

CAFÉS & BARES

Nº355

ZARAGOZA & PROVINCIA

OTOÑO 2025

Nueva temporada

**SABORES
DE SIEMPRE**



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. CROQUETAS DE CALDO DE COCIDO DE TABERNA LOS VICTORINOS

Plato principal.

- 04** Entrevista a Jorge Azcón.

Algo de Historia.

- 06** Meli Meló.

Entrevista.

- 08** Asador Bua Chaval.

Ruta de Bares.

- 10** Ruta gastronómica por Sagasta, Cuéllar y Moncasi.

Con Sabor Propio.

- 16** Receta de croquetas de caldo de cocido por Taberna Los Victorinos.

Marca Invitada.

- 18** Casquería IGP Ternasco de Aragón.

Zaragoza Turismo.

- 20** Fiestas del Pilar 2025.

Turismo Aragón.

- 22** Teruel, la ciudad que enamora

Noticias.

- 24** «La Tapa entra en Palacio»

- 24** V Ruta de la Tapa Mudejar

- 25** Barras exteriores en las Fiestas del Pilar

- 26** Solicitud de veladores para 2026

Formación.

- 28** Talleres prácticos para profesionales de la hostelería

- 30** La formación como motor de empleo en hostelería.

Un brindis por...

- 34** Bienvenida a nuevos socios.

Editorial



JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES.

Decimos adiós al verano. Un verano especialmente cálido que, con intermitencia, se ha hecho notar en nuestra ciudad – especialmente – y en los municipios de nuestra provincia, y que ha contribuido a que el balance de este periodo haya sido irregular y no especialmente bueno para las empresas del sector.

Comenzamos el otoño con la mirada puesta en las **Fiestas del Pilar 2025**, en la confianza de que el tiempo acompañe y permita que los zaragozanos, las zaragozanas y todos los que nos visiten, puedan disfrutar de la amplia oferta de actividades programadas, así como de la hospitalidad y el servicio que prestan los profesionales de la hostelería local, que llevan semanas trabajando para dar el mejor servicio a familias que celebran, amigos que se reencuentran, compañeros que hacen planes tras salir de trabajar, etc.

Sólo me queda desearos a todos unas felices fiestas, disfrutad del ocio con responsabilidad y moderación. Y, cómo no, agradecer un año más a todos los profesionales del sector, empresarios y trabajadores, su dedicación, compromiso y entrega.

¡Felices Fiestas a tod@s!

Jorge Azcón

Presidente del Gobierno de Aragón



Como presidente de Aragón, siempre he sentido una profunda admiración y compromiso con el sector hostelero y gastronómico.

A lo largo de los años, he acompañado personalmente a la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia en sus diferentes manifestaciones gastronómicas, certámenes y celebraciones, porque creo firmemente en el valor humano, cultural y económico que representa este sector para nuestra tierra.

Tuve el honor de participar como jurado en la XXV Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia, y desde entonces he mantenido una relación directa y activa con los profesionales que lo hacen posible. Mi presencia no ha sido meramente institucional, sino una muestra de apoyo real y de reconocimiento al esfuerzo diario de nuestros hosteleros.

Este compromiso personal se ha traducido también en decisiones políticas concretas, como el impulso de la gastronomía como eje estratégico desde el inicio de la legislatura, tal y como quedó reflejado en FITUR 2024, donde la gastronomía fue el leitmotiv de nuestra participación.

Aragón es una tierra con una gran tradición hostelera y gastronómica. ¿Qué iniciativas está impulsando su Gobierno para apoyar al sector que es tan importante para el turismo y el empleo? ¿Qué proyectos destacaría para reforzar el atractivo turístico de Aragón en los próximos años?

A comienzos de este año impulsamos el Plan Aragonés de Estrategia Turística (PAET 25-30), que busca diversificar la oferta turística integrando la gastronomía como elemento de desarrollo turístico. Además, dentro de los planes de sostenibilidad turística en destino, sufragado con fondos MRR, se han atendido varias solicitudes relacionadas con la gastronomía, citando como ejemplo el plan de sostenibilidad turística de Somontano de Barbastro que gira todo él sobre la gastronomía y fue

aprobado por una cuantía económica de un 1.000.000 de euros.

Aparte de esto, nuestra convocatoria anual de subvenciones para asociaciones sin ánimo de lucro, que este año establece una cuantía de 1.694.000 €, incluye proyectos dirigidos a promocionar la oferta gastronómica aragonesa.

La importancia de estas ayudas se ve reflejada en que la mitad de la cuantía se concede a asociaciones relacionadas con la gastronomía.

¿Qué importancia tiene para usted mantener vivas las tradiciones populares (fiestas, gastronomía, cultura local) junto con el impulso tecnológico y económico?

Mantener vivas nuestras tradiciones populares, fiestas, gastronomía y cultura local, es esencial para preservar la identidad de Aragón y ello queda reflejado

en número de declaraciones de fiestas de interés turístico de Aragón relacionada con la gastronomía, como la Fiesta de la Longaniza de Graus, Festa del Tossino de Albelda, Fiesta del Crespillo, Fiesta de las Migas y el Vino en Teja, Fiesta de la Vendimia en Cariñena, Fiesta del Escabechado en Castejón de Val de Jasa, etc., etc.

Uno de nuestros objetivos desde el principio de la legislatura ha sido potenciar el mundo digital, redes sociales multilingües y herramientas como el Sistema de Inteligencia Turística de Aragón (SITAR). Próximamente firmaremos un convenio con el ITA para la consecución de datos relacionados con el turismo que nos aportará información para aplicar políticas y toma de decisiones más acertadas y más acordes con la realidad.

En resumen, tradiciones, gastronomía y turismo forman un triángulo vital para el desarrollo sostenible de Aragón. El Gobierno continuará trabajando para que estas experiencias se vivan, se compartan y se conviertan en motor de futuro para todo el territorio.

La hostelería aragonesa es motor económico y cultural. ¿Qué planes concretos tiene su Gobierno para apoyar a bares, restaurantes y alojamientos, especialmente en zonas rurales?

Uno de los hitos que vamos a conseguir esta legislatura, pues ya estamos trabajando en él, será la actualización de la normativa relativa a la Hostelería adecuándola a las condiciones sociales actuales y a la demanda del sector, elevando el nivel de calidad de este tipo de establecimientos. Tenemos que tener en cuenta que la actual normativa es del año 1999, estando totalmente obsoleta.

La legislación aragonesa establece que la competencia en materia de restauración corresponde a la administración comarcal, luego son éstas a las que les corresponde el ejercicio de las acciones correspondientes. No obstante, desde el Gobierno de Aragón se colabora con todas las iniciativas que nos llegan del territorio y participamos en ellas. Desde el Concurso de Tapas, hasta acciones sociales como la integración gastronómica en las personas discapacitadas.

¿Cómo imagina el futuro de la gastronomía aragonesa en el contexto del turismo nacional e internacional?

La gastronomía aragonesa tiene un papel cada vez más relevante en el turismo nacional e internacional. Desde el inicio de la legislatura, hemos apostado por posicionar a Aragón como referente gastronómico, y prueba de ello es nuestra evolución en Madrid Fusión, donde hemos pasado de tener un espacio de 10 metros cuadrados en la anterior legislatura a 150 metros en 2024, siendo además Aragón Comunidad Autónoma invitada para el año 2026.

Este salto cualitativo refleja nuestro compromiso con la excelencia gastronómica y la promoción del producto local como eje estratégico del turismo. Queremos que Aragón sea sinónimo de calidad, autenticidad y experiencia. Todo ello está viéndose reflejado en el número de estrellas Michelin en nuestra comunidad, siendo Huesca la provincia de España con mayor número de estrellas Michelin por habitante.

Hablando de proyectos gastronómicos consolidados y pioneros, el próximo mes de noviembre se celebra la XXX Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia, el oficial más antiguo en su género, que usted conoce bien puesto que fue jurado en su XXV Edición. ¿Qué importancia tienen este tipo de iniciativas para dinamizar la actividad económica y poner en valor el trabajo de lo hosteleros de la provincia?

La XXX Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia, el más antiguo de España en su género, es una iniciativa emblemática que dinamiza la actividad económica y pone en valor el trabajo de los hosteleros. Desde el Gobierno de Aragón hemos apoyado esta edición con una aportación económica e institucional a través de la convocatoria de subvenciones.

Este certamen no solo atrae turismo, sino que también fortalece el tejido empresarial local, fomenta la innovación culinaria y refuerza el orgullo de pertenencia. Como presidente, siempre he estado

«Mantener vivas nuestras tradiciones populares, fiestas, gastronomía y cultura local, es esencial para preservar la identidad de Aragón.»

dispuesto a acompañar a la asociación organizadora en sus diferentes manifestaciones gastronómicas, porque creo firmemente en el valor de estas iniciativas para Aragón.

Si tuviera que describir en pocas palabras su visión de Aragón para los próximos diez años, ¿cómo lo haría?

Usaría dos palabras: próspero y líder. Aspiramos a un Aragón que lidere diferentes sectores económicos en España y en Europa. Sectores como la tecnología, la automoción, la logística y la agroindustria. Y un Aragón en el que los ciudadanos se queden a vivir porque tienen un empleo de calidad y una vivienda.

Si tuviera que recomendar un plan de fin de semana en Aragón a alguien de fuera, ¿qué elegiría?

Le recomendaría que aprovechara para visitar las tres provincias y así conocer de verdad lo mucho que puede ofrecer Aragón. Que visite los pueblos del Matarraña y el Maestrazgo, que conozca el patrimonio histórico que esconden la provincia de Zaragoza y que se deje fascinar por la belleza incomparable del Pirineo. Por supuesto, que aproveche para disfrutar de la maravillosa gastronomía aragonesa. Y si dispusiera de más tiempo, le animaría a conocer las tres capitales de provincia y todos aquellos municipios que esconden joyas patrimoniales. •



Meli Meló

Dos décadas de sabor, creatividad
y vida en la Calle Mayor de Zaragoza

Ubicado en pleno corazón del Casco Histórico, en la emblemática Calle Mayor de Zaragoza, **Meli Meló** celebra casi veinte años de historia convertido en un referente gastronómico y social de la ciudad.

Este local, que abrió sus puertas con la ambición de ofrecer algo distinto, ha sabido evolucionar con los tiempos sin perder su esencia, combinando tradición, innovación y una atención al cliente que lo ha consolidado como un lugar imprescindible para vecinos, visitantes y amantes de la buena mesa.

UN CONCEPTO PIONERO EN LA CIUDAD

Cuando **Meli Meló** abrió sus puertas, rompió con el modelo clásico de bar de tapas tradicional. Apostó por una cocina creativa y desenfadada, marcada por la reinterpretación de recetas populares con un sello propio.

La apuesta fue clara: sorprender al comensal sin renunciar a la calidad del producto. Así nacieron sus tapas y racio-



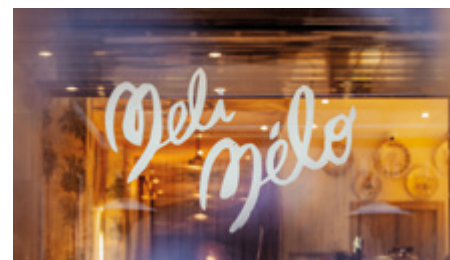
nes de autor, pequeñas joyas gastronómicas que no solo convencen al paladar, sino también a la vista por su cuidada presentación.

La carta, en constante evolución, se adapta a las estaciones y a los productos frescos del mercado. Esta dinámica permite que los clientes encuentren siempre novedades sin renunciar a los grandes clásicos de la casa. El resultado: una experiencia gastronómica que combina lo familiar con lo inesperado.

UN AMBIENTE QUE INVITA A QUEDARSE

El éxito de **Meli Meló** no se explica únicamente desde la cocina. El local se ha convertido en un punto de encuentro gracias a su ambiente moderno y acogedor, en el que lo urbano convive con detalles cálidos que transmiten cercanía.

En sus mesas se mezclan generaciones: clientes fieles que lo acompañan desde los primeros años, nuevos visitantes que llegan atraídos por las recomendaciones y turistas que descubren en él una ventana a la Zaragoza más auténtica.



UN CLÁSICO QUE SIGUE MARCANDO TENDENCIA

Dos décadas de trayectoria, **Meli Meló** forma ya parte del paisaje sentimental de la ciudad. Ha crecido con Zaragoza, acompañando la transformación de la Calle Mayor y del Casco Histórico, y convirtiéndose en una parada obligada para quienes buscan disfrutar de la gastronomía en un entorno con identidad propia.

En tiempos donde las modas cambian a gran velocidad, **Meli Meló** ha demostrado que la combinación de calidad, innovación y autenticidad es la mejor receta para mantenerse vigente. Hoy, casi veinte años después de su apertura, no solo conserva la frescura de sus inicios, sino que se proyecta hacia el futuro con el mismo espíritu inconformista que lo vio nacer.

MUCHO MÁS QUE TAPAS

Además de su oferta gastronómica, **Meli Meló** ha sabido consolidarse como un espacio social. Desde el vermut de mediodía hasta la sobremesa que se alarga con una copa, el local se adapta a diferentes momentos del día. Su bodega, cuidadosamente seleccionada, ofrece vinos de la tierra junto a etiquetas nacionales de prestigio, lo que permite maridajes a la medida de cada plato y cada cliente.

El equipo humano es otro de los pilares de su éxito. Profesionalidad, cercanía y vocación de servicio han convertido al personal de **Meli Meló** en parte de la experiencia. El trato cercano y la atención personalizada refuerzan esa sensación de “*estar en casa*”, algo que los clientes valoran especialmente.



MELI MELÓ

Especialidades: Tapas de autor, cocina creativa, vermuts
Ambiente: Moderno, cercano y con esencia de barrio.

C/ MAYOR, 45, 50001, ZARAGOZA.
TEL. 976 29 46 95



Bua Chaval

En Utebo, el Asador Bua Chaval se ha convertido en un punto de encuentro para quienes disfrutan de la brasa, las tapas y las raciones para compartir.

Charlamos con su gerente, **Daniel Pando Carmenate**, para conocer la historia y la pasión detrás de este proyecto con alma aragonesa y un toque cubano.

Cuéntanos un poco de vosotros: ¿cómo nació Asador Bua Chaval?

"Búa Chaval" nació de la idea de crear un lugar cercano en Utebo donde la brasa y el buen producto fueran protagonistas. Vimos que la gente quería un sitio donde compartir raciones, disfrutar de tapas bien hechas y, sobre todo, comer carne en su punto, en un ambiente tranquilo y familiar. Desde la apertura intentamos cuidar tanto la cocina como el

trato en sala para que la experiencia sea cómoda y repetible.

¿Qué significa "Bua Chaval"?

¿Tiene alguna historia detrás del nombre?

"Bua Chaval" es el nombre de este bar y nace de una expresión que escuché al llegar desde mi país a Aragón. Me llamó la atención, me gustó, y decidí que así se llamaría.

En mi camino fui aprendiendo vuestra gastronomía, conociendo la calidad de vuestra materia prima y poco a poco fui dando forma a un lugar propio. Un bar



que refleja lo que descubrí aquí, pero también con un toque cubano, que es de donde vengo.

¿Cuál es vuestro plato estrella y por qué creéis que a la gente le encanta?

Nuestra cocina gira en torno a la brasa: las carnes y las preparaciones a la parrilla suelen ser las que más éxito tienen. Además, los clientes recomiendan platos como el guacamole, nachos y provolone, que funcionan muy bien como entrantes para compartir antes de la carne.

Muchos dicen que un buen asador es cosa de fuego y pasión... ¿qué es lo más importante para vosotros al cocinar?

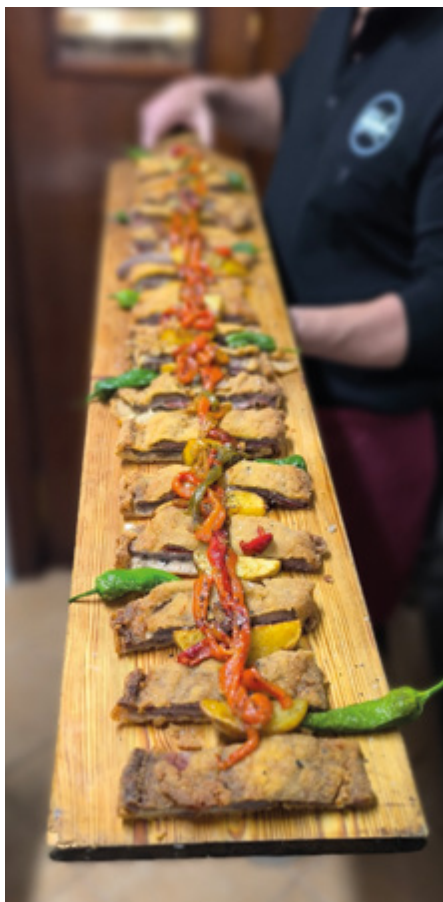
Para nosotros lo fundamental es el producto: escoger buenas materias primas y tratarlas con respeto en la brasa. Controlar el punto de la carne, el calor del fuego y no enmascarar el sabor natural con preparaciones innecesarias.

También cuidamos la presentación y los tiempos para que el cliente reciba el plato en su mejor momento.

Para alguien que nunca ha visitado Utebo, ¿cómo describiríais la experiencia de comer en vuestro asador?

Entrar en **Búa Chaval** es encontrarte un local acogedor, aroma a brasa, platos pensados para compartir y un servicio cercano que te recomienda según tus gustos.

Es ideal tanto para una cena informal entre amigos como para una celebración en familia (contamos con comedor privado para eventos).



Si tuvierais que recomendar un menú para alguien que viene por primera vez, ¿qué no debería perderse?

Yo propondría: empezar con entrantes para compartir (por ejemplo, provolone o nachos con guacamole), seguir con una carne a la brasa —al gusto del cliente, pero bien marcada y en su punto— y terminar con un postre casero si lo tenemos ese día. Acompañar con un vino de la zona o una cerveza fresca.”

Por último, ¿qué mensaje queréis enviar a todos los amantes de la buena comida que aún no os han visitado?

Que se animen a venir: si te gusta la brasa, las raciones para compartir y un trato cercano, aquí encontrarás un sitio donde disfrutar de la comida sin prisas. Les esperamos con la parrilla encendida.

ASADOR BUA CHAVAL

C/ DE SAN ANDRÉS, 27, 50180 UTEBO, ZARAGOZA
TEL. 624 28 29 93
INSTAGRAM: @ASADORBUACHAVAL

Ruta gastronómica y de ocio en el corazón de Zaragoza: Cuéllar, Sagasta y Moncasi

Zaragoza no deja de sorprender con sus rincones llenos de sabor, tradición y vida nocturna.



RESTAURANTE AMA LEKU

EN EL CORAZÓN DE ZARAGOZA, AMA LEKU SE HA CONSOLIDADO COMO UN REFERENTE DE LA COCINA VASCA DE AUTOR. Situado en el Paseo de Sagasta, este restaurante se distingue por su apuesta por el pescado fresco y productos de temporada, que llegan directamente del Cantábrico a la mesa.



Su carta no es fija: el chef Txema presenta cada día las opciones disponibles, permitiendo a los comensales vivir una experiencia única y personalizada. Entre sus especialidades destacan el ceviche de langostinos, las anchoas fritas y la lubina salvaje a la brasa, que reflejan tanto tradición como creatividad culinaria. El ambiente es acogedor y elegante, con una decoración que evoca la calidez de una sidrería vasca, ideal para disfrutar al mediodía.



La atención cercana y profesional del personal con Gloria al mando, contribuye a que cada visita sea memorable, convirtiendo a Ama Leku en una cita imprescindible para los amantes de la gastronomía en Zaragoza.

PASEO SAGASTA, 37 - TEL: 976 21 53 66

E

n el eje que conforman el Paseo Cuéllar, Paseo Sagasta y las calles que lo rodean, se encuentra una vibrante escena hostelera donde conviven cafeterías clásicas, bares de tapas, restaurantes con personalidad y pubs con carácter propio.

Un recorrido ideal para quienes buscan buena gastronomía y entretenimiento sin salir del centro.



LA PETACA

UN REFERENTE DE TAPAS EN PASEO DE SAGASTA

BAR RESTAURANTE LA PETACA SE FUNDÓ EN 2008 APROVECHANDO UNO DE LOS EVENTOS MÁS GRANDES DE NUESTRA CIUDAD: EXPO ZARAGOZA, aunque no fue muy conocida hasta en el 2019 cuando saltó en la prensa gastronómica como ganador de la **TAPA MÁS POPULAR**.

Es a partir del 2019 que su participación y su enfoque en el el **CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA**, le ha otorgado premios que reconocen el trabajo y la dedicación que sienten en la cocina.

A lo largo del día las ofertas empiezan desde el desayuno (tostada de hogaza con tomate y jamón y café), comida: menú diario todos los días incluso festivos, cenas: con una carta de productos muy selectos como **rabo de toro** o **paletilla de ternasco asada**.

Ubicada en la parte alta de Paseo de Sagasta, abre de 08:00h a 00:00h y no cierra ningún día de la semana.

PASEO SAGASTA, 53 – TEL: 976 45 39 97

 **bizum**
negocios



Por fin,
Bizum para
tu negocio

Rápido, fácil y seguro

Gracias a
Caja Rural de Aragón

Nuevo servicio
de pago **BIZUM**
en comercios.



Infórmate en tu oficina
más cercana


CAJA RURAL
DE ARAGÓN



GASTRO TABERNA BÖH

GASTRO TABERNA BÖH, SITUADA EN EL PASEO DE SAGASTA 64 DE ZARAGOZA, es una propuesta gastronómica que fusiona sabores internacionales con la tradición española.

Su carta ofrece platos como la pluma ibérica, canelón de foie con trufa y pollo de corral, y albóndigas de chuleta madurada, que combinan creatividad y calidad. El local, acogedor y moderno, cuenta con una terraza exterior ideal para disfrutar de la gastronomía al aire libre.

El servicio es destacado por su amabilidad y eficiencia, contribuyendo a una experiencia culinaria agradable. Los precios son razonables, considerando la calidad de los platos. Gastro Taberna Böh se ha consolidado como un lugar de referencia en Zaragoza para quienes buscan una cocina innovadora en un ambiente acogedor.

PASEO SAGASTA, 64 – TEL: 682 10 79 16



CAFETERÍA CUÉLLAR

UN PUNTO DE ENCUENTRO
EN EL PASEO CUÉLLAR

EN EL NÚMERO 39 DEL PASEO CUÉLLAR, EN PLENO BARRIO DE SAN JOSÉ DE ZARAGOZA, la **Cafetería Cuéllar** se ha consolidado como un espacio cercano y familiar para vecinos y transeúntes. Con una terraza muy concurrida en los días de buen tiempo, el local ofrece desayunos, meriendas y una carta sencilla en la que destacan las croquetas de merluza y gambas o los bocadillos clásicos como el de bacon, queso y huevo.

Los clientes valoran especialmente el trato amable del personal, lo que refuerza su carácter de cafetería de barrio, un lugar pensado para la pausa cotidiana más que para la noche.

Su ubicación estratégica, en una de las arterias mejor conectadas de la ciudad, convierte a la Cafetería Cuéllar en un punto de encuentro habitual en Zaragoza.

PASEO CUÉLLAR, 39

**TÚ YA SABÍAS CUÁL ES
LA MEJOR
CERVEZA
DEL MUNDO**



Y NO VAMOS DE ESTRELLAS

Ocio nocturno: La noche sigue en Moncasi



PUB ATRIO CELEBRANDO 40 AÑOS

EL ATRIO ABRIÓ SUS PUERTAS EN ENERO DE 1985, la idea surgió de un grupo de amigos que eran clientes de la zona popularmente conocida como El Rollo y amantes de la música rock y les surgió la inquietud de montar su propio bar y así lo llevaron a cabo, en sus inicios la zona todavía no había llegado a su máximo apogeo, que vino unos años después, pero enseguida se hicieron con abundante y fiel clientela ya que se caracterizaba porque se centraba en la música de rock en español y sus populares quemadillos.

Con el paso de los años la zona creció y tuvo su máximo esplendor sobre todo en la década de los 90, a lo largo de su historia ha sido gestionado por diferentes personas, hasta que llegué yo en el año 2014 pero si algo ha caracterizado siempre al Atrio a lo largo de su historia es que siempre se ha mantenido su esencia, nunca ha cambiado su estilo, nunca ha cambiado de nombre y nunca ha cerrado en estos 40 años, a pesar de los cambios de modas, hábitos o tendencias.

Evidentemente a lo largo de su historia la clientela se ha ido renovando, pero todos los fines de semana viene antigua clientela de todas las edades a rememorar viejos tiempos y a sentir la nostalgia, te comentan que los mejores años de su juventud los pasaron en esa zona y especialmente en nuestro bar y nos piden por favor que nunca cerremos, incluso muchos de los clientes actuales son los hijos de aquellos jóvenes que años atrás se criaron aquí.

A día de hoy nos caracterizamos por haber sido un referente de la escena de la música rock de Zaragoza con una esencia que seguimos conservando, que aunque el rock no sea ni mucho menos la música de moda tenemos mucha clientela fiel que viene buscando algo diferente, con buen ambiente y buen rollo, en el que te puedes encontrar a gente de todas las edades al mismo tiempo y nadie se siente fuera de lugar.

A nuestros clientes además de buena música rock les ofrecemos una amplia variedad de cervezas nacionales y de importación, cocteles de propia creación y chupitos exclusivos que no encontrarás en otros bares, con buen servicio y trato amable.



CALLE MAESTRO MARQUINA, 17



¿Quieres conocer todas las noticias,
información y el programa de las
Fiestas del Pilar 2025?

**ESCANEA ESTE CÓDIGO QR
Y ACCEDA A TODA LA INFORMACIÓN**



RECETA DE:

CROQUETAS DE CALDO DE COCIDO

El caldo del cocido convertido en croquetas

El cocido, emblema de nuestra cocina, se transforma aquí en la base de unas croquetas irresistibles.

INGREDIENTES

- PATA Y CANILLAS DE JAMÓN
- OSSOBUCO
- POLLO
- TOCINO
- PANCETA
- CHORIZO
- MORCILLA
- GARBANZOS
- JUDÍA VERDE
- NATA
- FIDEOS
- HARINA

PREPARACIÓN

- 1 | Cocer en una olla: pata y canillas de jamón (1 h), añadir ossobuco (1 h más) y finalmente pollo (1 h más).
- 2 | Retirar la carne, deshuesar y reservar.
- 3 | Cortar tocino, panceta, chorizo y morcilla en dados.
- 4 | En el caldo, añadir garbanzos, tocino y panceta. Al hervir, incorporar nata y judía verde muy fina.
- 5 | Sumar chorizo, morcilla y la carne reservada.
- 6 | Añadir fideos y cocer al dente. Espesar con un poco de harina.
- 7 | Dejar enfriar la masa y formar las croquetas.



Para degustar esta receta y otras especialidades:

TABERNA LOS VICTORINOS

C/ José de la Hera, 6, 50001, Zaragoza

Instagram: @losvictorinoszaragoza

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



La IGP Ternasco de Aragón estrena casquería certificada

El Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón acaba de dar un paso pionero: certificar la casquería de sus corderos. Es la primera figura de calidad diferenciada de carne fresca en España que lo consigue.



Los hígados, riñones, la asadura completa y la cabeza son las primeras piezas que estrenan sello, fruto de un proyecto impulsado por Pastores Grupo Cooperativo y Franco y Navarro, con el apoyo de la UE, el Gobierno de Aragón, la Universidad de Zaragoza y el CITA.

Según explica Patricio Pérez, secretario del Consejo Regulador, *“han sido dos años de trabajo ajustando todo el proceso de clasificación y certificación”*.

La **Casquería IGP Ternasco de Aragón** mantiene los mismos valores que la carne: origen garantizado, control de calidad acreditado por ENAC y una alimentación natural que asegura un producto saludable y cardiosaludable.

Ya se puede encontrar en 34 carnicerías y tiendas especializadas de Aragón, con señalización específica en los puntos de venta y degustaciones de lanzamiento.

Ternasco de Aragón se incorpora como patrocinador de la Asociación de Cafés y Bares. Fruto de esta colaboración, en la XXX Edición del Concurso se incorpora como novedad un reconocimiento a la Tapa de Casquería elaborada con IGP Ternasco de Aragón.



PRIMERA CARNE FRESCA DE ESPAÑA CON CALIDAD
DIFERENCIADA QUE CERTIFICA SU CASQUERÍA

GARANTÍA DE ORIGEN

N O V E D A D

CAS
QUE
RÍA

IGP TERNASCO
DE ARAGÓN



GOP2023003000 PARA EL DESARROLLO, TRAZABILIDAD, CERTIFICACIÓN Y DIFERENCIACIÓN DE LA CASQUERÍA IGP TERNASCO DE ARAGON



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural. FEADER

 GOBIERNO
DE ARAGÓN

Zaragoza, destino imprescindible en octubre: Fiestas del Pilar

Zaragoza es, en cualquier época del año, una ciudad que rebosa vitalidad.

Su agenda cultural, sus plazas emblemáticas y su incomparable patrimonio histórico convierten a la capital aragonesa en un destino lleno de atractivo. Sin embargo, hay un momento en el calendario en el que la ciudad alcanza su máxima expresión: las Fiestas del Pilar.

Declaradas de Interés Turístico Internacional, estas celebraciones son el escaparate perfecto donde tradición y modernidad se entrelazan para mostrar lo mejor de Zaragoza. Cada octubre, la ciudad despliega su lado más festivo y hospitalario, reforzando su bien ganada fama de urbe abierta y acogedora.

El **Pregón en la Plaza del Pilar** y el colorido desfile de peñas marcan el inicio de diez jornadas intensas en las que la música, el teatro, el circo, la danza, el humor y las artes de calle conquistan todos los rincones. El 12 de octubre, día grande, la ciudad se viste de flores en la multitudinaria **Ofrenda a la Virgen del Pilar**, un acto que simboliza la esencia de estas fiestas y que atrae a miles de participantes y visitantes.



Más de medio millar de actividades llenan las calles: desde grandes conciertos gratuitos en la Plaza del Pilar hasta escenarios dedicados al folclore aragonés, sin olvidar espectáculos de percusión, clowns, mimos y las populares vaquillas. La programación se completa con los actos tradicionales más emblemáticos: el **Rosario de la Aurora**, la **Ofrenda de Flores**, la **Ofrenda de Frutos** y el **Rosario de Cristal**. Como broche final, los fuegos artificiales iluminan el cielo zaragozano con la Basílica del Pilar y el Ebro como telón de fondo.

Pero las Fiestas del Pilar no son solo cultura y tradición: también son una **gran cita gastronómica**. Degustaciones, ferias y muestras culinarias ponen en valor los productos de la tierra, mientras los restaurantes y bares de la ciudad exhiben lo mejor de la cocina aragonesa y de autor, consolidando a Zaragoza como destino de referencia para los amantes de la buena mesa.

Más allá de la agenda festiva, la ciudad invita a descubrir sus tesoros en cualquier momento del año. El legado romano, musulmán, judío y cristiano convive en cada rincón, con ejemplos tan sobresalientes como el arte mudéjar, declarado Patrimo-



nio de la Humanidad por la UNESCO. Dos catedrales excepcionales, la **Basílica del Pilar** y la **Seo del Salvador**, marcan el skyline y el alma espiritual de la ciudad.

El arte también se respira en Zaragoza a través de la figura universal de **Francisco de Goya**, quien forjó aquí sus primeros trazos. Su pueblo natal, Fuendetodos, a pocos kilómetros, alberga un museo que ofrece una experiencia inmersiva en su universo creativo.

Visitar Zaragoza en octubre es sumergirse en una ciudad que combina patrimonio, cultura, gastronomía y hospitalidad. Y este año, **del 4 al 13 de octubre**, las Fiestas del Pilar ofrecen la excusa perfecta para descubrirla.



MÁS INFORMACIÓN:
www.zaragozaturismo.es
turismo@zaragoza.es

Whatsapp: 606 655 107
 Teléfono turístico: 976 201 200



Teruel

la ciudad que enamora

Acogedora, sorprendente y romántica. Así es Teruel, una ciudad que brilla con luz propia en Aragón.

Capital del mudéjar y cuna de leyendas, aquí se entremezclan historia, arte, tradición y gastronomía en un destino que nunca deja indiferente.

UN PASEO POR EL LEGADO MUDÉJAR.

El casco histórico de Teruel es un viaje al Medievo. Basta alzar la vista para encontrarse con las torres del **Salvador**, **San Martín** y **San Pedro**, que junto con la catedral de **Santa María de Mediavilla** conforman un conjunto mudéjar único en el mundo, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Su espectacular techumbre policromada, considerada la Capilla Sixtina del mudéjar, es un tesoro artístico que narra, a través de motivos geométricos y figurativos, la vida medieval.

LOS AMANTES: LA HISTORIA QUE LATE EN TERUEL

En el corazón de la ciudad se encuentra el **Mausoleo de los Amantes**, donde reposan los restos de Isabel de Segura y Diego de Marcilla. Su trágico romance del siglo XIII ha trascendido en el tiempo hasta convertirse en un símbolo universal del amor.

Cada febrero, la ciudad revive esta leyenda con Las Bodas de Isabel, una fiesta que transforma Teruel en un escenario medieval lleno de color, música y emoción.

FIESTAS CON SABOR Y TRADICIÓN

Si el viajero prefiere la alegría popular, julio es el mes perfecto para visitar Teruel.

La Vaquilla del Ángel convierte sus calles en un hervidero de música, peñas y tradición festiva. Un estallido de vitalidad que contrasta con la serenidad de sus monumentos y plazas.



MODERNISMO Y SABOR EN CADA RINCÓN

Más allá del mudéjar, Teruel sorprende con joyas modernistas en la plaza del Torico, epicentro de la vida local, y en la monumental escalinata del Óvalo, un guiño neomudéjar que conecta al visitante con la elegancia de principios del siglo XX.

Y como toda escapada que se precie, la experiencia se completa a la mesa. El **Jamón de Teruel**, primer jamón con Denominación de Origen en España, es el emblema de una gastronomía que se degusta con calma, acompañada de guisos tradicionales, productos de kilómetro cero y una repostería con acento aragonés.



UN VIAJE EN EL TIEMPO: LOS DINOSAURIOS

Teruel también guarda un as bajo la manga: **Dinópolis**, el mayor parque paleontológico de Europa. Un espacio donde los dinosaurios vuelven a la vida gracias a réplicas a tamaño real, fósiles únicos y actividades para toda la familia.

La sede principal se encuentra en la capital, pero el llamado **Territorio Dinópolis** se extiende por varios pueblos de la provincia, con hallazgos tan impresionantes como el *Turiasaurus riodevensis*, el dinosaurio más grande de Europa.



LOS IMPRESCINDIBLES DE TERUEL

Catedral de Santa María de Mediavilla: joya del mudéjar y Patrimonio de la Humanidad.

Mausoleo de los Amantes: símbolo eterno del amor imposible.

Iglesia y torre de San Pedro: testigos medievales del pasado turolense.

Plaza del Torico: corazón vibrante de la ciudad.

Dinópolis: una aventura jurásica para grandes y pequeños.

Teruel es un destino que combina arte, historia y emociones, donde cada rincón guarda una historia y cada fiesta un recuerdo imborrable. Quien la visita, vuelve con la certeza de que es mucho más que la capital del mudéjar: es la ciudad que enamora.

La hostelería zaragozana entra en la Aljafería con «La Tapa entra en Palacio»

El Patio de San Martín del Palacio de la Aljafería se convirtió en escenario gastronómico y cultural con la celebración de «La Tapa entra en Palacio», los días 18 y 19 de septiembre.

La iniciativa, organizada por las Cortes de Aragón con la colaboración de la Asociación de Cafés y Bares y el Gobierno de Aragón, busca poner en valor la creatividad de la hostelería aragonesa y la calidad de los alimentos de la tierra.

La presentación del evento contó con la presidenta de las Cortes, Marta Fernández, el presidente de la Asociación de Cafés y Bares, José María Marteles, la directora general de Innovación y Promoción Alimentaria, Amparo Cuéllar, y

el secretario de la Academia Aragonesa de Gastronomía, Juan Barbacil, además de los cocineros participantes.

El programa arrancó el 18 de septiembre a las 18:00 horas con la conferencia «Mesa, cava y ramillete de Carlos IV. Un paladar goyesco», a cargo de la profesora e historiadora del arte Carmen Abad.

Se han presentado nueve tapas inspiradas en obras de Goya, creadas por ocho establecimientos de Zaragoza y Provincia, junto a la propuesta de Serunió. La degustación, servida con vinos de Aragón. Con esta cita, la hostelería zaragozana refuerza su vínculo con el arte y el patrimonio en uno de los espacios más emblemáticos de Aragón.



Zaragoza celebra la V Ruta de la Tapa Mudéjar

Del 11 al 21 de septiembre de 2025, Zaragoza acogió la V Ruta de la Tapa Mudéjar, organizada por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia en colaboración con Zaragoza Turismo.

En esta edición, **15 establecimientos** ofrecieron creaciones gastronómicas inspiradas en la tradición mudéjar aragonesa. Las tapas se presentaron en piezas exclusivas diseñadas por la artesana **Bárbara Crespo Pinilla (Cerámica PIZCO)**, elaboradas en arcilla refractaria y decoradas con una estrella mudéjar y el sello de la Asociación.

La ruta, acompañada de un programa cultural, con seis visitas teatralizadas de la mano de **Gozarte**, propuso recorridos como *Bajo la luna mudéjar* o *La Zaragoza de las tres culturas*. Ha participado la Asociación De vuelta con el cuaderno, cuyos artistas han ilustrado las tapas y los itinerarios. Como novedad, se inauguró una exposición en la Oficina de Turismo (Plaza del Pilar, 1) con los dibujos de la edición anterior.

Con esta iniciativa, Zaragoza pone en valor su **patrimonio mudéjar**, **Patrimonio Mundial de la UNESCO**, vinculándolo con la hostelería local, la creatividad y la gastronomía de calidad.



Barras exteriores en las Fiestas del Pilar

28 solicitudes se han gestionado desde la Asociación en 2025. Los bares y cafeterías de Zaragoza han vuelto a instalar barras exteriores durante las **Fiestas del Pilar 2025** gracias al convenio entre la **Asociación de Cafés y Bares** y el **Ayuntamiento**. La medida busca dinamizar la hostelería y facilitar el servicio durante los días festivos.

Las autorizaciones solo se conceden a locales con aceras de más de cuatro metros y licencia en vigor, siempre que se garantice la seguridad, el tránsito peatonal y la limpieza. Las barras no pueden superar los dos metros desde la fachada, deben mostrar la lista de precios, alérgenos y productos para celiacos, y no pueden incluir música ni máquinas expendedoras.

El periodo de instalación será del 3 al 13 de octubre. Las tasas se fijan en 550 € por módulo de 2 metros (300 € por cada adicional), y en la zona centro en 700 € y 400 € respectivamente.

Más información en:

www.cafesybares.com y www.zaragoza.es.



descubre nuestra gama Bake Off sin gluten.

Con film horneable
para evitar la
contaminación cruzada.



Solicitud de veladores para 2026

Hasta el 20 de octubre de 2025 permanecerá abierto el plazo de solicitud para la instalación de veladores correspondientes al año 2026 y sucesivos.

Este proceso se enmarca en el Convenio de Colaboración suscrito con el Ayuntamiento de Zaragoza, gracias al cual los establecimientos que se adhieran podrán disfrutar de una bonificación del 40% en la tasa de instalación respecto a la tarifa ordinaria.

Los interesados deberán presentar la documentación requerida dentro del plazo establecido.

Entre los requisitos figuran la solicitud de licencia de ocupación de la vía pública con terraza, la copia de la licencia de apertura o funcionamiento del local —o su solicitud en caso de no disponer aún de ella—, así como un plano técnico de la terraza proyectada. Este último debe reflejar dimensiones de la acera y de la fachada, elementos de mobiliario urbano existentes, y la disposición de mesas, sillas y demás elementos auxiliares con sus medidas y distancias.

Asimismo, será necesaria la autorización del local colindante en caso de que la terraza afecte a su espacio, y, cuando se trate de terrenos privados destinados a uso público, un documento que acredite la autorización de la comunidad de propietarios o el título jurídico correspondiente.

Desde la organización recuerdan que es imprescindible que toda la documentación se presente cumplimentada, firmada y dentro de los plazos establecidos. Para resolver dudas o recibir asesoramiento durante el proceso, los interesados pueden ponerse en contacto con la Asociación.





Motor económico y social en Aragón

La presencia de Coca-Cola en Aragón va mucho más allá de su inconfundible sabor. La compañía, con más de 70 años de historia en la región, se consolida como un actor fundamental para la economía y la hostelería locales.

Así lo confirma el Estudio de Impacto Socioeconómico 2024, elaborado por la consultora Steward Redqueen: la actividad de la empresa generó 160 millones de euros de valor añadido, equivalente al 0,32% del PIB aragonés.

UN ENGRANAJE QUE IMPULSA LA ECONOMÍA REGIONAL

De esos 160 millones, 9 millones se generaron de forma directa y otros 151 millones de manera indirecta, gracias a la extensa red de proveedores, distribuidores y puntos de venta que conforman la cadena de valor. El dato cobra mayor relevancia si se tiene en cuenta que, de cada euro gastado en refrescos de Coca-Cola, 76 céntimos repercuten en la economía local.

En Aragón, el sistema alcanza a más de 8.500 puntos de venta —desde grandes superficies hasta pequeños bares de barrio—, lo que convierte a la marca en un engranaje que vertebra económicamente el territorio.

EMPLEO QUE MULTIPLICA

El estudio también refleja el impacto en el empleo: **2.589 puestos de trabajo** dependen de la actividad local de Coca-Cola, de los cuales **79 son directos y 2.510 indirectos**.

Dicho de otro modo: cada empleo directo sostiene 31 empleos indirectos. Esta capacidad multiplicadora refuerza la importancia de la compañía como dinamizador del mercado laboral regional.

AGUA, INDUSTRIA Y FUTURO

La presencia de Coca-Cola en Aragón se materializa también en dos enclaves estratégicos: los manantiales de Vilas del Turbón (Huesca) y Aguas del Maestrazgo (Teruel). Ambos centros combinan tradición y tecnología para garantizar la producción y distribución de agua mineral natural a gran escala.

Desde 2019, la compañía ha invertido más de 3 millones de euros en modernizar estas instalaciones, que gestionan diariamente decenas de camiones y cuentan con una capacidad de almacenamiento que supera los 5.000 pallets. Esta inversión no solo asegura eficiencia industrial, sino también desarrollo en comarcas rurales con menor tejido económico.

MÁS ALLÁ DE LA ECONOMÍA: IMPACTO SOCIAL Y AMBIENTAL

El compromiso de **Coca-Cola en Aragón** no se limita a cifras. La empresa impulsa programas como GIRA Mujeres, que ha apoyado a más de 1.300 mujeres aragonesas, o GIRA Jóvenes, que ha ofrecido formación a más de 57 jóvenes en la región.

En el ámbito medioambiental, destaca el proyecto Mares Circulares, que desde 2018 ha permitido recoger más de 1.100 toneladas de residuos en entornos acuáticos españoles, con la participación activa de voluntarios aragoneses.

A nivel hostelero, más de 390 bares y restaurantes de Aragón ya se han adherido a la iniciativa Hostelería #PorElClima, que ayuda a reducir la huella de carbono en el sector.

UN ALIADO DE LA HOSTELERÍA Y LA VIDA LOCAL

Con inversiones constantes, proyectos sociales y una huella visible en la vida diaria, **Coca-Cola** se reafirma como un aliado esencial para la hostelería, la economía y la sociedad aragonesa. Una marca global con raíces firmemente locales.

Talleres prácticos para profesionales de la hostelería

El centro de formación “Saber de Hostelería” continúa reforzando su apuesta por la capacitación del sector con una nueva edición de talleres breves y prácticos dirigidos a trabajadores y trabajadoras en activo.

Estas sesiones intensivas, pensadas para quienes disponen de poco tiempo, ofrecen una experiencia directa con el producto: observarlo, manipularlo y degustarlo, lo que garantiza un aprendizaje real y aplicado.

El objetivo es complementar la formación continua con dinámicas que impulsen la creatividad, actualicen conocimientos y mejoren las competencias clave tanto en cocina como en sala y atención al cliente. La propuesta combina la brevedad de cada taller con un alto contenido práctico, lo que los convierte en una herramienta eficaz para seguir creciendo profesionalmente.

En el programa participan **El Tostadero, Ambar, D.O. Ternasco de Aragón, Quesos TGT**, expertos en digitalización, entre otros colaboradores que aportan su experiencia y productos.

Los interesados pueden obtener más información y reservar plaza contactando directamente con el centro de formación.



GARANTÍA DE ORIGEN

CASQUE RÍA

IGP
TERNASCO
DE ARAGÓN

PRIMERA CARNE FRESCA DE ESPAÑA CON CALIDAD
DIFERENCIADA QUE CERTIFICA SU CASQUERÍA

**TALLER
DEGUSTACIÓN**

EL DÍA 22 DE SEPTIEMBRE (LUNES)
PUEDES ELEGIR ENTRE DOS HORARIOS:
10:00 A 12:00 (MAÑANA)
12:00 A 19:00 (TARDE)

TALLER GRATUITO PARA SOCIOS
RESERVA TU PLAZA EN EL 876505929
PLAZAS LIMITADAS

**LA CASQUERÍA
ESTÁ DE MODA**







EL TOSTADERO®

Café de especialidad

**Os deseamos
Felices Fiestas
del Pilar**



La formación como motor de empleo en hostelería

El Centro de Formación de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza amplía su oferta con dos nuevos Certificados de Profesionalidad gratuitos, dirigidos a personas desempleadas que quieran incorporarse al sector hostelero.

Se trata de **Operaciones Básicas de Cocina (HOTR0108)** y **Operaciones Básicas de Restaurante y Bar (HOTR0208)**, ambos de **Nivel 1**, accesibles a mayores de 16 años sin requisitos académicos previos.

El primero prepara a los participantes para desempeñar tareas como ayudantes de cocina, desde la preelaboración de alimentos hasta la aplicación de normas de higiene y seguridad. El segundo está orientado al servicio en sala y barra, con formación en atención al cliente, manejo de equipos y técnicas de aprovisionamiento.

Ambos certificados incluyen prácticas profesionales en empresas del sector, lo que incrementa las posibilidades de inserción laboral entre los asociados de la organización. Al finalizar, el alumnado obtendrá un título oficial emitido por el SEPE, con validez en todo el territorio español y en países de la Unión Europea.

Con esta iniciativa, la Asociación reafirma su compromiso con la **formación continua** y el impulso del empleo en hostelería.



Nuevo servicio de orientación académica presencial

Como novedad, en 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.

ARAGÓN
SABOR
DE VERDAD



EN ARAGÓN LOS ALIMENTOS SABEN DE VERDAD

LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN saben a naturaleza,
a trabajo, a personas, a ilusión y a historia.

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



01 SERVICIOS GRATUITOS PARA ASOCIADOS

GESTIONES RELATIVAS A LA APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS:

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

02 OTROS SERVICIOS

ASESORÍA E INFORMACIÓN:

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

FORMACIÓN:

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

SERVICIO DE PROMOCIÓN Y EVENTOS GASTRONÓMICOS:

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

03 SERVICIOS NO INCLUIDOS EN LA CUOTA

ASESORÍA Y GESTIÓN LABORAL:

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

TRÁMITES ANTE SEGURIDAD SOCIAL:

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

TRÁMITES DE TRABAJADORES AUTÓNOMOS:

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

ASESORÍA Y GESTIÓN FISCAL:

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

ASESORÍA Y GESTIÓN:

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



www.cafesybares.com

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

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

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

JAMÓN DE TERUEL



Cofinanciado por
la Unión Europea



Un brindis por...

¡Bienvenidos a nuestros nuevos socios!



Cafés y Bares

ZARAGOZA Y PROVINCIA



CAFESYBARES.COM

MY SPACE

CALLE SANGENIS, 20.

BAR - CAFETERÍA LOS ARCOS

CALLE SANGENIS, 55

VERMUTERÍA EL PEPINILLO

CALLE SAN MIGUEL, 14

BAR SANTO DOMINGO

PZA. SANTO DOMINGO, 7-8

BAR UCRAMAÑA

CALLE FUEROS DE ARAGÓN, 20

CAFÉ - BAR BURDEOS

FRAY JUAN REGLA, 37

BAR LOS VICTORINOS

CALLE JOSÉ DE LA HERA, 6

BAR LOS BARTOLOS DEL ACTUR

CALLE EMILIA PARDO BAZÁN, 5

BAR SERAFÍN

PZA. SANTA MARTA, S/N

CAFÉ - BAR MAIQUETIA

CALLE SILVESTRE PÉREZ, 13

BAR EL EXTREMAÑO

CALLE LUIS LEGAZ LACAMBRA, 26

TABERNA LA MARTINGALA

CALLE DR. ANTONIO VALCARRERES, 2

BAR MI COMAL

CALLE CONCORDIA, 11

BAR CHEMA

CALLE COMUNEROS DE CASTILLA, 1

QUIOSCO EL BALCÓN DE LAS FUENTES

CALLE VILLA DE CHIPRANA, S/N

BAR ANACORETA

CALLE REINA FABIOLA, 17

BAR EL PUENTE DE GOYA

CALLE FRAGA, 7

MACONDO CAFÉ - BAR

CALLE BRUNO SOLANO, 6

BAR EL AMANECEER

CALLE PABLO IGLESIAS, 27

BAR DON POLICARPO

CALLE COSO, 144

BAR MAR DE SONIA

CALLE JOSÉ PELLICER, 31

BAR CERVECERÍA DRUNK

CALLE EMILIO CASTELAR, 18

BAR SOHO

CALLE MANIFESTACIÓN, 15

BAR TAURO

CALLE OSCAR ROMERO, 1

LE PETIT HOSTEL & BAR

AVDA. CÉSAR AUGUSTO, 78

BUAH CHAVAL

CALLE BARCELONA, 69

PUB COOL

CALLE SAN VICENTE MÁRTIR, 23

ISABEL'A TAPAS & ROCK

CALLE LUIS LEGAZ LACAMBRA, 1 - 3

PUB BELUSHI

CALLE FITA, 11

BAR LUNA DE ESTAMBUL

CALLE LAGOS DE CORONAS, 1

BAR TORTOSA URBAN

CALLE CAMINO DEL PILÓN, 61

BAR LA FLOR AZUL

CALLE AINZÓN, 1 - 3

CAFETERÍA CUARTA AVENIDA

CALLE CUARTA AVENIDA, 74

SE TRASPASA

Restaurante Trattoria Di Luca

- Dirección: C/ Arzobispo Apaolaza, 9 - Zaragoza
- Superficie: 286 m²
- Local recién reformado, con aire acondicionado nuevo, cocina equipada con extractor, licencia en vigor y cámara de vigilancia.
- Distribución: 2 salas con accesos independientes (2 puertas) y baños en cada sala.
- Precio de traspaso: 120.000 € (negociables)

Persona de contacto:

Naghmeh Ahmadiyan Yazdi

TEL: 649 630 273

EMAIL: silubohosteleria@gmail.com



Fiestas — DEL — Pilar

ZARAGOZA,
DEL 4 AL 13 DE
OCTUBRE DE
2025



ARAGÓN EL LUGAR PARA VIVIRLO

TOUR

Monasterio de Nuestra Señora de Rueda
Hospederías de Aragón