

CAFÉS & BARES

Nº357

ZARAGOZA & PROVINCIA

PRIMAVERA 2026

Nueva temporada

EXPERIENCIAS PARA DEGUSTAR



CAFESYBARES.COM

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

—
**DESCUBRE
ZARAGOZA
PROVINCIA**

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

#venyquédatecerquita
#descubreZaragozaprovíncia

Sumario



EN PORTADA. «PAULITA» DE RESTAURANTE PIC NIC
PRIMER PREMIO NACIONAL A LA TAPA MÁS ORIGINAL.

plato principal.

- 04** Manuel Blasco.
Consejero de Medio Ambiente y Turismo del Gobierno de Aragón.

entrevista.

- 06** José María Marteles.
Presidente de Cafés y Bares

algo de historia.

- 08** Bar La Peña

conversaciones.

- 10** Frida Zaragoza.

ruta de bares.

- 12** Ruta de Bares con alma a un paso de Zaragoza

invitados.

- 16** Brindar por el planeta.
Coca Cola ayuda a que la hostelería aragonesa sea más sostenible

con sabor propio.

- 18** Receta de "Paulita".
Primer Premio Nacional a la Tapa Más Original.

zaragoza turismo.

- 20** Mudéjar de Zaragoza.

turismo aragón.

- 22** Dormir bajo estrellas.
El lujo silencioso del astroturismo en Aragón.

gastroback.

- 24** Basho llevó a Zaragoza al corazón de Madrid Fusión.
28 Zaragoza se rindió al encanto del Jamón de Teruel DOP.

formación

- 30** Cafés El Tostadero.
El café como cultura.

un brindis por...

- 34** Bienvenida a nuestros nuevos socios.

Editorial



JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES.

La hostelería de nuestra provincia no es solo un sector económico. Es una forma de vida, un motor social y un elemento esencial de nuestra identidad colectiva. Desde los bares de barrio hasta los restaurantes de referencia, pasando por cafeterías y pubs, cada establecimiento contribuye a definir el carácter de nuestro territorio.

En los últimos años, los profesionales del sector han demostrado una capacidad de adaptación admirable. Han resistido escenarios de enorme incertidumbre y han sabido ajustar sus modelos de negocio a contextos especialmente complejos. Esa resiliencia merece no solo reconocimiento, sino también un apoyo firme y continuado.

Hoy, sin embargo, en un entorno internacional incierto y con claras repercusiones económicas para las empresas de restauración, los desafíos persisten. El incremento de los costes energéticos y de las materias primas, la dificultad para captar y fidelizar personal cualificado, la presión normativa y los cambios en los hábitos de consumo siguen marcando nuestro día a día. A ello se suma una competencia cada vez más diversa y exigente, en la que diferenciarse ha dejado de ser una opción para convertirse en una necesidad.

Junto a estos retos, también surgen oportunidades. Zaragoza y su provincia cuentan con un sector dinámico, respaldado por la calidad de su oferta y una creciente apuesta por la innovación. La digitalización, el turismo experiencial y la valorización del producto local abren nuevas vías de crecimiento para quienes sepan integrarlas de forma coherente en sus propuestas.

Es el momento de reforzar la colaboración entre profesionales, asociaciones e instituciones. Generar espacios de diálogo, compartir buenas prácticas y construir estrategias comunes resulta imprescindible para fortalecer el sector en su conjunto. ■

Manuel Blasco

“Turismo sostenible y hostelería, motor de Aragón”

En un momento en el que se vislumbra el cierre de una etapa política, el consejero de Medio Ambiente y Turismo del Gobierno de Aragón, Manuel Blasco, hace balance de su gestión al frente de un departamento clave para el desarrollo económico y territorial de la comunidad.

Durante estos años, Aragón ha reforzado su posicionamiento como destino de naturaleza, patrimonio y gastronomía, en un contexto marcado por grandes desafíos para el sector turístico y hostelero. La sostenibilidad, la diversificación de la oferta y la colaboración con el tejido empresarial han sido algunos de los ejes de su mandato. Para la hostelería —y especialmente para el sector de cafés y bares— el turismo no es solo una estadística: es vida en las calles, empleo, identidad y experiencia. En ciudades como Zaragoza, la conexión entre visitante y territorio se construye, en gran medida, alrededor de una mesa.

Conversamos con el consejero en este momento de transición para analizar los logros alcanzados, los retos pendientes y el papel que la hostelería desempeña en el modelo turístico de Aragón.

Consejero, finalmente se cierra su etapa política al frente del Departamento de Medio Ambiente y Turismo, ¿qué balance personal y profesional hace de estos años en el Gobierno de Aragón?

Efectivamente ha llegado el momento de cerrar mi etapa en la política porque ha llegado el momento de dejar paso a la gente joven tras décadas dedicadas a la vida pública. Han sido años intensos y muy fructíferos desde el punto de vista personal y profesional. Este periodo en el Gobierno de Aragón me ha permitido trabajar por mi comunidad autónoma en dos ámbitos esenciales como son el turismo y el medio ambiente, y me gustaría pensar que contribuyendo al desarrollo económico, social y territorial de Aragón.

¿Cuáles considera que han sido los principales avances en materia de turismo en Aragón durante su mandato? ¿Y qué retos han quedado pendientes?

Uno de los avances más significativos ha sido el crecimiento sostenido de la actividad turística, con cifras récord. Aragón

superó en 2024 los cuatro millones de visitantes y esta cifra volvió a incrementarse en 2025. A ello se suma la gestión de los proyectos turísticos del Plan Pirineos, con iniciativas ya lanzadas por valor de 90 millones de euros y con los planes específicos para la Jacetania y la Ribagorza ya redactados. Se ha realizado una inversión muy potente en nieve, con las dos nuevas telecabinas en Benasque y Candanchú y Astún, y los nuevos cañones de nieve.

También ha sido clave la gestión y reordenación de los 34 Planes de Sostenibilidad Turística en Destino, que suman más de 98 millones de euros y que van a dar un vuelco a las infraestructuras turísticas y a la desestacionalización del turismo. Hemos logrado además la reapertura y puesta en funcionamiento de hospederías emblemáticas como las de Rueda y San Juan de la Peña, así como la adjudicación del 100% de los fondos europeos de eficiencia energética, con una inversión de siete millones de euros.

Durante este tiempo hemos impulsado nuevos productos turísticos como “Aragón con Alma”, desarrollado una política acti-

va de patrocinios vinculada a los principales eventos deportivos de la comunidad y lanzado campañas de promoción institucional como “Aragón, el lugar donde vivirlo todo”. La presencia exterior también se ha reforzado con la participación en ferias y acciones promocionales internacionales, así como con la estrategia específica de promoción en Hispanoamérica.

Aragón ha trabajado en la diversificación de su oferta turística —naturaleza, nieve, patrimonio, gastronomía—. ¿Qué peso estratégico le ha dado a la hostelería dentro de esa visión global del destino?

La hostelería ha tenido un papel absolutamente fundamental dentro de la estrategia turística. No es casualidad que la Dirección General integre las competencias de Turismo y Hostelería. Hemos reivindicado siempre el papel de los hosteleros como elemento clave de vertebración territorial. La experiencia gastronómica es determinante en la percepción del destino: uno no vuelve a un lugar donde se come mal, y en Aragón contamos con una enorme diversidad de oferta y con productos gastronómicos de gran calidad. Y lo hemos visualizado desde el primer día llevando la gastronomía a FITUR y Madrid Fusión junto con Alimentos de Aragón.

Desde la perspectiva medioambiental, ¿cómo se puede compatibilizar el crecimiento turístico con la sostenibilidad real del territorio, especialmente en espacios naturales sensibles?

Ya lo estamos haciendo con medidas concretas. Un ejemplo claro es el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, donde se está trabajando en un plan de movilidad inteligente que permitirá ordenar los flujos turísticos garantizando al mismo tiempo la conservación de este espacio natural. Otro ejemplo es el Plan Pirineos, que busca precisamente redistribuir la demanda turística a lo largo de todo el año, evitando la concentración en la temporada de nieve o en los meses de verano y favoreciendo así un modelo más sostenible.

La ciudad de Zaragoza es puerta de entrada y motor económico de la comuni-

dad. ¿Qué papel cree que juega su hostelería en la construcción de la marca Aragón?

Zaragoza es el principal destino turístico de Aragón y su hostelería desempeña un papel esencial en la construcción de la marca turística. Es la puerta de entrada a la comunidad autónoma y destaca por su profesionalidad y su extraordinaria calidad. Sin duda, la experiencia gastronómica que ofrece la ciudad contribuye a que muchos visitantes se animen posteriormente a recorrer otros territorios de Aragón.

En los últimos años se habla mucho de “experiencia turística”. ¿Considera que el café, el bar y el restaurante forman parte esencial de esa experiencia tanto como un monumento o un paisaje?

Sin ninguna duda. La experiencia turística es integral y la hostelería forma parte esencial de ella. El recuerdo que se lleva un visitante no depende únicamente de un paisaje o de un monumento, sino también de cómo ha sido atendido, qué ha comido o qué ambiente ha encontrado en los bares y restaurantes del destino.

El sector de cafés y bares ha atravesado momentos complejos en los últimos tiempos. Desde la Administración, ¿se ha entendido suficientemente el papel social y económico de la hostelería como generadora de empleo y cohesión urbana?

Nosotros al menos así lo hemos entendido. De hecho, hemos sido el primer Gobierno en realizar un estudio económico específico sobre el turismo en Aragón, un sector en el que la hostelería tiene un peso determinante. Según este informe, el turismo generó en 2025 un impacto económico de 4.107 millones de euros, lo que lo sitúa como el cuarto mayor contribuyente al PIB autonómico, con el 10,7% del total.

Además, con 7,3 millones de visitantes, el sector permite que 67.500 familias aragonesas vivan de ello, posicionándose también como el cuarto mayor empleador de la comunidad autónoma. Estos datos evidencian la importancia del sector en el

tejido económico local, provincial y autonómico.

Aragón tiene un enorme potencial vinculado al producto local y la gastronomía. ¿Cree que existe una conexión suficientemente sólida entre políticas de medio ambiente, producto de proximidad y restauración?

Se está avanzando mucho en esta línea y no solo desde el Departamento de Medio Ambiente y Turismo, sino también desde el Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Un ejemplo es la campaña “Aragón, Sabor de Verdad”, impulsada junto a la Asociación de Industrias de Alimentación y Bebidas de Aragón, que busca reforzar la presencia de los alimentos aragoneses tanto en pequeños comercios como en grandes superficies, dentro y fuera de la comunidad autónoma. Esta iniciativa, integrada en el Plan de la Agroalimentación de Aragón 2025-2028, pretende acercar el producto local al consumidor y reforzar la conexión entre territorio, sostenibilidad y gastronomía.

Mirando hacia el futuro, ¿qué recomendaciones haría a quien le suceda en el cargo para seguir impulsando un modelo turístico competitivo, sostenible y alineado con el tejido hostelero?

Le recomendaría escuchar siempre al territorio y a las personas que lo habitan y trabajan en él. Es fundamental conocer de primera mano sus necesidades, sus problemas y también sus oportunidades. El diálogo y el trabajo en común con los hosteleros es la clave del éxito actual del turismo en Aragón. Solo así se pueden diseñar políticas eficaces y realistas.

Y en lo personal, tras años de responsabilidad pública, ¿qué le gustaría que el sector turístico y hostelero recordara de su gestión?

Me gustaría que recordaran que siempre he apostado por el turismo como uno de los grandes motores económicos de Aragón y que he defendido el papel esencial de la hostelería como elemento vertebrador del territorio y generador de oportunidades. ■



José María Marteles

Presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia

José María Marteles vuelve a ocupar la presidencia de la Asociación de Cafés y Bares en un momento clave para el sector, consolidando una trayectoria marcada por la cercanía, la defensa del oficio y la visión de futuro.

Su reciente reconocimiento como **Zaragozano Ejemplar 2026** no hace sino reafirmar una labor constante, tejida entre barra y comunidad.

En esta entrevista, conversamos con una figura que entiende la hostelería como cultura viva. Y que, con elegancia discreta, sigue marcando el pulso de la ciudad.

Felicidades por su reelección y por ser reconocido como Zaragozano Ejemplar 2026. ¿Qué significa para usted este reconocimiento y cómo lo recibe personalmente?

Lo recibo con felicidad, un gran entusiasmo y un enorme sentimiento de gratitud, especialmente por lo que se suele decir que resulta ser complicado ser profeta en tu tierra.

Aunque el reconocimiento es nominativo e individual – por su propia naturaleza – lo recibo como un refrendo institucional al colectivo que represento, canalizado a través de la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés, Bares y Actividades Similares de Zaragoza y Provincia, y por extensión de todas las personas que la integran (empresas afiliadas, trabajadores y directivos).

Tras años al frente de la Asociación de Cafés y Bares, ¿cuál considera que ha sido su mayor logro hasta ahora?

Comienzo ahora mi tercer –y último– mandato como presidente, después de haber estado desde los primeros años de la década de los 2.000 ocupando diferentes responsabilidades directivas en la Asociación. Aunque resulta complicado, destacaría como principales logros tres: haber contribuido a que nuestra organización tenga una sede social en propiedad (con una estética renovada y unas instalaciones adaptadas a las demandas y necesidades de los socios) preservando la liquidez de la entidad; haber apostado por el desarrollo de nuevos servicios (formación, ampliación de servicios de asesoría, etc.) y actividades gastronómicas con componente cultural (entre otras, la Ruta Mudéjar); haber procurado reinvin-

«El principal reto que afronta el sector es reputacional; y del mismo penden otros, como la captación y retención de talento, la sostenibilidad, la definición de la oferta en un entorno macroeconómico cambiante de gran inestabilidad, continuar apostando por la transformación digital...»

dicar las necesidades del sector desde la pluralidad y heterogeneidad de las necesidades de las empresas que confían en nosotros – pubs, cafeterías, restaurantes, bares, etc. –. Todo ello, desde la singularidad que supone que una organización denominada de Cafés y Bares (aunque en la práctica represente a empresas de todos los subsegmentos de la restauración) sea la organización sectorial más representativa a nivel provincial.

¿Qué retos cree que enfrenta actualmente el sector hostelero en Zaragoza y cómo piensa abordarlos desde la Asociación?

El principal reto que afronta el sector es reputacional; y del mismo penden otros, como la captación y retención de talento, la sostenibilidad, la definición de la oferta en un entorno macroeconómico cambiante de gran inestabilidad. Continuar apostando por la transformación digital de las empresas, la reducción o simplificación de trabas burocráticas, etc.

A nivel institucional, lo afrontamos desde una doble perspectiva: por un lado, a través de la labor de representación y reivindicación institucional propia de una organización patronal sectorial; por otro lado, prestando asistencia, asesoramiento, apoyo y soluciones para las empresas del sector en todos los problemas que se susciten en su día a día.

¿La pandemia y los cambios recientes han afectado mucho al sector?

Sin duda. La pandemia ha supuesto un antes y un después, no sólo desde el punto de vista de los hábitos de consumo, sino también desde el punto de vista de la adaptación de nuevos procesos de trabajo, reestructuración de servicios, etc.

¿Cómo ve la relación entre la Asociación y los pequeños establecimientos frente a las grandes cadenas o franquicias?

La Asociación nace, en sus comienzos a finales de los años setenta, para dar apoyo y asistencia a los pequeños negocios, más necesitados de protección por una menor disponibilidad de recursos. Esa filosofía sigue impregnando nuestro ADN, pero hemos sido capaces de integrar a cadenas o modelos franquiciados que también se enfrentan a no pocos problemas en su día a día. Creo que ambos modelos son perfectamente compatibles, pues contribuyen a generar una oferta complementaria.

La formación y la innovación son claves en hostelería. ¿Qué iniciativas tiene previstas la Asociación para apoyar a los socios en estos aspectos?

Promovemos cursos tanto para desempleados como para ocupados (empresarios y trabajadores) del sector. Cursos de capacitación y de perfeccionamiento. Cursos en colaboración con entidades públicas (INAEM – Ayuntamientos) pero también por entidades privadas o sociales (como, por ejemplo, Cruz Roja). Cursos de cocina y de sala; pero también de gestión económica, digitalización e inteligencia artificial. La formación es un pilar imprescindible para abordar los principales retos que, como hemos comentado, debe abordar el sector en el corto, medio y largo plazo.

¿Es importante la sostenibilidad en un sector como el hostelero?

Como ya he sostenido en otras ocasiones, la sostenibilidad tiene una perspec-

tiva individual (por el ahorro económico que reporta a los negocios) y otra colectiva (por sus implicaciones medioambientales). Quizás la primera pueda resultar más inmediata o perceptible en el corto plazo que la primera, y a priori, pueda generar un mayor atractivo.

En todo caso, tenemos que ser capaces – y esta es una labor que nos compete a todos – de visibilizar que, además de nuestra responsabilidad individual, tenemos una responsabilidad como individuos y como sector. Vamos a apostar en los próximos meses por relanzar, en colaboración con Coca – Cola y la Fundación Ecología y Desarrollo (ECODES), la plataforma “Hostelería por el Clima”, con el propósito de que la mayoría de las empresas del sector en la provincia puedan adherirse y contribuir, progresivamente, a que sus negocios contribuyan a la lucha contra el cambio climático.

Personalmente, ¿qué sector le gustaría dejar a los futuros profesionales?

Un sector profesionalizado, cohesionado (tanto a nivel institucional como a nivel de relaciones personales entre sus profesionales), dinámico, comprometido socialmente con su entorno y con las causas justas, que contribuya a generar una imagen amable y atractiva de las ciudades y pueblos de nuestra provincia.

En definitiva, un sector que no sólo aporte bienes y/o servicios, sino que aporte experiencias de valor a todos aquellos que, a lo largo del día, visitemos un negocio hostelero. ■

Bar La Peña

El arte de reinventar un bar de siempre

En la zaragozana calle María Moliner, una pequeña tasca con más de seis décadas de historia vive una segunda juventud.

De la mano de Iker Mensuro y María Garú, Bar La Peña celebra diez años de una etapa que ha sabido actualizar la tradición del bar de barrio con una cocina cuidada, producto excelente y una atmósfera donde el buen gusto se mezcla con la cercanía.



María Garú e Iker Mensuro



Barra del Bar La Peña

Hay lugares que no necesitan artificios para tener personalidad. La Peña es uno de ellos. Abrió hace 65 años como una bodega donde se despachaba vino y conversación, y hoy sigue siendo, en esencia, lo mismo: un punto de encuentro en el barrio de San José donde la barra marca el ritmo de la vida cotidiana.

Hace una década comenzó un nuevo capítulo. Cuando Iker Mensuro, cocinero con más de treinta años de trayectoria, y María Garú tomaron las riendas del local, la intención era clara: dar un giro gastronómico sin traicionar la identidad del bar. *“Queríamos actualizarlo, sí, pero sin perder el espíritu de los bares de antes”*, explica Iker. El resultado es un equilibrio muy afinado entre tradición y sensibilidad contemporánea, una fórmula que ha convertido a La Peña en uno de esos pequeños secretos que los zaragozanos recomiendan con orgullo.

El espacio conserva su encanto íntimo. No es un bar grande: unas pocas mesas, una barra viva y la sensación de estar en un lugar auténtico donde todo sucede muy cerca. Aquí se reserva con tiempo, se comparten mesas sin problema o se espera un hueco apoyado en la barra, porque el ambiente invita a quedarse. *“Lo que más nos gusta es el buen rollo con la gente. Que entren, se sientan a gusto y vuelvan”*, dice Iker. Y esa filosofía se percibe en cada detalle: cercanía, amabilidad y una elegancia natural que nunca resulta impostada.

La cocina refleja la misma idea. En La Peña conviven tapas clásicas que forman parte de su historia con platos que llevan la firma personal de Iker. El jamón con chorreras, convertido en tapa emblemática, sigue siendo imprescindible. A su lado aparecen bocados que elevan la barra a otro nivel: tacos de secreto ibérico con salsa teriyaki y wasabi, albóndigas con tomate y chile chipotle, ancas de rana a la andaluza, o la siempre irresistible tostada de foie de la casa.

También hay guiños más gastronómicos que revelan la experiencia del co-



El Presidente de Cafés y Bares entregando el premio a Mejor Barra 2025 al Bar La Peña.



cinero: canelón ibérico trufado, vieira rellena gratinada con langostino, pulpo con pimentón de la Vera, carpaccio de buey con pesto y Grana Padano o cecina de Angus. Platos que hablan de producto, técnica y una mirada contemporánea que no olvida las raíces. *“Nos gusta ofrecer cosas buenas de comer, con materias primas de calidad”*, resume Iker con la sencillez de quien conoce bien el oficio.

Esa mezcla de tradición, cocina honesta y ambiente cercano ha convertido a La Peña en algo más que un bar. Es un lugar donde el tiempo parece transcurrir con otra cadencia: vermús animados, cenas informales que se alargan entre amigos. Un pequeño refugio gastronómico donde la elegancia está en la naturalidad. Y al llegar el buen tiempo, las reuniones se amplían al exterior, a su terraza de 8 mesas donde disfrutar de la charla, la compañía y el buen ambiente.

Diez años después de iniciar esta nueva etapa, **La Peña** demuestra que reinventar un clásico es posible cuando se hace con respeto, intuición y pasión por el detalle. Un bar pequeño, sí, pero con una personalidad enorme y una certeza que lo define todo: los bares que tienen alma nunca pasan de moda. ■

BAR LA PEÑA

C. de María Moliner, 19, 50007 Zaragoza
Tel. 976 27 14 53

FRIDA ZARAGOZA

Cocina con
personalidad en
el corazón de la
ciudad



Ubicado en la calle Joaquín Costa, FRIDA se ha convertido en uno de esos restaurantes del centro de Zaragoza donde resulta fácil quedarse más tiempo del previsto.

Forma parte del grupo hostelero **La Barra del Carnívoro**, responsable también de Tribu Restaurante, y desde su apertura en 2021 ha construido una propuesta gastronómica cercana, creativa y pensada para compartir.

Hablamos con su equipo para conocer el origen del proyecto, su filosofía y cómo se ha consolidado como uno de los espacios gastronómicos del centro de la ciudad.

FRIDA forma parte del grupo hostelero La Barra del Carnívoro, que también impulsa Tribu Restaurante. ¿Cómo encaja dentro de esta familia gastronómica?

FRIDA comparte con el resto del grupo una misma forma de entender la hostelería: cuidar el producto, ofrecer una experiencia cercana y crear espacios con personalidad. Su propuesta se centra en crear un restaurante urbano y acogedor, pensado para disfrutar sin prisas, compartir platos y alargar la sobremesa.

FRIDA abrió sus puertas en junio de 2021. ¿Qué idea había detrás cuando nació el proyecto?

La idea era sencilla pero muy clara: crear un lugar al que la gente quisiera volver. No solo por la comida, sino por

«Nuestra cocina parte del Mediterráneo, pero le gusta viajar»

la sensación de estar a gusto. Queríamos un espacio donde se pudiera venir tanto a comer tranquilamente como a cenar con amigos o quedarse tomando algo después.

Desde el principio se planteó como un espacio para disfrutar sin prisas. ¿Cómo se traslada esa idea a la experiencia del cliente?

Intentamos que todo acompañe a ese ritmo más relajado: una carta pensada para compartir, un ambiente cálido y un servicio cercano. La idea es que el cliente se sienta cómodo, que pueda alargar la comida o la cena y que el restaurante se convierta en un punto de encuentro.

La carta combina sabores mediterráneos con toques internacionales. ¿Cómo definiríais vuestra propuesta gastronómica?

Nuestra cocina parte de una base mediterránea muy reconocible, pero nos gusta incorporar influencias de otras culturas gastronómicas.

Buscamos el equilibrio entre tradición y creatividad, con platos sabrosos, frescos y pensados para compartir en la mesa. Entre los platos más reconocibles de la carta destacan los baos y las propuestas de sushi, junto a otras elaboraciones de inspiración internacional como woks, noodles y gyozas. Además, siendo un espacio de carácter carnívoro, si hay una parte protagonista en la carta, es la de las carnes a la parrilla, con cortes como el entrecot, la picaña de Angus, la pluma ibérica o el chuletón.

Todo ello se completa con una selección de postres caseros donde no faltan clásicos como la tarta de queso o el tiramisú. La experiencia se completa con una cuidada carta de coctelería, que acompaña la sobremesa y permite prolongar la visita en un ambiente relajado.

UN ESPACIO PENSADO PARA QUEDARSE

El ambiente del local es cálido y acogedor. ¿Qué importancia tiene el diseño del espacio?

Muchísima. Desde el principio quisimos que el local transmitiera cercanía. Los materiales naturales, la iluminación suave y los tonos cálidos ayudan a crear un ambiente cómodo, donde la gente se siente a gusto y le apetece quedarse más tiempo.

Estar en pleno centro de Zaragoza también marca el ritmo del local. ¿Cómo influye la Ubicación?

Mucho. Joaquín Costa es una calle muy viva y eso se nota en el ambiente del restaurante. Abrimos de lunes a domingo, y hay movimiento a distintas horas del día, lo que hace que FRIDA funcione tanto para comidas tranquilas como para cenas más animadas.

«Queremos que FRIDA siga siendo un lugar donde la gente se sienta en casa»



Después de estos años de trayectoria, ¿cómo os gustaría que los clientes definirían FRIDA?

Nos gustaría que lo vieran como un lugar cercano, donde se come bien y donde siempre apetece volver. Un restaurante que forma parte del día a día de la ciudad.

¿Qué retos o proyectos tenéis para el futuro?

Nuestro objetivo es seguir evolucionando sin perder la esencia: cuidar el producto, mantener un buen ambiente y seguir sorprendiendo a quienes nos visitan. Lo importante es que FRIDA siga creciendo sin dejar de ser ese lugar acogedor que imaginamos cuando empezamos.

Con una propuesta gastronómica pensada para compartir y un ambiente cuidado, y gracias a la confianza de nuestros clientes, FRIDA se ha consolidado como uno de esos restaurantes del centro de Zaragoza al que siempre apetece volver.

Nuestro reto es seguir estando a la altura de esa confianza y continuar creciendo sin perder lo que nos hace especiales. ■

FRIDA TASTY ROOM

Calle de Joaquín Costa 11, 50001, Zaragoza
Tel. 876 00 94 31
www.fridazaragoza.com
Instagram: @fridatastyroom

Donde empieza el buen plan: Ruta de Bares con alma a un paso de Zaragoza

Sabores auténticos,
barras con historia y el
placer de encontrarse
en Utebo, Alagón,
Pinseque, Remolinos y
Sobradiel

A veces no hace falta irse lejos para descubrir grandes historias. A escasos kilómetros de Zaragoza, los municipios de la ribera del Ebro esconden una ruta gastronómica tan auténtica como sorprendente. Aquí, la hostelería no es solo un oficio: es una forma de vida que se transmite de generación en generación, con barras que han visto crecer a familias enteras y recetas que conservan el sabor de lo esencial.

Este recorrido propone una inmersión en esos bares donde el tiempo parece ir a

otro ritmo. Lugares donde el vermouth sigue siendo un ritual, el tapeo un lenguaje universal y la cercanía el ingrediente principal.

Desde Sobradiel hasta Utebo, pasando por Alagón, Pinseque y Remolinos, cada parada tiene su propia personalidad, pero todas comparten una misma filosofía: cuidar al cliente como si fuera de casa. La tendencia actual de volver a lo auténtico encuentra aquí su mejor versión.

Frente a propuestas efímeras, estos establecimientos apuestan por la constancia, el producto de calidad y una cocina reconocible que evoluciona sin perder sus raíces.

Son espacios donde conviven tradición y actualidad, donde una croqueta puede contar tanto como un plato más elaborado.

Además, muchos de estos bares han sabido adaptarse a los nuevos tiempos sin renunciar a su esencia: cartas más amplias, opciones para compartir, guiños internacionales o el protagonismo creciente de la brasa. Todo ello sin perder ese ambiente cercano que convierte cada visita en una experiencia.

Esta ruta no es solo una invitación a comer bien. Es una propuesta para redescubrir el valor de lo local, para sentarse sin prisa y dejarse llevar por el ritmo de los pueblos.

Porque, al final, el verdadero lujo sigue estando en lo sencillo: una buena tapa, una conversación y un bar donde siempre apetece volver.



BAR CIRILO

EN EL CORAZÓN DE SOBRADIEL, A ESCASOS PASOS DEL AYUNTAMIENTO, BAR CIRILO ES MUCHO MÁS QUE UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO. El bar ha sido testigo de tres generaciones de dedicación y tradición familiar. Sus fundadores, **Cirilo Ruiz** y **Flora Buil**, sentaron los cimientos del establecimiento. Su hijo, **Alfredo Ruiz**, continuó el legado familiar, consolidando su éxito. Hoy, la tercera generación está representada por **Alberto Ruiz Nieto**, quien, junto al equipo que lo acompaña, mantiene viva la esencia y la historia de este emblemático lugar.

La participación en rutas gastronómicas, como la de las Fiestas de San Marcos, ha servido para mostrar su capacidad de innovación sin renunciar a la tradición. Su propuesta combina clásicos infalibles —croquetas de jamón o boletus, sepia, manitas de cerdo— con guiños actuales que se adaptan a la temporada. Los huevos rotos con chipirones o el cachopo son ya imprescindibles en su carta.

En Cirilo, la cocina se basa en producto fresco y en una atención cercana, casi familiar. Su éxito no es casual: responde a años de esfuerzo, constancia y vocación, de trabajar cuando otros descansan. Con una oferta que sigue evolucionando —especialmente en almuerzos y cenas—, este bar demuestra que el verdadero lujo está en el cariño con el que se sirve cada plato.

CALLE ROSARIO, 4 - SOBRADIEL (ZARAGOZA)

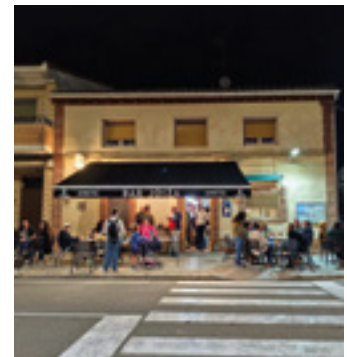
FLASH GASTROBAR

DESDE SU APERTURA EL 8 DE JUNIO DE 1987, FLASH GASTROBAR SE HA CONSOLIDADO COMO UN PUNTO DE ENCUENTRO desenfadado donde la gastronomía informal cobra todo el protagonismo. De raíces hosteleras, Andrés ha sabido mantener viva la esencia de un negocio familiar en el que el tapeo de mediodía es casi una institución.

Los fines de semana, su barra se convierte en un auténtico espectáculo gastronómico, con hasta 50 variedades de tapas que invitan a dejarse llevar. La propuesta es amplia y pensada para compartir, aunque hay platos que brillan con luz propia: los huevos rotos —especialmente los de setas y tartufata—, los cachopos o los lingotes de ternasco de Aragón y cochinillo son algunas de sus señas de identidad. El millojas de solomillo con foie eleva la experiencia, demostrando que incluso en un ambiente relajado hay espacio para elaboraciones más sofisticadas. El ambiente alegre y cercano es parte fundamental de su encanto, convirtiendo cada visita en un plan apetecible.

Con la vista puesta en el futuro, el objetivo es claro: seguir siendo ese lugar donde la gente disfruta, se siente cómoda y sale satisfecha. Un bar que entiende la hostelería como oficio y como forma de vida.

PLAZA ESPAÑA, 10 - ALAGÓN (ZARAGOZA)



ASADOR BUA CHAVAL

EN UTEBO, BUA CHAVAL SE HA CONSOLIDADO COMO UNO DE ESOS LUGARES QUE SE RECOMIENDAN CASI EN VOZ BAJA, pero que todos terminan conociendo. Bajo la dirección de Daniel Pando Carmentate, este asador nace con una idea clara: ofrecer un espacio cercano donde el producto y el trato marquen la diferencia.

La brasa es el eje central de su cocina. Carnes en su punto, elaboradas con precisión, comparten protagonismo con entrantes pensados para disfrutar en grupo, como guacamole, nachos o provolone. La carta invita a compartir, a probar, a alargar la sobremesa.

El nombre, desenfadado y con personalidad, refleja también la identidad del local: una mezcla de raíces cubanas y tradición aragonesa que se traduce en una experiencia gastronómica singular. Cada detalle, desde el control del fuego hasta la atención al cliente, responde a una filosofía basada en el respeto por la materia prima.

Bua Chaval es ese lugar al que acudir tanto para una cena informal como para una celebración. Con su ambiente acogedor y su cocina honesta, se ha convertido en una parada imprescindible para quienes buscan sabor auténtico en Utebo.

CALLE SAN ANDRÉS, 27 - UTEBO (ZARAGOZA)

BAR EL JOIZA

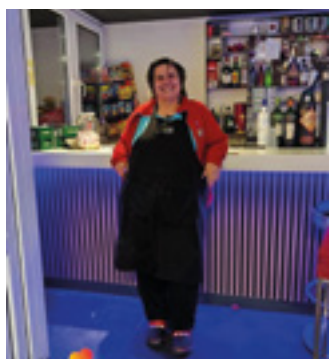
HABLAR DEL BAR EL JOIZA ES HABLAR DE MEMORIA COLECTIVA. DESDE SU APERTURA EN 1959, este establecimiento ha sido testigo y protagonista de la vida social de Sobradriel. En una época en la que no existían peñas ni espacios comunes, El Joiza se convirtió en el lugar donde celebrar, compartir y disfrutar.

Fundado por José Izaguerri Arjol y Vicenta Álvarez Sierra, el bar pasó en 1986 a manos de María Pilar Izaguerri Aznar, quien, junto a su familia, ha sabido mantener viva la tradición. La historia de El Joiza está marcada por el esfuerzo conjunto, por el trabajo compartido y por la resiliencia ante las dificultades.

Más allá de su oferta gastronómica, El Joiza destaca por su valor humano. Es un espacio donde las generaciones se encuentran, donde las partidas de cartas y las conversaciones siguen siendo protagonistas. La fidelidad de su clientela es su mayor patrimonio, una comunidad que incluye tanto a quienes formaron parte de su historia como a los nuevos vecinos que la continúan.

El Joiza no es solo un bar: es un símbolo del pueblo, un lugar donde el tiempo parece detenerse para dar paso a lo verdaderamente importante.

CALLE SAN ANTONIO, 32 - SOBRADIEL (ZARAGOZA)



BAR LA MARAVILLA – CASA MACHIN

ME LLAMO ANA, AUNQUE EN REMOLINOS TODOS ME CONOCEN COMO “LA MACHINA”. REGENTO LA MARAVILLA – CASA MACHIN, un bar que es, ante todo, mi vida. Está en la calle Mayor, en el mismo lugar donde mi padre decidió en 1963 transformar unas cuadras en un bar, algo que en aquel momento no todos entendían. Crecí literalmente detrás de la barra, subida a una caja para alcanzar la cafetera, rodeada de ruido, risas y música. Porque si algo ha definido siempre este lugar es su capacidad para reunir a la gente: vecinos, amigos, cualquiera que quisiera compartir un rato, una canción o una conversación.

Aquí aprendí de mis padres el valor de la hospitalidad. De mi madre, las croquetas y los calamares que siguen siendo nuestras especialidades; de mi padre, ese gesto de ofrecer un plato caliente al terminar las fiestas, una tradición que aún mantenemos y que forma parte del alma de Remolinos.

Hoy, más de seis décadas después, seguimos abriendo todos los días del año. Este bar es un hogar: un lugar donde te llaman por tu nombre, donde siempre hay tiempo para un café, una tapa o una charla.

Aquí ponemos mucho amor —y, a veces, también carácter—, porque entendemos la hostelería como algo profundamente humano. Si pasas por Remolinos, ya sabes: tienes casa en La Maravilla.

CALLE MAYOR, 38 – REMOLINOS (ZARAGOZA)

HOSTAL RESTAURANTE BARAKA

DESDE 2002, EL HOSTAL RESTAURANTE BARAKA REPRESENTA LA FUSIÓN ENTRE TRADICIÓN ARAGONESA Y ESENCIA MEDITERRÁNEA. Impulsado por Charo y Ramón, este proyecto nace de la experiencia previa en hostelería y del deseo de crear un espacio gastronómico con identidad propia.

Su cocina evoca sabores reconocibles, con especial protagonismo de las paellas que rinden homenaje a los orígenes valencianos de Ramón. A ellas se suman platos como el chuletón o el bacalao, elaborados con mimo y respeto por el producto.

El establecimiento se divide en dos ambientes diferenciados. Por un lado, el restaurante, ideal para disfrutar de una comida pausada; por otro, una acogedora taberna en la planta sótano, perfecta para un picoteo informal a base de bocadillos y raciones. Esta dualidad permite adaptarse a distintos momentos y tipos de cliente.

Baraka es, en esencia, un lugar versátil, donde la calidad y el ambiente relajado conviven en equilibrio. Una propuesta que invita tanto a una comida especial como a una reunión espontánea entre amigos.

CALLE SAN PEDRO, 13 – ALAGÓN (ZARAGOZA)

Brindar por el planeta:

La revolución sostenible que ya se sirve en bares y restaurantes.

HOSTELERÍA

#PorElClima

Coca-Cola

Coca-Cola ayuda a que la hostelería aragonesa sea más sostenible.

Una iniciativa que transforma la hostelería desde dentro, con gestos reales y visión de futuro

En un momento en el que la sostenibilidad ya no es una tendencia sino una responsabilidad compartida, la hostelería española da un paso firme hacia el cambio con **Hostelería #PorElClima**, una iniciativa impulsada por Coca-Cola que, desde 2017, reúne a miles de bares, cafeterías y restaurantes comprometidos con reducir su impacto ambiental. Con cerca de 300.000 establecimientos en el sector horeca, el movimiento crece con una premisa clara: cada gesto cuenta, y todos suman.

Lejos de ser un concepto abstracto, **esta plataforma ofrece herramientas prácticas, accesibles** y pensadas para el día a día de cualquier negocio. Desde mejorar la eficiencia energética hasta apostar por una gestión responsable de residuos, el ahorro de agua o la movilidad sostenible, las acciones se adaptan a distintos niveles de implicación, permitiendo que cada local avance a su ritmo hacia un objetivo común: reducir su huella de carbono

no y alinearse con los compromisos del Acuerdo de París.

Lo interesante es que este compromiso no solo impacta positivamente en el planeta, sino también en la rentabilidad. Porque hoy, ser sostenible también es ser competitivo. Los establecimientos que se suman no solo optimizan recursos y reducen costes, sino que además conectan con un consumidor cada vez más consciente, que valora las decisiones responsables.

En ciudades como Zaragoza, **pionera en impulsar este distintivo**, la implicación del sector sigue creciendo gracias al apoyo de asociaciones como Cafés y Bares, que animan a sus locales a formar parte de esta red que ya supera los 18.000 negocios en toda España.

El proceso es sencillo, gratuito y se completa en apenas unos minutos, pero el impacto puede marcar la diferencia a largo plazo.

Ahora queremos seguir sumando establecimientos comprometidos con el futuro del sector.

Entre todos podemos seguir haciendo de la hostelería un sector más sostenible.

Sumarse a **Hostelería #PorElClima** es, en esencia, una forma de entender el presente con mirada de futuro. Porque cuidar del entorno también es cuidar del negocio, de los clientes y de todo lo que está por venir. ■



DISTRIBUCIÓN ALIMENTOS DEL MUNDO

Productos de todo el mundo desde su origen hasta tu cocina.

En Subirón lo hacemos posible.

Te presentamos nuestras diferentes líneas como algunos ejemplos.



GASTRONOMÍA ORIENTAL

Producto asiático como Wakame, Gyoza, Bao, Panko, Kimchi, sake, tempurako, sushi... o de oriente medio como Tallarín indonesio, Tahina, Tandori, Cous Cous, Curry pasta, Garam masala.



ESENCIA LATINA

Aji, Rocoto, Agua coco, Quinoa, Tequeños, Frijoles, Pulpas de fruta... la esencia latina muy cerca de ti.



AMERICAN FOOD

Pulled, Pastrami, Alitas, Cochinita pibil, Pan negro y rojo, Roast Beef, Fingers, Burguer Premium a medida.



MEXICAN / TEX-MEX

Tortilla de trigo y maíz, Jalapeños, Chipotle, Nachos, Guacamole, Chiles, Salsas picantes.



GASTRONOMÍA MEDITERRANEA

Tanto producto local como importado de Italia. Conservas, pastas y arroces, producto local, 5ª gama, hamburguesas y otros preparados de carnes, Tramezzini, Tartufata, Tomate seco, Aceite trufa, Lasaña, Pan carasatu, Cebollita balsámico.



MUNDO VERMÚ

Las mejores salmueras, Gildas de anchoa, Boquerón, Ventresca, Patatas y salsas, Olivas premium en distintas salsas, variedades de picos, tostadas y panes personalizados.

CONTACTO

976 10 82 41

info@cateringsubiron.com / cateringsubiron.com

 [subironalimenta](https://www.instagram.com/subironalimenta)



Calle Almendro, 32, 50171

La Puebla de Alfindén, Zaragoza

RECETA DE:

PAULITA

PRIMER PREMIO NACIONAL A LA TAPA MÁS ORIGINAL

La tapa que conquista: un bocado de oro con alma cremosa

Hay creaciones que trascienden la cocina para convertirse en experiencia. Así es Paulita, la tapa galardonada con el primer premio nacional: un juego de texturas donde el crujiente abraza lo cremoso, y el mar se funde con la calidez de los quesos. Un gesto sencillo, casi intuitivo, que se transforma en puro placer.

INGREDIENTES (PARA DEJARSE LLEVAR SIN PRISAS)

- LANGOSTINOS COCIDOS, CARNOSOS Y EN SU PUNTO
- MAÍZ
- HUEVOS FRESCOS
- QUESO CAMEMBERT
- QUESO EMMENTAL
- QUESO AZUL (SOLO UN TOQUE, PARA ELEVAR EL CONJUNTO)
- LECHE
- SAL Y ACEITE PARA FREIR

ELABORACIÓN (EL ARTE DE CONVERTIR LO COTIDIANO EN MEMORABLE)

- 1 | Comenzamos pelando los langostinos cocidos, dejando al descubierto su textura firme y jugosa. En un bol, batimos los huevos con una pizca de sal, creando una base suave que envolverá cada pieza.
- 2 | El maíz, triturado hasta obtener una textura granulada, será el secreto de ese crujiente irresistible. Sumergimos los langostinos en el huevo batido y los rebozamos cuidadosamente en el maíz, asegurándonos de que cada rincón quede cubierto.
- 3 | Mientras tanto, preparamos el alma cremosa de la receta: una mezcla de quesos donde el camembert y el emmental aportan suavidad, y el queso azul –en pequeña cantidad– introduce un matiz intenso y sofisticado. Añadimos un chorrito de leche y fundimos hasta lograr una crema sedosa, envolvente.
- 4 | Insertamos cada langostino en un palo, casi como si de un pequeño ritual se tratase, y lo freímos en aceite bien caliente hasta que alcance un dorado perfecto, crujiente por fuera y jugoso por dentro.
- 5 | Para el montaje, servimos la crema de quesos caliente en un vasito tipo chupito. El langostino se presenta listo para sumergirse en ella, invitando a un gesto único: mojar, girar, saborear.



EL MOMENTO

No hay prisa. Se trata de disfrutar el contraste: el crujiente que cede, el interior tierno, el queso fundido que envuelve cada bocado.

La recomendación es clara: comerlo al instante, cuando todo está en su punto, dejando que cada matiz se exprese sin reservas.

Para degustar esta receta y otras especialidades:

RESTAURANTE PIC NIC

C/ Dr. Cerrada, 10 – Esq. Laguna de Rins. Zaragoza
Teléfono: 976 21 04 02

200

JURADOS EXPERTOS
INTERNACIONALES

25

PAÍSES

471

CHARDONNAYS
PRESENTADOS A
CONCURSO

74

MEDALLAS DE ORO

3

SOLO

VINOS DE ESPAÑA CON
MEDALLA DE ORO

1

Y SOLO

VINO ESPAÑOL EN
EL TOP 10 MUNDIAL

—
IDRIAS COLECCIÓN
CHARDONNAY 2024

IDRIAS

www.idrias.es



Mudéjar de Zaragoza

El arte que nació del encuentro de culturas

Catedral del Salvador (fotos: Daniel Marcos)

Entre torres de ladrillo, cerámicas brillantes y geometrías infinitas, Zaragoza guarda uno de los legados artísticos más singulares de Europa. El arte mudéjar, fruto del diálogo entre las culturas cristiana e islámica, forma parte del Patrimonio Mundial y sigue siendo hoy una de las grandes señas de identidad de la ciudad. Coincidiendo con el 25 aniversario de su declaración por la UNESCO, Zaragoza ha vuelto a mirar a su historia para proyectarla hacia el futuro del turismo cultural.

El mudéjar es mucho más que un estilo arquitectónico: es la huella de siglos de convivencia y creatividad. En Aragón alcanzó uno de sus mayores desarrollos y Zaragoza conserva tres de sus ejemplos más emblemáticos: la iglesia de San Pablo, la Catedral del Salvador —La Seo— y el Palacio de la Aljafería.

Tres monumentos que narran, a través de sus muros, la historia de una ciudad donde diferentes culturas dejaron su impronta.

LA SEO, UNA CATEDRAL CON MIL ROSTROS

La **Catedral del Salvador**, conocida como **La Seo**, se levanta sobre un lugar cargado de historia. En ese mismo emplazamiento estuvo el foro romano de **Caesaraugusta** y más tarde la mezquita mayor de **Saraqusta**, cuyo antiguo alminar aún forma parte de la torre actual.

Uno de los elementos más representativos del mudéjar zaragozano es el muro de la **Parroquieta de San Miguel**, construido en el siglo XIV. Su decoración de ladrillo y cerámica vidriada crea un impresionante tapiz de estrellas, lazos geométricos y motivos vegetales que muestran la extraordinaria destreza de los artesanos mudéjares.

Un ejemplo perfecto de cómo la tradición islámica y la cristiana se entrelazaron para crear un lenguaje artístico único.





Palacio de la Aljafería (fotos: Daniel Marcos)

LA ALJAFERÍA, PALACIO DE HISTORIA Y LEYENDA

El **Palacio de la Aljafería** es uno de los grandes símbolos de Zaragoza. Construido en el siglo XI como residencia de los reyes de la taifa de Zaragoza, es una de las fortalezas islámicas más importantes de España.

Tras la conquista cristiana, el palacio experimentó importantes transformaciones y el arte mudéjar dejó en él una huella extraordinaria. El palacio mudéjar construido dentro del recinto es una auténtica obra maestra.

Destaca especialmente el **Salón del Trono**, cuyo artesonado de madera dorada y policromada refleja la riqueza estética de este estilo y la habilidad de los artesanos que lo crearon.



Iglesia de San Pablo (fotos: Daniel Marcos)

SAN PABLO, LA "TERCERA CATEDRAL"

La **iglesia de San Pablo**, conocida popularmente como la *"tercera catedral de Zaragoza"*, es otro de los grandes referentes del mudéjar aragonés. Construida en el siglo XIII y ampliada en siglos posteriores, combina elementos góticos, mudéjares y barrocos.

Su esbelta torre octogonal, decorada con complejos motivos geométricos de ladrillo y cerámica vidriada, es una de las imágenes más características del paisaje histórico de la ciudad. En su interior destaca también el retablo de Damián Forment, una de las grandes obras del Renacimiento en Aragón.

ZARAGOZA CELEBRÓ SU PATRIMONIO

Con motivo del 25 aniversario de la ampliación de la declaración del Mudéjar de Aragón como Patrimonio Mundial por la UNESCO —y coincidiendo también con el 40 aniversario de la inscripción del mudéjar de Teruel— Zaragoza celebró este año el Foro Turismo Zaragoza 2026: Patrimonio Mundial y Turismo.

Impulsado por el Ayuntamiento de Zaragoza en colaboración con el Departamento de Miembros Afiliados de ONU Turismo, el encuentro reunió durante los días 12 y 13 de marzo a expertos, profesionales y representantes de diferentes ciudades europeas para reflexionar sobre el papel del patrimonio cultural en el desarrollo turístico sostenible.

El foro se desarrolló en tres escenarios que son, precisamente, símbolos del mudéjar zaragozano: el Palacio de la Aljafería, La Seo y la iglesia de San Pablo. Durante las jornadas se abordaron temas clave como la relación entre turismo y patrimonio, los retos de la gestión turística en destinos históricos y el valor del Patrimonio Mundial como motor de proyección internacional.

Más allá de las ponencias y debates, el encuentro incluyó también actividades culturales abiertas a la ciudadanía, reforzando el vínculo entre patrimonio, turismo y comunidad local.

Hoy, siglos después de su construcción, el mudéjar sigue siendo uno de los grandes tesoros de Zaragoza. Un patrimonio que no solo recuerda el pasado, sino que continúa inspirando el presente y proyectando la ciudad hacia el futuro. ■

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

Whatsapp: 606 655 107
 Teléfono turístico: 976 201 200

Dormir bajo estrellas

El lujo silencioso del astroturismo en Aragón



Hay destinos que se visitan y otros que se sienten. Aragón pertenece, sin duda, a esta segunda categoría, especialmente cuando cae la noche y el cielo se convierte en el verdadero protagonista.

Lejos del ruido y de la contaminación lumínica de las grandes ciudades, este territorio despliega uno de sus mayores tesoros: un firmamento limpio, profundo y absolutamente hipnótico que ha convertido al astroturismo en una de sus experiencias más exclusivas y transformadoras.

Aquí, la oscuridad no es ausencia, sino un privilegio.

Gracias a sus extensos parques naturales, sus pequeñas localidades y una geografía que invita al silencio, Aragón se posiciona como un enclave privilegiado para la observación del universo. No es casualidad que varios de sus territorios cuenten con la prestigiosa certificación Starlight, impulsada por la Fundación Starlight, que reconoce aquellos lugares donde la calidad del cielo nocturno está protegida y se promueve como un recurso natural, cultural y económico. Esta distinción no solo garantiza cielos excepcionales, sino también una forma distinta de viajar: más consciente, más sostenible, más conectada.

La Sierra de Albarracín es, en este sentido, uno de los grandes iconos. Su doble certificación como Destino Turístico y Reserva Starlight la sitúa en la élite internacional de enclaves donde el cie-



Observatorio Astrofísico de Javalambre



El Moncayo

lo nocturno se conserva en condiciones casi perfectas. Aquí, la Vía Láctea se dibuja con una nitidez difícil de olvidar y cada constelación parece al alcance de la mano. Pero la experiencia no termina ahí. Territorios como Gúdar-Javalambre, Cuencas Mineras o la Comarca del Aranda forman parte de esta red Starlight que convierte a Aragón en uno de los destinos más completos de Europa para quienes buscan algo más que un viaje: una vivencia.

El astroturismo aquí se experimenta desde múltiples ángulos. Por un lado, la contemplación pura, esa que invita a tumbarse sobre la tierra y dejar que el cielo haga el resto. Por otro, la divulgación y el conocimiento, que encuentran espacios únicos como el Planetario de Aragón Espacio 0.42, donde la ciencia se transforma en espectáculo inmersivo. En Teruel,



Pico de Paderna

el Galáctica Centro de Difusión y Práctica de la Astronomía ofrece una experiencia interactiva que acerca el universo a todos los públicos, combinando educación y emoción en un entorno privilegiado.

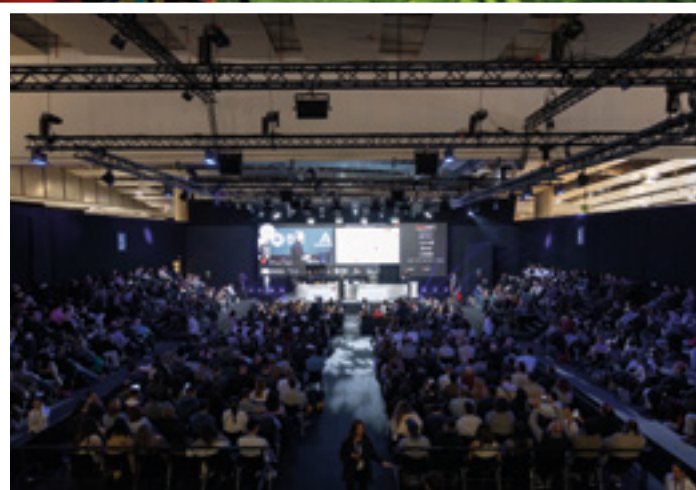
Más allá de la experiencia divulgativa, Aragón también es referente en investigación astronómica. El Observatorio Astrofísico de Javalambre, enclavado en un entorno de altitud y pureza atmosférica excepcionales, es uno de los centros científicos más avanzados de Europa, dedicado a cartografiar el cielo con una precisión extraordinaria. A su alrededor, otros espacios como el Observatorio de Montalbán o el Observatorio Astronómico de San Blas permiten vivir esta pasión de forma más cercana, accesible y casi íntima, con actividades que conectan directamente con el visitante.

Lo fascinante del astroturismo en Aragón es que no entiende de prisas. Aquí, el lujo reside en detenerse, en apagar el móvil, en dejar que la vista se acostumbre a la oscuridad y descubrir, poco a poco, un cielo que siempre ha estado ahí, pero que rara vez miramos de verdad. Es una experiencia que combina naturaleza, ciencia y emoción, capaz de reconectar incluso al viajero más urbano con algo esencial y primario.

Además, este tipo de turismo impulsa el desarrollo local de una forma respetuosa, generando oportunidades en pequeñas localidades y fomentando un modelo sostenible que protege tanto el entorno como el patrimonio cultural. Porque cuidar del cielo también es cuidar del territorio, de sus tradiciones y de su futuro.

Aragón se revela así como un destino inesperado, sofisticado en su autenticidad, donde cada noche es diferente y cada mirada al cielo se convierte en un recuerdo imborrable. Un lugar donde el silencio tiene valor y donde las estrellas, más que un paisaje, son una experiencia.

Descubre Aragón desde otra perspectiva y regálate el lujo de mirar hacia arriba. Porque hay viajes que no solo se viven, se sienten para siempre. ■



Donde la tapa se convierte en relato:

Basho llevó Zaragoza al corazón de Madrid Fusión.

En el vibrante escenario de **Madrid Fusión**, donde la alta cocina se piensa, se celebra y se reinventa, Basho Café vivió una de esas experiencias que trascienden la competición. Su paso por el Campeonato Oficial Hostelería de España – Tapas y Pinchos no solo habló de técnica y sabor, sino de identidad, territorio y la emoción de representar a Zaragoza en uno de los mayores escaparates gastronómicos del mundo.

Había algo especialmente vibrante en el ambiente de Madrid Fusión aquel mes de enero. Como cada año, Madrid se convertía en el epicentro de la conversación gastronómica global, un lugar donde la tradición y la vanguardia se daban la mano entre ponencias, degustaciones y encuentros que marcaban el pulso de la cocina contemporánea. En los pabellones de IFEMA, chefs, productores y amantes de la gastronomía compartían una misma emoción: la de celebrar el talento y la creatividad culinaria en su máxima expresión.

En ese contexto, el equipo de **Basho Café** llegó con una mezcla de ilusión y responsabilidad, consciente de lo que significaba representar a Zaragoza en el Campeonato Oficial Hostelería de España – Tapas y Pinchos. Su presencia no solo respondía a un logro reciente, sino a una trayectoria que había sabido capturar la esencia del producto local con una mirada contemporánea.

El campeonato, impulsado por **Hostelería de España**, había reunido a algunos de los mejores talentos del país en torno a un formato tan humilde como sofisticado: la tapa.

Sobre el escenario, cada participante trabajaba en directo, bajo la mirada atenta de un jurado experto y un público que entendía que, en esos pequeños bocados, se jugaba mucho más que un premio. Se valoraban la técnica, la creatividad y la capacidad de emocionar en apenas unos centímetros.

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.



Basho defendió su propuesta con “*El Guirlachico*”, una creación que ya había conquistado Zaragoza y que en Madrid se presentó como un relato comestible: un guiño a la tradición reinterpretado con precisión y sensibilidad. Cada gesto en cocina, cada emplatado, transmitía la seguridad de quien conoce bien su identidad y decide compartirla con el mundo.

A lo largo de aquellas jornadas, quedó claro que participar en Madrid Fusión iba más allá de competir. Era una experiencia de intercambio, de aprendizaje y de visibilidad. Para Basho, significó situarse en un escaparate nacional —y también internacional— donde la cocina española se reivindicaba como una de las más dinámicas del momento.

Al regresar, lo hacía con algo más que el recuerdo de una competición: con la certeza de haber llevado un pedazo de Zaragoza a uno de los escenarios más exigentes de la gastronomía. Y, sobre todo, con la sensación de que la cultura del tapeo, esa que se vive con naturalidad en cada barra, seguía escribiendo su historia con nuevas voces y nuevas miradas. ■



**AZEMAR
ARAGÓN**

**Asociación Empresarial de
Máquinas Recreativas**

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

info@azemararagon.es / www.azemararagon.es

Mano a mano

Más de 40 años levantando juntos la persiana.

Hay cosas que no se ven, pero están.
En cada apertura, detrás de cada servicio,
en cada bocado.

El sabor que define un territorio:

Zaragoza se rindió al encanto del Jamón de Teruel DOP



Durante unas semanas, Zaragoza cambió el ritmo de sus barras para dejarse llevar por un protagonista indiscutible: el Jamón de Teruel DOP.

Del 23 de febrero al 15 de marzo, la ciudad se sumergió en unas jornadas gastronómicas que celebraron no solo un producto, sino una manera de entender la cocina, el tiempo y la tradición, con la complicidad de 27 establecimientos que reinterpretaron este icono aragonés desde una mirada contemporánea.

Hubo algo especialmente evocador en aquel recorrido gastronómico que se desplegó por Zaragoza. En cada barra, en cada plato, el jamón se transformó en un lenguaje propio, capaz de adaptarse tanto a propuestas clásicas como a creaciones más arriesgadas. Las Jornadas Jamón de Teruel nacieron con la vocación de acercar este producto a nuevos públicos, pero terminaron por convertirse en una experiencia sensorial que conectaba directamente con la identidad del territorio.

Impulsadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel junto a la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, estas jornadas reu-

nieron a algunos de los espacios más representativos de la ciudad, desde barras de siempre hasta direcciones que marcan tendencia. Lugares como La Hora Montecanal, Brujas y Flandes, Boticario, La Republicana, Doña Tapa o El Bardal Taberna Aragonesa formaron parte de un mapa gastronómico que invitaba a descubrir —o redescubrir— el jamón desde múltiples perspectivas.

Cada propuesta hablaba de equilibrio: del contraste entre la intensidad de la carne y la delicadeza de su grasa infiltrada, de la sutileza de una curación lenta que define su carácter. Porque si algo quedó claro durante aquellas semanas fue que el Jamón de Teruel DOP no es solo un ingrediente, sino el resultado de un entorno único. La altitud, el clima extremo de la provincia de Teruel y una tradición que se remonta décadas atrás han dado forma a un producto que, desde su reconocimiento como primera denominación de origen de jamón en España, ha sabido mantener intacta su esencia.

En las cocinas, los chefs jugaron con texturas y temperaturas, respetando siempre la materia prima. En sala, el comensal se dejó llevar por una experiencia que trascendía lo gastronómico para convertirse en un pequeño viaje por Aragón. Y así, entre cortes precisos, maridajes cuidados y conversaciones compartidas, Zaragoza confirmó algo que ya intuía: que el lujo, a veces, reside en la sencillez bien entendida. ■

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



El café como cultura:

Formación, oficio y pasión desde el tostador hasta la taza.

fotos: Cafés El Tostadero

Hablar de café hoy es hablar de cultura, conocimiento y evolución.

Lejos de ser únicamente una bebida cotidiana, el café se ha convertido en un universo complejo donde intervienen factores agrícolas, técnicos y humanos que determinan su calidad final. En **Cafés El Tostadero** creemos firmemente que la formación es el puente que conecta ese origen con la experiencia en taza.

El viaje del café comienza en origen, en fincas donde variedades, altitudes y procesos de beneficio marcan perfiles únicos. Sin embargo, es en el tostado donde ese potencial se revela o se pierde. El tostador no solo aplica calor: interpreta el grano, entiende su densidad, su humedad y su comportamiento térmico. Por eso, la formación técnica en tueste es clave para respetar el trabajo en origen y garantizar consistencia.

Pero la cadena de valor no termina ahí. La figura del barista ha evolucionado hasta convertirse en un profesional especializado, capaz de ajustar variables como la molienda, la dosis o la extracción para resaltar las cualidades del café. En este sentido, la formación continua es imprescindible. No basta con saber preparar un espresso: es necesario comprender qué hay detrás de cada taza. ▶



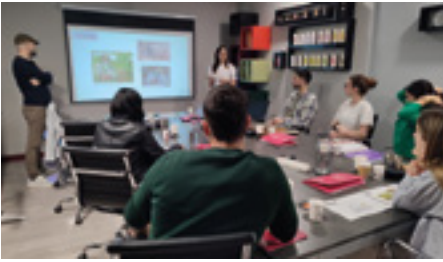
BARRIGAS CERVECERAS

LA ÚNICA 0 AZÚCAR

0,0 ALCOHOL



1900
0,0
AMBAR
TRIPLE ZERO



En **Cafés El Tostadero** apostamos por la divulgación como herramienta para elevar el nivel del sector.

A través de formaciones, catas y asesoramiento, trabajamos con profesionales de la hostelería para que puedan ofrecer no solo un buen café, sino una experiencia completa. Porque un cliente informado también valora más lo que consume.

El futuro del café pasa, sin duda, por la especialización y la cultura. Un consumidor cada vez más curioso exige transparencia, trazabilidad y calidad. Y ahí es donde el conocimiento se convierte en el ingrediente más importante.

Formarse en café ya no es una opción, sino una necesidad para quienes quieren diferenciarse en un mercado competitivo. Desde el tostador hasta la barra, cada eslabón cuenta. Y en todos ellos, la pasión por el café sigue siendo el motor principal. La formación es el eje central sobre el que gira toda la cadena de calidad.

En este sentido, la alianza entre **Cafés El Tostadero y Cafés y Bares** refuerza un objetivo común: impulsar la formación en hostelería como motor de cambio real. No se trata únicamente de informar, sino de formar, inspirar y profesionalizar al sector desde dentro. ■



Ayudamos
a cumplir
tus sueños



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

01 SERVICIOS GRATUITOS PARA ASOCIADOS

GESTIONES RELATIVAS A LA APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS:

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

02 OTROS SERVICIOS

ASESORÍA E INFORMACIÓN:

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

FORMACIÓN:

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

SERVICIO DE PROMOCIÓN Y EVENTOS GASTRONÓMICOS:

- Participación gratuita en eventos y rutas gastronómicas.
- Bonificación en la inscripción al Concurso de Tapas de Zaragoza.
- Recepción de la Revista "Zaragoza Hostelera".

03 SERVICIOS NO INCLUIDOS EN LA CUOTA

ASESORÍA Y GESTIÓN LABORAL:

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

TRÁMITES ANTE SEGURIDAD SOCIAL:

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

TRÁMITES DE TRABAJADORES AUTÓNOMOS:

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

ASESORÍA Y GESTIÓN FISCAL:

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

ASESORÍA Y GESTIÓN:

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



www.cafesybares.com

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

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

¡Bienvenidos a nuestros nuevos socios!

Desde la Asociación de Cafés y Bares queremos dar la bienvenida a las nuevas incorporaciones que hemos tenido en estos últimos meses.

La hostelería de Zaragoza sigue aumentando en aperturas de establecimientos y en asentamiento de otros que, tras muchos años, siguen abriendo sus puertas para ofrecer lo mejor de ellos. El principal objetivo de la Asociación es y sigue siendo el ayudar a los bares y restaurantes

poniendo a su disposición servicios y propuestas referidos a aspectos legales, formativos e informativos. Cada nueva incorporación es un motivo de celebración porque detrás de cada empresa hay una persona nueva que entra a formar parte de esta gran familia de Cafés y Bares. ■

¡BIENVENIDOS A NUESTROS NUEVOS SOCIOS!

MORFEO PIZZERIA

CALLE GASPAR TORRENTE, 68.

LA SANTA

AVDA. ESTUDIANTES, Nº30, SANTA ISABEL (ZARAGOZA)

SPORT TAVERN CASETAS

PZA. DOROTEA ARNAL, Nº 1, CASETAS (ZARAGOZA)

CHOCOLATERÍA VALOR

PZA. SANTIAGO SAS, 3.

LA TÍPICA TASCA

CALLE SAN ANTONIO ABAD, 11.

UNA HORA MÁS

AVDA. ILUSTRACIÓN, 5.

LA FARRA

CALLE ANTONIO SANGENIS, 14.

AMBASSADOR 2

CALLE SALVADOR ALLENDE, 25

LOS CAPRICHOS DE GOYA

AVDA. GENERAL MILITAR, 47.

COIRIS

PZA. SAN PEDRO NOLASCO, 1.

EL RECREO

CALLE POETA RAFAEL ALBERTI, 11.

LA TASCA DE TORRERO

AVDA. AMÉRICA, 87.

CAFÉ MODERNO

PASEO GRAN VÍA, 34.

EDUARD'S

CALLE JUAN SEBASTIAN BACH, 45.

CAFETERÍA IBELUSSO

VÍA SAN FERNANDO, 9.

REST. - CAFETERÍA LAS ARMAS

PLAZA MARIANO DE CAVIA, 2.

EL SERÓN

CALLE JUAN JOSÉ LORENTE, 54.

BOKATINES

CALLE ANTONIO SANGENIS, 69.

AMORINO GELATO

PASEO INDEPENDENCIA, 25.

LA TAPICA

CALLE JOSÉ OTO, 24.

COFFEE BAR

CALLE GALÁN BERGUA, 24.

SHALOM COFFEE

CALLE LUCES DE LA CIUDAD, 19.

RESTAURANTE FRIDA

CALLE JOAQUÍN COSTA, 11.

ASALTO 7

CALLE RECONQUISTA, 12.

BAR - CAFETERÍA PEÑA EL BRABÁN

CALLE CASTILLO, 4.

BAR EL GATO

CALLE ASALTO, 5.

CAFÉ BAR DEL TIBET

CALLE ANDRÉS GIMENEZ SOLER, 5.

LA NUGA ZARAGOZA

CALLE LACARRA DE MIGUEL, 29.

TABERNA L' AUTENTIKA

CAMINO DE LAS TORRES, 15.

LA TASQUILLA

CALLE IBÓN DE PLAN, 26.

PIEDRAS BLANCAS

CALLE ANTONIO AGUSTÍN, 20-22.



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA



CAFESYBARES.COM

ZARAGOZA

PATRIMONIO MUNDIAL



ZARAGOZA
*LA CIUDAD DONDE
TODO SUCEDE*



Más información
*Arquitectura Mudéjar:
Patrimonio Mundial*



Zaragoza
AYUNTAMIENTO

ARAGÓN
EL LUGAR
PARA VIVIRLO

TODO



turismo
sostenible

