

CAFÉS & BARES

Nº358

ZARAGOZA & PROVINCIA

VERANO 2026

Nueva temporada

**VERANO 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



DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA

Sumario



EN PORTADA. «FRITADA DE YAYA TRINI» DE BAR AMBLAS
MENCIÓN Y PREMIO POR LA REVISTA TAPAS MAGAZINE
EN LA CATEGORÍA DE "LOS CLÁSICOS" DE SIEMPRE.

plato principal.

- 04** Luis Francisco Biendicho.
Consejero de Medio
Ambiente y Turismo del
Gobierno de Aragón.

entrevista.

- 06** Javier Lorente.
Presidente de la Comarca
del Aranda

algo de historia.

- 08** El Portal Asturiano

entrevista.

- 10** PIC-NIC.

ruta de bares.

- 12** Ruta de Bares por
Aragonia-Romareda.

con sabor propio.

- 18** Receta de "Fritada de
Yaya Trini". Bar Amblas

Zaragoza turismo.

- 20** II Feria Internacional
de la Garnacha.

Turismo Aragón.

- 22** Aragón celebra su esencia

gastro noticias

- 24** Guía Oficial de Tapas de
Zaragoza y Provincia 2026

- 24** La tapa como lenguaje
universal de inclusión y
talento.

- 26** Saborea el Mudéjar, bocado
a bocado.

- 26** Saborea Nuestros Barrios:
La ruta más auténtica

hablamos de café...

- 28** Cafés El Tostadero: Café de
especialidad en hostelería:
¿Moda pasajera o evolución
imparable?

formación

- 30** Final de edición de cursos
para profesionales de la
hostelería.

- 32** Clausura de la edición del
Certificado Profesional de
Nivel II en Servicios de Bar y
Cafetería.

un brindis por...

- 34** Bienvenida a nuestros
nuevos socios.

Editorial



JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES.

El turismo de Zaragoza y su provincia afronta este verano una campaña especialmente relevante. No hablamos únicamente de cifras de ocupación, reservas o visitantes, sino de una oportunidad para reforzar la posición de nuestro territorio como destino cultural, gastronómico, patrimonial y experiencial. Desde la capital hasta nuestras comarcas, cada municipio, cada establecimiento y cada recurso turístico contribuye a construir una oferta diversa, cercana y con personalidad propia.

Las previsiones invitan al optimismo, pero también a la responsabilidad. Zaragoza llega a esta temporada tras años de crecimiento sostenido, con una mayor capacidad para atraer visitantes nacionales e internacionales y con una oferta cada vez más consolidada. A ello se suma el atractivo de una provincia que reúne patrimonio histórico, naturaleza, enoturismo, termalismo, gastronomía, fiestas populares y espacios singulares capaces de enriquecer cualquier estancia.

Este verano, además, contará con un acontecimiento excepcional: el eclipse solar del 12 de agosto. Su impacto puede ir mucho más allá del fenómeno astronómico. La llegada de visitantes, aficionados a la astronomía, medios de comunicación y viajeros atraídos por una experiencia única supone una ocasión extraordinaria para dinamizar la actividad turística, hostelera y comercial. Sería absurdo, incluso para los estándares humanos habituales, desaprovechar un acontecimiento que literalmente pone a Zaragoza y a su provincia bajo una mirada internacional.

Pero una oportunidad de esta dimensión exige planificación. La movilidad, la información al visitante, la seguridad, la coordinación de alojamientos, restaurantes, comercios, guías, oficinas de turismo e instituciones serán claves para que la experiencia sea positiva y deje un retorno real en el territorio. No basta con atraer visitantes: hay que atenderlos bien, distribuir los flujos, prolongar las estancias y conseguir que quienes vengan por el eclipse descubran también todo lo que Zaragoza y su provincia pueden ofrecer antes y después de mirar al cielo.

Nos encontramos ante un verano que puede marcar un punto de inflexión. La campaña turística debe servir para consolidar fortalezas, corregir debilidades y seguir avanzando hacia un modelo más sostenible, profesional y vertebrador. Para ello será imprescindible reforzar la colaboración entre administraciones, asociaciones, empresas y profesionales del sector. Porque el turismo no es solo una actividad económica: es también una herramienta de desarrollo, identidad y futuro para nuestro territorio. ■

EDITA: ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES
DE ZARAGOZA Y PROVINCIA.
T. 976 21 52 41 / CAFESYBARES.COM

REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN:
GRUPO BEANDLIFE S.L.
DEPÓSITO LEGAL: Z-1040/78

Luis Francisco Biendicho

Aragón mira al futuro: los retos del nuevo Consejero de Medio Ambiente y Turismo



Recién incorporado al frente del Departamento de Medio Ambiente y Turismo del Gobierno de Aragón, Luis Francisco Biendicho asume el reto de reforzar la posición de Aragón como uno de los grandes destinos turísticos de interior de España.

Naturaleza, nieve, patrimonio histórico-artístico, gastronomía y mundo rural conforman una oferta diferenciada que permite atraer visitantes durante todo el año y generar oportunidades en el conjunto del territorio.

En esta entrevista, el consejero desgana las líneas estratégicas de su departamento y defiende un modelo turístico basado en la calidad, la desestacionalización, la protección del paisaje y la puesta en valor de los recursos que hacen de Aragón un destino único.

Acaba de asumir la responsabilidad de Medio Ambiente y Turismo. ¿Cuáles serán sus principales prioridades durante esta legislatura?

Nuestra prioridad será la consolidación de Aragón como uno de los grandes destinos turísticos de calidad de España. Tenemos una oferta extraordinaria y todavía un enorme margen de crecimiento. Queremos reforzar tres grandes ejes: la nieve y el turismo de montaña, los espacios naturales y nuestro patrimonio histórico y artístico. Todo ello apostando por un modelo que genere riqueza en nuestros pueblos y valles, ayude a fijar población y evite los problemas de masificación que sufren otros destinos.

¿Qué papel considera que juega la hostelería en la promoción turística y la imagen de Aragón como destino?

La hostelería es la mejor embajadora de

Aragón. Un visitante puede venir atraído por una estación de esquí, por Ordesa o por el Mudéjar, pero vuelve porque se siente bien tratado. Nuestros hoteles, restaurantes, alojamientos rurales y establecimientos hosteleros son fundamentales para transmitir la calidad, la hospitalidad y la autenticidad que distinguen a Aragón. No es casualidad que nuestra región en este momento cuente con galardones de tanto prestigio internacional como el reconocimiento de once de nuestros restaurantes con las correspondientes estrellas Michelin.

Aragón cuenta con una gran diversidad de paisajes y recursos naturales. ¿Cómo se puede impulsar el turismo sin comprometer la conservación del entorno?

Precisamente porque nuestros paisajes son uno de nuestros mayores activos debemos conservarlos, cuidarlos y protegerlos. El turismo depende de nuestra

actitud. Por eso defendemos un modelo que respete las comunidades y la vida rural, preserve los espacios naturales y evite transformaciones radicales que alteren de forma irreversible nuestros paisajes.

La mejor política turística es cuidar lo que ofrecemos y promover el equilibrio entre los distintos elementos y actividades que confluyen en un territorio.

¿Qué medidas contempla el Gobierno de Aragón para reforzar la competitividad de las empresas turísticas y hosteleras?

Debemos facilitar la actividad económica, reducir trabas administrativas y acompañar a las empresas en su crecimiento. El sector turístico aragonés está formado principalmente por autónomos y pequeñas empresas que generan empleo y riqueza a lo largo y ancho de nuestra región. Nuestro objetivo es que dispongan de mejores herramientas para competir y seguir ofreciendo servicios de calidad.

¿Cómo puede contribuir el turismo a fijar población y generar oportunidades en el medio rural aragonés?

El turismo es una de las grandes oportunidades para muchas comarcas aragonesas. Genera empleo, impulsa la actividad económica local y permite que muchas familias puedan desarrollar un proyecto de vida en el territorio. Cada alojamiento rural, cada restaurante, cada balneario, cada empresa de turismo activo o cada actividad vinculada al turismo cinegético contribuye a mantener vivos nuestros pueblos. Además, el turismo genera demanda para agricultores, ganaderos y productores locales, reforzando sectores que son fundamentales para la economía y la identidad de Aragón. El turismo es un factor que sirve para dar arraigo y estabilidad en nuestras comunidades rurales.

La gastronomía es uno de los grandes atractivos de la comunidad. ¿Qué iniciativas se plantean para potenciar el turismo gastronómico?

La gastronomía aragonesa es una de nuestras grandes fortalezas porque nace

directamente de nuestro territorio: son los productos de nuestro campo y nuestra ganadería y son las formas tradicionales de su elaboración y preparación. Queremos seguir impulsando los productos de calidad, las denominaciones de origen, las rutas del vino y el producto de agricultores y ganaderos que mantienen vivo al sector primario. También creemos que la carne de caza y la cocina tradicional vinculada al medio rural tienen un enorme potencial como elemento diferenciador dentro de la oferta gastronómica aragonesa. La mejor gastronomía es la que cuenta la historia de una tierra y de quienes la trabajan cada día.

¿Qué destinos o productos turísticos considera que tienen mayor potencial de crecimiento en Aragón durante los próximos años?

Aragón tiene cinco grandes motores turísticos con enorme capacidad de crecimiento. El primero es la nieve y el esquí, donde contamos con las mejores estaciones de España. El segundo son nuestros espacios naturales, el turismo activo y el termalismo; Aragón es la gran potencia termal española y dispone de una red de balnearios única. El tercero es nuestro patrimonio histórico y artístico, con el Mudéjar, el Románico y los monasterios históricos, nuestras catedrales, basílicas e iglesias, que entroncan con nuestra espiritualidad tradicional. Debemos sumar el turismo gastronómico y el turismo cinegético, dos segmentos con gran capacidad para atraer visitantes durante todo el año y generar actividad económica en el medio rural.

Todo ello ayuda a desestacionalizar la demanda y a distribuir los beneficios del turismo por todo el territorio.

La sostenibilidad es una demanda creciente de los viajeros. ¿Qué acciones se están impulsando para avanzar hacia un modelo turístico más sostenible?

Nosotros hablamos de calidad, de conservación del territorio, de equilibrio y de sentido común. Aragón no necesita crecer a cualquier precio ni reproducir modelos de masificación que han generado problemas en otros lugares. Nuestra apuesta es

«Aragón debe liderar un turismo de calidad, desestacionalizado y ligado a la identidad de nuestro territorio.»

un turismo de calidad, compatible con la preservación del paisaje, de los recursos naturales y de la identidad de nuestros pueblos.

¿Cómo valora la colaboración entre administraciones, sector turístico y tejido empresarial para fortalecer la oferta de Aragón?

Es imprescindible. La Administración puede marcar una dirección y apoyar la promoción, pero quienes hacen posible la experiencia turística son los empresarios, los trabajadores y los profesionales del sector: son nuestras gentes, con nombres y apellidos y una vida, una identidad. La colaboración y el diálogo son fundamentales para aprovechar todas las oportunidades que tiene Aragón.

¿Qué mensaje le gustaría trasladar a los profesionales de la hostelería y el turismo que trabajan cada día para hacer de Aragón un destino de referencia?

Quiero agradecerles su trabajo y su compromiso. Gracias a ellos Aragón es un destino reconocido por su hospitalidad, su autenticidad y su calidad. Desde el Gobierno de Aragón vamos a hacer labor para que el turismo continúe siendo una fuente de prosperidad para nuestros pueblos, nuestras empresas y nuestras familias. Tenemos un enorme potencial y estamos convencidos de que los mejores años del turismo aragonés están todavía por llegar. ■

Javier Lorente

«La hostelería es una de las grandes embajadoras de la Comarca del Aranda»



La Comarca del Aranda continúa trabajando para fortalecer su atractivo turístico y dinamizar su tejido empresarial. En este objetivo, la hostelería desempeña un papel fundamental como motor económico, espacio de encuentro social y escaparate de los productos y tradiciones del territorio.

Hablamos con **Javier Lorente, presidente de la Comarca del Aranda**, sobre los retos y oportunidades de la comarca, el potencial de su oferta gastronómica y la importancia de iniciativas capaces de dar visibilidad a los establecimientos locales, como los concursos y rutas de tapas que contribuyen a atraer visitantes y generar actividad económica.

¿Cuáles son actualmente las principales líneas de trabajo y objetivos de la Comarca del Aranda?

En la actualidad la Comarca del Aranda, está terminando de desarrollar el Plan Ordinario de Sostenibilidad Turística, que se inició en el año 2020 y que este año se tiene que quedar concluido. Es un plan que servirá para dar un importante impulso a la Comarca y que abarca una serie de acciones enfocadas a potenciar el turismo.

La Comarca del Aranda cuenta con una identidad muy marcada. ¿Qué atractivos destacaría para quienes todavía no conocen este territorio?

Cerca de la A-2 o de la parada del Ave en Calatayud se sitúan los dos valles que forman la Comarca del Aranda, con características muy diferentes: el del Isuela más agreste y despoblado y el del Aranda, más industrial y poblado. Illueca es cuna del único Papa Aragonés, Benedicto XIII (el Papa Luna) y uno de los personajes más ilustres de Aragón, sus castillos y la buena conservación de alguno de ellos, junto con el potente yacimiento celtíbero de Aratís, famoso por la recuperación de los cascos y de más de 9000 piezas que expoliaron y sin olvidar los importantes hallazgos paleontológicos que se han encontrado, hace que esta zona despierte un gran interés en el visitante.

¿Qué papel desempeñan la hostelería y la restauración en el desarrollo económico y turístico de la comarca?

La hostelería en su sentido más amplio, hace que tome una gran importancia, puesto que para muchos pueblos son mucho más que simples bares o establecimientos, ya que son lugares de encuentro de sus vecinos y donde pasar un buen rato, frente a algunas delicatessen y un buen vino de la tierra, acompañados por las personas de siempre.

¿Cómo valora la evolución del sector hostelero en los últimos años y cuáles son sus principales desafíos?

Como ha ocurrido con muchas de las actividades, se han tenido que ir adaptando a la nueva realidad, que a diferencia de antes en el que muchas personas después de comer y antes de ir al trabajo se juntaban para jugar a las cartas y después del trabajo, también hacían más vida social en los bares, ahora con el encarecimiento de la vida y el cambio de costumbres hace que la gente no vaya con la misma frecuencia a los bares.

El desafío seguramente sea el adaptarse a los nuevos tiempos y buscar gente que sea emprendedora y personas que quieran trabajar en la hostelería con la implicación que esto supone y que coincide que cuando otros están de fiesta, la hostelería más trabajo acumula. Esto no significa, como he comentado antes, que hayan perdido esa esencia de lugar de encuentro.

La gastronomía se ha convertido en un importante reclamo turístico. ¿Qué potencial tiene la cocina local como herramienta de promoción del territorio?

Es cierto que en muchas ocasiones, las salidas a otros lugares, están condicionadas por los productos que nos ofrecen y que cada día más, nos encontramos con un turismo gastronómico, que no le importa desplazarse a determinados lugares o pagar una cierta cantidad, si al final la experiencia ha merecido la pena, por ello tenemos algunos establecimientos en la zona que se han convertido en un referente por el producto que ofrecen. Entre algunos de ellos podríamos destacar los más longevos, como es la “Fonda de la Esther” en Tierga o el “Sport y Tapas” en Brea de Aragón o el “Repique” y la “Maite” en Illueca.

Usted y algunos alcaldes han mostrado interés en fomentar el asociacionismo y la participación de los establecimientos del Aranda en el Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia ¿Qué beneficios cree que puede tener para los negocios del territorio

pertenecer a una Asociación como Cafés y Bares y qué mensaje les trasladaría para animarlos a participar en las iniciativas gastronómicas que promueven?

Creo que se tiene que fomentar el asociacionismo, ya que es una buena forma de estar conectado con otros establecimientos y de esta forma conocer de primera mano lo que hacen otros establecimientos y poder adquirir nuevas ideas. Además de la visibilidad que se adquiere y el abanico de posibilidades que se abren a la hora de poder captar otro tipo de público.

Considera que la colaboración entre administraciones, asociaciones y empresarios es clave para impulsar la actividad económica y turística de la comarca?

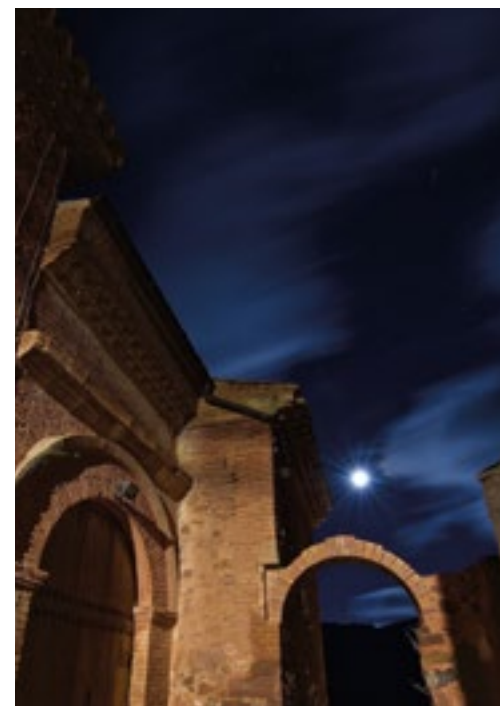
Me parece que es esencial y que es la única manera de crecer y de dar sentido y estabilidad a todo lo que se puede hacer en referencia con este sector y que en algunos casos es el principal y único dinamizador económico para muchos pueblos. *“Si quieres ir rápido, ves solo, pero si quieres llegar lejos, hazlo en equipo”.*

¿Qué proyectos o acciones contempla la Comarca del Aranda para seguir apoyando al sector hostelero en los próximos años?

La Comarca del Aranda, como institución, tiene que tener un papel de acompañamiento al sector por la gran labor que desempeñan y el servicio que prestan a los propios y a los visitantes. Le tiene que ayudar a que el sector se mantenga vivo y ayudarle a dar la mayor difusión posible y sobre todo con el apoyo de los ayuntamientos que al fin y al cabo es la institución más próxima a sus vecinos.

Para finalizar, ¿cómo imagina la Comarca del Aranda dentro de cinco años y qué papel le gustaría que desempeñara la hostelería en ese futuro?

Cada vez más existe un turismo creciente de interior y que no sólo busca



sol y playa, sino que busca otro tipo de experiencias más inmersivas en el que la hostelería es uno de los protagonistas principales y que consigue que la experiencia sea un éxito o un fracaso.

Me gustaría que dentro de cinco años se aumentara el número de establecimientos en la mayoría de los pueblos, porque exista una población que se asiente en el territorio, como pueden ser personas que se jubilen y decidan pasar largas temporadas en sus lugares de origen, aprovechando todas las ventajas que el mundo rural les ofrece con respecto a las ciudades. Estamos en una zona privilegiada geográficamente, pues a tan solo 20 ó 30 minutos tenemos una de las principales vías de España, como es la A-2 o la localidad de Calatayud, con parada de AVE. Ofreciendo un abanico muy importante de posibilidades a la hora de poder desplazarnos a cualquier destino.

La Comarca del Aranda, es una gran desconocida para muchas personas, que cuando la visitan les sorprende gratamente por la variedad de experiencias que se pueden realizar y sobre todo porque es una de las zonas de la provincia de Zaragoza con el “Destino Turístico Starlight” desde agosto del 2022. ■



Portal Asturiano

El legado continúa

En el año de su 50 aniversario, Manolo González se despidе de la primera línea para ceder el testigo a su hijo Tino. La historia de una familia que ha convertido un restaurante en parte de la memoria gastronómica de Zaragoza.

Hay aniversarios que celebran una trayectoria. Y hay otros que marcan el comienzo de una nueva etapa. El **Portal Asturiano** vive este año uno de esos momentos excepcionales. Mientras el restaurante celebra su 50 aniversario como uno de los grandes referentes de la hostelería zaragozana, Manolo González se prepara para dar un paso al lado y ceder el testigo a la siguiente generación. Al frente quedará su hijo, Tino González, que lleva años formando parte del proyecto familiar y que asume ahora la responsabilidad de escribir el próximo capítulo de una historia que comenzó hace medio siglo.

Pocas veces un relevo empresarial encierra tanto simbolismo. Porque hablar del Portal Asturiano es hablar de una familia, de una forma de entender la restauración y de un establecimiento que ha acompañado a varias generaciones de zaragozanos alrededor de una mesa.

Todo comenzó en 1976, cuando Arsenio y Olga González, profundamente vinculados al mundo de la hostelería, decidieron abrir en Zaragoza un restaurante inspirado en las raíces asturianas de la familia. Lo que nació como un proyecto cargado de ilusión acabaría convirtiéndose en una de las direcciones imprescindibles para quienes buscan la autenticidad de la cocina tradicional del norte.

Por entonces, Manolo González parecía destinado a otro camino. Exfutbolista, funcionario del Estado tras superar unas exigentes oposiciones y residente en Madrid, recibió junto a Azucena —su compañera de vida y pieza fundamental en toda esta aventura— la propuesta de hacerse cargo del negocio familiar. Aceptaron. Y lo hicieron sin imaginar que aquella decisión marcaría los siguientes cincuenta años de sus vidas.

Durante todo este tiempo, el Portal Asturiano ha evolucionado al ritmo de la ciudad sin perder nunca su esencia. Ha visto cambiar modas, tendencias gastronómicas y hábitos de con-

sumo, pero ha permanecido fiel a los valores que lo han convertido en una referencia: trabajo, honestidad, cercanía y respeto absoluto por el producto.

«No hay secretos», suele decir Manolo cuando le preguntan por la longevidad del negocio. Quizá porque la respuesta siempre ha estado delante de los ojos de todos: una dedicación constante y una forma de recibir a los clientes que convierte cada visita en algo más que una comida.

Esa cultura de la hospitalidad es precisamente la que ha aprendido Tino González desde niño. Creció entre mesas, conversaciones de sobremesa y el ritmo cotidiano de un restaurante familiar. Con el paso de los años, su incorporación al negocio fue tan natural como inevitable. Hoy representa la continuidad de una casa que forma parte de la memoria gastronómica de Zaragoza.

«El reto no es cambiar lo que funciona, sino conservar aquello que ha hecho grande al Portal Asturiano y seguir adaptándolo a los nuevos tiempos», podría resumirse en la filosofía de esta nueva etapa.

Porque si algo caracteriza a los negocios familiares que sobreviven durante décadas es su capacidad para evolucionar sin renunciar a sus raíces.

Y las raíces del Portal Asturiano siguen estando profundamente ligadas a Asturias.

La fabada continúa siendo el plato más emblemático de la casa y el mejor punto de partida para entender su identidad gastronómica. A ella se suman clásicos que han acompañado al restaurante durante décadas: el cachopo elaborado al estilo tradicional, la merluza de anzuelo, las almejas a la sartén, los choricinos a la sidra, el lomo de bacalao al horno o el entrecot al queso Cabrales.

La experiencia se completa con una cuidada selección de quesos asturianos —Cabrales, Gamonéu, Afuega'l Pitu o La Peral—, el imprescindible arroz con leche casero y una carta de vinos y sidras que mantiene intacto el espíritu del norte.



Junto a la familia González, nombres como Antonio Martínez, referente histórico de la sala y parte esencial del alma del restaurante, han contribuido a construir una identidad basada en la profesionalidad y el trato cercano.

Por eso, cuando se habla del Portal Asturiano, resulta difícil referirse únicamente a un restaurante.

Es una historia de esfuerzo compartido, de clientes que han terminado convirtiéndose en amigos y de varias generaciones que han encontrado aquí un lugar donde celebrar la vida.

Ahora, coincidiendo con su 50 aniversario, esa historia abre una nueva página. Manolo observa con la satisfacción de quien ha dedicado toda una vida a un proyecto que seguirá adelante. Tino recoge el testigo con el compromiso de preservar un legado que trasciende lo gastronómico.

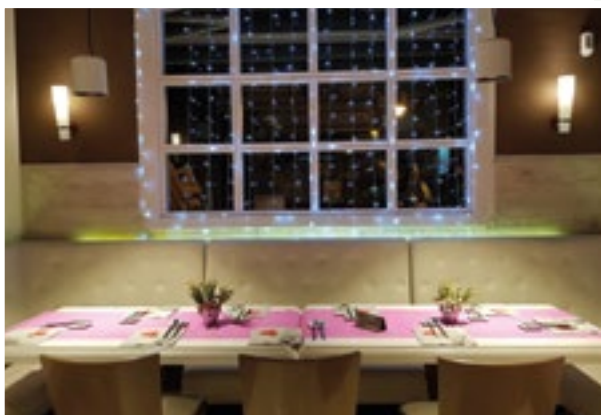
Y mientras las botellas de sidra siguen escanciándose y las fabadas continúan llegando humeantes a las mesas, el **Portal Asturiano** demuestra que las mejores historias no son las que terminan, sino las que saben continuar. ■

PORTAL ASTURIANO

Paseo Fernando El Católico, 17, 50006, Zaragoza
Tel. 976 35 19 30
www.elportalasturiano.com

PIC NIC

El arte de convertir un bar en un lugar al que siempre apetece volver.



Cercanía, producto y una forma de entender la hostelería basada en los pequeños detalles. Conversamos con los responsables de PIC NIC sobre su día a día, sus especialidades y la evolución de la gastronomía zaragozana.

Hay establecimientos que trascienden la idea de un simple bar o cafetería. Son lugares donde se construyen rutinas, encuentros y recuerdos. **PIC NIC** forma parte de esa categoría de espacios que han sabido encontrar su lugar en el tejido hostelero zaragozano gracias a una combinación de cercanía, constancia y pasión por el servicio. Hablamos con sus responsables sobre la realidad de la hostelería actual, las claves para conectar con el cliente y aquello que convierte una visita en una experiencia para repetir.

Después de una década, ¿qué es lo que más os sigue ilusionando cada día al levantar la persiana?

Lo que más nos ilusiona sigue siendo la gente. Ver cómo entran clientes que llevan años viniendo, conocer a nuevos usuarios y sentir que formamos parte de su día a día.

En una ciudad con una oferta hostelera tan amplia como Zaragoza, ¿qué creéis que hace especial a Pic Nic?

Creemos que la cercanía. Nos gusta que quien entre se sienta cómodo desde el primer momento. Apostamos por un trato personal y por la calidad constante. No buscamos ser el lugar más llamativo, sino uno de esos sitios a los que siempre apetece volver.

Si alguien entrara por primera vez al local, ¿qué plato, tapa o especialidad le recomendaríais para entender vuestra esencia?

Por supuesto, le recomendaríamos probar alguna de nuestras

«En tiempos de cambios constantes, hay negocios que encuentran su fortaleza en algo tan sencillo como hacer sentir bien a quien cruza la puerta. PIC NIC es uno de ellos.»

tapas más representativas como, por ejemplo, nuestro “Currito” y “Rondeño”, o la premiada “Paulita”. También, cualquiera de nuestras raciones o platos de cuchara tradicional, todos ellos hechos en el acto y con productos frescos y de calidad.

La hostelería es un negocio de personas, ¿qué importancia tiene la relación con los clientes en vuestro día a día?

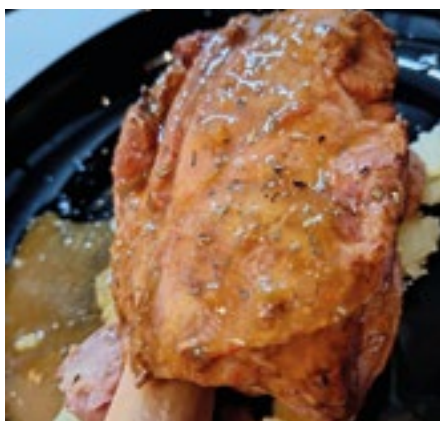
Es fundamental. Un cliente no solo viene a consumir, también busca sentirse bien atendido. Intentamos conocer a quienes nos visitan, recordar sus gustos y ofrecer un trato cercano y auténtico. Esa relación de confianza es uno de nuestros mayores valores.

¿Cómo ha cambiado el perfil del consumidor en estos últimos años y cómo os habéis adaptado a esas nuevas demandas?

Hoy el cliente está más informado, valora la calidad, la rapidez y también la experiencia. Nosotros nos hemos adaptado mejorando continuamente nuestra oferta y manteniendo un equilibrio entre tradición y nuevos tiempos.

Detrás de cualquier negocio consolidado hay una filosofía. ¿Cuál diríais que es vuestra manera de entender la hostelería?

Para nosotros la hostelería consiste en ofrecer un buen producto, pero también en crear un espacio donde los clientes disfruten, compartan momentos y quieran regresar.



Zaragoza vive un gran momento gastronómico, ¿qué destacaríais de la evolución que ha experimentado la ciudad en los últimos años?

Destacaríamos la profesionalización del sector, la creatividad de muchos establecimientos y la apuesta por el producto local. Zaragoza ha sabido evolucionar manteniendo su identidad y eso la convierte en una ciudad muy atractiva gastronómicamente.

¿Qué valor tienen hoy los bares y cafeterías de barrio en una sociedad cada vez más acelerada y digital?

Tienen más valor que nunca. Son lugares de encuentro, conversación y cercanía, fuera de un mundo de pantallas, teletrabajo y apps de delivery.



¿Cuál es el mayor aprendizaje que os ha dejado vuestra experiencia como empresarios hosteleros?

Que la constancia y la capacidad de adaptación son esenciales. También, hemos aprendido que los pequeños detalles marcan la diferencia y que el éxito se construye día a día.

Si tuvierais que definir Pic Nic con 3 palabras, ¿Cuáles serían y por qué?

Cercanía, calidad y confianza. Cercanía por nuestra forma de tratar a las personas, calidad por el compromiso con lo que ofrecemos y confianza porque es lo que nos han demostrado nuestros clientes durante todos estos años.

Para terminar... ¿Qué os gustaría que sintiera un cliente al salir del Pic Nic después de una comida, un café o un encuentro con amigos?

Nos gustaría que haya disfrutado de la experiencia, que se haya sentido como en casa y que, al salir por la puerta, piense: “¡Volveré!”. ■

PIC-NIC

C/ Laguna de Rins, 10, 50005, Zaragoza
Tel. 976 210 402
Instagram: @picnic_zaragoza

Ruta de bares por... Aragonia-Romareda:

La ruta más sofisticada para tapear, brindar y dejarse ver en Zaragoza

Entre terrazas urbanas, restaurantes de autor y bares con personalidad propia, la zona de Aragonia-Romareda se ha consolidado como uno de los grandes puntos de encuentro gastronómicos de Zaragoza.

Un paseo donde conviven la tradición aragonesa, los sabores del norte, las propuestas más cosmopolitas y esos locales imprescindibles que forman parte de la vida social del barrio. Desde el aperitivo de media mañana hasta las últimas copas de la noche, esta ruta invita a descubrir una colección de establecimientos que han convertido la gastronomía en toda una experiencia.

Un recorrido para disfrutar sin prisas, brindar entre amigos y redescubrir uno de los rincones con más estilo de la ciudad.



LA SANTOÑESA

ESTE AÑO LA SANTOÑESA CELEBRA UNA DÉCADA FORMANDO PARTE DE LA VIDA GASTRONÓMICA DE ARAGONIA-ROMAREDA.

Un espacio acogedor que ha sabido diferenciarse gracias a una propuesta basada en el producto y el sabor auténtico del norte. Su carta reúne una cuidada selección de tapas, ibéricos, quesos de Aragón, Asturias y Cantabria, además de bocadillos, tostadas, patés artesanos y una interesante variedad de vinagrillos selectos.

Sin embargo, su gran seña de identidad son los productos llegados de Santoña, especialmente sus reconocidas anchoas, auténticas protagonistas de la casa y uno de los productos más demandados por sus clientes. Todo ello acompañado por una buena selección de cervezas y una amplia terraza que invita a disfrutar del aperitivo o del tardeo en cualquier época del año.

Un rincón con esencia nortea que se ha ganado un lugar propio en el corazón del barrio. ■

AVENIDA JUAN CARLOS I, 45-47, ZARAGOZA / TEL: 608 554 614





NATIVO DONDE LA BRASA MANDA

EN EL CORAZÓN DE LA ZONA DE ROMAREDA, A POCOS PASOS DEL ESTADIO, Nativo lleva desde julio de 2017 defendiendo una idea tan sencilla como difícil de sostener: que la cocina de fuego no admite trampas. Tercer restaurante del zaragozano Grupo Tándem, este local ha hecho de la brasa su seña de identidad y de la honestidad del producto su única norma. Aquí no hay artificios que disimulen una materia prima mediocre; el fuego, como se dice en la casa, es un juez implacable que solo premia la excelencia y el mimo en cada elaboración.

Quien entra encuentra una carta que ha sabido evolucionar sin renunciar a su esencia. Conviven los clásicos que dieron nombre al sitio —el chuletón madurado cuarenta y cinco días, los caracoles a la llauma o el aguacate a la brasa— con creaciones más recientes, como los chipirones afogaos, ese guiño al Cantábrico interpretado desde Aragón, o el Morloncho, plato contundente heredado del kiosco del grupo que ha terminado encontrando aquí su sitio.

Mención aparte merece el cachopo, presente en la casa desde el primer día y convertido con los años en una de sus banderas. Tan arraigado está que en verano alcanza su propio festival: Las Cachopadas, que este año se celebran en julio, agosto y septiembre y reúnen versiones temáticas capaces de viajar por distintas geografías sin moverse de la mesa. Es la prueba de que un plato, cuando se trabaja con respeto y constancia, puede llegar a ser un acontecimiento.

La propuesta se completa con una bodega que mira al territorio, con referencias de las denominaciones de origen aragonesas y un vino propio elaborado con viñas viejas de la D.O. Cariñena. A mediodía, entre semana, su menú ejecutivo ofrece una versión más casera y cotidiana de esa misma filosofía. En una ruta gastronómica por la zona, Nativo es de esas paradas que explican, mejor que ninguna otra, por qué el fuego bien entendido sigue siendo el mejor relato que puede contar una cocina. ■



AVENIDA JUAN CARLOS I, 41, ZARAGOZA / TEL: 876 643 439



PÁJAROS EN LA CABEZA

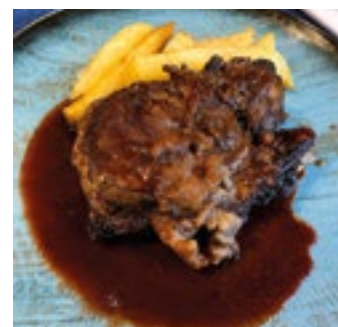
COCINA CON ALMA. EL SABOR DE LAS PEQUEÑAS PAUSAS

EN EL CORAZÓN DE ZARAGOZA, DESDE 2014, PÁJAROS EN LA CABEZA ha ido construyendo su propia identidad: la de un espacio donde la cocina casera, el trato cercano y la calidad diaria se encuentran con una visión contemporánea de la hostelería. Hace dos años, una nueva gestión tomó el relevo con una idea clara: respetar la esencia original del proyecto y elevarla, afinando cada detalle para ofrecer una experiencia más actual, más cuidada y más coherente con los nuevos hábitos de consumo, sin renunciar a lo más importante: todo se elabora en el día.

Abrir sus puertas a las 06:00 de la mañana no es solo una cuestión de horario, sino una declaración de intenciones. En una ciudad que despierta temprano, Pájaros en la Cabeza se ha consolidado como uno de los primeros refugios del día: un lugar donde el primer café tiene calma, donde el desayuno no es prisa sino pausa, y donde también encuentra mesa quien termina su jornada cuando otros empiezan la suya. Hasta las 20:00, el espacio acompaña distintos ritmos de vida con la misma constancia.

La propuesta gastronómica gira en torno a dos pilares: los desayunos y el menú diario. En la primera parte del día, la carta se despliega con naturalidad y amplitud: cafés con múltiples variedades de leche, zumo natural recién exprimido, tortillas en distintas versiones, repostería elaborada a diario, tostadas de hogaza y minis, además de opciones más ligeras como huevos revueltos con tomate o tostadas de aguacate. Una cocina sencilla en apariencia, pero cuidada en cada detalle.

A mediodía, el menú diario —con un precio de 16,90 € entre semana y 27 € en fines de semana y festivos— mantiene viva la tradición de la cocina casera bien entendida: platos de verdura, ensaladas frescas y un plato de cuchara que recupera esa memoria gastronómica cada vez menos frecuente. Los segundos alternan pescado y elaboraciones a la brasa, reforzando un equilibrio entre tradición y producto. La clave está en una ecuación que el local ha sabido dominar: calidad, cantidad y precio en perfecta sintonía.



Más allá de la cocina, Pájaros en la Cabeza también es un proyecto con propósito. Desde sus inicios mantiene en su equipo a dos trabajadoras con síndrome de Down, integradas plenamente en el día a día del servicio. Una apuesta por la inclusión real, donde el trabajo se entiende como una forma de dignidad, pertenencia y crecimiento compartido.

El espacio también se ha consolidado como referente en comidas de grupo, gracias a su capacidad para acoger hasta 40 personas en un mismo salón y 70 en total entre sus dos espacios. Empresas, equipos médicos, asociaciones o celebraciones familiares encuentran aquí un entorno versátil, cómodo y preparado para encuentros donde la gastronomía acompaña lo importante: la conversación y la conexión.

Pájaros en la Cabeza no es solo un restaurante. Es un lugar donde lo cotidiano se eleva sin artificio, donde la cocina casera encuentra una nueva lectura contemporánea, y donde cada servicio reafirma una idea sencilla pero poderosa: hacer que la gente se sienta como en casa. ■

AVENIDA JUAN PABLO II, 42-44, ZARAGOZA / TEL: 976 958 466

¡QUÉ BIEN SIENTA!



1900
AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS

**TU AMBAR
DE SIEMPRE,
CON LIMÓN**



Ambar recomienda un consumo responsable.



El Ambigú

EL FORO Y EL AMBIGÚ

DOS CONCEPTOS CON IDENTIDAD PROPIA QUE DINAMIZAN LA PLAZA DE LA ROMAREDA

EN EL CORAZÓN DEL DISTRITO DE LA ROMAREDA, JUSTO ENFRENTA DEL AUDITORIO DE ZARAGOZA, la calle Eduardo Ibarra, 4 se ha consolidado como un punto de encuentro imprescindible para los amantes de la buena mesa. Allí conviven dos establecimientos con un espíritu diferenciado pero un objetivo común: hacer grande la hostelería de nuestra ciudad a través de la calidad, el servicio y el compromiso con el cliente.

Hablamos de **El Foro** y **El Ambigú**, dos espacios que demuestran la versatilidad de nuestro sector.

EL FORO: Elegancia en la mesa a través de su carta y sus menús cerrados.

El Foro, representa la madurez y la elegancia de la cocina mediterránea. Con unas instalaciones idóneas para albergar eventos familiares y corporativos, este establecimiento destaca por ofrecer una propuesta estructurada que se adapta tanto a las comidas diarias como a cualquier tipo de celebración.

La identidad de su cocina se refleja con claridad en su selecta carta. Para quienes buscan una fórmula ágil pero distinguida, el restaurante dispone de un Menú de Temporada confeccionado para ensalzar los mejores ingredientes de cada estación del año de manera equilibrada, diseñado para disfrutar de una comida pausada en un ambiente idílico.

EL AMBIGÚ: Cocina urbana, ritmo y el mejor "Paquito".

Mismo edificio, pero diferente salón, El Ambigú rompe moldes con una apuesta mucho más canalla, fresca y juvenil. Este gastrobar es el lugar idóneo para el picoteo informal y las celebraciones grupales, gracias a una carta divertida en la que destacan sus palomitas gamberras y sus icónicas milanesas XXL pensadas para compartir. El establecimiento ha sabido



El Foro

llevar el producto aragonés a la vanguardia, logrando un gran reconocimiento en el sector gracias a su "*Manjar de Ternasco*", galardonado como el mejor Paquito de Ternasco de Aragón I.G.P. de la provincia. Además, las noches de los fines de semana el local eleva la experiencia de ocio en el barrio incorporando sesiones de DJ en directo y una cuidada coctelería.

Detrás del éxito y su propuesta gastronómica se encuentra un equipo con muchos años de experiencia, el cual aporta alma y maestría a cada plato y al servicio en sala:

Pedro Antonio Martín es un reconocido chef, galardonado con una larga lista de premios.

Daniel Fernández trabaja codo con codo en los fogones junto a Pedro, aportando dinamismo y soporte clave para ejecutar con precisión la propuesta culinaria del establecimiento y Antonio Tejero es el encargado de dirigir la sala liderando el servicio al cliente con maestría para que la experiencia gastronómica sea impecable desde que el comensal se sienta a la mesa.

Este consolidado trío combina a la perfección el trabajo creativo de la cocina con la atención al detalle en el comedor, logrando el equilibrio que define la identidad del restaurante.

Compromiso con el sector

Tanto El Foro como El Ambigú forman parte activa de la gran familia de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia. Ambos representan a la perfección ese equilibrio tan nuestro entre la defensa de la cocina tradicional de producto y la constante innovación en los formatos de restauración y ocio. Dos formas de entender la barra y la mesa que conviven pared con pared, sumando atractivo hostelero a uno de los entornos más dinámicos de Zaragoza. ■

PLAZA EDUARDO IBARRA, 4, ZARAGOZA / TEL: 976 569 611

Brindamos por
más años juntos.



Real Magic®

RECETA DE:

FRITADA DE YAYA TRINI

MENCIÓN Y PREMIO POR LA REVISTA TAPAS MAGAZINE
EN LA CATEGORÍA DE "LOS CLÁSICOS" DE SIEMPRE

Siempre recordamos a nuestra querida Yaya Trini, en las tardes de verano cortando y preparando los ingredientes de esta fritada, para nosotros es un plato que recuerda a verano, y a su amor infinito.

Esperamos que la disfrutéis tanto como nosotros.

INGREDIENTES

- 1 CALABACÍN
- 2 PATATAS MEDIANAS
- 2 PIMIENTOS VERDES
- 1 TOMATE MADURO
- 1 PIMIENTO ROJO
- 4 PIEZAS DE BACALAO DESALADO
- 1 CEBOLLA

PREPARACIÓN

- 1| Lavar y cortar todos los vegetales en trozos de bocado, pelar el tomate y trocearlo.
- 2| Poner aceite de oliva en una sartén. Lo ideal si se dispone de ella sería en una tartera de barro, añadir las verduras en el siguiente orden: pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, cebolla y tomate. Salpimentar al gusto.
- 3| Cocinar a fuego muy lento, removiendo a menudo.
- 4| Freír en otra sartén con abundante aceite las patatas cortadas finas.
- 5| Cuando falten pocos minutos para finalizar la cocción de las verduras, en esta misma sartén añadir las piezas de bacalao y tapar para que se cocinen.

EMPLATADO

En un plato plano amplio, disponer las patatas fritas como base del plato, sobre las patatas servir las verduras pochadas. Por último, finalizar con las piezas de bacalao coronando el plato.

Sugerencia: se puede convertir en un plato vegetariano sustituyendo el bacalao por un par de huevos fritos.



Ana María Blasco Gracia

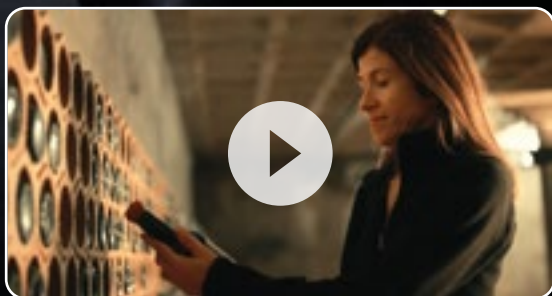
Para degustar esta receta y otras especialidades:

BAR AMBLAS

C/ Caspe, 61.

ANAYÓN

Artesanía en cada gota.
Carácter en cada copa.



Escanea & Disfruta

La II Feria Internacional de la Garnacha

Consolida su éxito con cerca de 70.000 visitantes

La II Feria Internacional de la Garnacha y la Gastronomía Sostenible ha cerrado sus puertas en Zaragoza confirmando el crecimiento de un evento que se afianza como una de las grandes citas enogastronómicas de la ciudad

Durante cuatro jornadas, cerca de 70.000 personas han pasado por la Arboleda de Macanaz, una cifra que supone un incremento del 70% respecto a la primera edición, celebrada el pasado año.

Los buenos resultados también se han reflejado en el ámbito comercial. Las bodegas participantes han triplicado la facturación registrada en 2025, evidenciando el creciente interés del público por la garnacha y por la oferta vitivinícola aragonesa.

La feria ha reunido a 22 bodegas pertenecientes a las denominaciones de origen **Campo de Borja**, **Cariñena** y **Calatayud**, junto a otras referencias aragonesas como **D.O. Somontano**, **Vinos de la Tierra** y **D.O. Pago Aylés**. Como región invitada, **Vinos de Madrid** ha contribuido a reforzar el intercambio y la promoción entre diferentes territorios productores.



Uno de los aspectos más destacados de esta segunda edición ha sido el aumento de visitantes procedentes de fuera de Aragón. Además de asistentes llegados desde distintas comunidades autónomas, la organización ha constatado una mayor presencia de turistas internacionales, especialmente de Francia, Alemania y Países Bajos, consolidando el atractivo de Zaragoza como destino enoturístico.

Junto al Jardín de la Garnacha, el programa de actividades ha incluido degustaciones, catas, actuaciones musicales y los Encuentros de Excelencia e Inspiración, un foro que ha reunido a destacados profesionales de ámbitos como la arquitectura, la empresa y el diseño vinculados al mundo del vino. Entre los participantes figuraron el arquitecto japonés Shigeru Ban, Premio Pritzker de Arquitectura 2014; Marta Thorne, directora ejecutiva del Premio Pritzker y decana del IE School of Architecture; y el diseñador chileno Jerónimo Pérez.

La hostelería zaragozana también ha desempeñado un papel protagonista gracias a **GastroGarnacha**, iniciativa impulsada en colaboración con **Cafés y Bares y Horeca**, que ha llevado la experiencia gastronómica vinculada a la feria a bares y restaurantes de la ciudad. Esta propuesta ha permitido ampliar el alcance del evento más allá del recinto ferial, favoreciendo la participación del tejido hostelero local y reforzando el impacto económico de la cita.



La alcaldesa de Zaragoza, Natalia Chueca, ha valorado muy positivamente los resultados obtenidos y ha destacado que la elevada participación confirma la capacidad de la ciudad para organizar eventos de gran formato con una importante repercusión turística y económica. Asimismo, ha agradecido la implicación de las denominaciones de origen, las bodegas participantes y el conjunto de visitantes.

La regidora ha subrayado que iniciativas como esta contribuyen a fortalecer el posicionamiento de Zaragoza como destino gastronómico y enoturístico, en línea con proyectos estratégicos como Zaragoza Capital Mundial de la Garnacha y su aspiración vinculada a la gastronomía dentro de la red de Ciudades Creativas de la UNESCO.

Tras el éxito alcanzado, el Ayuntamiento ya trabaja en la tercera edición de una feria que, en apenas dos años, se ha convertido en una de las grandes plataformas de promoción de la garnacha, la gastronomía y la hostelería aragonesa. ■



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

Whatsapp: 606 655 107
 Teléfono turístico: 976 201 200

Aragón celebra su esencia:

Un viaje por las fiestas que dan alma al territorio



Hay destinos que se visitan y otros que se viven. Aragón pertenece a esta segunda categoría. Una tierra donde las celebraciones trascienden el calendario para convertirse en auténticas expresiones de identidad, patrimonio y cultura. Aquí, las fiestas son mucho más que un acontecimiento local: son experiencias que conectan al viajero con la historia, la gastronomía, las tradiciones y el carácter de cada rincón del territorio.

Con más de un centenar de Fiestas de Interés Turístico reconocidas, Aragón atesora uno de los patrimonios festivos más ricos de España. Distinciones de carácter Internacional, Nacional y Autonómico que ponen en valor celebraciones capaces de atraer visitantes por su singularidad, autenticidad y arraigo popular. Junto a ellas, Actividades, Bienes y Espacios de Interés Turístico completan un mapa experiencial que invita a descubrir la comunidad desde una perspectiva diferente: la de sus emociones compartidas.

La diversidad temática de estas celebraciones —que abarcan desde la tradición religiosa y el patrimonio histórico hasta la gastronomía o la cultura popular—, unida a su amplia distribución territorial y a un calendario que se extiende durante todo el año, convierte a las Fiestas de Interés Turístico en uno de los grandes motores de atracción de Aragón. Una propuesta que permite descubrir destinos más allá de las rutas habituales y disfrutar de experiencias auténticas en cualquier estación.

EL VERANO MÁS FESTIVO DE ARAGÓN

Los meses estivales ofrecen algunas de las citas más emblemáticas del calendario aragonés. Celebraciones que transforman pueblos y ciudades en escenarios donde la tradición se vive con intensidad.

En **Teruel**, las **Fiestas del Ángel** constituyen uno de los grandes acontecimientos festivos de la comunidad. Una celebración profundamente arraigada que cada año convierte la ciudad en un punto de encuentro para miles de visitantes.

Pocas imágenes representan mejor el espíritu festivo aragonés que las calles de Huesca teñidas de blanco y verde durante las **Fiestas de San Lorenzo**. Del 9 al 15 de agosto, la capital oscense vive una semana de emoción colectiva, música, cultura y tradición en honor a su patrón.

A finales de agosto, Tarazona protagoniza una de las escenas más singulares y fotogénicas de España. **El Cipotegato**, personaje emblemático de la ciudad, recorre las calles el 27 de agosto mientras vecinos y visitantes participan en una de las tradiciones más originales del panorama festivo nacional.

También el último domingo de agosto, la localidad pirenaica de Ansó recupera la memoria de generaciones enteras durante el **Día del Traje Típico Ansotano**. Una celebración única que

convierte al municipio en una pasarela de patrimonio etnográfico vivo, donde la elegancia de las vestimentas tradicionales narra la historia de un pueblo.

El calendario estival desemboca en septiembre en Graus, donde las **Fiestas del Santo Cristo y San Vicente Ferrer** despliegan algunas de las manifestaciones culturales más representativas del Alto Aragón. Dances, albadas y tradiciones centenarias forman parte de una celebración que mantiene intacta su esencia.

Junto a estas citas de referencia, numerosas localidades aragonesas celebran durante el verano sus propias **Fiestas de Interés Turístico** de ámbito autonómico, ofreciendo al viajero la posibilidad de descubrir el Aragón más auténtico y menos conocido.

GASTRONOMÍA EN CLAVE FESTIVA

La gastronomía es otro de los grandes argumentos para recorrer Aragón a través de sus fiestas. Productos identitarios, recetas tradicionales y cultura alimentaria se convierten en protagonistas de celebraciones que reivindican el sabor del territorio.

Graus vuelve a convertirse en referencia con el **Día de la Longaniza**, celebrado el último sábado de julio. Una fiesta que rinde homenaje a uno de los embutidos más emblemáticos de Aragón y que ha logrado consolidarse como una de las grandes citas gastronómicas del verano. En la provincia de Zaragoza, la localidad de Romanos celebra cada 26 de agosto, dentro de las fiestas en honor a **San Bartolomé**, la tradicional jornada de *"Migas y vino en teja"*, una propuesta que recupera la esencia de la cocina popular y la cultura de compartir alrededor de la mesa.

El mundo del vino encuentra su máxima expresión en la **Fiesta de la Vendimia** de la Denominación de Origen Protegida Cariñena. Coincidiendo con el inicio de la recogida de la uva en los catorce municipios que integran la denominación, esta celebración pone en valor uno de

los grandes patrimonios agroalimentarios de Aragón y una tradición vitivinícola que forma parte de la identidad de la región desde hace siglos.



LA SEMANA SANTA, PATRIMONIO EMOCIONAL DE ARAGÓN

Si existe una manifestación cultural capaz de definir la profundidad de las tradiciones aragonesas, esa es la Semana Santa. El número de localidades distinguidas por la singularidad de sus celebraciones refleja la extraordinaria importancia que estas fechas tienen en el territorio.

La Semana Santa de Zaragoza y la del Bajo Aragón ostentan el reconocimiento de Fiesta de Interés Turístico Internacional, situándose entre las más destacadas de Europa por la espectacularidad de sus procesiones, la fuerza de sus tradiciones y la intensidad emocional de sus actos. A ellas se suman celebraciones reconocidas en numerosos municipios y ciudades de la comunidad: Teruel, Calatayud, Ateca, Torrijo de la Cañada, Huesca, Caspe, Barbastro, Tarazona, Valderrobres, Jaca, Tauste, Sariñena, Ejea de los Caballeros, Used, Pinseque, Rubielos de Mora, Aragón y Fuentes de Ebro, además de las localidades que integran la célebre Ruta del Tambor y el Bombo del Bajo Aragón, entre ellas Alcorisa, Alcañiz, Albalate del Arzobispo, Andorra, Calanda, Híjar, La Puebla de Híjar, Samper de Calanda y Urrea de Gaén.

Durante esos días, el sonido de tambores y bombos, el recogimiento de las procesiones y la belleza de un patrimonio transmitido de generación en generación ofrecen al visitante una experiencia difícil de encontrar en cualquier otro lugar.



UNA INVITACIÓN A DESCUBRIR ARAGÓN

Viajar siguiendo el calendario de las **Fiestas de Interés Turístico** es descubrir el Aragón más genuino. Es asistir a celebraciones centenarias, compartir mesa con productores locales, emocionarse con tradiciones ancestrales y adentrarse en paisajes culturales que siguen formando parte de la vida cotidiana de sus habitantes.

Porque detrás de cada fiesta hay una historia, una comunidad y una forma única de entender el territorio. Y pocas maneras existen tan auténticas de conocer Aragón como hacerlo a través de las celebraciones que, año tras año, continúan dando vida a su extraordinario patrimonio cultural. ■

SI QUIERES MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA TOTALIDAD DE LAS FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO DE ARAGÓN, SUS FECHAS Y CARACTERÍSTICAS, PUEDES VISITAR NUESTRA WEB TURISMODEARAGON.COM



Siete rutas para descubrir Zaragoza a golpe de tapa

La nueva **Guía Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia 2026** reúne a los 153 establecimientos participantes en la XXX edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, consolidando la gastronomía local como uno de los grandes atractivos turísticos del territorio.

Presentada en **ARATUR**, la publicación recoge las tapas ganadoras y las propuestas premiadas en distintas categorías, reflejando la creatividad, calidad e innovación de la hostelería zaragozana. Con un formato de bolsillo y una tirada de 10.000 ejemplares, la guía está pensada tanto para visitantes como para quienes desean redescubrir la ciudad a través de su oferta gastronómica.

Más allá de recopilar tapas, la guía propone siete rutas que recorren el Casco Histórico, el centro y distintos barrios de Zaragoza, además de varios municipios de la provincia. Los mapas incorporan códigos QR que permiten acceder a recorridos interactivos y consultar la oferta completa de cada establecimiento desde el teléfono móvil.

Impulsada por la **Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia**, la publicación reafirma el papel de la gastronomía como motor turístico, cultural y económico, invitando a descubrir Zaragoza a través de sus sabores, sus barras y la hospitalidad de sus establecimientos. ■



La tapa como lenguaje universal de inclusión y talento.

Cafés y Bares de Zaragoza conmemoró el Día Mundial de la Tapa 2026 junto a ATADES con una experiencia gastronómica que puso en valor la formación, la creatividad y el compromiso social alrededor de uno de los grandes símbolos de nuestra cultura culinaria.

El Centro de Formación “Saber de Hostelería” acogió una jornada protagonizada por integrantes de los proyectos Club Includina y Vida Autónoma de ATADES. Los doce participantes, organizados en equipos, elaboraron distintas propuestas en formato tapa utilizando productos locales aragoneses y alimentos de calidad diferenciada.

La actividad contó con la coordinación de dos referentes de la hostelería zaragozana, Víctor Bonilla, chef de Bascho Gastrobar, y Yolanda Amores, cocinera de Envero Gastrowine. Bajo su dirección, los participantes desarrollaron una experiencia culinaria marcada por el aprendizaje, la creatividad y el trabajo en equipo. Las elaboraciones fueron presentadas ante un jurado integrado por representantes institucionales, del sector turístico y de entidades sociales, que pudieron comprobar el entusiasmo, la dedicación y el talento de los participantes.

Más allá de su dimensión gastronómica, la iniciativa destacó el papel de la hostelería como motor de integración y cohesión social. La tapa se convirtió así en una herramienta para visibilizar capacidades, fomentar la autonomía personal y reconocer la labor de las entidades comprometidas con la inclusión.

Con esta celebración, Cafés y Bares de Zaragoza reafirma su apuesta por una hostelería abierta, accesible y comprometida con su entorno. ■

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





Saborear el Mudéjar, bocado a bocado.

La Ruta de la Tapa Mudéjar celebra su sexta edición del 11 al 21 de junio, invitando a zaragozanos y visitantes a descubrir la ciudad a través de una propuesta que une gastronomía, patrimonio y cultura. Impulsada por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia y Zaragoza Turismo, la iniciativa reúne a quince establecimientos del Casco Histórico que ofrecerán tapas inspiradas en el legado mudéjar.

La ruta va más allá de la experiencia gastronómica gracias a un programa cultural organizado por Gozarte, con visitas guiadas y teatralizadas a algunos de los espacios mudéjares más emblemáticos de Zaragoza, además de recorridos dedicados a la historia de las tres culturas que marcaron la ciudad.

El arte también forma parte de la propuesta mediante la colaboración de la Asociación «De vuelta con el cuaderno», cuyos artistas plasmarán en dibujos y acuarelas tanto los recorridos patrimoniales como las creaciones gastronómicas. Además, la Oficina de Turismo acogerá una exposición con obras realizadas en ediciones anteriores.

Como elemento distintivo, las tapas se servirán en piezas artesanales creadas por la ceramista Bárbara Crespo Pinilla, reforzando la unión entre artesanía, patrimonio y gastronomía.

Consolidada como una de las citas más singulares del calendario gastronómico zaragozano, la Ruta de la Tapa Mudéjar propone redescubrir la ciudad a través de sus sabores, su historia y su riqueza cultural. ■



Saborea Nuestros Barrios: La ruta más auténtica para descubrir Zaragoza tapa a tapa.

Saborea Nuestros Barrios se ha consolidado como el concurso gastronómico por distritos más amplio de España, convirtiendo toda Zaragoza en un escaparate del talento hostelero local. Impulsado por el Ayuntamiento de Zaragoza y la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, el certamen promueve el consumo de proximidad y pone en valor la oferta gastronómica de los barrios.

La edición de 2026 se desarrolla en cuatro bloques territoriales. Durante dos fines de semana, los establecimientos participantes ofrecen una tapa exclusiva con bebida incluida por cuatro euros. Tras dos exitosas ediciones, con cerca de 300 establecimientos participantes y más de 54.000 tapas servidas, el concurso se ha convertido en una cita destacada del calendario gastronómico zaragozano.

Las primeras fases, celebradas en abril y mayo, premiaron a establecimientos de distritos como San José, Las Fuentes, Torrero, Rabal-La Jota, Casco Histórico y Valdefierro-Miralbueno, destacando el alto nivel y la diversidad de propuestas gastronómicas de la ciudad.

Más allá de la competición, la iniciativa fomenta el descubrimiento de nuevos locales y refuerza la identidad de cada barrio a través de la gastronomía. Además, los establecimientos finalistas obtienen su inscripción gratuita para representar a su distrito en el Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia. El certamen continuará en junio con los distritos de Universidad, Casablanca, Distrito Sur, Actur, Almozara y Barrios Rurales, y finalizará en septiembre con Centro y Delicias, invitando a seguir descubriendo Zaragoza barrio a barrio y tapa a tapa. ■



CASQUERÍA

IGP TERNASCO DE ARAGÓN



GARANTÍA DE ORIGEN

DISFRUTAR
TAMBIÉN
ESTÁ
GARANTIZADO



Francesco Vera
RESTAURANTE GAMBERRO

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



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural. FEADER



GOBIERNO
DE ARAGON



Café de especialidad en hostelería:



¿Moda pasajera o evolución imparable?

En los últimos años, el concepto de “café de especialidad” ha pasado de ser un término desconocido para muchos hosteleros a convertirse en una de las grandes conversaciones dentro del sector. Pero la pregunta sigue sobre la mesa: ¿estamos ante una tendencia pasajera o ante un cambio profundo en la forma de entender el café en bares y cafeterías?

La respuesta, cada vez más clara, apunta hacia lo segundo: Un cambio en el consumidor.

El cliente ha evolucionado. Ya no solo busca un café rápido y correcto; cada vez valora más la calidad, el origen y la experiencia. Este cambio viene impulsado por varios factores: mayor cultura gastronómica, influencia de redes sociales y la aparición de cafeterías especializadas que han elevado el estándar.

Hoy, muchos consumidores saben diferenciar un café amargo de uno equilibrado, y no dudan en pagar más por una taza que realmente disfruten.

¿Qué es realmente el café de especialidad?

Lejos de ser una etiqueta comercial, el café de especialidad se define por su calidad. Se trata de cafés que han obtenido una puntuación alta en cata (por encima de 80 puntos sobre 100), sin defectos y con perfiles sensoriales definidos.

Pero más allá de la técnica, el café de especialidad implica:

- Trazabilidad del origen.
- Cuidado en el tueste.
- Preparación adecuada en el punto de venta.

Es, en definitiva, una cadena de valor, donde cada detalle cuenta.

El gran mito: “no es para bares tradicionales”.

Uno de los mayores frenos en hostelería es la percepción de que el café de especialidad está reservado para cafeterías modernas o de nicho. Sin embargo, la realidad demuestra lo contrario.

Cada vez más bares tradicionales están incorporando cafés de mayor calidad sin necesidad de transformar completamente su modelo de negocio. No se trata de cambiarlo todo, sino de mejorar lo que ya funciona.

Pequeños ajustes —como elegir un mejor café, calibrar correctamente la maquinaria o formar al personal— pueden marcar una gran diferencia en taza... y en la percepción del cliente.

Rentabilidad: más allá del coste por kilo

Es cierto que el café de especialidad puede tener un coste superior, pero centrarse únicamente en el precio de compra es un error habitual.

La clave está en el valor:

- Mejora de la experiencia del cliente
- Incremento del ticket medio
- Mayor fidelización
- Diferenciación frente a la competencia

Un buen café no solo se vende, se recuerda. Y eso genera repetición.

La importancia de la formación:

Aquí es donde entra en juego un factor determinante: la formación. Contar con un buen producto no es suficiente si no se sabe trabajar correctamente.

Desde el ajuste del molido hasta la limpieza de la máquina, pasando por la extracción o el servicio al cliente, todo influye en el resultado final. Por eso, apostar por la formación continua del equipo no es un lujo, sino una inversión.

Empresas como **Cafés El Tostadero** llevan años impulsando este enfoque, ayudando a los profesionales a sacar el máximo partido al café y a adaptarse a las nuevas demandas del mercado.

¿Por dónde empezar?

Para aquellos hosteleros que se plantean dar el paso, no es necesario hacerlo de forma radical. Algunas recomendaciones clave:

- Introducir un café de mayor calidad como opción principal
- Ajustar la receta del *espresso*
- Formar al personal en conceptos básicos
- Comunicar el cambio al cliente

La evolución puede ser progresiva, pero debe ser coherente.

¡Una tendencia que ha llegado para quedarse!

El café de especialidad no es una moda pasajera. Es la respuesta a un consumidor más exigente y a un sector que busca diferenciarse.

La pregunta ya no es si merece la pena apostar por él, sino cuándo y cómo hacerlo.

Porque en un mercado cada vez más competitivo, la calidad ya no es un valor añadido: es el punto de partida. ■

Llegamos a todos los canales profesionales y retail con logística propia en cualquier territorio de Iberia con 20 delegaciones y más de 12 fábricas con producto de la mejor calidad.

DESCUBRE
MÁS SOBRE
NOSOTROS



Queso azul
con Penicillium
Roqueforti

TRADICIÓN Y
CARÁCTER
EN CADA
BOCADO

Fabricado en España



100%
LECHE DE
OVEJA

Los cursos para profesionales de la hostelería cierran una edición de éxito y volverán en septiembre con nuevas propuestas.

El Centro de Formación de Cafés y Bares Zaragoza y Provincia ha concluido con gran éxito una nueva edición de sus cursos dirigidos a trabajadores y trabajadoras del sector hostelero, una oferta formativa que ha vuelto a registrar una excelente acogida entre los profesionales que buscan mejorar sus competencias y seguir creciendo en su carrera.

Financiados por el SEPE, estos cursos gratuitos destacan por su carácter eminentemente práctico, su modalidad presencial y la calidad de un equipo docente formado por profesionales de referencia en el sector de la hostelería. Una combinación que permite a los participantes adquirir conocimientos actualizados y herramientas aplicables desde el primer día en sus puestos de trabajo.

La formación continua se ha convertido en un elemento clave para responder a las nuevas demandas del sector, mejorar la empleabilidad y acceder a nuevas oportunidades profesionales. Por ello, desde el Centro de Formación se continúa apostando por una programación adaptada a las necesidades reales de empresas y trabajadores.

Tras los buenos resultados obtenidos durante este año, la actividad formativa regresará en septiembre con una nueva oferta de cursos especializados en áreas tan demandadas como coctelería, barista, cocina y otras disciplinas vinculadas al mundo de la hostelería.

Desde Cafés y Bares Zaragoza y Provincia animan a todos los profesionales del sector a aprovechar estas oportunidades de formación gratuita y homologada, una herramienta fundamental para seguir creciendo profesionalmente y ofrecer un servicio cada vez más cualificado.

Porque aprender, actualizarse y especializarse sigue siendo la mejor inversión para construir una carrera sólida en hostelería. ■





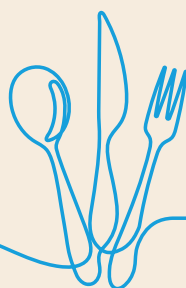
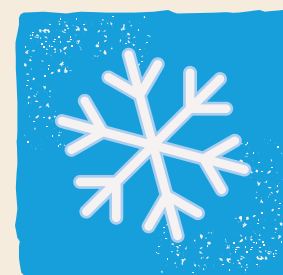
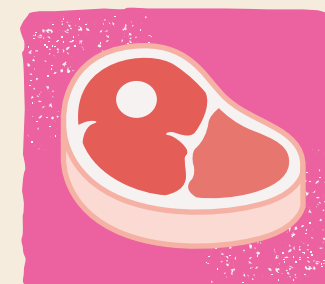
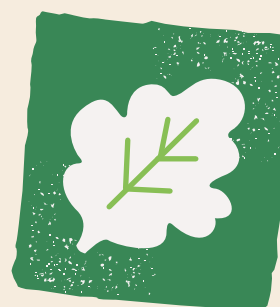
conpol
disaragón grupo empresarial



LOS INGREDIENTES IMPORTAN QUIEN LOS TRAE TAMBIÉN

Más de 1.100 referencias
de las mejores marcas
en productos frescos y congelados

Siempre al lado de la hostelería
en Aragón, para que nunca tengas
que preocuparte por el suministro



El Centro de Formación de Cafés y Bares impulsa el futuro profesional de la hostelería zaragozana.



El Centro de Formación de Cafés y Bares Zaragoza y Provincia ha clausurado una nueva edición del Certificado Profesional de Nivel II en Servicios de Bar y Cafetería, una formación especializada que durante seis meses ha preparado a sus alumnos para su incorporación al mercado laboral.

La jornada de clausura reunió a estudiantes, docentes y representantes de la asociación. Como parte del programa, los participantes demostraron los conocimientos adquiridos en un concurso de tapas por equipos, poniendo en práctica habilidades como la creatividad, la organización y el trabajo en equipo.

Además, los alumnos han participado en experiencias reales de servicio, como la atención del catering de la presentación de la iniciativa “Saborea Nuestros Barrios” en el Ayuntamiento de Zaragoza.

Uno de los principales valores de estos certificados es su conexión con el sector hostelero, facilitando oportunidades laborales en establecimientos asociados y el acceso a la bolsa de empleo de la asociación.

Tras el éxito de esta edición, el Centro de Formación ya trabaja en la oferta del curso 2026-2027, que incluirá los certificados de Operaciones Básicas de Cocina, Operaciones Básicas de Restaurante-Bar y Servicios de Bar y Cafetería.





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.

un brindis por...

¡Bienvenidos a nuestros nuevos socios!



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA



CAFESYBARES.COM

RESTAURANTE SAN GREGORIO

AVDA. SAN GREGORIO, 19.

LUXURY CAFÉ

CALLE SAN JUAN, 11.

ALICANTE

CALLE ALICANTE, 26.

MÓNACO

CALLE ÁMSTERDAM, 2.

LA BODEGUILLA DE SANTA CRUZ

CALLE SANTA CRUZ, 3.

BENDITO VERMÚ

AVDA. CESÁREO ALIERTA, 9.

PUB A COPA PUESTA

CALLE FRAY JULIÁN GARCÉS, 48.

EL ESCABECHE

CALLE HEROÍSMO, 36.

TIERRA Y FUEGO

ARBOLEDA PARQUE MACANAZ, S/N.

LA PUERTA DEL DUQUE

CALLE ASALTO, 1.

TOMMY WALLACE

CALLE MARTINCHO, 21.

CAFETERÍA MEDITERRÁNEA CAFÉ

CALLE ILDEFONSO MANUEL GIL, 10.

BAR HERMITA DE HERRERA DE LOS NAVARROS

CALLE SANTUARIO HERRERA DE LOS NAVARROS, S/N.

CAFETERÍA ARCE

CALLE FRAY JULIÁN GARCÉS, 24.

MATISSE RUISEÑORES

CALLE RUISEÑORES, 13.

TABERNA BREDÁ

CALLE ANTONIO AGUSTÍN, Nº 20 - 22.

LUZ DE LUNA

CALLE VÁZQUEZ DE MELLA, 2.

LA BOKATERÍA

CALLE FRAY JUAN CEBRIÁN, 4.

LA MARMOTA

CALLE COSUENDA, 15.

CALIPAN II

PASEO ROSALES, 3.

DURÁN 5

AVDA. SAN JUAN DE LA PEÑA, 14.

BAR RESTAURANTE ALTO DE LA MUELA

CALLE SOS DEL REY CATÓLICO, 2. (LA MUELA)

CAFETERÍA GARNISH

AVDA. PABLO GARGALLO, 19.

LA TABERNA DE LOS CAPRICHOS

PLAZA TAUROMAQUIA, 12.

Schär, también en el bar.



ARAGÓN EL LUGAR PARA VIVIRLO



turismo
sostenible

 **GOBIERNO
DE ARAGÓN**



ZARAGOZA
*CIUDAD CREATIVA UNESCO
DE LA GASTRONOMÍA*

