólo sirve nuestros productos: los defiende, los ensalza y los convierte en cultura.

Por último, ¿qué sueño le gustaría ver cumplido al final de esta legislatura?

Que del mundo rural aragonés deje de hablarse en pasado y empiece a proyectarse con fuerza en futuro. Que quienes viven de la tierra y el ganado sientan orgullo y estabilidad, y que los jóvenes puedan mirar al campo como una oportunidad, no como una renuncia.

Sueño con un sector agroalimentario más fuerte, más innovador y más valorado socialmente. Que nuestros productos estén presentes en las mejores cocinas del mundo, pero también en la mesa de cada hogar aragonés.

Que en cada etiqueta que ponga “Alimentos de Aragón” haya detrás una historia de esfuerzo, sostenibilidad y excelencia. •



**Con el mismo espíritu,
con los mismos
valores, con la misma
enseña.**

**20 años apostando
por el *rock'n'roll*, la
música y la cultura;
Empeñados en
exponer la Zaragoza
musical de finales del
siglo XX.**

Desde el local donde en su día vendíamos discos, hace 20 años nos adentramos en el mundo de la hostelería sin perder nuestro ADN musical. Nos pusimos a vender cervezas y cafés, tapas y bocadillos, copas y licores, abarcando desde el desayuno a la noche, almuerzos, comidas y cenas, pero siempre con buena música.

Esa música que nos ha acompañado siempre, nacional e internacional, pero sobre todo, local. La de nuestros queridos músicos, la de Más Birras y Héroes del Silencio, la de Amaral y el Niño Gusano, la de Labordeta y Distrito 14, Kase O, Joaquín Carbonell o Bunbury entre otros muchos artistas de la tierra, a los que admiramos tanto. Desde nuestra tradición de vendedores de discos, promotores de conciertos y agitadores culturales, quisimos ofrecer un espacio donde se pudiera homenajear la música que ha ocurrido en Aragón.

Intentamos reunir objetos y detalles que recordaran nuestra historia musical aragonesa reciente. Un “museo” donde todo el que visita **LINACERO CAFÉ** puede recordar aquel concierto mirando las fotografías, portadas de discos, revistas de entonces o reproducciones de carteles y entradas, la mayoría de hace más de 30 años y que muchos recordamos con un “yo estuve allí”.

Desde nuestra perspectiva musical y disquera junto con la hostelera creamos VINILO&VERMÚ. Se nos ocurrió hacer una convocatoria semanal donde aunáramos los discos de vinilo con la hora del aperitivo, lo que comúnmente llamamos “tomar el vermut”.

Pensamos que era un buen maridaje unir los dos conceptos bajo un solo emblema: sesiones de VINILO a la hora del VERMUT. Todos los sábados desde mayo de 2009 (excepto pandemia) ofrecemos una sesión de dos horas de

música donde cada sábado, de 12 a 2 de mediodía, un DJ pincha vinilos de su colección para disfrute de los asistentes de **LINACERO CAFÉ** bajo una temática musical, lo grabamos y lo difundimos a través de TEA fm en las ondas y en internet en versión podcast para todo el mundo.

Pioneros desde hace más de 15 años en impulsar las matinales musicales, que ahora se ha extendido tanto por bares de toda la ciudad. También hemos acogido presentaciones de libros, de festivales y de eventos relacionados con la cultura aragonesa, reforzando así el concepto de ámbito cultural y apuesta por el *rock'n'roll*.

Además nuestro **Linacerico** a nadie deja indiferente. Una receta personal de vermut exquisita y refrescante, ideal para acompañar nuestras matinales de los sábados y de toda la semana.

LINACERO CAFÉ es el mejor punto de encuentro después de trabajar, el mejor after-work. La cervecita más fría de Zaragoza, merecido premio después de una dura jornada de trabajo, para compartir con los amigos.

Siguiendo con nuestro crecimiento hostelero, el local de la calle San Miguel 20 que fue tienda de discos durante casi 40 años lo hemos transformado en hamburguesería sin olvidar nuestro pasado musical.



LINACERO ROCK&BURGER ofrece comidas y cenas con hamburguesas exclusivas personalizables. Más de 15 recetas diferentes que recuerdan sabores de diferentes países como la Azteca, la Italia, la Americana o sabores nuestros como la Aragonesa o la Andaluza, se combinan con 5 tipos de carne o paty, y 5 panes distintos, consiguiendo casi 400 combinaciones distintas. Además de ensaladas y raciones, que “no solo de burger vive el rockero”.

En un homenaje al rock, con una decoración que recuerda nuestro bagaje disquero, utilizando ejemplares de la revista **Linaceroexpress**, publicación gratuita que editamos en los años 90.

Celebra con nosotros los primeros 20 años de **LINACERO CAFÉ**. Prometemos seguir la misma senda, con la misma intención y espíritu, los mismos valores y la misma bandera: la cultura y la música en Aragón. •

¡Seguimos apostando por el rock'n'roll!

LINACERO CAFÉ
C/ ARQUITECTO MAGDALENA, 4, 50001, ZARAGOZA.
TEL. 976 212 910

LINACERO ROCK&BURGER
C/ S. MIGUEL, 20, 50001, ZARAGOZA.
TEL. 876 610 127



“Rekonkista es resistencia”

la historia detrás de uno de los últimos bares rockeros de la ciudad

Mientras muchos bares se adaptan a modas cambiantes y playlists genéricas, hay quienes deciden remar a contracorriente. En el corazón del casco urbano, entre las calles Asalto y Reconquista, sobrevive un espacio con alma propia: **Rekonkista**.

El bar, que desde su nombre invita a luchar y recuperar lo perdido, es uno de los pocos que sigue apostando por el rock, la cercanía y la autenticidad. Su actual gestor, **José Luis Prieto Nassau** tomó las riendas en un momento complicado —enero de 2020—, y desde entonces ha trabajado para convertir el local en un refugio cultural.

Hoy nos sentamos con él para conocer la historia que hay detrás del bar y del proyecto que representa.

¿Cuándo empezó tu historia con el bar?

Mi historia con este bar comenzó en 2014, cuando empecé a trabajar aquí de la mano de Diego, el antiguo dueño. Entré como un trabajador más, sin saber que ese lugar se acabaría convirtiendo en parte tan importante de mi vida. Fueron años de mucho trabajo, pero también de aprendizaje.

Diego fue un jefe con mucha experiencia y siempre estuvo dispuesto a enseñarme lo que sabía: desde cómo tratar a la clientela hasta cómo manejar el estrés que implica tener un local abierto todos los días.

Fueron seis años intensos donde me empañé del espíritu del bar y de lo que significa sostener un espacio como este en una ciudad que cambia constantemente.





Y en 2020 asumiste tú la gestión. ¿Cómo fue ese cambio?

El 29 de enero de 2020 me hice cargo de la gestión. Recuerdo la fecha con claridad porque fue justo unas semanas antes de que estallara todo con la pandemia. No tuve tiempo ni de hacer un cambio progresivo ni de adaptarme con calma: el mundo se dió la vuelta y el bar, como tantos otros, tuvo que cerrar, adaptarse, reinventarse... Al principio fue muy duro. Muchos días con más dudas que certezas, problemas económicos, nervios, y un montón de decisiones que nunca había imaginado tener que tomar.

Fueron momentos de frustración, pero también de mucho crecimiento. Poco a poco, y gracias a la ayuda de gente cercana, y sobre todo de los clientes de siempre que no nos abandonaron, las

cosas empezaron a encontrar su cauce. Aprendí que tener un bar no es solo servir copas: es sostener una comunidad.

¿Qué representa hoy Rekonkista para ti y para la ciudad?

Rekonkista es más que un bar. Es un símbolo de resistencia cultural. Es uno de los pocos reductos donde todavía suena rock, donde la música no es un fondo genérico sino parte de la experiencia. Aquí viene gente que busca autenticidad, que quiere sentarse con una cerveza y escuchar a Led Zeppelin, a AC/DC o a Los Suaves sin que nadie le mire raro. En una ciudad donde cada vez hay más bares con la misma estética, las mismas canciones y el mismo tipo de ambiente, nosotros queremos mantenernos fieles a lo que somos. Es un sitio donde se mezclan generaciones, donde puedes encontrar desde jóvenes que descubren el rock hasta veteranos que llevan escuchándolo toda la vida.

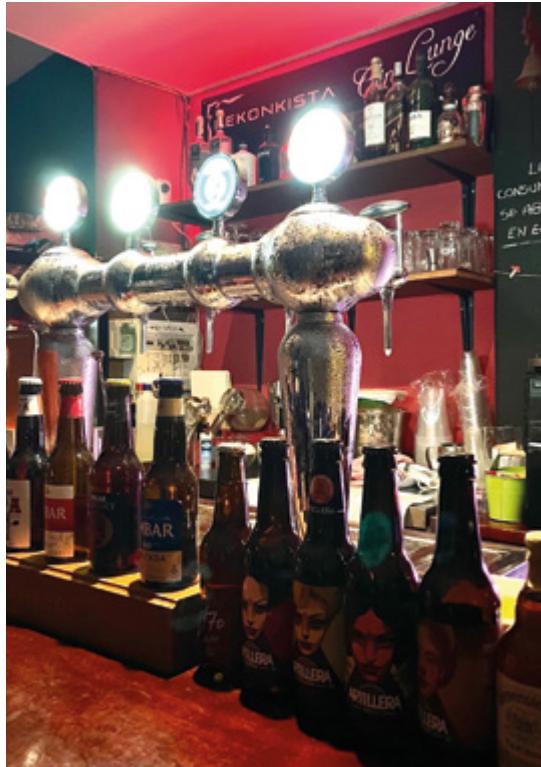
¿Cómo definirías el ambiente del bar?

Apostamos por la sencillez, pero una sencillez bien cuidada. Aquí no se trata de deslumbrar con decoración o de seguir la última tendencia en coctelería. Se trata de ofrecer calidad: buenas cervezas, copas bien servidas, mojitos que se preparan con mimo y no con prisas. Pero sobre todo, un ambiente donde la gente se siente cómoda, libre.

Donde puedes venir solo, en pareja o en grupo, y siempre vas a encontrar buena música y respeto. No hay pretensiones, hay ganas de estar bien. Nos gusta que la gente se quede charlando, que repita, que recomiende. Es un lugar de encuentros.

¿Qué papel juega la ubicación?

La ubicación del bar es clave. Estamos en la esquina de dos calles con mucha vida: Asalto y Reconquista. Eso nos permite tener terraza en ambas, lo que genera un entorno muy abierto. La terraza se ha convertido en uno de nuestros puntos fuertes, especialmente en primavera y verano, pero incluso en invierno hay quienes la prefieren. Además, el nombre



del bar —**Rekonkista**— tiene mucho que ver con el lugar en el que está. Es un guiño a la historia, pero también al presente. Es una forma de decir que este tipo de bares aún tienen algo que decir, que seguimos aquí.

¿Qué significa para ti seguir adelante con Rekonkista después de todo lo vivido?

Seguir adelante con **Rekonkista** es una forma de resistencia personal y colectiva. Para mí significa no rendirme, incluso cuando las circunstancias han sido difíciles. Pero también es una manera de defender un tipo de cultura que está siendo arrinconada.

Mientras haya personas que valoren lo auténtico, que quieran tomarse algo escuchando buena música, y que prefieran un trato cercano a una pose de Instagram, este bar va a seguir vivo. Porque más allá de las modas, hay una esencia que no se pierde. Y esa es la que queremos seguir ofreciendo cada día. •

BAR REKONKISTA
C/ DE LA RECONQUISTA, 16, 50001, ZARAGOZA.
TEL. 622 01 23 36

Ruta de Bares

Entre tapas, vermuts y sabor local

Ruta de bares por
César Augusto, Plaza
San Lamberto y el
Mercado Central.



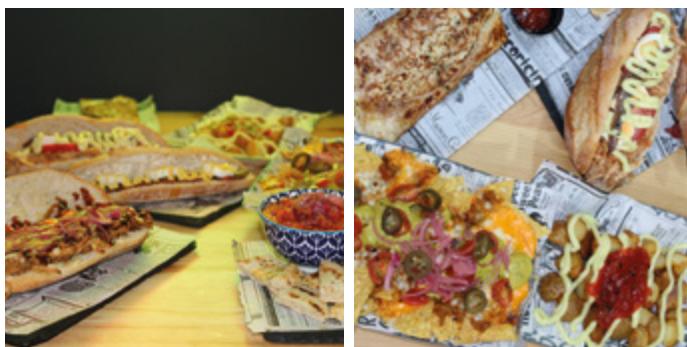
Zaragoza sabe a calle, a barra compartida y a brindis espontáneos. En el corazón de la ciudad, entre el bullicio de César Augusto, el encanto peatonal de la Plaza San Lamberto y la vitalidad renovada del Mercado Central, late una de las zonas con más sabor y personalidad de la capital aragonesa.

Aquí conviven bares de toda la vida con propuestas modernas, vermuterías con solera y gastrobares que reinterpretan la tapa con audacia.

Es una ruta ideal para quienes buscan disfrutar de la gastronomía local a pie de calle, entre vinos, raciones y buena conversación.

Esta es una invitación a descubrir (o redescubrir) una zona que resume la esencia de Zaragoza: **cercana, sabrosa y siempre abierta**.





CHILLI PEPPERS

Ocio al aire libre en el centro de la ciudad.

EL PROYECTO DEL CHILLI PEPPERS NACIÓ DE LA IDEA DE CREAR UNA ZONA DE OCIO DONDE LA ACTIVIDAD SE DESARROLLA AL AIRE LIBRE.

En el centro de la ciudad, descubrimos la Plaza San Lamberto, un espacio espectacular detrás de la Iglesia de Santiago.

Contamos con una zona de veladores de 22 mesas, donde todo es posible, desde ver una actuación al aire libre, tomar vermut, cenar y empezar la tarde degustando nuestros cafés especiales, cócteles y una amplia variedad de licores y lo más importante 7 tiradores de cervezas internacionales.

CHILLI PEPPERS, tiene una zona privada para celebraciones, grupos reducidos 30-40 personas, totalmente acondicionado para cualquier tipo de evento, todo ha sido posible gracias a más de 20 años de experiencia dentro del sector. Empezamos con el Callejón de la Música, seguimos con la vermutería Don Papa y Cabecita Loca. Hemos intentado fusionar en uno todo lo mejor de los tres.

Tenemos mucha ilusión en que el proyecto salga adelante, el secreto está en el trato y la calidad, todo lo demás viene solo, tenemos clientes de todas las edades y la suerte de estar en un enclave como he dicho antes privilegiado, desconocido para muchos zaragozanos. Merece la pena darse una vuelta y conocerlo.

CANTERBURY TAVERN

Tradición tabernera y propuesta moderna.

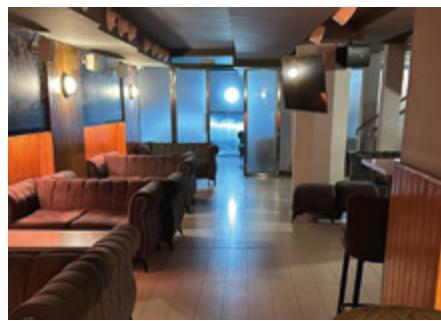
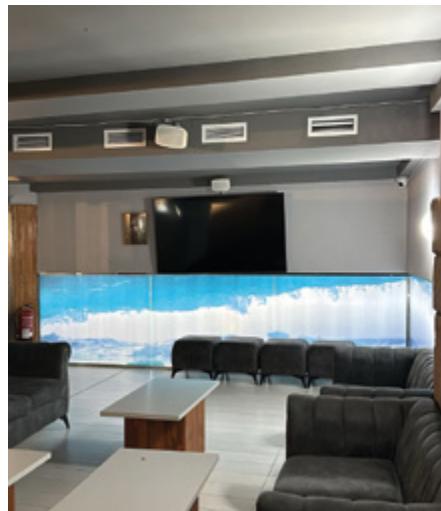
CANTERBURY TAVERN ES UN BAR-PUB EMBLEMÁTICO UBICADO EN LA PLAZA SALAMERO EN EL CENTRO DE ZARAGOZA. Inaugurado en diciembre de 1999, se convirtió pronto en un modelo pionero en la ciudad: “cafés de día, copas de noche”.

Con un horario ininterrumpido que va desde las 08:00 hasta bien entrada la madrugada, el local ofrece ambientes cambiantes: luminoso y tranquilo por la mañana, vibrante y festivo por la tarde-noche, con música en directo, “tardeos” y sesiones de DJ. La decoración evoca el estilo de una taberna inglesa, con madera oscura y una cuidada barra, y su carta incluye una amplia selección de cervezas y cócteles, además de cafés e infusiones bien valorados.

Esto lo convierte en un punto de encuentro intergeneracional que atrae tanto a quienes buscan un lugar para relajarse al mediodía como a quienes quieren disfrutar de la noche zaragozana.

Canterbury Tavern, que en 2024 celebró su 25º aniversario, sigue siendo, a día de hoy, un clásico zaragozano por su equilibrio entre tradición tabernera y propuesta moderna, ideal para café, cervezas y copas en cualquier momento del día.

Ruta de Bares



CAFÉ MONTREAL:

la calidez de lo casero en el corazón de la ciudad.

FUE A FINALES DE MARZO DE 2019 CUANDO CAFÉ MONTREAL ABRIÓ SUS PUERTAS, CASI POR CASUALIDAD. En sus inicios, el enfoque estuvo en los desayunos y almuerzos, conquistando a los vecinos del barrio con propuestas sencillas pero sabrosas.

Hoy, Café Montreal es una referencia local para aquellos que buscan un rincón auténtico para comer bien y sentirse como en casa.

Entre sus platos más populares destaca la tortilla de patata, hecha con mimo y paciencia, así como sus famosos “superminis”, bocadillos, platos combinados, hamburguesas, ensaladas, raciones...

Su carta es amplia y variada, pero si hay un plato estrella son las Patatas Montreal con un toque único que se ha convertido en su sello de identidad.

AVDA. DE CÉSAR AUGUSTO, 44 – TEL: 976 87 68 80

SALA CREEDENCE

Emblemática de la noche sonora de Zaragoza.

EN 2011 ABRIÓ AL PÚBLICO SUS PUERTAS EN PLENO CORAZÓN DE LA CIUDAD DE ZARAGOZA. Bandas aragonesas, nacionales e internacionales visitan la sala con asiduidad.

Dotada de todas las necesidades técnicas de sonido e iluminación y equipo humano para garantizar el desarrollo adecuado de sus conciertos y propuestas sonoras.

Una sala abierta y plural a todo el mundo, donde la gente desarrolle sus procesos creativos. Un espacio que dé cabida a gente joven y mayor que sienten inquietud por la música y su vivencia.

Una sala para formación, exposición y deleite de la música en vivo.

PLAZA DE SAN LAMBERTO, 3 – TEL: 696 94 67 07

SIBERIAN LOUNGE

Para desconectar en una atmósfera chill.

SIBERIAN HOOKAH LOUNGE NACE EL 1 DE JUNIO DE 2024 COMO EL SUEÑO COMPARTIDO DE CINCO AMIGOS. Queríamos un lounge donde la gente pudiera reunirse entre semana para charlar tranquilamente, trabajar desde su portátil o simplemente disfrutar de una buena shisha en un entorno sin prisas.

Nuestro local cuenta con 7 televisores estratégicamente ubicados, para que puedas seguir el fútbol con tus amigos.

Para los más golosos, no pueden faltar nuestros batidos bien fríos, con toppings a elegir, o si prefieres algo más atrevido, una carta de cócteles frescos y sorprendentes.

Siberian Hookah Lounge es tu nuevo punto de encuentro para pasar un buen rato en buena compañía.

AVDA. DE CÉSAR AUGUSTO, 103-105 – TEL: 637 31 34 93

¿UNA CERVEZA CON MENOS CALORÍAS QUE UN BRÓCOLI?

¡NUEVA!



1900
AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS

AMBAR
TRIPLE ZERO
LA ÚNICA
CON AZÚCAR

Fuze Tea impulsa el crecimiento del té listo para beber en España y Aragón, con una apuesta firme por la hostelería

E

l segmento de té listo para beber (RTD) continúa su expansión en España con un crecimiento del 10,3 % en valor y del 10,1 % en volumen en los primeros meses de 2025, según datos de Nielsen. En Aragón, el alza también es significativa, con un incremento del 5 % en valor y del 8,2 % en volumen.

Este impulso viene marcado por la decisión de Coca-Cola de consolidar **Fuze Tea** como su única marca de té RTD en el mercado español.

Con presencia en más de 90 países, Fuze Tea se produce íntegramente en España —en las seis plantas de Coca-Cola— con 20 líneas dedicadas y una media de producción de 8.000 litros/hora de su emblemático formato en vidrio retornable.

Esta estrategia local responde a una ambición clara: duplicar el valor de la categoría en nuestro país para 2030, a través de la innovación en sabores, envases y momentos de consumo.

«La categoría de Té 'Ready-to-Drink' crece en Aragón un 5% en los primeros meses de 2025»



El viaje original

Gracias a este viaje, Fuze Tea contribuye al crecimiento de la categoría en España.

La categoría de Té RTD crece un 5% en Aragón

en los dos primeros meses de 2025 coincidiendo con la llegada de Fuze Tea Sabor Original.

NUESTRA AMBICIÓN ES DUPLICAR LA CATEGORÍA PARA 2030 A TRAVÉS DE:

- Desarrollo momentos de consumo
- Innovación

Bruselas, I+D (Centro de Investigación y Desarrollo de Coca-Cola). Es el corazón de la fórmula del sabor de siempre.

La fórmula llega a nuestras **6 fábricas** en España...

■ 20 líneas de producción.

■ De su formato icónico de vidrio retornable... **8.000** litros a la hora de media.

... para estar al alcance de los "Apasionados de la vida", los jóvenes adultos de

18-34 años target de Fuze Tea.
¡Y de cualquiera que ame el Té RTD!

Gracias a ello llegamos a los más de **15 canales de venta** que hay en España...

...y un equipo de más de **2.100 personas** fabrica "el sabor de siempre".

6 SABORES Fuze Tea Sabor Original: Limón (bajo en calorías y sin azúcar) · Té Verde-Maracuyá · Mango-Piña · Melocotón · Fuze Tea Fusion: Melocotón Hibiscus

5 FORMATOS Lata 330 ml · Vidrio 300 ml · PET: 500 ml y 1,5 litros · BiB

En el canal Horeca, la marca ha puesto en marcha un potente despliegue comercial: más de 360 equipos trabajan para llevar el producto a más de 19.600 clientes en toda España. En Aragón, 48 equipos han activado la marca en más de 2.800 establecimientos. La campaña incluye el reparto de 30.000 kits promocionales y 8.000 sombrillas para vestir terrazas con el sello Fuze Tea.

La oferta actual incluye sabores como Limón (sin azúcar), Té Verde-Maracuyá, Mango-Piña y Melocotón, con múltiples formatos adaptados a cada canal (vidrio, lata, PET y BiB).

Fuze Tea también está disponible en los principales clientes de Alimentación Moderna, Restauración Organizada, Conve-

niencia y Canal Online, reforzando su posición multicanal como una bebida saludable, versátil y alineada con las tendencias del consumidor joven-adulto.

Para el sector hostelero, la propuesta de Fuze Tea no solo diversifica la oferta de bebidas frías, sino que responde a una demanda creciente de productos con bajo contenido calórico, naturales y de calidad, ideales para el consumo durante las comidas, el ocio o la desconexión. Con una fuerte identidad de marca y una estrategia comercial bien estructurada,

Fuze Tea se posiciona como un aliado clave para los profesionales de la hostelería que buscan ampliar su propuesta con un producto innovador y en plena expansión. •

Con sabor propio

RECETA DE:

GYOZAS DE PAPADA IBÉRICA CON ROMESCO Y REDUCCIÓN DE SOJA Y SÉSAMO NEGRO

En **GastroNolasco** podrás disfrutar de una gran variedad de tapas, raciones, carnes y pescados cocinados a la brasa de piedra volcánica, entre otros platos caseros marinados con una cuidada selección de vinos.

En esta ocasión una delicia con un toque oriental e ibérico. Apto para deleite de todos los sentidos.

INGREDIENTES (30 GYOZAS APROX.)

Para el relleno:

- 300 G DE PAPADA IBÉRICA (SEMICONGELADA PARA PICAR A CUCHILLO)
- 1 CEBOLLETA
- 1 DIENTE DE AJO
- 10 G DE JENGIBRE FRESCO RALLADO
- 1 CDA. DE SALSA DE SOJA
- 1 CDTA. DE ACEITE DE SÉSAMO TOSTADO
- PIMIENTA NEGRA AL GUSTO
- UNA PIZCA DE SAL

Para la salsa romesco suave:

- 2 TOMATES MADUROS ASADOS
- 1/2 PIMIENTO CHORICERO O ÑORA (HIDRATADO)
- 1 DIENTE DE AJO ASADO
- 10-15 G DE ALMENDRA TOSTADA

Para las gyozas:

- 30 OBLEAS DE GYOZA
- AGUA PARA CERRAR
- ACEITE VEGETAL PARA DORAR

Reducción de soja y sésamo negro:

- 100 ML DE SALSA DE SOJA
- 1 CDTA. DE AZÚCAR MORENO
- 1 CDA. DE SEMILLAS DE SÉSAMO NEGRO TOSTADO



Elaboración Salsa Romesco suave:

Triturar todo hasta textura fina.
Reservar tibio o a temperatura ambiente.

Elaboración Reducción de salsa de soja y sésamo negro:

Reducir la soja con el azúcar a fuego medio hasta que espese ligeramente. Añadir el sésamo negro al final.
Dejar enfriar y poner en un biberón para emplatar.

PREPARACIÓN

1 | Relleno:

Picar la papada y mezclar con cebolleta, ajo, jengibre, soja, aceite de sésamo, sal y pimienta. Reposar 30 min en frío.

2 | Montar las gyozas:

Colocar una cucharadita de relleno en cada oblea. Humedecer los bordes con agua y cerrar haciendo pliegues o en media luna.

3 | Cocinar:

Dorar la base de las gyozas en sartén con un poco de aceite. Añadir medio vaso de agua, tapar y cocer al vapor durante 3-4 minutos. Destapar y dejar que se sequen y queden crujientes por la base.

EMPLATADO

- Disponer 5 gyozas alineadas sobre una base de salsa romesco.
- Hacer un hilo fino con la reducción de soja y sésamo negro.

Para degustar este receta y otras especialidades:

GASTRONOLASCO

Plaza San Pedro Nolasco, 1, 50001, Zaragoza

Teléfono: 614 456 607

www.gastronolasco.com

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE
VES, ES.



aragonalimentos.es

 GOBIERNO
DE ARAGÓN



Este verano:
**Súbete al
Bus Turístico de Zaragoza
y redescubre la ciudad.**

Apartir del 1 de julio, el Bus Turístico de Zaragoza vuelve a recorrer la ciudad a diario, convirtiéndose un verano más en una de las opciones preferidas para visitantes y zaragozanos que quieren disfrutar del patrimonio, la historia y las curiosidades de la capital aragonesa desde una perspectiva diferente.

El recorrido, que dura 90 minutos, incluye los lugares más emblemáticos de la ciudad, partiendo del Casco Histórico hacia el centro de la ciudad, para visitar entre otros el palacio de la Aljafería, además de espacios más contemporáneos como el puente del Tercer Milenio o el recinto Expo. Todo ello a bordo de un cómodo autobús panorámico, accesible para personas con movilidad reducida y con sistema de audio en seis idiomas: español, francés, inglés, italiano, alemán y chino.

BUS DIURNO Y NOCTURNO

El servicio diurno funcionará todos los días del **1 de julio al 31 de agosto**. A partir de septiembre, retomará su horario habitual de fines de semana.

Y para quienes prefieren disfrutar del encanto nocturno de Zaragoza, también regresa el **Bus Turístico Nocturno**, con salidas los sábados de julio y agosto y los sábados 6 y 13 de septiembre, a las 21:45 h.

Con motivo de la Noche en Blanco, el 28 de junio se ofreció un pase exclusivo del bus nocturno a las 23:00 h.



EL MEGABÚS: LA AVENTURA MÁS DIVERTIDA PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Los más pequeños de la casa tienen su propio plan: el **Megabús**, un divertido recorrido para conocer la ciudad de forma amena y participativa, con la inigualable compañía de la profesora ZZ Jones, una eminencia en *Zaragozología* que convertirá el viaje en una experiencia inolvidable para toda la familia.

Este servicio estará disponible el sábado 5 de julio, y todos los días desde el 12 de julio hasta el 31 de agosto. Además, habrá salidas los sábados 6 y 13 de septiembre, siempre a las 20:00 h.

TARIFAS, ACCESIBILIDAD Y PROMOCIONES

El billete del bus diurno es válido durante 24 horas y permite subir y bajar en cualquiera de sus 16 paradas tantas veces como se desee. Su precio general es de 10 euros, con tarifas reducidas para mayores de 65 años, familias numerosas, personas con discapacidad, carnet joven, estudiantes y personas desempleadas.

Además, Zaragoza Turismo ha lanzado promociones especiales como las entradas conjuntas del Bus Turístico o Megabús + Acuario Fluvial, o Bus Turístico o Megabús + Mobility Museum.

VISITAS GUIADAS A PIE PARA COMPLETAR LA EXPERIENCIA

A partir del 1 de julio, también se ofrecerán visitas guiadas diarias con informadores turísticos en la calle. Entre las propuestas: rutas por el Casco Histórico, un Paseo para *Instagramear* y visitas en inglés y francés, según calendario.

Este verano, descubre Zaragoza desde otro punto de vista.
¡Súbete al bus y vive la ciudad como nunca!

¿QUIERES MÁS INFORMACIÓN?

CONSULTA TODA LA PROGRAMACIÓN
EN: **ZARAGOZATURISMO.ES**

TELÉFONO TURÍSTICO: **976 201 200**
WHATSAPP: **606 655 107**

Planes para vivir el verano en Aragón

Naturaleza, historia, tradición y cielos estrellados: Aragón se convierte en un oasis de experiencias para los meses más calurosos del año.

Los meses del calor, de las noches eternas y de los días a la sombra encuentran en Aragón un escenario ideal para disfrutar.

Desde sus montañas pirenaicas hasta los valles turolenses, pasando por ríos, pueblos históricos y cielos limpios, la comunidad ofrece un verano lleno de aventuras, descanso y propuestas singulares.



NATURALEZA PARA RESPIRAR: Senderos, lagos y paisajes sorprendentes.

Los espacios naturales de Aragón son una invitación a escapar del calor.

La red de más de 4.000 kilómetros de senderos señalizados permite recorrer la comunidad a pie, en BTT, en 4x4 o mediante visitas guiadas. Desde el imponente Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, pasando por la Sierra de Guara, paraíso del barranquismo, hasta el refrescante nacimiento del río Pitarque, Aragón es sinónimo de aire puro y experiencias activas.

PUEBLOS CON ALMA
donde dormir con manta en pleno julio.

Aragón invita al turismo rural con su red de hospederías y encantadores alojamientos en pueblos cargados de historia.

Ansó, con sus chimeneas troncocónicas que ahuyentan a las brujas.

Daroca, con su muralla y sus imponentes puertas medievales.

La Fresneda, con sus cárceles históricas de distintas clases sociales.

FIESTAS PARA TODOS:

Cultura popular y alegría en las calles.

La Vaquilla del Ángel (Teruel)

Del 5 al 8 de julio, Teruel vibra con una de sus fiestas más emblemáticas, declarada de Interés Turístico Nacional. Conocida como La Vaquilla o las del Torico, estas fiestas son una exaltación del toro, la calle y la alegría. Cualquiera puede participar: basta con vestirse de blanco y colocarse una faja roja para sentirse un vaquillero más.

Día de la Longaniza (Graus)

El 27 de julio, la plaza de Graus huele a brasas y fiesta, lo que convierte a esta villa ribagorzana en una referencia gastronómica. Música, buen ambiente y un entorno renacentista con murales únicos completan la cita.

VIAJES AL PASADO:

Teatro histórico, recreaciones y trajes tradicionales.

Compromiso de Caspe. Todo un viaje a la Edad Media.

A finales de junio, Caspe revive su pasado medieval con la recreación de la proclamación de Fernando I como Rey de Aragón en 1412. El pueblo entero se transforma con vestimenta histórica, mercados, representaciones callejeras...

Batalla de Cutanda (Teruel)

A mediados de junio, esta pequeña localidad turolense revive la gran victoria cristiana de Alfonso I el Batallador frente al ejército almorrávide. Declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón.

Día del Traje Ansotano

El último domingo de agosto, Ansó se convierte en un museo viviente donde vecinos y vecinas lucen con orgullo uno de los trajes regionales más ricos y bellos de España.

La Morisma de Aínsa

El 31 de agosto, la villa medieval de

Aínsa (Huesca) representa la batalla legendaria entre cristianos y musulmanes, guiados por una cruz de fuego milagrosa. Un espectáculo en un entorno declarado uno de los Pueblos Más Bonitos de España.

Alfombras de Aguaviva

El 28 de agosto, las calles de Aguaviva (Teruel) se cubren de arte efímero con alfombras de serrín coloreado, conmemorando un milagro del siglo XV. Una expresión artística que queda grabada en la retina.



ARTE Y PATRIMONIO:

Goya en la Aljafería y templos iluminados.

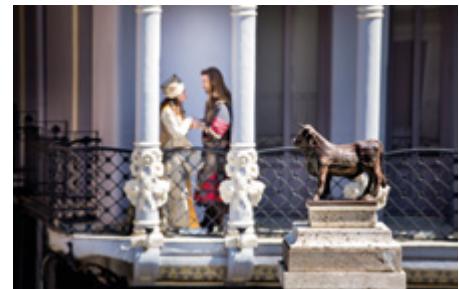
Goya, del Museo al Palacio

El Palacio de la Aljafería en Zaragoza acoge una exposición temporal única: 62 obras de Goya trasladadas desde el Museo de Zaragoza por obras de reforma, un monumento declarado Patrimonio de la Humanidad.

FIAT LUX:

Rutas nocturnas por Zaragoza. Un plan mágico.

Las noches de verano en Zaragoza tienen un atractivo especial con el programa FIAT LUX. Dos rutas guiadas exclusivas recorren las principales iglesias del casco histórico, incluidas La Seo y la Basílica del Pilar, con iluminación especial y sin aglomeraciones.



ASTROTURISMO:

Un cielo para soñar

Con una de las atmósferas más limpias de Europa, Aragón se posiciona como un referente en turismo astronómico.

Los cielos oscuros de Huesca, Teruel y Zaragoza permiten observar la Vía Láctea a simple vista.

IBONES:

Las joyas heladas del Pirineo. Postales vivas.

Los ibones son lagos de origen glaciar únicos en la península ibérica. En Aragón encontrarás decenas de ellos accesibles en rutas señalizadas. Ibón de Estanés, Anayet, Escarpinosa y Batisielles, Azules o Marboré. Ideal para senderismo en familia o para los más aventureros.



Este verano, ¡Aragón lo tiene todo!

Desde festivales y gastronomía hasta paz en la montaña y cielos para perderse.

Aragón te espera con los brazos abiertos para vivir un verano diferente, fresco y lleno de historia. •

LA TAPA PROTAGONISTA DEL TURISMO GASTRONÓMICO:

Se presenta la Guía Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia 2025.



La Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia presentó este 16 de mayo la Guía Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia 2025, en el marco del Salón Aragonés de Turismo (ARATUR), celebrado en el Palacio de Congresos de Zaragoza.

El acto, que tuvo lugar en el escenario principal, contó con la participación de representantes institucionales como D. Manuel Blasco, Consejero de Medio Ambiente y Turismo del Gobierno de Aragón; D. José Francisco García, gerente de Zaragoza Turismo; Dª Cristina Palacín, diputada de Turismo de la DPZ; y D. José María Marteles, presidente de la Asociación de Cafés y Bares.

La guía reúne las propuestas de los 152 establecimientos participantes en la XXIX edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, celebrado en noviembre de 2024, y tiene como objetivo promocionar la tapa como elemento clave del turismo gastronómico local. Con el respaldo del Gobierno de Aragón, el Ayuntamiento de Zaragoza y la Diputación Provincial, esta publicación destaca la riqueza y variedad de una tradición culinaria cada vez más reconocida a nivel nacional e internacional.

Editada en formato de bolsillo, con una tirada inicial de 10.000 ejemplares, la guía se distribuirá en oficinas de turismo y pun-



tos estratégicos de Zaragoza y su provincia. En sus primeras páginas incluye el "Cuadro de Honor" con las mejores tapas del concurso, tanto en la categoría general como en las modalidades Original, Mediterránea, Aragonesa, Jamón de Teruel D.O.P., Banderilla, Tapa de la Provincia y votación popular.

Además, se presentan siete rutas gastronómicas por zonas: Casco Histórico, Centro, Las Fuentes/San José/Torrero, Margen Izquierda/Actur, Almozara/Delicias/Casetas/Miralbueno, Universidad/Casablanca/Valdespartera y Provincia. Cada ruta cuenta con mapas y códigos QR que enlazan a una versión interactiva y a la ficha digital de cada establecimiento, facilitando al visitante la planificación de su itinerario y el descubrimiento de la oferta culinaria local.

La guía se consolida así como una herramienta fundamental para fortalecer la identidad gastronómica de Zaragoza, apoyar al sector hostelero y seguir difundiendo el tapeo como seña de identidad cultural y turística de la provincia. •

Zaragoza saborea a Goya en la V Ruta de la Tapa.

Del 25 al 27 de abril, Zaragoza acogió la quinta edición de la Ruta de la Tapa de Goya, una iniciativa de la Asociación de Cafés y Bares que, un año más, rindió homenaje al pintor de Fuendetodos a través de la gastronomía local. En total, 16 establecimientos hosteleros de la ciudad participaron en esta cita, ofreciendo tapas inspiradas en la vida y obra del genial artista aragonés.



Los bares participantes, ubicados en zonas vinculadas históricamente con la figura de Goya, diseñaron elaboraciones exclusivas que pudieron disfrutarse durante ese fin de semana, siempre acompañadas de consumición y presentadas sobre un soporte artesanal diseñado especialmente por Artesanía Aliaga, con un distintivo específico que la diferenciaba del resto de la oferta habitual del local.

Esta ruta gastronómica coincidió con la celebración de las **Fiestas Goyescas 2025**, que este año alcanzaron su tercera edición. El evento supuso una fusión entre arte, cultura y cocina, con la Plaza

del Pilar como epicentro de un completo programa de actividades: música en directo, talleres, espectáculos familiares, visitas guiadas y un impactante videomapping proyectado sobre la fachada del Ayuntamiento.

Con iniciativas como esta, Zaragoza sigue apostando por una hostelería creativa y de calidad, que no solo promueve el consumo local, sino que también fortalece los vínculos entre cultura y gastronomía. La **V Ruta de la Tapa de Goya** ha sido, sin duda, un recorrido de sabores con sello aragonés, que convierte cada bocado en un homenaje comestible al legado de Goya. •

Establecimientos participantes y tapas

PLAZA SANTA CRUZ

Casa Buisán (C/ Ossau, 1).

Tapa: "Capricho de Verano".

La Republicana (C/ Méndez Núñez, 40). Tapa: "La paleta de Goya".

PLAZA DE LOS SITIOS

Bar Monumental Taberna 1808 (Pza. de los Sitios, 17). Tapa: "Pepe Hillo".

Linacero Café (C/ Arquitecto Magdalena, 4). Tapa: "Capricho de Goya".

Bar La Factoría (C/ Felipe Sanclemente, 5). Tapa: "La gallinita ciega".

Bar Espumosos 5 de Marzo (C/ Cinco de Marzo, 9). Tapa "El coloso".

PLAZA DE SAN MIGUEL

Bar 3 Elementos (C/ San Miguel, 49). Tapa: "Saturno devorando a sus hijos".

Bar Mondo (C/ San Miguel, 25). Tapa: "La Maja desnuda".

Bar St. Michel (C/ San Miguel, 50). Tapa: "El sueño de la razón".

PLAZA DE LA SEO

Bar Cafetería Odeón (Pza. San Bruno, 1). Tapa: "La Nevada de Goya".

Bar El Caldero Mágico (C/ de Jordán de Urriés, 6-8). Tapa: "El Aquelarre".

Dídola (C/ de Don Jaime I, 28). Tapa: "El Goloso de Goya".

Gastrotaberna La Doris (C/ de José de la Hera, 2). Tapa: "Vuelo de Brujas".

PLAZA DEL PILAR

Bar Las Catedrales (Pza. del Pilar, 7). Tapa: "La Maja Vestida".

Bar La Lolita (Pza. del Pilar, 20). Tapa "Los Caprichitos de Goya".

Restaurante El Disfrutón (C/ Francisco Bayeu, 4). Tapa "El quitasol".

GastroGarnacha: Zaragoza marida su cocina con la uva de la tierra

Del 30 de mayo al 8 de junio, Zaragoza se llena de sabor con GastroGarnacha, una iniciativa conjunta de la Asociación de Cafés y Bares y Horeca Restaurantes Zaragoza que convierte a la ciudad en capital del maridaje entre vino y gastronomía. Durante diez días, más de 40 bares y restaurantes ofrecen tapas y menús elaborados con Alimentos de Aragón, acompañados de vinos de Garnacha, variedad autóctona que simboliza la identidad aragonesa.

GastroGarnacha nace con un objetivo claro: situar a Zaragoza en el mapa enoturístico nacional e internacional, aprovechando su papel como **Capital Mundial de la Garnacha**. Los establecimientos participantes presentan dos propuestas: tapa + copa de Garnacha por 5,50 €, o menús maridados por 25, 40 o 55 €, en función del formato elegido.

La iniciativa no solo celebra la excelencia de la Garnacha, sino también la creatividad y el talento del sector hostelero. Las propuestas parten de las tres grandes denominaciones de origen aragonesas (Campo de Borja, Cariñena y Calatayud), mostrando la riqueza y diversidad del viñedo de la provincia.

Para **José María Marteles**, Presidente de la Asociación de Cafés y Bares, “el bar es un espacio de convivencia, y esta acción nos permite ofrecer una experiencia diferente, cercana y muy nuestra”. Por su parte, José María Lasherás, presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza, destaca que “GastroGarnacha es una oportunidad para mostrar cómo nuestra cocina puede brillar al nivel más alto, con propuestas creativas y con raíz”.

Con el respaldo del Ayuntamiento de Zaragoza y Zaragoza Turismo, **GastroGarnacha** refuerza el posicionamiento de la ciudad como destino gastronómico de referencia, uniendo tradición, innovación y producto local. •





Saborea Nuestros Barrios: Zaragoza se llena de sabor, distrito a distrito

Zaragoza presume de sabor local con el Concurso de Tapas “Saborea Nuestros Barrios”, el certamen gastronómico por distritos más amplio de toda España.



Organizado por el Ayuntamiento de Zaragoza, a través del Área de Economía y en colaboración con la Asociación de Cafés y Bares, este concurso da protagonismo a la hostelería de todos los barrios y distritos de la ciudad.

El objetivo es claro: impulsar el consumo local, dinamizar el sector hostelero y poner en valor la riqueza gastronómica de cada zona. Dirigido a bares, cafeterías y restaurantes de barrio, el concurso convierte cada distrito en una ruta del sabor, dando visibilidad al talento culinario más cercano.

Más de 40 locales han sido seleccionados como ganadores o finalistas en diferentes zonas:

En **San José**, destacan Bistrónomo, Envero Gastro Wine y Vermutería la ClauPale. En **Las Fuentes**, El Candelas, Bar La Dama y Bocatería Como Como. Y en **Torrero-Parque Venecia-La Paz**, el podio lo lideran Lieto, La Barrica de Nao y Bar Yupy. En **Universidad, Casablanca y Distrito Sur** brillaron El Foro, La

Hora Montecanal, Figari y El Bodegón de los Chicos. También se reconocieron finalistas como El Bandido Auténtico, Dalai, La Verne o Bar Tarifa, entre otros.

El certamen se celebra en varias fases, entre marzo y septiembre de 2025, para que cada distrito tenga su momento protagonista. Las tapas se pueden disfrutar en fechas específicas, lo que convierte el concurso en una excusa perfecta para recorrer Zaragoza a bocados.

Con “**Saborea Nuestros Barrios**”, Zaragoza no solo refuerza su apuesta por la gastronomía, sino que celebra la identidad de sus barrios a través de sus bares, verdaderos puntos de encuentro de la vida cotidiana. •

¡La tapa, más que nunca, se convierte en cultura de ciudad!



¿QUIERES DIFERENCIARTE
CON CAFÉ DE ESPECIALIDAD?



RECORDATORIO:

Normativa sobre terrazas y veladores en Zaragoza



Con la campaña de inspección de la Policía Local a punto de comenzar, desde la **Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza** recordamos a nuestros asociados la importancia de cumplir con la normativa vigente sobre terrazas:

- **Asegúrate de tener la licencia 2025** y el plano visado en un lugar visible, preferiblemente en la fachada.
- **Delimita el perímetro** con líneas blancas de **30 cm x 5 cm**, y no sobrepases el espacio autorizado.
- Es imprescindible **mantener la zona limpia**, con recipientes para residuos en cada mesa.
- Si tu terraza supera los **25 m²** o ha tenido quejas por ruido, deberás tener un **sonómetro homologado**.

Los horarios de instalación son desde las **7:30 h (8:00 h domingos)**. La retirada debe hacerse antes de las **00:00 h entre semana y hasta la 1:30 h en fines de semana (2:30 h en barrios rurales)**.

Este **2025 se permite seguir usando calefactores de gas de forma excepcional**.

Revisa tu licencia, ya que sus condiciones concretas prevalecen. También puedes obtener información sobre la **solicitud de veladores relativa al año 2026**.

Para cualquier duda, contacta con la **Asociación: 976 215 241 - asocabar@cafesybar.es**



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



Cerramos una etapa y abrimos las puertas a nuevos comienzos.

Un año lleno de aprendizajes, experiencias y crecimiento compartido como centro.

Con el cierre del año académico, nos despedimos de una etapa que ha estado marcada por la participación, el entusiasmo y la formación continua. Todos nuestros cursos colgaron el cartel de "completo", un reflejo claro del creciente interés de las y los profesionales del sector por seguir formándose y actualizándose.

Durante estos meses, nuestro centro ha sido un espacio de encuentro, aprendizaje y experimentación. A través de metodologías innovadoras y propuestas prácticas, quienes han pasado por nuestras aulas no solo han adquirido conocimientos, sino también herramientas útiles para aplicarlas en su día a día laboral.

Cada formación ha sido una oportunidad para crecer juntos. Y, con la misma energía, ya nos preparamos para lo que viene: nuevas propuestas, nuevos retos y muchas más experiencias por compartir.



CURSO TAPAS



CORTE Y CATA DE JAMÓN



VINOS DEL MUNDO



VINOS DE ARAGÓN



CURSO INNOVACIÓN EN LA COCINA



CORTE DE JAMÓN NIVEL II

Una experiencia inolvidable: Gastronomía, inclusión y talento joven.

El Día Mundial de la Tapa se convierte en una celebración del sabor, la diversidad y la igualdad de oportunidades



E

I pasado 16 de junio celebramos mucho más que el **Día Mundial de la Tapa**. En una jornada llena de entusiasmo y colaboración, los alumnos y alumnas del **Colegio Público de Educación Especial Rincón de Goya** vivieron una experiencia gastronómica única en el **Centro de Formación “Saber de Hostelería”**, de la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés, Bares y Actividades Similares de Zaragoza y Provincia.

Organizada por la Asociación —impulsora del Concurso Oficial de Tapas más antiguo de España—, esta muestra culinaria puso en valor la inclusión, demostrando que todos podemos ser “parte de”, en igualdad de condiciones, disfrutando del mismo acceso a experiencias enriquecedoras, independientemente de nuestras capacidades.

Durante la jornada, dieciséis alumnos se dividieron en dos equipos para crear sus propias tapas, acompañados por dos chefs de referencia: Nila Atienza, de La Doris Gastrotaberna, y Luis Vicente Zaldívar, de El Escondite Gastrobar. Juntos elaboraron recetas con productos locales y alimentos de calidad diferenciada, fusionando creatividad, técnica y mucha ilusión.



Un jurado compuesto por representantes institucionales y reconocidos hosteleros —entre ellos José María Martelles, Presidente de la Asociación; Jorge Moncada, Director General de Turismo del Gobierno de Aragón; y tres hosteleras con Solete en la Guía Repsol— fue el encargado de degustar y valorar las propuestas.

Esta actividad no solo ensalza la tapa como emblema de nuestra cultura gastronómica, sino que refuerza el compromiso del sector con la integración y la visibilidad de las personas con discapacidad, apostando por una hostelería abierta, diversa y con sabor a futuro. •



Nuevos retos, nuevas titulaciones: arranca el curso formativo 2025-2026

Más de 40 formaciones para personas ocupadas y desempleadas, y un nuevo servicio de orientación académica presencial.

Con la llegada de septiembre, comienza una nueva etapa formativa en el Centro de Formación de la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés, Bares y Actividades Similares de Zaragoza y Provincia. Un curso que afrontamos con motivación renovada, compromiso con el sector y la mirada puesta en los nuevos retos del mercado laboral.

Formación para ocupados: mejorar para avanzar

Este curso 2025-2026, el centro volverá a ofrecer más de 20 formaciones específicas dirigidas a autónomos, trabajadores y trabajadoras de hostelería. Todas ellas diseñadas para mejorar competencias, actualizar conocimientos y adaptarse a los continuos cambios y exigencias del sector.

Formación para desempleados: La puerta a nuevas oportunidades:

También se pondrán en marcha más de 20 cursos dirigidos a personas desempleadas, entre los que destacan los Certificados de Profesionalidad de Nivel II. Estas formaciones, con una duración de 600 horas, acreditan una competencia profesional intermedia, permitiendo al alumnado realizar tareas con autonomía y aplicar técnicas específicas del ámbito hostelerío. El objetivo: dotar de herramientas reales para la inserción laboral y nutrir nuestra bolsa de empleo con perfiles cualificados y preparados.



AUXILIAR DE COCINA



AUXILIAR DE BARRA

Nuevo servicio de orientación académica presencial

Como novedad, este curso se pone en marcha una sección presencial de orientación académica abierta a todos los socios y sus trabajadores.

En ella, se explicarán las distintas vías de desarrollo profesional a través del **Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias (PEAC)**.

¿Has trabajado durante años en hostelería y aún no tienes un título que lo avale?

Este es el momento. Infórmate en nuestra nueva sección de orientación presencial o llámanos al **876 90 59 29**.

¿QUÉ SON LOS PEAC?

Se trata de un proceso que permite reconocer oficialmente las competencias profesionales adquiridas mediante la experiencia laboral o la formación no formal. Una herramienta valiosa para quienes llevan años trabajando en hostelería sin contar con una titulación oficial.

A través del **PEAC**, podrán obtener un título de Formación Profesional o un Certificado de Profesionalidad que respalde su trayectoria.

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.cafesybar.es

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.

¡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.



CAFESYBARES.COM

BAR FREYA

AVENIDA PABLO GARGALLO, 21-23.

LOS BARTOLOS DEL SUR ROSALES

CALLE MAURICE RAVEL, 54.

BAR MAI TAI

PASEO ALBERTO CASAÑAL, 39.

BAR LA BODEGUILLA DEL ARCO

CALLE SAN JORGE, 6.

BAR CAFÉ DEL CANAL

VÍA RAMÓN PIGNATELLI, 5.

RESTAURANTE CAFETERÍA EL SEMINARIO

VÍA HISPANIDAD, 20.

CAFETERÍA EL FORON

CALLE TODO SOBRE MI MADRE, 22.

CHARLY BAR COFFEE & TEA

VÍA UNIVERSITAS, 2.

RESTAURANTE MOON DRINKS & FOOD

CALLE BALTAZAR GRACIAN, 1.

BAR RESTAURANTE LA FAMILIA

CALLE DEL OBISPO PERALTA, 23.

BONHOMÍA GASTROBAR

CALLE PABLO IGLESIAS, 22.

ME VA ME VA

CALLE JOSEFA AMAR Y BORBÓN, 8

CAFETERÍA EL PALACIO

CALLE LOS DIPUTADOS, 23.

IN PANINO

CALLE DON ALFONSO DE ARAGÓN, 18-20.

NURY'S

CALLE ITALIA, 59.

TERRAZA LA SOLE

PASEO ECHEGARAY Y CABALLERO, 12.

BAR CRUSH DELI AND BISTRO

PLAZA JOSÉ MARÍA FORQUE, 2.

BAR RESTAURANTE HIBIKI

PASEO LONGARES, 32.

SALA CREEDENCE

PLAZA SAN LAMBERTO, 3.

HOMOSIBARIS LA CEBADA

CALLE CAMINOS DEL NORTE, 24.

LA DAMA

CALLE ELICHE, 4

MONDO SAN VICENTE

CALLE SANTA JOAQUINA DE VEDRUNA, 27.

BAR DIRHAM

CALLE FRAY LUIS AMIGO (EDIFICIO RUBI), 4.

SINGULARIS BOCATERÍA

CALLE PEDRO CERBUNA, 9.

LA TRATTORIA DI LUCA

CALLE ARZOBISPO APAOLAZA, 6.

RESTAURANTE BOGBAR

CALLE PEDRO CERBUNA, 7.

BAR MORRETE

PLAZA SAN PEDRO NOLASCO, 1.

EL CALDERO MÁGICO

CALLE JORDÁN DE URRIÉS, 6-8.

LA TOSTERÍA

CALLE RECONQUISTA, 20.

ESTACIÓN DE SERVICIO EL CID

CARRETERA HUESCA KM. 6.900.

BAR PERÚ GOZA

CALLE DE JORGE COCCI, 18.

BAR ALT MARKUS

CALLE HEROISMO, 50-52.

BOULEVARDIER

CALLE DOCTOR HORNO ALCORTA, 26.

CAFETERÍA MULO

PLAZA EMPERADOR CARLOS, 8.

CAFETERÍA-RESTAURANTE TATÍN

PLAZA EMPERADOR CARLOS V, 8.

BAR LA RIBERA

CALLE CONCEPCIÓN SAIZ DE OTERO, 24.

CAFETERÍA MULO

PLAZA EMPERADOR CARLOS, 8.

CHIRIMANGO

CALLE SANTA CRUZ, 1

MARISQUERÍA ANTIGUO SCUALO

CALLE MANUEL LASALA, 22.

TABERNA MODORRO

CALLE VALLE DE ZURIZA, 15.

TELEGRAPH RAILWAY

AVENIDA GOMEZ DE AVELLANEDA, 43.

BIRROSTA

CALLE UNIVERSIDAD, 3.

LA BENÇÀ ARAGONESA

CALLE SANTA CRUZ, 2.

BAR J2

CALLE BIARRITZ, 11.

BAR LA PARADA

CALLE VALLE DE BROTO, 12.

CAFÉ BAR EL RINCÓN DE BARO

CALLE MIGUEL DE UNAMUNO, 16.

SWEET MORGAN

AVENIDA CESÁREO ALIERTA, 8.

ARAGÓN EL LUGAR PARA VIVIRLO



Descubre la magia que comienza cuando termina el día, la belleza de una noche infinita. Respira y observa. Lleva tu mirada más allá de las estrellas.

Cielos de Aragón. Ven y vívelos.

CATEDRAL
DEL
SALVADOR
“LA SEO”

CATEDRAL
BASÍLICA
DE NUESTRA
SEÑORA
DEL PILAR



DESCUBRE LA CIUDAD DE LAS DOS CATEDRALES

ZARAGOZA



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

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



Zaragoza
AYUNTAMIENTO