

CAFÉS & BARES

Nº356

ZARAGOZA & PROVINCIA

INVIERNO 2025

«El Guirlachico»

DE BASHO CAFÉ.

MEJOR TAPA DE ZARAGOZA
Y PROVINCIA 2025



CAFESYBARES.COM



ZARAGOZA, PROVINCIA MUDÉJAR
VEN A CONOCEPTE



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



OPERA TERRITORIO MUDÉJAR
TERUEL
TERRITORIO MUDÉJAR



TERRITORIO
MUDEJAR



DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA

territoriomudejar.es
descubrezaragozaprovincia.es

Sumario



EN PORTADA, «EL GUIRLACHICO» DE BASHO CAFÉ
MEJOR TAPA DEL XXX CONCURSO DE TAPAS
DE ZARAGOZA Y PROVINCIA 2025.

plato principal.

- 04** «El Guirlachico» Mejor Tapa de Zaragoza 2025.

algo de historia.

- 06** Mr. Dumbo

entrevista.

- 08** Matisse Café

ruta de bares.

- 10** Ruta de sabores por Las Delicias.

con sabor propio.

- 14** Receta de bacalao negro frito sobre crema de ají amarillo, salsa de carabinero y puré de boniato - **Amaru Experimental Food.**

zaragoza turismo.

- 16** Zaragoza se corona como Ciudad Creativa de la UNESCO.

turismo aragón.

- 18** Aragón mudéjar.

gastroback.

- 20** Final del Concurso de Tapas 2025

- 22** XXX Concurso de Tapas de Zaragoza. La gran cita: Semifinales y Final.

- 23** Galardonados principales.

- 24** Triunfadores de la noche.

formación.

- 26** Nueva oferta formativa 2026 para profesionales en activo.

- 28** Arranca un nuevo ciclo de cursos gratuitos para futuros profesionales.

- 30** Cursos disponibles para 2026.

un brindis por...

- 34** Bienvenida a nuevos socios.

Editorial



JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES.

Acabamos de concluir la **XXX Edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia**. Especial, no sólo por la efeméride que supone completar tres décadas siendo el evento oficial decano en su género a nivel nacional, sino por haber alcanzado un triple récord: de participación, con 153 establecimientos de hostelería; de presencia de bares y restaurantes en la provincia de Zaragoza, con un total de 35 distribuidos entre casi diez municipios de la provincia; y de venta, puesto que se han alcanzado casi las 120.000 unidades de tapas vendidas.

La gastronomía es un polo de atracción turística cada vez más importante y, en Zaragoza y su provincia, somos referentes a nivel nacional e internacional, como demuestran los diferentes reconocimientos que, desde hace unos años, reconocen el trabajo y el esfuerzo de nuestros profesionales.

Las fiestas navideñas son la excusa perfecta para, junto con compañeros de trabajo, amigos y familiares, disfrutar de nuestra gastronomía y de nuestros productos locales y de kilómetro cero. Esperamos que disfrutéis de estos días.

¡Feliz Navidad y próspero año 2026!



«El Guirlachico»

La tapa ganadora del 2025

Víctor Vallejo Bonilla, del Basho Café, presenta “El Guirlachico”, la creación que lo ha coronado ganador del Concurso de Tapas 2025.

A continuación, compartimos la entrevista con el chef, quien nos revela la inspiración, el proceso y las sensaciones detrás de esta propuesta que ha enamorado al jurado y al público.

Antes de nada, enhorabuena por el premio. ¿Cómo te sentiste en el momento en que anunciaron que “El Guirlachico” era la Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia 2025?

Fue para mí y todo nuestro equipo una alegría inmensa, mucha emoción y una tranquilidad enorme al saber que nuestra tapa era la ganadora.

Este es un certamen con 30 años de historia y más de 150 participantes en esta edición. ¿Qué significa para ti destacar en un concurso tan consolidado y con tanta competencia?

En primer lugar, es para mí un honor participar en el concurso de mi ciudad Zaragoza, lo que a todo gran cocinero y sobre todo para mí es un orgullo y satisfacción concursar.►

«El Guirlachico» es una tapa muy personal y sorprendente. ¿De dónde nace la idea? ¿Hubo un momento concreto en el que dijiste “sí, es esta”?

La idea surgió al azar, mi mente a la hora de crear una tapa, piensa siempre en fantasía, en ilusiones que tendría un niño. Queríamos hacer una tapa muy personal, original y a la vez muy de nuestra tierra y surgió la idea de hacer un trampantojo de un dulce tan emblemático como es el turrón del Guirlache.

El ternasco de Aragón ha sido el protagonista. ¿Por qué elegiste este producto como base? ¿Qué querías contar con él?

Siempre me ha parecido un producto extraordinario de nuestra tierra, y en los 6 años que llevo concursando nunca había hecho una tapa con ternasco. Queríamos hacer una tapa 100% aragonesa que representara nuestra tierra.

La técnica es clave en tu propuesta: 24 horas de cocción, glaseado, obulato... ¿Qué parte del proceso fue la más compleja o la más importante para lograr el resultado final?

En general todas las partes de la tapa lleva su complicación, pero el gran punto de la tapa es el glaseado de praliné que tienes que dar con el punto exacto de espesor y textura.

¿Cuántas pruebas hiciste antes de llegar a la versión definitiva? ¿Hubo algún cambio de última hora durante los preparativos del concurso?

Si te soy sincero nos salió casi a la primera porque es una tapa que la fuimos confeccionando por partes, hasta acabar ensamblando todo en conjunto.

No hicimos ningún cambio de última hora.

Muchos dicen que tu tapa es “alta cocina en un solo bocado”. ¿Te sientes identificado con esa descripción? ¿Cuál es tu visión del tapeo gastronómico?

Completamente. Para mí una tapa tiene que llevar muchas técnicas y sacar el máximo partido al producto que se coma de una manera fácil y sencilla y de uno a dos bocados.



¿Sientes que este premio puede marcar un antes y un después para el local? ¿Esperáis más público, nuevas oportunidades, colaboraciones...?

Si por supuesto. Sobre todo al saber que ha sido la tapa ganadora del concurso de Zaragoza esperamos que la gente venga a probar el Guirlachico y colaboraciones en un futuro sería una propuesta interesante.

Este concurso también reivindica la labor de la hostelería y su esfuerzo diario. ¿Qué mensaje te gustaría transmitir a tus compañeros de profesión?

Ánimo, que con esfuerzo todo sale adelante y sobre todo en nuestra profesión que es un trabajo muy sacrificado pero que con el tiempo te da muchas alegrías y recompensas.

Entre tanta tapa innovadora, ¿hubo alguna de otros finalistas que te sorprendiera especialmente?

Muchas tapas eran muy originales y muy sorprendentes pero para mí el Pascualin de Neutro Tapas me parecía una propuesta muy original y sorprendente.

Ahora que has conseguido el máximo galardón, ¿qué viene después? ¿Nuevas tapas, nuevos proyectos, quizás alguna participación en otros certámenes?

Lo primero es centrarnos en las fechas de trabajo que vienen, preparar bien el Guirlachico para tenerla en carta y mi sueño es participar en el nacional de Madrid Fusión y en el certamen de tapas de Valladolid.

Y para terminar: si tuvieras que definir «El Guirlachico» en una sola frase para alguien que aún no lo ha probado, ¿cuál sería?

Ilusión, pasión y sorpresa.■

BASHO CAFÉ

C/ de Felipe Sanclemente, 20, 50001, Zaragoza
Tel. 976 21 68 91
www.bashogastro.com
Instagram: @bashobashocafe



Mr. Dumbo

40 AÑOS DE HISTORIA.
Contados en primera persona.

Me llamo Nines y mi marido Abdul y el día 26 de octubre celebramos el 40 aniversario de nuestro bar, Mr. Dumbo, un proyecto que vió la luz en 1985 con mucho esfuerzo y una enorme ilusión. Empezamos prácticamente desde cero, con un niño pequeño y con la incertidumbre diaria de si podríamos seguir adelante. Fueron años muy duros: sin vacaciones, sin días de descanso y con muchas noches sin dormir. Pero también fueron años llenos de aprendizaje, dedicación absoluta y un sueño que, poco a poco, fue tomando forma.

No podemos olvidar a nuestra familia, que ha sido un pilar fundamental. Sin su ayuda, su apoyo incondicional y su mano siempre tendida para cuidar al niño cuando nuestras fuerzas no daban para más, quizás este sueño nunca habría llegado tan lejos. Ellos han sido la base silenciosa que sostiene todo lo que hoy celebramos.





Desde el principio quisimos que Bar Dumbo se caracterizara por una cocina casera, honesta y cercana, fiel a nuestras raíces y a nuestra historia familiar. Nuestra carta siempre ha sido una combinación de sabores tradicionales y especialidades árabes que, con el tiempo, se han convertido en parte de nuestra identidad.

Por un lado, ofrecemos los bocadillos típicos de aquí, esos que han acompañado a varias generaciones y que muchos clientes vienen a buscar desde hace décadas: nuestras hamburguesas clásicas, los bocadillos de bacon y queso, o las pechugas de pollo preparadas como en casa, con el sabor de siempre.

Y por otro lado, elaboramos una selección de raciones y bocadillos de Siria que forman parte de la tradición familiar de Abdul y que nos diferencian desde los inicios: el *falafel*, el *farruts* (contramuslos de pollo asados al estilo tradicional), arayes o pizza de carne picada, el *hommos* o crema de garbanzo, el *baba ghanoush* de berenjena, el *keebé*... todos ellos preparados de manera artesanal, con ingredientes frescos y recetas que han pasado de generación en generación en Siria. Esta mezcla de culturas, sabores y formas de cocinar es uno de los pilares que han hecho de nuestro Bar Dumbo un lugar único.

Pero si algo define verdaderamente nuestro bar es el trato cercano. A lo largo de estos cuarenta años hemos visto crecer a muchas familias, hemos creado vínculos especiales con nuestros clientes y hemos compartido momentos inolvidables. Muchos de quienes entraron por primera vez casi por casualidad se convirtieron en amigos, y otros incluso en parte de nuestra vida diaria. Ese cariño y ese apoyo han sido esenciales para llegar hasta aquí.



En 2007 se incorporó al bar nuestro hijo Alberto, que lleva desde entonces trabajando con nosotros con dedicación y profesionalidad. Conoce Bar Dumbo desde niño y se ha criado entre sus paredes aprendiendo el oficio, las recetas, el trato al cliente y la esencia que siempre ha definido nuestro negocio. Hoy es él quien toma el relevo y queda al frente del bar con la maravillosa plantilla de trabajadores que tenemos actualmente, garantizando que nuestra historia continúe sin perder la esencia de lo que somos.

Celebrar estos cuarenta años es un orgullo inmenso y una oportunidad para agradecer a todas las personas que han caminado con nosotros. Porque Bar Dumbo no es solo un bar: es un hogar, una historia compartida y un lugar donde cada cliente deja un poco de sí. Y si hemos llegado hasta aquí, es gracias a todos los que hicieron de nuestro bar algo más que un negocio: una familia.■

MR. DUMBO

C/ López Allué 2. Local 4. Zaragoza.
Tel. 976 56 53 97
De Lunes a Viernes: 7:20 a 23:30 h.
Sábado: de 8 a 23:30 h. Domingo: de 17:30 a 23:30 h.
Uber Eats. Recogida en local. Mesas interiores. Terraza.

Matisse,

De cafetería de barrio a referente urbano en Zaragoza

Con aires nórdicos y café de especialidad abrió Matisse hace ya unos años en la ribera del Ebro de Zaragoza convirtiéndose en la favorita de muchos.

Luego llegaría el local de la plaza Salamero y su tercer local en La Almozara, junto al parque de La Aljafería, en la avenida Pablo Gargallo, 1.

Repasamos con uno de los responsables de Matisse la historia, evolución y filosofía de una de las cafeterías con sello propio más reconocibles de Zaragoza.

¿Cómo y dónde nace Matisse?

Matisse nació en el Arrabal, junto a la ribera del Ebro. Queríamos crear un lugar acogedor, luminoso, tranquilo, en el que el cliente pudiera sentarse sin prisa, disfrutar del café, de la repostería casera y desconectar del ritmo de la ciudad. Apuesta clara por la luz natural, la madera clara, las plantas y un ambiente relajado. No buscábamos simplemente servir café: queríamos que la gente se sintiera como en casa. La terraza frente al paseo fluvial fue clave para convertirnos, desde los primeros meses, en punto de encuentro del barrio.

¿Qué importancia tuvieron el producto y la carta en ese inicio?

Muchísima. Sabíamos que el ambiente era importante, pero si el producto no acompañaba, el proyecto no tendría recorrido. Apostamos por café bien tratado, por tartas y bizcochos artesanos y por una oferta que invitara a volver. Pronto se corrió la voz entre los amantes del dulce y el desayuno, y eso nos dio un público fiel desde el principio.



¿Cómo afectó la pandemia al proyecto?

Curiosamente, lejos de detenernos, nos reforzó. La ubicación en un barrio residencial nos ayudó a mantener actividad y, sobre todo, a estrechar la relación con los vecinos. La gente redescubrió el comercio de proximidad y nosotros supimos adaptarnos, conscientes de que el día a día de los zaragozanos había cambiado. ▶



Tras ese periodo, llegaron nuevas aperturas. ¿Cómo surge la expansión?

Fue una evolución natural. El primer local funcionaba bien y nos permitió pensar en crecer, pero siempre con la idea de hacerlo sin perder nuestra esencia. Así nació Matisse Salamero, en pleno centro. Queríamos comprobar si nuestra propuesta funcionaba también en un entorno más urbano y dinámico... y lo hizo. Después llegó el local de Aljafería, también en una zona con mucha vida y muy transitada.

Uno de los hitos más comentados fue el kiosko del Parque Grande. ¿Qué significó para vosotros?

Mucho. El kiosko del Parque Grande es un espacio muy querido por la ciudad y nuestro reto fue revitalizarlo sin borrar su identidad. Mantuvimos la filosofía Matisse —cercanía, diseño amable, buena mesa—, pero además incorporamos propuestas culturales, talleres, pequeños eventos... Queríamos que fuera no solo un lugar para tomar algo, sino un espacio vivo dentro del parque.



¿Qué elementos diría que definen a Matisse más allá del café?

La calma, la estética cuidada, la idea de “lugar donde apetece quedarse”. Creo que la gente identifica Matisse como un sitio en el que se puede leer, trabajar, conversar, pasear... un punto de pausa dentro de la ciudad. Y eso es precisamente lo que buscábamos desde el inicio.

¿Cómo veis el futuro de la marca?

Con ilusión y sin prisa. Matisse ya no es solo la cafetería junto al río: es una pequeña red con identidad propia en Zaragoza. Puede que vengan más aperturas, nuevas propuestas gastronómicas o una mayor programación cultural. Todo llegará si tiene sentido y encaja con lo que somos. Nuestro objetivo sigue siendo el mismo que el primer día: crecer, sí, pero hacerlo a nuestro ritmo y sin perder lo que nos define.■



MATISSE RIBERA CAFÉ

Paseo de la Ribera, 7. 50015

MATISSE SALAMERO CAFÉ

Calle Cinco de Marzo, 18. 50004

MATISSE ALJAFERÍA CAFÉ

Avenida Pablo Gargallo, 1. 50003

Ruta de Sabores por Las Delicias:

En el corazón de Zaragoza, el barrio de Las Delicias bulle con vida, mezcla generaciones y acentos, y guarda una de las ofertas gastronómicas más vibrantes de la ciudad. Sus bares y restaurantes son el reflejo de su gente: acogedores, auténticos y llenos de carácter.

Desde locales con historia hasta propuestas más contemporáneas, Las Delicias invita a un viaje culinario que combina tradición, creatividad y mucha pasión por el buen comer.

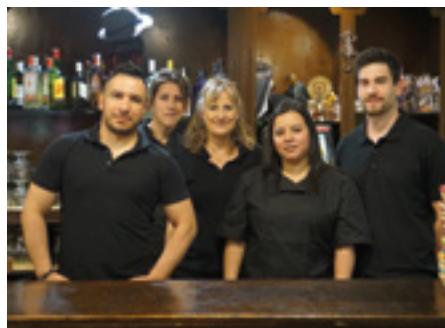
Un recorrido que sabe a vida

Recorrer Las Delicias es descubrir un barrio que vibra al ritmo de su gente y de su gastronomía.

Desde 100 Montaditos hasta la artesanía italiana de 22.2° Gradi o el cariño de Yolimar, cada local tiene su propia personalidad. Todos comparten, sin embargo, un mismo espíritu: el de hacer sentir bien.

Una ruta que demuestra que la mejor cocina no siempre se encuentra en los grandes restaurantes, sino en esos lugares donde se cocina con corazón y se sirve con una sonrisa.

Aquí te proponemos una ruta por algunos de sus templos más representativos, donde cada parada cuenta una historia y cada plato deja una huella.



BOCATERÍA YOLIMAR TRADICIÓN CON SABOR A HOGAR.

DESDE 1997, BOCATERÍA YOLIMAR LLEVA OFRECIENDO ALGUNOS DE LOS MEJORES BOCADILLOS DE ZARAGOZA. Un clásico del barrio, donde el pan siempre cruce y el relleno nunca decepciona.

Aquí se sirven los bocadillos de toda la vida —de calamares, lomo, panceta— junto a opciones más creativas, como su especial Yolimar, con un toque inconfundible de boquerón. Pero la oferta va más allá: platos combinados, postres caseros y una atención cercana que hacen de cada visita una experiencia deliciosa.

Yolimar es ese lugar donde todo el mundo encuentra su bocadillo perfecto, el de siempre, pero mejorado. Tradición, sabor y cercanía se dan la mano en cada bocado.



PIZZERÍA 22.2° GRADI: EL ARTE DE LA MASA ROMANA

EN PIZZERÍA 22.2° GRADI, EL HORNO DE PIEDRA ES EL CORAZÓN QUE LATE SIN DESCANSO. Inspirada en la auténtica tradición de Roma, cada pizza es una obra de equilibrio entre masa, temperatura y pasión. Han llegado de la mano de Cristian Georgita, las auténticas pizzas romanas.

Su pasión por la *pizza al taglio* —al corte— se traduce en porciones rectangulares, con una masa más hidratada y aireada que la tradicional napolitana. Entre sus creaciones, sorprenden las combinaciones con ingredientes locales como brócoli, borraja, ternasco o incluso sepia. Entre sus creaciones hechas con productos locales como calçots, melocotón de Calanda y ternasco, borraja, longaniza de Graus, cebolla de Fuentes e incluso sepia.

Cristian es un innovador nato, y su imaginación lo ha llevado a crear una de las joyas más originales de la casa: la pizza de tiramisú, una delicia dulce y fría que fusiona mascarpone, café y azúcar en distintas texturas.

Su talento ha sido reconocido con distinciones como un Solete Repsol y la inclusión entre las mejores pizzerías de España. Campeones 2023 y 2025 Campeonato de España y elegidos por Fuera de Serie entre los 32 mejores italianos de España.

Sin duda, una parada imprescindible para los amantes de la pizza bien hecha.



FILANTROPIA 10: SABOR DE BARRIO CON CORAZÓN

FILANTROPIA 10 REPRESENTA LA ESENCIA MÁS PURA DE LAS DELICIAS: un bar con alma, alegría y sabor casero. Aquí todo gira en torno al encuentro. Desde las cañas bien tiradas hasta las tapas generosas, pasando por una cocina sencilla pero sabrosa, este local consigue algo que no se enseña: que la gente vuelva.

En sus mesas se mezclan vecinos, amigos y familias que lo han convertido en su punto de reunión habitual. Su ambiente cálido y su equipo atento hacen que uno se sienta parte de algo más grande: la comunidad que late en cada esquina del barrio.

ruta de bares



TABERNA LUNA: EL ENCANTO DE LO AUTÉNTICO

LA TABERNA LUNA ES UNO DE ESOS LUGARES QUE RESISTEN MODAS Y TENDENCIAS PORQUE SU ESENCIA NO LO NECESITA. Su carta de tapas y raciones combina la tradición aragonesa con productos de calidad y recetas hechas con mimo.

El local conserva el encanto de las tabernas de siempre, con una barra de madera donde el tiempo parece ir más despacio. Es un espacio perfecto para disfrutar de un vino, una conversación tranquila y esa sensación de autenticidad que solo tienen los bares con historia.

Un imprescindible para quienes valoran lo genuino.

CALLE DE BÉLGICA, 21

DOÑA CROQUETA: LA REINA DE LAS PEQUEÑAS DELICIAS

SI HAY UN TEMPLO DEL SABOR EN MINIATURA EN LAS DELICIAS, ese es Doña Croqueta.

Su especialidad, cómo no, son las croquetas, que elaboran con maestría y un punto de innovación que sorprende: desde las clásicas de jamón ibérico hasta combinaciones gourmet como boletus con trufa o bacalao al pil-pil. Todo se elabora de forma artesanal y con ingredientes de primera calidad.

El local, moderno y acogedor, invita a probar, descubrir y repetir. Perfecto para picar algo diferente en un ambiente distendido y actual. Porque en Doña Croqueta, cada bocado cuenta una historia.

CALLE DE SAN RAFAEL, 31

100 MONTADITOS DELICIAS: EL CLÁSICO QUE NUNCA FALLA

EN EL CORAZÓN COMERCIAL DE LA ZONA, EL 100 MONTADITOS DELICIAS es sinónimo de buen rollo, informalidad y sabor a compartir. Su concepto, tan sencillo como efectivo, ha conquistado a jóvenes, familias y grupos de amigos que buscan una opción rápida y divertida para picar algo a cualquier hora.

Con una carta que juega con la variedad, el pan crujiente y los contrastes, cada montadito es una pequeña sorpresa. Las promociones semanales, el ambiente animado y su terraza siempre concurrida lo convierten en un imprescindible en cualquier ruta gastronómica del barrio.

CALLE DE LAS DELICIAS, 34

1900 2025



Entre la primera botella en 1900 y esta han pasado 125 años de historia y nosotros, gracias a ti, aquí seguimos, con sed de más.

RECETA DE:

BACALAO NEGRO FRITO SOBRE CREMA DE AJÍ AMARILLO, SALSA DE CARABINERO Y PURÉ DE BONIATO

Una propuesta que combina técnica, sabor y contraste cromático. El bacalao negro, de textura delicada, se acompaña de una crema vibrante de ají amarillo, una intensa salsa de carabinero y un puré de boniato que aporta dulzor y redondez al plato. Un bocado elegante y contemporáneo que fusiona influencias atlánticas y latinoamericanas.

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE CARABINERO

- PERIQUITOS DE CARABINERO: 500 G
- AJO: 15 G
- APIO NABO: 140 G
- FUMET DE PESCADO: 1,5 L
- VINO BLANCO: 380 G
- PASTA DE AJÍ AMARILLO: 80 G
- TOMATE CONCENTRADO: 15 G
- CEBOLLA: 450 G

PREPARACIÓN

- 1 | Comenzamos soasando los periquitos de carabinero en el fondo de una olla amplia. Es importante dejarlos secar bien hasta lograr un tono dorado que aporte profundidad de sabor
- 2 | Retiramos los periquitos y añadimos las verduras troceadas. Pochamos a fuego medio hasta que estén tiernas y ligeramente caramelizadas.
- 3 | Incorporamos las pastas (ají amarillo y tomate concentrado) y sofreímos brevemente para potenciar los aromas.
- 4 | Devolvemos los periquitos a la olla y mojamos con el vino blanco, dejando reducir casi por completo.
- 5 | Añadimos el fumet, tapamos y cocinamos a fuego muy suave durante 40 minutos.
- 6 | Finalmente, colamos la salsa, obteniendo un fondo intenso y brillante.

INGREDIENTES PARA EL PURÉ DE BONIATO

- BONIATO: 200 G

PREPARACIÓN

- 1 | Asamos el boniato entero en el horno hasta que su azúcar natural caramelice y la pulpa quede muy tierna.
- 2 | Retiramos la piel, trituramos hasta obtener una textura fina y rectificamos de sal.



INGREDIENTES PARA LA CREMA DE AJÍ AMARILLO

- PASTA DE AJÍ AMARILLO: 200 G
- SAL: AL GUSTO
- ZUMO DE LIMA: 60 ML

PREPARACIÓN

- 1 | Mezclamos la pasta de ají con el zumo de lima hasta obtener una crema suave y ligeramente cítrica. Ajustamos de sal.

MONTAJE DEL PLATO

- 1 | En el fondo del plato extendemos una base de crema de ají amarillo.
- 2 | Colocamos encima el bacalao frito, dejando que contraste con el color del aji.
- 3 | Salseamos generosamente con la salsa de carabinero, aportando intensidad marina.
- 4 | A un costado disponemos una quenelle o pequeño montículo de puré de boniato, que equilibrará con su dulzor natural.

Creación de los cocineros **Rodrigo Valega y Adam Val**.

Un plato vibrante, elegante y lleno de matices que combina técnica y sabor para sorprender en cualquier propuesta de hostelería actual.

Para degustar este receta y otras especialidades:

AMARU EXPERIMENTAL FOOD

C/ Mefisto 3, Zaragoza
Teléfono: 675 59 27 73

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



Zaragoza se corona como Ciudad Creativa de la UNESCO

La gastronomía, nuevo motor de identidad

Zaragoza celebró el pasado 31 de octubre el Día Mundial de las Ciudades, con una noticia que refuerza su papel en el mapa gastronómico internacional: la UNESCO la ha incorporado a la Red de Ciudades Creativas en la categoría de Gastronomía, un reconocimiento que premia su apuesta por la innovación culinaria, el producto local y un modelo urbano donde la creatividad tiene un papel protagonista.

La capital aragonesa comparte ahora esta distinción con ciudades como Burgos y Denia, consolidando en el panorama nacional un triángulo gastronómico de referencia. No es casual: Zaragoza cuenta con más de 6.000 licencias de hostelería, una red de comercio de proximidad muy activa y proyectos municipales como Volveremos, que han dinamizado el consumo local, especialmente en alimentación y bebidas.

LA FUERZA DEL PRODUCTO LOCAL

Entre los argumentos que han convencido a la UNESCO destacan los mercados agroecológicos de la Plaza del Pilar y Parque Venecia, convertidos en puntos de encuentro entre consumidores y productores.

A ellos se suma el innovador mercado del Campus de San Francisco, impulsado junto a la Universidad de Zaragoza, que combina divulgación científica, nutrición y venta directa de producto aragonés.

La ciudad también ha recuperado espacios emblemáticos como el Mercado de San Vicente de Paúl, hoy reactivado como escaparate de productores artesanos, showcookings y eventos gastronómicos que han atraído a miles de visitantes. Y, durante las Fiestas del Pilar, los mercados gastronómicos y artesanos

aportan visibilidad a alimentos con sello DOP y a la tradición culinaria aragonesa.

LA GARNACHA, EMBAJADORA DEL TERRITORIO

El reconocimiento también tiene sabor a vino. Zaragoza impulsa desde 2025 el proyecto Capital Mundial de la Garnacha, que aprovecha el prestigio vitivinícola de Aragón de la mano de las DO Campo de Borja, Calatayud y Cariñena.

Esta iniciativa dará vida al Festival Internacional de la Garnacha y Gastronomía Sostenible, un encuentro anual con talleres, propuestas creativas y un congreso especializado abierto a ciudades de todo el mundo.

Además, la ciudad iniciará una colaboración internacional con Mendoza (Argen-

tina), participando en su célebre Fiesta de la Vendimia, una de las más reconocidas del planeta.

GASTRONOMÍA, ARTE Y PATRIMONIO

Mirando al futuro, Zaragoza prepara la Ruta Raíces y Sabores del Mudéjar, que unirá visitas a monumentos Patrimonio Mundial con menús inspirados en recetas tradicionales y en la influencia mudéjar, siempre con producto local como protagonista.

Y, desde 2026, la ciudad organizará la Feria Internacional de Gastronomía y Artes Creativas, un encuentro bienal que mezclará cocina, arte, cultura y creatividad, reforzando la colaboración entre ciudades de la red.



UNA CIUDAD QUE INVESTIGA Y LIDERÁ

El ecosistema gastronómico zaragozano se apoya en instituciones de referencia como el CITA, el CTA, el Instituto Agroalimentario de Aragón o el campus científico Aula Dei, que reúnen a cientos de profesionales en investigación agroalimentaria. Su labor, junto a la de la Academia Aragonesa de Gastronomía, consolida la proyección de Zaragoza como una ciudad que no solo cocina y sirve, sino que también investiga e innova.

Con este reconocimiento, Zaragoza refuerza su identidad gastronómica y se posiciona como un destino creativo, sostenible y abierto al mundo, donde la hostelería, el producto local y la cultura culinaria forman parte esencial del futuro de la ciudad.■

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

Whatsapp: 606 655 107
Teléfono turístico: 976 201 200

Aragón Mudéjar

Un viaje por la esencia patrimonial que conquistó a la UNESCO

En 1986 la UNESCO declaró Patrimonio Mundial al Mudéjar de Teruel, un reconocimiento ampliado en 2001 al conjunto del Mudéjar Aragonés.

Aquel dictamen selló definitivamente el valor universal de un estilo nacido de la convivencia entre lo islámico y lo cristiano, que entre los siglos XII y XVI dio forma a iglesias, torres, claustros y palacios donde el ladrillo, la cerámica vidriada y los motivos geométricos escribieron una identidad artística única en Europa.

TERUEL, CAPITAL MUNDIAL DEL MUDÉJAR

Ningún lugar sintetiza mejor el legado mudéjar que Teruel. La Catedral de Santa María y las torres de San Pedro, San Martín y El Salvador trazan una ruta esencial por el casco histórico. La catedral, con su techumbre policromada —la célebre “capilla sixtina del mudéjar”— y su cimborrio octogonal, ofrece una auténtica lección de iconografía medieval.

Las torres, livianas y revestidas de cerámica verde y blanca, han sido durante siglos la seña de identidad de la ciudad, a la que se suma la torre de La Merced. En San Pedro, además, pervive la historia de los Amantes de Teruel, un relato que añade emoción al recorrido.

ZARAGOZA, ESPLendor ANDALUSÍ Y BARROCO URBANO

La antigua Saraqusta conserva su impronta andalusí en monumentos de alcance internacional como la Aljafería, joya taifa y ejemplo de continuidad mudéjar en la arquitectura civil. La Seo del Salvador reúne en un mismo templo románico, gótico, mudéjar, renacimiento y barroco, con la Parroquia como uno de los conjuntos más notables del estilo.

Zaragoza luce también un conjunto excepcional de torres mudéjares —San Pablo, Santa María Magdalena, San Miguel de los Navarros o San Gil Abad— que conforman un skyline histórico y profundamente reconocible.

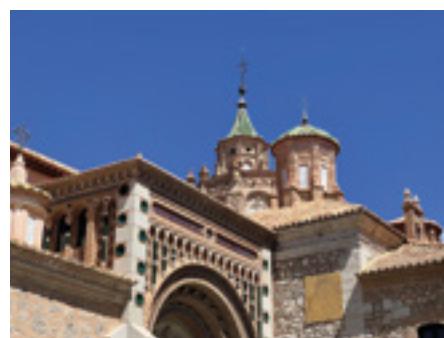
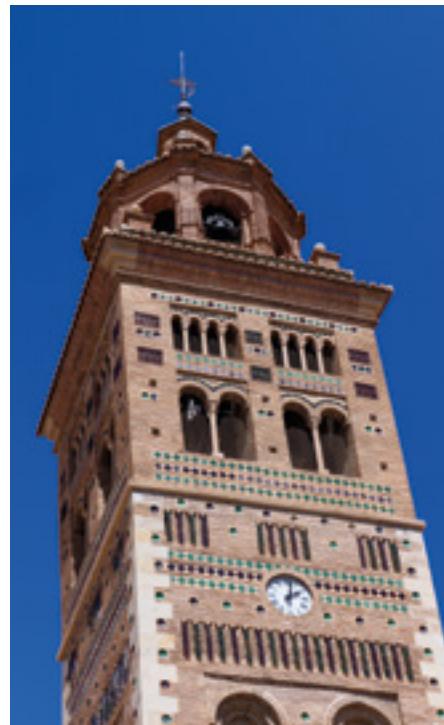
TARAZONA Y LA CATEDRAL DE SANTA MARÍA DE LA HUERTA

Tras una larga restauración, la catedral de Tarazona brilla como uno de los grandes templos mudéjares de Aragón. Su cimborrio octogonal, su claustro góti-co-mudéjar y las excepcionales pinturas renacentistas del tambor lo convierten en un viaje completo por la historia del arte español. Un espacio único donde gótic, mudéjar y renacimiento dialogan sin interrupción.

CALATAYUD, TORREONES Y CLAUSTROS QUE NARRAN SIGLOS

En Calatayud, la **Colegiata de Santa María** es referencia absoluta: su torre octogonal, de más de 70 metros, es una de las más altas de Aragón. El claustro mudéjar del siglo XIV y la monumental portada renacentista conforman un conjunto declarado Patrimonio Mundial.

Muy cerca, la iglesia de San Pedro de los Francos, con su torre inclinada y sus yeserías góticas y mudéjares, completa una ruta imprescindible por la ciudad *bilibitana*. ■



UN TERRITORIO LLENO DE TESOROS: EL MUDÉJAR POR TODO ARAGÓN

El patrimonio mudéjar aragonés es vasto, sorprendente y profundamente rural. Cada comarca guarda ejemplos singulares que justifican por sí solos una escapada. Entre los más destacados:

En Zaragoza y alrededores:

- Torre mudéjar de Utebo, conocida como "la catedral de las torres".
- Iglesias de Tauste, Azuara, Agón, Paniza, Belchite, Alagón
- Monasterio del Santo Sepulcro
- Torres de La Puebla de Alfindén, Longares, Mainar, Osera de Ebro.

En la provincia de Teruel:

- Ermita de la Virgen de la Fuente (Peñarroya de Tastavins).
- Conjunto mudéjar de Hijar.
- Iglesia de la Asunción (Quinto).
- Mudéjar de Daroca.
- Castillo-Palacio del Papa Luna en Illueca
- Iglesias de Terrer, Olvés, Cutanda, Perdiguera, Ateca.

En la provincia de Zaragoza y el valle del Jalón-Jiloca:

- Iglesias de Tobed (con su Centro de Interpretación del Mudéjar), Cervera de la Cañada, Torralba de Ribota.
- Templos de Tierga, Velilla de Jiloca, Morata de Jiloca, Villarroya de la Sierra.
- Iglesias y torres de Aniñón, Albalate del Arzobispo, Magallón, Belmonte de Gracián, Torrellas.

La lista podría prolongarse página tras página: **Aragón es, en esencia, un territorio mudéjar, un mosaico de pueblos donde el ladrillo sigue contando historias de convivencia, frontera, espiritualidad y belleza.**

Final del Concurso de Tapas 2025.

Una final a la altura del récord: 30^a edición y ambiente de gala

FOTOGRAFÍAS: LUIS SIMÓN ARANDA

La gran final del certamen, correspondiente a la XXX edición, se celebró el pasado lunes 1 de diciembre de 2025, en el Espacio Aura, con un ambiente cargado de expectación, nervios y buen tapeo.

Este año la edición batió su propio récord: un total de 153 bares y restaurantes de Zaragoza y su provincia se inscribieron, presentando más de 200 tapas entre el 6 y el 16 de noviembre. La final reunió a 25 establecimientos finalistas — seleccionados tras semifinales entre los 59 preclasificados — que compitieron por la Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia 2025.

Durante la jornada, los participantes elaboraron sus tapas en la cocina del Espacio Aura por la mañana, y luego las defendieron ante el jurado manteniendo el anonimato tras un biombo — una dinámica que añade tensión y emoción al certamen. Además, se instalaron distintos stands de patrocinadores y marcas colaboradoras, lo que subraya el carácter festivo, promocional y de apoyo al sector hostelero que tiene este evento. La final combinó sabor, diseño, técnica y creatividad, con una gala que reunió a profesionales del sector, amantes de la gastronomía, público general e invitados vinculados al mundo de la hostelería y la promoción gastronómica local.

EL JURADO, LOS INVITADOS Y EL PAPEL DE LOS PATROCINADORES

El jurado de esta edición estuvo presidido por la chef María José Meda (chef de El Batán de Tramacastilla, Teruel), y acompañado por cocineros de reconocidos restaurantes: Eduardo Salanova (Canfranc Express), Toño Rodríguez (La Era de los Nogales), Marisa Barberán (La Prensa) y Sofía Sanz (jefa de sala de Gente Rara).

La presencia de este jurado cualificado garantizó que la valoración combinara técnica culinaria, presentación, sabor, originalidad y creatividad.

Todo esto no es posible sin la implicación y el apoyo del Gobierno de Aragón, a través de la Dirección General de Turismo y Hostelería y la Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria; el Ayuntamiento de Zaragoza y la Diputación Provincial de Zaragoza; así como el imprescindible soporte de los patrocinadores Coca-Cola, Cervezas Ámbar, Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Jamón de Teruel", Cafés el Tostadero, Grandes Vinos y Viñedos, Quesos TGT-Roncari y al Consejo Regulador de la I.G.P Ternasco de Aragón; y de los colaboradores (Makro, Caja Rural de Aragón, AJ - Cash, Dr. Schär, Azemar Aragón, Cátering Subirón y Suplemento Con Mucho Gusto – Heraldo de Aragón).

Este respaldo institucional y sectorial refuerza el valor del concurso, no solo como certamen gastronómico, sino como impulsor del consumo local, la hostelería, la tradición y la innovación culinaria en Zaragoza y su entorno.



**Cafés El Tostadero
os desea unas
fiestas muy
especiales...**



**...como
nuestro café.**

@cafeseltostadero
www.eltostadero.com

La gran cita: concurso, semifinales y final - sabor, tensión y creatividad.

Durante los días del certamen, los 153 locales participantes abrieron sus puertas a zaragozanos y visitantes, dispuestos a recorrer rutas de tapas, descubrir propuestas nuevas... y votar. El concurso no era solo cosa de jurado: el público tenía voz.

De todos los participantes, 59 llegaron a semifinales, celebradas en los días previos a la final. Finalmente, 25 bares y restaurantes accedieron a la fase definitiva. Entre ellos —nombres conocidos y promesas de nueva generación— la competencia prometía ser reñida.

FOTOGRAFÍAS: LUIS SIMÓN ARANDA

Entre tradición y modernidad. La tapa manda.

El Concurso de Tapas de Zaragoza no es solo una competición gastronómica. Es una celebración de identidad local, de tradición, de hospitalidad, de comunidad. Permite redescubrir la ciudad — bar a bar, tapa a tapa — e invita a zaragozanos y visitantes a recorrerla desde el paladar.

Que en 2025 se hayan alcanzado cifras históricas de participación — 153 establecimientos — demuestra el vigor del sector hostelero, y su voluntad de reinventarse, sorprender, cuidar la calidad y apostar por la creatividad.

Al mismo tiempo, el concurso funciona como un motor económico y social: dinamiza el consumo en un periodo habitualmente tranquilo, favorece la visibilidad de bares y restaurantes, promueve



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



José María Marteles, Presidente Asoc. Cafés&Bares y **Natalia Chueca** con el ganador a la Mejor Tapa 2025

ingredientes locales (como el ternasco de Aragón), y pone en valor a trabajadores de hostelería, cocineros, camareros... el motor silencioso de la vida social urbana.

Por otro lado, la inclusión de premios populares, tapas sostenibles o aptas para celíacos, demuestra una voluntad de adaptarse a nuevas sensibilidades: conciliar innovación gastronómica con responsabilidad, diversidad y accesibilidad.

En definitiva, el concurso es un reflejo del momento actual de Zaragoza: una ciudad que mira al futuro sin olvidar sus raíces, que se reinventa desde la tapa, celebrando sabor, cultura y comunidad.



José María Marteles, Presidente Asoc. Cafés&Bares.

La final terminó con la entrega de premios, y estos fueron los galardonados principales:



MEJOR TAPA DE ZARAGOZA Y PROVINCIA 2025:

"El Guirlachico" de BASHO CAFÉ

Trampantojo de ternasco I.G.P. de Aragón cocinado a baja temperatura 24 h, glaseado con praliné de jugo de ternasco, adornado con almendra marcona laminada y tostada, envuelto en papel de obulato comestible. Una propuesta creativa, moderna, con raíces locales, que conquistó al jurado.



SEGUNDO PUESTO

«Txuvaca» de POME

Una original "falsa hamburguesa" de chuleta de vaca madurada, fusión de quesos y bacon, servida con salsa especial, que destacó por su sabor contundente y su reinterpretación moderna del tapeo.



TERCER PUESTO

«Mil hojas de Ternasco» de ENVERO GASTRO WINE

Hojaldre invertido con capas de ternasco guisado y mayonesa de trufa, equilibrando texturas y sabores, y honrando producto aragonés.

Triunfadores de la noche: los sabores que sedujeron al jurado

Con estos premios, la 30^a edición consagra una vez más la capacidad del concurso para aunar tradición (ingredientes como el ternasco) con innovación —y para poner en valor el talento de la hostelería zaragozana.

Según la organización, este torneo no solo busca premiar la mejor tapa, sino también impulsar al sector, reconocer la creatividad local y reforzar la identidad gastronómica de Zaragoza y su provincia.

Más allá del podio: significado, ambiente y futuro del concurso

La final no fue solo una competición, sino una celebración colectiva: de la hostelería, del producto aragonés, de la pasión por la gastronomía, y del tapeo como una forma de cultura urbana.

El hecho de que esta edición haya batido récords de participación —153 establecimientos y más de 200 tapas— demuestra que el concurso sigue vivo, relevante, y con la capacidad de movilizar a cocineros, bares, consumidores y patrocinadores. Además, el apoyo de instituciones y patrocinadores legitima la apuesta: este tipo de eventos ayudan a dinamizar el consumo en un periodo clave (otoño), a poner en valor los productos locales y la creatividad de los hosteleros, y a ofrecer una oferta gastronómica asequible y de calidad a zaragozanos y visitantes.

Para los bares participantes, llegar a la final es ya un reconocimiento —y para los ganadores, un impulso para su proyección, visibilidad y reputación.■

La edición 2025 reafirma al Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia como una cita imprescindible en el calendario gastronómico aragonés, un faro de creatividad, tradición, comunidad y buen gusto.



Finalistas

25 apuestas – desde ideas clásicas hasta creaciones audaces. Estos son algunos de los establecimientos y tapas que llegaron a la final, mostrando la diversidad de estilos y la creatividad del concurso:

Taberna La Martingala: “La martingala en velero”
Basho Café: “El Guirlachico”
Vértico: “Ssam de Panceta Ibérica”
Bonhomia Gastrobar: “Secreto Aragonés”
Birabola: “El mañolito”
Gastrobar Tonik: “¿Y ahora qué hago con las galeras?”
El Bosque de Bruba: “Cachopo Teryhuerta”
Cervecería Navarro 3: “Tradición y rebeldía”
Envero Gastro Wine: “Mil hojas de Ternasco”
La Petaca: “Gougère taurino con aire marino”
Pome: “Txuvaca”.

Otros finalistas: **Casa Nogara, La Flor de Lis, Flash Alagón, Hotel Globales Castillo de Ayud, La Cava, Oisi Don Gourmet, El Ambigú, Mesón Los Cántaros, La Grillera, etc.**

Además se presentaron varios candidatos en la modalidad de banderillas, con opciones de tapas frías y palillo – un guiño a la tradición informal del tapeo.

La mezcla de propuestas refleja la riqueza del panorama gastronómico local: desde reinterpretaciones de producto aragonés (ternasco, jamón, ibéricos) hasta tapas creativas, atrevidas, de fusión o con apuestas de técnica fina.

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.

@aragonalimentos

GOBIERNO
DE ARAGÓN

La hostelería apuesta por el talento: nueva oferta formativa 2026 para profesionales en activo

Cursos gratuitos, formación dual y un nuevo Certificado de Profesionalidad abren el año con oportunidades para crecer, especializarse y mejorar en el puesto de trabajo.

La formación continua se ha convertido en un pilar imprescindible para el sector hostelero, donde la actualización de conocimientos y el desarrollo de nuevas competencias marcan la diferencia en la experiencia del cliente y en la competitividad de los negocios. Con esta premisa, se presenta la nueva oferta de formación para empleados y empleadas de hostelería, una programación diseñada para impulsar el crecimiento profesional y fortalecer los equipos de trabajo.

Formación Dual: Estudia, trabaja y fórmate

Entre las principales propuestas destaca la Formación Dual mediante contratos de alternancia, que permite estudiar y trabajar con un contrato remunerado, combinando experiencia real con aprendizaje especializado. Una oportunidad ideal para avanzar en la carrera profesional de manera práctica y eficaz. Además, toda la formación es totalmente gratuita.

Nuevo Certificado de Profesionalidad: Servicio de Bar-Cafetería (Nivel II)

El inicio de año vendrá marcado por el lanzamiento del Certificado de Profesionalidad en Servicio de Bar-Cafetería, una titulación oficial que acredita competencias laborales y perfila profesionales altamente preparados para un sector en constante evolución. Una herramienta clave para mejorar la empleabilidad y acceder a nuevas oportunidades.

Nuevas Formaciones 2026 para Trabajadores y Trabajadoras de Hostelería

Invertir en formación es apostar por el crecimiento de la empresa y por el desarrollo del equipo. Estas nuevas acciones formativas están pensadas para reforzar conocimientos, facilitar las tareas diarias y abrir nuevas posibilidades dentro del sector.■



Toda la información detallada y el calendario de comienzos de curso están disponibles en:
www.cafesybares.com
Tel.: 876 905 929

No te quedes sin plaza para el 2026
La hostelería crece, evoluciona y se transforma.
Tú también puedes hacerlo.
Aprovecha esta oportunidad y asegura ya tu inscripción.

Ronkari

50 ANIVERSARIO



RONKARI D.O.P RONCAL

Queso curado de oveja latxa



ELABORADO EN LOS
VALLES PIRINEICOS DE NAVARRA.



Porque a veces, las cosas solo
necesitan una cosa:

TIEMPO.

DISFRUTA CON PASIÓN 50
AÑOS DE TRADICIÓN Y
MAESTRÍA QUESERA.



Arranca un nuevo ciclo de cursos gratuitos para futuros profesionales de la hostelería.

Una oferta formativa completa y accesible para personas desempleadas que buscan incorporarse al sector con las competencias más demandadas.

La hostelería continúa siendo uno de los motores laborales más dinámicos, y para quienes buscan una oportunidad de incorporarse al sector, llega una nueva programación de cursos gratuitos dirigidos a personas desempleadas. Una iniciativa que apuesta por la formación práctica y especializada, orientada a cubrir perfiles profesionales muy demandados en cocinas, barras y servicios de restauración.

Las inscripciones ya están abiertas y pueden realizarse llamando al 876 905 929.

Programación de Cursos

- **Corte y Cata de Jamón – 30h**
- **Cocina Internacional – 30h**
- **Servicios Básicos de Barra y Restauración – 40h**
- **Pastelería y Postres para Restauración – 20h**
- **Cocina Básica – 80h**
- **Cocina Creativa y de Autor – 75h**
- **Cocina Sana – 35h**
- **Gestión de Bar-Cafetería – 60h**

Además, al finalizar cualquiera de las formaciones, las y los participantes podrán entregar su currículum para entrar en la bolsa de empleo y optar a futuras oportunidades laborales en el sector.

Una propuesta diseñada para impulsar el talento y facilitar la inserción laboral en uno de los ámbitos más esenciales de nuestra economía.■



Corte y cata de jamón



Gestión de Bar-Cafetería



Pastelería y postres para restauración

JAMÓN DE TERUEL



JAMÓN DE TERUEL

CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

DE

ORIGEN

DE

ORIGEN



GOBIERNO
DE ARAGÓN



CERDO DE
TERUEL

ARAGÓN
SABOR
DE VERDAD



Cofinanciado por
la Unión Europea

CURSOS DISPONIBLES PARA 2026

- Cocina Sana
- Cocina Internacional
- Creación de Cartas y Menús
- Análisis Sensorial de Vinos
- Vinos del Mundo - Nivel Avanzado
- Salsas Frías y Calientes
- Técnicas de la Cocina en Miniatura "Tapas"
- Pastelería: Postres para Restauración
- Preparación de Aperitivos "Tapas"
- Cocina para Celíacos
- Cocina Mediterránea
- Vacío como Herramienta de Gestión
- Innovación en la Cocina
- Cocina Aragonesa
- Corte y Cata de Jamón
- Presentación de Vinos y Bebidas Nuevas
- Introducción a la Gestión Económico-Financiera del Restaurante (35 h)
- Iniciación en Competencias Digitales Básicas (26 h)
- Resolución de Conflictos (30 h)
- Trabajo en Equipo (30 h)

VERIFACTU ESTÁ AQUÍ

¿Está tu bar o restaurante preparado?



AJ CA\$H
SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA



**¡NUEVA FECHA!
ENERO 2027**

Hostelero, esto es lo que debes saber:

**NO ESPERES AL ÚLTIMO MOMENTO
PARA ADAPTARTE**

En AJ CASH te ayudamos

Brindamos por
más años juntos.



Real Magic®



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.

ARAGÓN EL LUGAR PARA VIVIRLO



Deja que la luz te guíe a la esencia de Aragón.
Siente cómo sus torres te abrazan y cuentan
historias que aún laten. Mudéjar de Aragón,

Patrimonio Mundial de la UNESCO. Ven y vívelo.

¡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.



CAFESEYBARES.COM

CAFETERÍA CUARTA AVENIDA

CUARTA AVENIDA, 74.

FILANTROPÍA II

CALLE DELICIAS, 18

PUB TONTEO

CAMINO DE LAS TORRES, 42

BAR BIERFEST

AVDA. DE LAS ESTRELLAS, 1

SANTA GLORIA

CALLE MIGUEL SERVET, 56

CAFETERÍA BAR LIMA LIMÓN

CALLE MIGUEL SERVET, 86

BAR KIMERA

CALLE HEROÍSMO, 49

RESTAURANTE ARGA

URBANIZACIÓN RESIDENCIAL PARAÍSO, 2

BAR BRIANTO

CALLE PAOLO VERONESE, 7

CERVECERÍA 100 MONTADITOS

PLAZA SINUÉS URBIOLA, 1

CAFÉ RESTAURANTE BABYLON

CALLE ZARAGOZA LA VIEJA, 1

PIZZERIA DA GIOVANNI

CALLE LUDWIG VAN BEETHOVEN, 38

BAR AMBASSADOR

CALLE MARÍA LOSTAL, 11

RESTAURANTE CASA CASTILLA Y LEÓN

CALLE HEROÍSMO, 3

TABERNA MATEI

CALLE REINA FABIOLA, 19

TEATRO INEVITABLE

CALLE SANTA TERESA DE JESÚS, 9

BAR TUMI

CALLE GERONA, 6

RESTAURANTE PICNIC

CALLE LAGUNA DE RINS, 10

MATISSE ALJAFERÍA

AVENIDA PABLO GARGALLO, 1

MATISSE RIBERA

PASEO DE LA RIBERA, 7

MATISSE SALAMERO

PLAZA SALAMERO, 9

BAR CAFETERÍA COIRIS

PLAZA SAN PEDRO NOLASCO, 1

BAR KELPIE TABERN

CALLE CATANIA, 1

BAR APARICIO

CALLE SANTIAGO LAPUENTE, 16

BAR LA ESQUINICA

CALLE SAN VICENTE MÁRTIR, 23

BAR PIZZERIA

CALLE ANTONIO SANGENIS, 24

ALGO PASA CON MERY

CALLE ARAGÓN, 2. (VILLANUEVA DE GÁLLEGOS)

CAFETERÍA VEINTIUNO COFFEE

CALLE ALBAREDA, 21

DEVIL COFFEE

CALLE ALFONSO I, 14

AMARU - EXPERIENCIAL FOOD

CALLE MEFISTO, 3

BAR LOS PULPITOS

CALLE RICARDO MONTERDE, 1

CASA AVELLANAS

CARRETERA CASTELLÓN, KM. 3,700. (LA CARTUJA BAJA)

CERVECERÍA KARMA II

CALLE DOCE DE OCTUBRE, 41

RESTAURANTE LA ALFRANCA

CALLE LA ALFRANCA, 7. (PASTRIZ)

BAR LA CORDOBESA ZGZ

CALLE JORDÁN DE URRIÉS, 12

CASA PASCUALILLO

CALLE LIBERTAD, 5

CAFETERÍA - BAR EXTREMEÑO

CALLE CORONA DE ARAGÓN, 43

BAR - CAFETERÍA EL COPETÍN

CALLE CONDE ARANDA, 80

RESTAURANTE ESCRIBANO

CALLE JOSÉ MARÍA CASTRO CALVO, 4

NINE GARDEN

CALLE CÁDIZ, 9

MOOD POOL & BEER

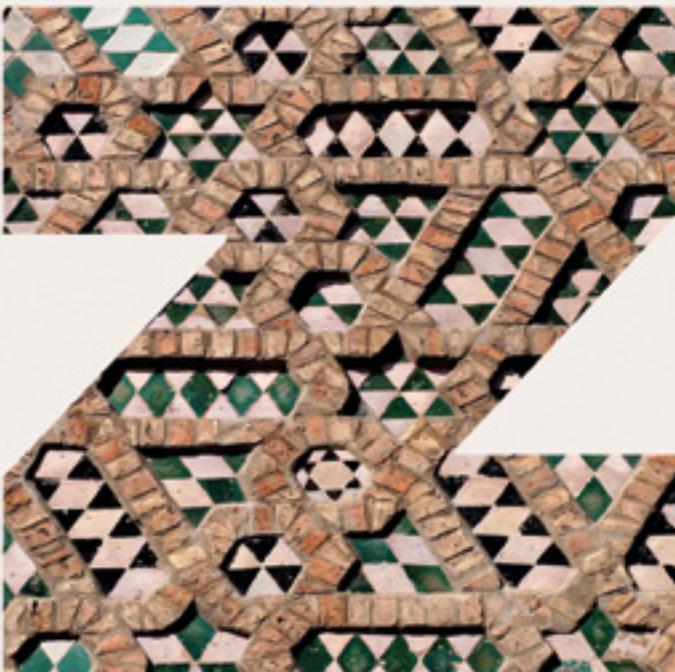
CALLE SAN ANDRÉS, 9

LOS SABORES DE MI TIERRA

AVENIDA DE NAVARRA, 15

BOCATERÍA WENCES 14

CALLE BRUNO SOLANO, 14



ZARAGOZA CIUDAD CREATIVA UNESCO DE LA GASTRONOMÍA



ZARAGOZA, PROVINCIA MUDÉJAR
ven a conoceRte



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



TERRITORIO
MUDÉJAR



DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA

territoriomudejar.es
descubrezaragozaprovincia.es