

GUÍA OFICIAL 2019



CONCURSO DE TAPAS
DE ZARAGOZA
Y PROVINCIA

TODO LO QUE NECESITAS PARA TU NEGOCIO

¿A qué esperas para asociarte?

Formación, asesoría, licencias, recursos, permisos de veladores con deducción de la cuota, altas y bajas de autónomos, calendario laboral, negociación colectiva, asesoría jurídica, circulares informativas, descuento en la SGAE...



976 21 52 41



asocabar@cafesybares.com



Calle Felipe Sanclemente, 6-8
50001, Zaragoza



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

XXV ANIVERSARIO DEL CONCURSO DE TAPAS

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

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

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

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

José María Marteles

Presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza



GUÍA DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA 2019

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

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

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

Disfrutemos nuestra gastronomía y disfrutemos de nuestras tapas.

Juan Antonio Sánchez Quero
Presidente de la Diputación de
Zaragoza

Bizén Fuster Santaliestra
Diputado Delegado de Turismo



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



CUADRO DE HONOR

MEJOR TAPA DE ZARAGOZA 2018



MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

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

MEJOR TAPA ORIGINAL



MEJOR TAPA ORIGINAL

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



2ª MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

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



3ª MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

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



2ª MEJOR TAPA ORIGINAL

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



3ª MEJOR TAPA ORIGINAL

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



CUADRO DE HONOR

MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA



MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA

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

MEJOR TAPA POPULAR



MEJOR TAPA POPULAR

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



2ª MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA

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



3ª MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA

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



2ª MEJOR TAPA POPULAR

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



3ª MEJOR TAPA POPULAR

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

MEJOR TAPA ARAGONESA



MEJOR TAPA ARAGONESA

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

Plaza Sas, 3



2ª MEJOR TAPA ARAGONESA


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

C/ Bruno Solano, 3


www.turismodearagon.com



ARAGÓN
TURISMO

 TurismodeAragon

 @aragonturismo

 Turismoaragon

 TURISMOARAGON

CASCO HISTÓRICO



BAR 7 GOLPES

1

C/ Libertad, 7

ARAGONESA Oreja crujiente con pesto de pistachos y gelatina de melocotón



Tercera mejor tapa popular



AL-KARENI'S BAZAAR

2

C/ Don Teobaldo, 14

ORIGINAL Cochinita Pibil con Mole



BAR LA REPUBLICANA

3

C/ Méndez Núñez, 38

MEDITERRÁNEA Croquinoa



TABERNA URBANA

4

Plaza de La Magdalena, s/n

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



ARAGONESA Albóndigas de ternasco con tomate casero y pimientos



CASA PEDRO

5

C/ La Cadena, 6

ARAGONESA Ternasco y Rock&Roll



Segunda mejor tapa popular

CASCO HISTÓRICO



EL PICADERO

6

Plaza San Pedro Nolasco,1

MEDITERRÁNEA La Barca



ARAGONESA La Estrella



MORRIS GASTROBAR

7

C/ Mayor, 1

MEDITERRÁNEA Alcachofa crujiente con trufa y foie



BAR SIDECAR

8

C/ Mayor, 8

MEDITERRÁNEA Focaccia de berenjena a la pamesana



ARAGONESA Tosta de longaniza con queso



CASA CASTILLA Y LEÓN

9

C/ Heroísmo, 3

MEDITERRÁNEA Secreto del mar



HAMBURGUESERÍA HEROÍSMO 10

C/ Heroísmo, 22

ORIGINAL Katsu Sando



ARAGONESA Bunwich de Ternasco



BAR RESTAURANTE DESIGNIO 11

Plaza Sas, 6

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



Mejor tapa aragonesa



CASA BUISAN 12

C/ Ossau, 1

ORIGINAL Huevo con pato



ARAGONESA Longaniza con pisto



ASADOR LA MANCHA 13

C/ La Cadena, 20

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



BAR MORRETE 14

Plaza San Pedro Nolasco, 1

MEDITERRÁNEA Tierra y mar



ARAGONESA Bola de bacalao



CASA PASCUALILLO 15

C/ Libertad, 5

ARAGONESA Salto a la piscina



CANTINA BORAGO 16

C/ Santa Cruz, 7

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



Mejor tapa popular



RESTAURANTE EL CIERZO 17

C/ Don Jaime I, 34

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



ARAGONESA Trufa de ternasco crujiente de quinoa con vinagreta de granada y mandarina confitada



BAR HARLEM 18

C/ San Andrés, 9

MEDITERRÁNEA Espuma de mejillón



ORIGINAL Cochinita de carne asada



ARAGONESA Conejo al chocolate



CASA JUANICO 19

Plaza Santa Cruz, 21

ORIGINAL Mochi de postre japonés



EL PATIO DEL PLATA 20

C/ Estébanes con C/ Ossaú

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



EL CICLÓN 21

Plaza Pilar 10, Local, 5
Pasaje El Ciclón

ARAGONESA Ternasco a baja temperatura



TABERNA EL CARMELO 22

C/ Cinegio, 6-8

ARAGONESA Sorpresa de migas aragonesas con reducción de moscatel



ALMA CRIOLLA 23

C/ Heroísmo, 50

ARAGONESA Empanada de la tierra de longaniza y ajo negro



LA CLANDESTINA 24

C/ San Andrés, 9

MEDITERRÁNEA Pájaro que vuela



Tercera mejor tapa mediterránea
Mejor tapa mediterránea de la zona



CASCO HISTÓRICO



TAQUERÍA LA QUEBRADORA 25

C/ Cinegio, 3

ORIGINAL Croquetón de nachos con chile y queso cheddar



BAR EL LINCE 26

Plaza Santa Marta, 3

MEDITERRÁNEA Montado de sardina



IZAKAYA 27

C/ Mayor, 45

ARAGONESA Yaki Onigiri de ternasco



Apta para celíacos



EL WINDSOR 28

C/Coso, 127

ARAGONESA Rollito de pollo chilindrón.



Mejor tapa aragonesa de la zona



MEDITERRÁNEA Curry de longaniza en croqueta



ORIGINAL Huevo duro relleno sobre mayonesa keemche

CASCO HISTÓRICO



EL HORMIGUERO AZUL 29

C/ Estébanes, 8

ORIGINAL Zamburiña al estilo thai



Apta para celíacos



TERRAZA LIBERTAD 6.8 30

C/ Libertad, 6 - 8

ORIGINAL Sándwich crujiente de pato con naranja y soja



LA CASA DE BERTÍN 31

C/ Mártires, 3

ORIGINAL Patata sorpresa



CAFÉ DE MARTINO 32

C/ Jussepe Martínez, 4

MEDITERRÁNEA Bacalao de mi tierra



LA TERNASCA 33

C/ Estébanes, 9

ARAGONESA Patatas sherry trufadas



ORIGINAL Croqueta destroyer



Mejor tapa original de la zona



CASCO HISTÓRICO



CAFÉ CENTRAL

34

Avda. César Augusto, 98

ARAGONESA Cesto de morcillón con dulce de membrillo y sésamo



Viñedo Extremo

Vinos de Altura

Denominación de Origen Protegida Calatayud



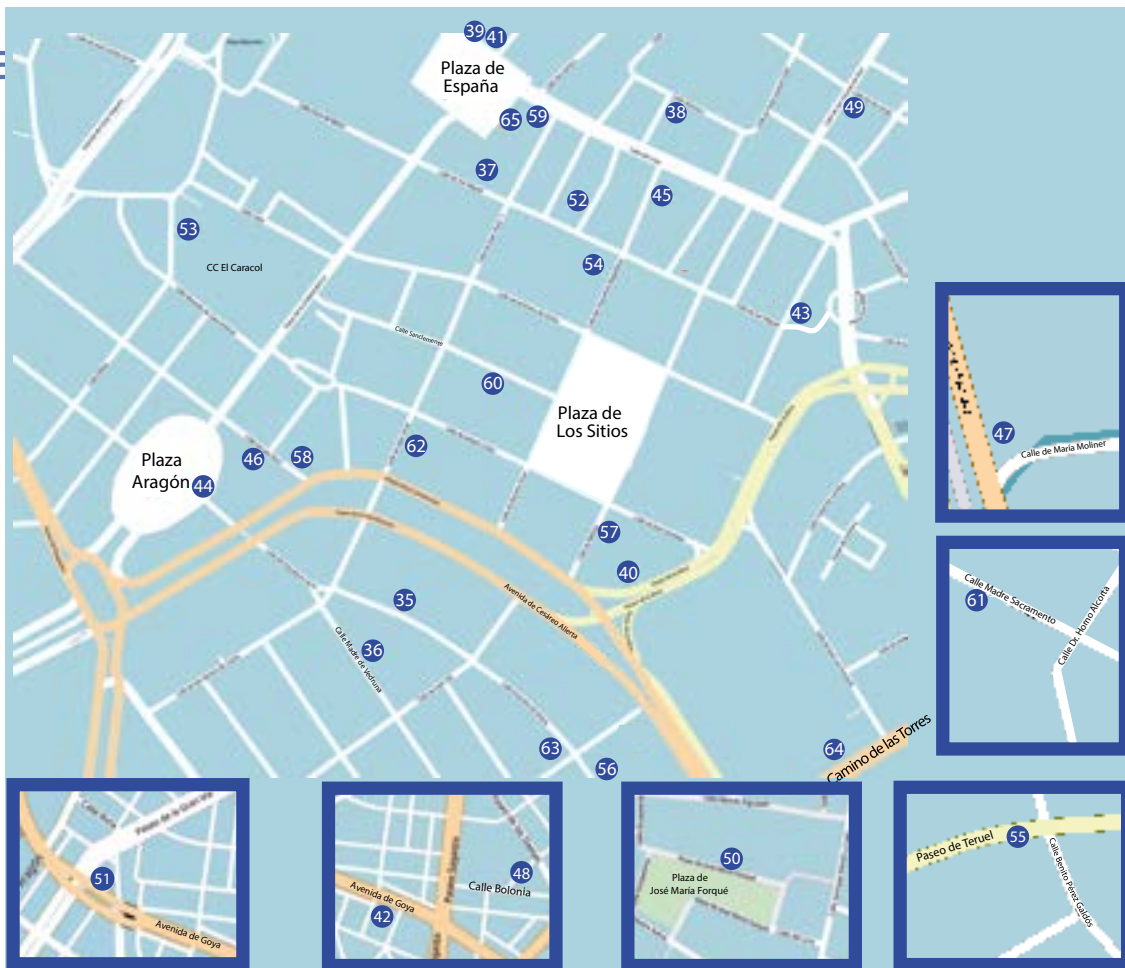
www.docalatayud.com


CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

UNION PRODUCIDORA VITIVINICOLA CALATAYUD SA. C/ ALFONSO X EL MAGNO, 10. 50100 CALATAYUD (ZARAGOZA)
BARRIO SAN GABRIEL. C/ ALFONSO X EL MAGNO, 10. 50100 CALATAYUD (ZARAGOZA)
BARRIO SAN GABRIEL. C/ ALFONSO X EL MAGNO, 10. 50100 CALATAYUD (ZARAGOZA)

CENTRO

- 35- MARENGO INTERNACIONAL DELI
C/ Francisco de Vitoria, 5
- 36- LA BOCCA MEDITERRANEAN DELI
C/ Madre de Vedruna, 6
- 37- PLAZA GOYA C/ San Miguel, 7
- 38- CADILLAC C/ Verónica, 10
- 39- STEVIO TAPAS C/ Coso, 35 (Puerta Cinegia)
- 40- RESTAURANTE EL PUERTO DE SANTA MARÍA
Paseo de La Mina, 5
- 41- PIZZA BURGER CINEGIA C/ Coso, 35 (Puerta Cinegia)
- 42- BAR LA FAROLA Avda. Goya, 17
- 43- BAR 3 ELEMENTOS C/ San Miguel, 49
- 44- ATHENEA MIXTURE BAR Plaza Aragón, 4
- 45- LA MANCHA BRASA C/ Santa Catalina, 1
- 46- IRREVERENTE C/ Juan Bruil, 4-6
- 47- BAR HAMBURGOS Paseo de Sagasta, 55
- 48- DARLALATA C/ Doctor Casas, 9
- 49- EL TABLÓN C/ San Vicente de Paúl, 10
- 50- RESTAURANTE VERDECHULO
Plaza José María Forqué, 13
- 51- EL BOTICARIO Avda. Goya, 50
- 52- CAFÉ DUBLIN C/ Juan Porcell, 12
- 53- RESTAURANTE THAI GARDEN
CC El Caracol (C/ Marceliano Isábal, 3)
- 54- BOCACHICA C/ Arquitecto Magdalena, 6
- 55- EL GRANERO Paseo Teruel, 15-17
- 56- VITTORIA 25 C/ Francisco de Vitoria, 25
- 57- TOKAME ROQUE C/ Mefisto, 3
- 58- LA JAULA DE GRILLOS C/ Juan Bruil, 19
- 59- DOÑA TAPA C/ Coso, 56
- 60- BASHO CAFÉ C/ Felipe Sanclemente, 20
- 61- ASADOR LUCAS C/ Madre Sacramento, 37
- 62- NIUBA C/ Isaac Peral, 19
- 63- NOLA GRAS C/ Francisco de Vitoria, 28-30
- 64- RESTAURANTE ORIGENES Camino de Las Torres, 24
- 65- LA LOBERICA Plaza de España, 7





MARENGO 35

C/ Francisco de Vitoria, 5


ORIGINAL Bollito de roastbeef con arroz thai y cremoso guacamole



LA BOCCA 36

C/ Madre de Vedruna, 6

ORIGINAL El jardín de las delicias

 *Apta para celíacos*
Segunda mejor tapa original
Mejor tapa original de la zona



PLAZA GOYA 37

C/ San Miguel, 7

MEDITERRÁNEA Garbangoya



CADILLAC 38

C/ Verónica, 10

ORIGINAL Huevo tonto relleno de bacalao



ARAGONESA Hamburguesa goi-kio



STEVIO TAPAS 39

C/ Coso, 35, Puerta Cinegia

ARAGONESA Carpaccio de manitas de cerdo aliñadas con su propia salsa



EL PUERTO DE SANTA MARÍA 40

Paseo de La Mina, 5

ORIGINAL Torrija de carabinero con gallo y gamba



MEDITERRÁNEA Presa ibérica con crujiente de chicharrón al Pedro Ximénez



PIZZA BURGER CINEGIA 41

C/ Coso, 35, Puerta Cinegía

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



BAR LA FAROLA 42

Avda. Goya, 17

ORIGINAL Carrillerita roja y el lobo feroz



MEDITERRÁNEA Terramar



BAR 3 ELEMENTOS 43

C/ San Miguel, 49

ARAGONESA Romenanja de ternasco



ATHENEA MIXTURE BAR 44

Plaza Aragón, 4

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



ARAGONESA Gracias Juanico (interpretación de su jamón con chorreras)



MEDITERRÁNEA Bombón de foie y crujiente chocolate, relleno de manzana y gel de Cinzano



LA MANCHA BRASA 45

C/ Santa Catalina, 1

ORIGINAL Rabo de toro



ARAGONESA Patata rellena de ternasco



IRREVERENTE 46

C/ Juan Bruil, 4-6

ORIGINAL El chipirón viajero



BAR HAMBURGOS 47

Paseo Sagasta, 55

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



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



DARLALATA 48

C/ Doctor Casas, 9

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



EL TABLÓN 49

C/ San Vicente de Paúl, 10

MEDITERRÁNEA Bola de calabaza



RESTAURANTE VERDECHULO 50

Plaza José María Forqué, 13

ORIGINAL Huevo a 63º con chistorra, patata y pan

 *Apta para celíacos*



ARAGONESA Mici aragonés con verdechulo



Mejor tapa aragonesa de la zona



EL BOTICARIO

51

Avda. Goya, 50

ORIGINAL Tartar de fuet con tomate



MEDITERRÁNEA Pisto con huevo de codorniz



ARAGONESA Caracoles con tomate picante



CAFÉ DUBLIN

52

C/ Juan Porcell, 12

ARAGONESA La oreja irlandesa



RESTAURANTE THAI GARDEN

53

CC El Caracol
C/ Marceliano Isábal, 3

MEDITERRÁNEA Guirlache de atún



Mejor tapa mediterránea de la zona



ORIGINAL Cous cous



BOCACHICA 54

C/ Arquitecto Magdalena, 6

MEDITERRÁNEA Conejo de monte



ARAGONESA Canelón de ternasco



EL GRANERO 55

Paseo Teruel, 15-17

ORIGINAL Plaan



VITTORIA 25 56

C/ Francisco de Vitoria, 25

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



MEDITERRÁNEA Calamar relleno de langostinos y atún rojo



ARAGONESA Alubias

 *Apta para celíacos*



TOKAME ROQUE

57

C/ Mefisto, 3

ORIGINAL Lingote de manitas en salsa agridulce

 *Apta para celíacos*



MEDITERRÁNEA Tokame la causa (bola de patata violeta, aguacate, atún, langostinos, salsa huancaina y corteza de trigo)

 *Adaptable para celíacos*



ARAGONESA Bravas de ternasco (cubos de patatas rellenos de ternasco desmigado, con salsa brava y alioli)



LA JAULA DE GRILLOS

58

C/ Juan Bruil, 19

MEDITERRÁNEA Pulgarcita

 *Apta para celíacos*



ARAGONESA Que'pa pues

 *Apta para celíacos*



ORIGINAL La brocheta kraskala



DOÑA TAPA

59

C/ Coso, 56

MEDITERRÁNEA Huevo beneditino (hamburguesita vegetal con huevo poché)



Mejor tapa mediterránea de la zona



BASHO CAFÉ

60

C/ Felipe Sanclemente, 20

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



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



ASADOR LUCAS

61

C/ Madre Sacramento, 37

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



NIUBA

62

C/ Isaac Peral, 19

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



NOLA GRAS

63

C/ Francisco de Vitoria, 28-30

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



Mejor tapa original



RESTAURANTE ORÍGENES 64

Camino de Las Torres, 24

ORIGINAL Maki de rabo de toro



ARAGONESA Madeja mudéjar



LA LOBERICA 65

Plaza de España, 7


ARAGONESA Cretango


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

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

 formacion@cafesybares.com

 976 21 52 41

 asocabar@cafesybares.com

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



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

EN LA PROVINCIA

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

67- FLASH ALAGÓN GASTROBAR Plaza España, 10
Alagón

68- HOTEL RESTAURANTE DON FIDEL
C/ Ignacio Zapata Del Río, 1, Cuarte

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

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

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

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

73- HOTEL RÍO PIEDRA Travesía Monasterio de
Piedra, Nuévalos

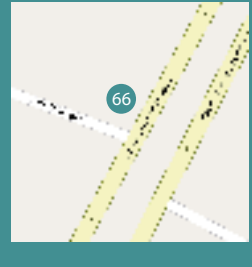
74- LA TASCA DE JUANJE Plaza Aragón, 7 ,Cadrete

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

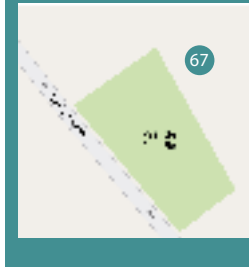
76- CÍRCULO AGRÍCOLA "BAR CASINO"
C/ Dr.Bonafonte, 4 ,Cadrete

77- EL CASTILLO Plaza Aragon, 4 ,Cadrete

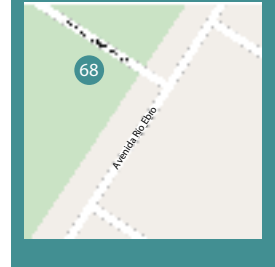
EJEA DE LOS CABALLEROS



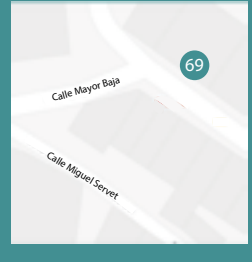
ALAGÓN



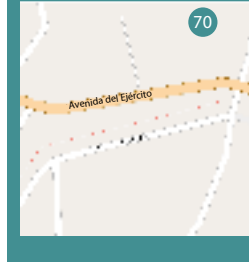
CUARTE



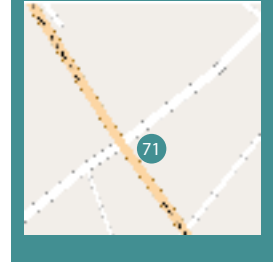
MORATA DE JALÓN



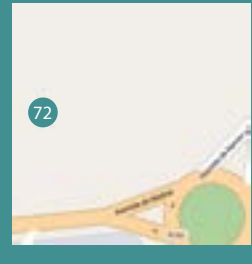
CARIÑENA



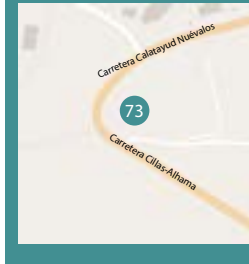
FUENDEJALÓN



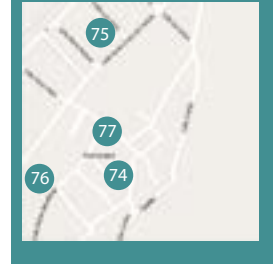
LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA



NUÉVALOS



CADRETE





RESTAURANTE GRATAL 66

Paseo Constitución, 111
Ejea de los Caballeros

ARAGONESA Coca-Cola



Tercera mejor tapa de Zaragoza
Mejor tapa aragonesa de la zona



FLASH ALAGÓN GASTROBAR 67

Plaza España, 10
Alagón

ORIGINAL Magnum



HOTEL RESTAURANTE DON FIDEL 68

C/ Ignacio Zapata Del Río, 1
Cuarte de Huerva

ARAGONESA Risotto integral
Brazal con hongos de temporada
al parmesano



Apta para celíacos



LORIGAN GASTROPU 69

C/ Mayor Baja, 39
Morata de Jalón

ORIGINAL Paquexpress



MEDITERRÁNEA El origen



Segunda mejor tapa mediterránea
Mejor tapa mediterránea de la zona



ARAGONESA Judías con sacramentos



Apta para celíacos



CASA MARZO

70

Avda. del Ejército, s/n
Cariñena

ARAGONESA Burrito de Rabo de toro al vino tinto Cariñena



BAR RESTAURANTE RODI

71

Ctra. de La Almunia, s/n
Fuendejalón

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

 *Apta para celiacos*



BAR EL PATIO

72

Avda. De Madrid, 6
La Almunia de Doña Godina

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



HOTEL RÍO PIEDRA

73

Travesía Monasterio de Piedra
Nuévalos

MEDITERRÁNEA Pato, espinacas y queso



LA TASCA DE JUANJE

74

Plaza Aragón, 7
Cadrete

ARAGONESA Crujiente de morcilla aragonesa



GASTRO BURGUER

75

C/ Luis Vives, 1
Cadrete

ORIGINAL El secreto no es el interior.



Mejor tapa original de la zona



ARAGONESA Chupito felicidad



CÍRCULO AGRÍCOLA "BAR CASINO"

76

C/ Dr. Bonafonte, 4
Cadrete

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



MEDITERRÁNEA Croqueta de jamón



ARAGONESA Cardo de Cadrete relleno de marisco



EL CASTILLO 77

Plaza Aragón, 4
Cadrete

ORIGINAL Sorpresa de morcilla



MEDITERRÁNEA Saquito de rulo de
cabra



ARAGONESA Hamburguesa de
ternasco



IMPRESIONA A TUS CLIENTES

PERSONALIZA SU CONSUMICIÓN



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



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



Próximamente

CAFÉ DE AUTOR
**CUATRO
DESEOS**

*Un deseo para cada
estación del año*





BAR CAFETERÍA AVENIDA 78

Avda. Navarra, 6

MEDITERRÁNEA La Faraona (jamón ibérico y trufa)



Mejor tapa mediterránea de la zona



ARAGONESA Raíces



BAR 269 79

Avda. Madrid, 269

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



BAR PANDORA'S 80

C/ Isabel Ram, 2

ORIGINAL Que te den morcilla



MEDITERRÁNEA Laguna de Plo



ARAGONESA Chupito de Acered



AZARINA FUSSION 81

C/ Ramón Pignatelli, 124

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



Mejor tapa original de la zona



BOCATERÍA 122 82

C/ Fernando Solsona, 4

ORIGINAL Trufa de solomillo



Apta para celíacos



LA TORRE PLAZA 83

C/ Ramón Pignatelli, 122

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



EL POZAL 84

C/ Castillo, 28, Casetas

MEDITERRÁNEA Banderilla tierra y mar



ARAGONESA Piruleta de morcilla con pimienta





TAPERÍA CASA GÓMEZ 85

Avda. Puerta Sancho, 20

MEDITERRÁNEA Brick relleno de marisco con aroma de carabineros



ARAGONESA Sopa aragonesa sorpresa



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



EL TORREÓN 86

C/ Diputados, 13-15

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



ANTIGUA CASA CARDIEL 87

Plaza Huesca, 5

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



MEDITERRÁNEA Sushi de arroz negro con alioli de piquillo



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



MASCLARAS

88

C/ Lagos de Millares, 38

ORIGINAL Pan negro relleno de calamar con verduras al curry rojo



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



Apta para celíacos

HACIENDO CERVEZA

TEMPORADA 2

Carolina
Responsable de
fermentación

Antonio
Maestro cervecero



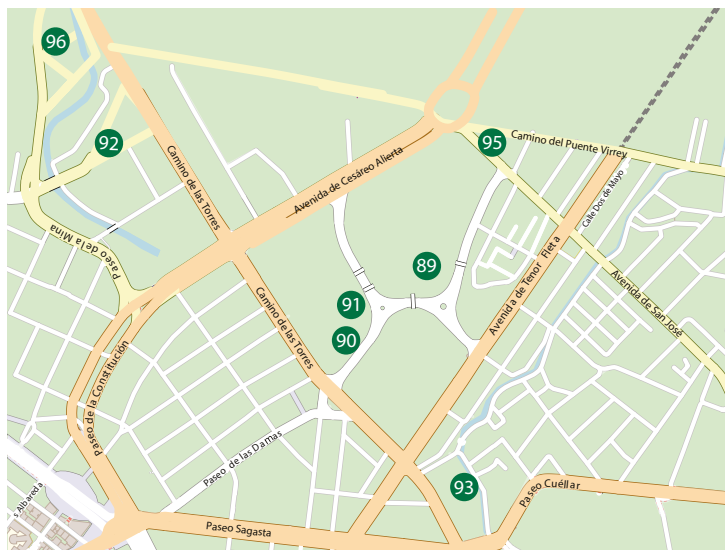
Más en ambar.com

Ambar recomienda el consumo responsable

AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES

LAS FUENTES/ SAN JOSÉ/ TORRERO

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



ENVERO GASTRO WINE 89

Paseo de Los Rosales, 26

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



ORIGINAL Nidin envero



Mejor tapa original de la zona



EL ESCONDITE 90

Paseo de Los Rosales, 30

ORIGINAL Roscón de carabinero y placton



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



BAR SANAN

91

C/ Uncastillo, 4

ORIGINAL Montado de bacalao confitado



CAFETERÍA SERVET

92

C/ Miguel Servet, 24

MEDITERRÁNEA Gambón rebozado con bacon en tempura



Mejor tapa mediterránea de Zaragoza

Mejor tapa mediterránea de la zona



ARAGONESA Tosta de bacalao ahumado con foie



LA PEÑA

93

C/ María Moliner, 19

MEDITERRÁNEA Guardia Civil



ICEBERG

94

Avd. Cesáreo Alierta, 104

ARAGONESA Tosta de ternasco con patata pochada y pimientos



MÁSGASTRO

95

Camino Del Puente Virrey, 6

MEDITERRÁNEA Carrillera guisada en salsa esperanza



CAFETERÍA J3

96

C/ Jorge Cocci, 3

ARAGONESA Capricho de ternasco
en-latado



Mejor tapa aragonesa de la zona

HAZ DE TU APERITIVO UN MOMENTO
NATURALMENTE IRRESISTIBLE



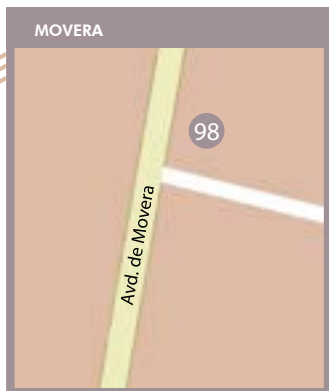
CROWN EVERY MOMENT

Appletiser

100% Zumo de manzana. Burbuja fina. APPLTISER es una marca registrada de European Refreshments.

MARGEN IZQUIERDA

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



MAZMORRA BY MACERA 97

Avda. Valle de Broto, 18

ORIGINAL Trampantojo de tomate verde

 *Apta para celíacos*

 **Mejor tapa original de la zona**



ARAGONESA Migas con longaniza y huevo a baja temperatura



CASA Y TINELO 98

Avda. de Movera, 171

ARAGONESA Tataki Baturro

 *Apta para celíacos*

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



ESIXTO GOURMET CAFÉ BAR 99

C/ Sixto Celorrio, 16

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



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



EL COCINERO DE GOYA 100

C/ Julián Gallego, 40

ARAGONESA La papada de Goya



Apta para celiacos



LA MINIPIZZERIA 101

C/ Pablo Casals, 19

ORIGINAL Flor de solomillo con cabra y pétalos de cebolla



MEDITERRÁNEA Saquito de trigueros con setas salvajes y olivada



ARAGONESA Coca aragonesa



LA PENÚLTIMA DRINKS 102

Avda. Salvador Allende, 109

MEDITERRÁNEA Escalibada

 *Adaptable para celíacos*



Mejor tapa mediterránea de la zona



ARAGONESA Mar de Aragón

 *Adaptable para celíacos*



CAFETERÍA SIGLO XXI 103

C/ Julio Cortazar, 34

MEDITERRÁNEA Tartar de atún con algas y mayonesa de wasabi



TASCA DE LOS PANES 104

C/ Bielsa, 21

MEDITERRÁNEA Montado de caballa con ajo blanco cordobés, piquillo y cebolla crujiente

UNIVERSIDAD/ CASABLANCA

105- NATIVO TRADICIONAL DELI Avda. Juan Carlos I, 41

106- TULÚ Paseo Fernando El Católico, 32

107- CASA NOGARA Bruno Solano, 3

108- EL PEIRÓN DE LA MANDUCA C/ Bruno Solano, 4

109- LA JUNQUERA OCIO

Camino Fuente de La Junquera, 120

110- RESTAURANTE EL SERRABLO C/ de Manuel Lasala, 44

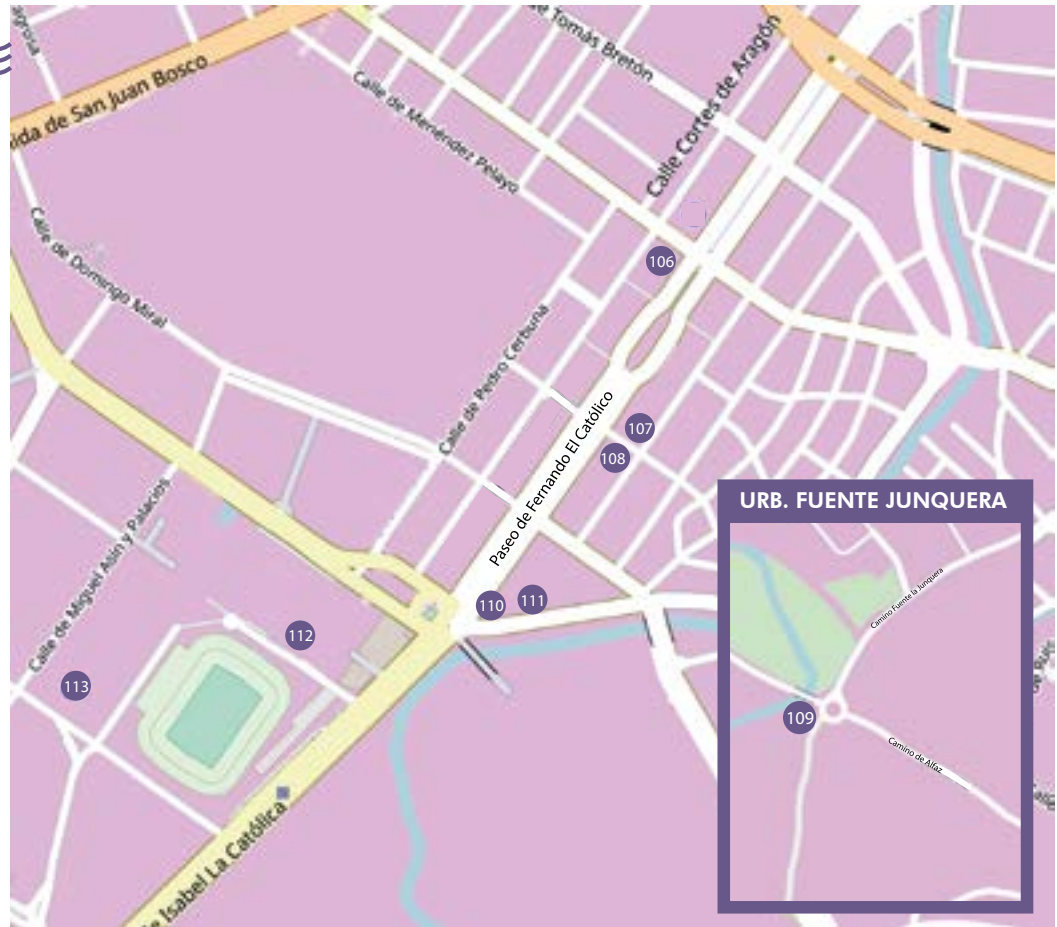
111- RESTAURANTE MAZA ETXEA NEGURI

C/ Manuel Lasala, 44

112- CAFETERÍA IZAS C/ Luis Bermejo, s/n

(Los Porches del Auditorama)

113- RESTAURANTE ROGELIOS C/ Eduardo Ibarra, 8





NATIVO TRADICIONAL DELI 105

Avda. Juan Carlos I, 41

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



TULÚ 106

Paseo de Fernando el Católico, 32

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

Mejor tapa original de la zona



MEDITERRÁNEA Pollo chilindrón sobre pan de cristal y patata sufle



CASA NOGARA 107

Bruno Solano, 3

ARAGONESA Canelón de pollo al chilindrino con su textura en bizcocho y sus crujientes pimientos
Segunda mejor tapa aragonesa
Mejor tapa aragonesa de la zona



EL PEIRÓN DE LA MANDUCA 108

C/ Bruno Solano, 4

MEDITERRÁNEA Carrillada de cerdo con garnacha en salsa de boletus y reducción de melocotón con vino Tintoyo
Mejor tapa mediterránea de la zona



LA JUNQUERA OCIO 109

Camino Fuente de La Junquera, 120

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



RESTAURANTE EL SERRABLO 110

C/ Manuel Lasala, 44

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



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



RESTAURANTE MAZA ETXEA NEGURI 111

C/ Manuel Lasala, 44

TAPA ARAGONESA Tartar de patata y borraja a su jugo



Apta para celíacos



CAFETERÍA IZAS

112

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

MEDITERRÁNEA Tapa Izas



RESTAURANTE ROGELIOS

113

C/ Eduardo Ibarra, 8

ARAGONESA Croqueta de jamón de Teruel y cebolla de Fuentes

CRÉDITOS

Fotografías

Grupo Almozara
Jaime Galindo
Xoel Burgues
Alicia Llamas

Cartel original

Juan Diego Ingelmo

Coordinación editorial

SocialAlholic y Decrear Servicios S.I.

Edición

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

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



EDITA



ORGANIZA



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

APOYO INSTITUCIONAL



PATROCINA



COLABORAN



SPECIAL PARTNERS

