

CAFÉS & BARES

Nº359

ZARAGOZA & PROVINCIA

OTOÑO 2026



A FUEGO LENTO

Historias, sabores y lugares
que merecen su tiempo.



CAFESYBARES.COM



ZARAGOZA, PROVINCIA MUDÉJAR

ven a conocerla



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



Arquitectura mudéjar de Aragón
inscrita en la Lista del
Patrimonio Mundial
en 1986



**TERRITORIO
MUDEJAR**



**DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA**

territoriomudejar.es
descubrezaragozaprovincia.es

Sumario



EN PORTADA. «LUBINA A LA BRASA» DE RESTAURANTE JENA
25 AÑOS DE HOSTELERÍA EN ZARAGOZA.

plato principal.

- 04** Cristina Palacín.
Diputada delegada de
Turismo de la DPZ.

algo de historia.

- 06** Bar Vas.
08 Carcas Casa Pedro.

entrevista.

- 10** Algo Pasa con Mery.

con sabor propio.

- 12** Receta de
"Lubina a la brasa".
Restaurante Jena.

ruta de bares.

- 14** Ruta de Bares por el
corazón de Zaragoza.

zaragoza turismo.

- 22** Fiestas del Pilar 2026.
"Zaragoza, la ciudad
donde todo sucede"

turismo aragón.

- 24** Aragón, sabor a territorio.

gastro noticias

- 26** XXXI Edición del Concurso
de Tapas de Zaragoza y
Provincia
28 Veladores 2027: últimos días
para solicitarlos.
28 31 barras del Pilar se
tramitan a través de
Cafés y Bares.
30 Saborea Nuestros
Barrios 2026.

hablamos de café...

- 32** Cafés El Tostadero:
"Elegir el café adecuado:
una decisión que define la
identidad de un negocio."

un brindis por...

- 34** Schär FoodService
34 Bienvenida a nuestros
nuevos socios.

Editorial



JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES

La hostelería zaragozana afronta uno de los periodos más importantes del año. Con la llegada de las Fiestas del Pilar 2026 entramos en unas semanas de enorme intensidad para nuestros establecimientos, pero también en un último trimestre que concentra buena parte de la actividad económica, social y gastronómica de nuestra ciudad y nuestra provincia.

Las previsiones para estas Fiestas del Pilar invitan al optimismo y el calendario también acompaña. Este año parece que existen más posibilidades para distribuir la actividad, atraer visitantes y favorecer el consumo durante un mayor número de jornadas. Zaragoza volverá a convertirse durante esos días en un gran punto de encuentro y nuestros bares, cafeterías, restaurantes, pubs y establecimientos de ocio nocturno serán, una vez más, una parte esencial de esta experiencia.

Pero el Pilar no supone el final de la temporada. Más bien al contrario, abre un último trimestre especialmente intenso para la hostelería. Octubre, noviembre y diciembre concentran celebraciones, encuentros empresariales, actividad turística, eventos gastronómicos y, finalmente, la campaña de Navidad. Son meses fundamentales para la cuenta de resultados de muchos establecimientos y una oportunidad para cerrar positivamente un ejercicio en el que nuestro sector continúa demostrando su capacidad de adaptación y su importancia dentro de la economía y la vida social de Zaragoza.

Y en este calendario hay una cita que para nuestra Asociación tiene un significado muy especial: la XXXI Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia, que se celebrará del 5 al 15 de noviembre de 2026. Una iniciativa que, después de más de tres décadas, continúa siendo uno de los principales escaparates de nuestra gastronomía y una herramienta fundamental para poner en valor el talento, la creatividad y el trabajo de nuestros profesionales.

Desde la Asociación afrontamos este periodo con confianza, pero también siendo conscientes de los retos y problemas que siguen teniendo nuestras empresas en el día a día. Nuestro compromiso continuará siendo acompañarlas, defender sus intereses y generar iniciativas capaces de atraer clientes, impulsar la actividad y poner en valor a un sector que, más allá de las cifras, continúa siendo uno de los principales espacios de encuentro y convivencia de nuestra sociedad.

A todos nuestros asociados, profesionales, trabajadores, zaragozanos y visitantes, les deseamos unas magníficas fiestas.

¡Felices Fiestas del Pilar!



Cristina Palacín

El turismo también se construye desde nuestros pueblos

Cristina Palacín, diputada delegada de Turismo de la Diputación Provincial de Zaragoza, conoce de cerca el enorme potencial de un territorio que muchas veces se descubre a través de sus pequeños grandes placeres: una mesa, un producto local, una fiesta, un paisaje o ese bar de pueblo que forma parte de la memoria de varias generaciones. Con ella hablamos de la provincia de Zaragoza como destino, de los lugares que todavía tenemos por descubrir y del papel que la gastronomía, la hostelería y la identidad local pueden desempeñar para atraer visitantes y generar nuevas oportunidades.

Cuando hablamos de turismo en la provincia de Zaragoza, ¿qué cree que todavía no estamos contando suficientemente bien?

La provincia de Zaragoza es la más desconocida de Aragón, ha sido siempre una provincia productora (bien en el sector primario o secundario) y el turismo ha quedado relegado a un segundo o tercer plano. Tenemos historia, patrimonio natural y cultural con iconos importantes, tradiciones, gastronomía y empresas de servicios de deporte y ocio y excelentes equipos hosteleros. La provincia de Zaragoza no es un lugar de paso, es un lugar para descubrir. De ahí nuestro lema: "Descubre Zaragoza Provincia". Nos falta creer en nosotros mismos, tenemos que ser conscientes de que tenemos recursos y capital humano a los que hay que poner en valor.

Hay pueblos que esconden auténticos tesoros gastronómicos, culturales y paisajísticos. ¿Cómo conseguimos que el visitante salga de las rutas más conocidas y se anime a descubrirlos?

Antes se pensaba en destinos, ahora tenemos que priorizar la experiencia. En un viaje a un pueblo de Zaragoza se pueden vivir múltiples experiencias dependiendo del perfil del visitante: disfrutar del paisaje, de deportes como senderismo, cicloturismo, pesca, del patrimonio cultural, arte, artesanía, gastronomía... Tenemos que ser capaces de unir todas estas piezas para hacer una experiencia única.

Insistimos mucho en que el visitante aragonés y en particular, el visitante zaragozano no conoce los muchos e interesantes destinos que tiene la provincia. En estos momentos estamos trabajando en campañas de comunicación en redes sociales para acercarnos a un público joven y de mediana edad; destacamos también las rutas gastronómicas y el potencial gastronómico con empresas agroalimentarias, campañas para los jóvenes universitarios, hemos trabajado en material didáctico en colegios para el público infantil, porque nuestros hijos son los que arrastran a los padres a destinos turísticos propios para esta edad.

Para muchos viajeros, conocer un territorio empieza alrededor de una mesa. ¿Qué papel juega la gastronomía en esa experiencia de descubrir la provincia?

Un papel importantísimo. Somos una provincia productora y con muchas empresas que transforman el producto, eso permite la excelencia a la mesa. En los municipios pequeños el bar, el restaurante es el epicentro del pueblo. El capital humano de la hostelería juega un papel esencial porque es un lugar de encuentro y de reunión; son quienes mantienen vivo el territorio y nos ofrecen lo mejor, tanto en materia prima como en hospitalidad.

Producto local, pequeños productores, restaurantes, bares, mercados... ¿Estamos sabiendo poner en valor todo lo que hay detrás de nuestra gastronomía?

Hemos avanzado pero todavía hay que realizar mucha pedagogía sobre nuestra propia cultura gastronómica. El visitante no debe ver solo el producto sino la historia que existe para que pueda llegar a la mesa: quien lo cultiva, quien lo elabora, su procedencia, la tradición, el paisaje. Hay culturas como la catalana o la vasca que su producto goza de respeto y admiración, sin embargo nosotros, los aragoneses, tenemos un carácter que tiende a restar importancia a lo que hacemos y hacemos bien. Por eso, un buen bar o restaurante es un excelente embajador del municipio porque indirectamente realiza promoción turística y supone defender a productores, transformadores, hostelería y comercio.

¿Qué tiene la provincia de Zaragoza que puede sorprender a alguien que cree que ya conoce Aragón?

Nuestra identidad se basa en la diversidad: en pocos kilómetros tenemos Monnegros, estepas, las huertas, el Ebro, los viñedos, el prepirineo... Nuestro territorio tiene un patrimonio histórico artístico que va del medieval al mudéjar, castillos, casas solariegas, por no hablar

«Desde la Diputación de Zaragoza apostamos por el turismo sostenible, de modo que una acción multiplicada en el tiempo por cientos de personas genera un impacto económico considerable.»

también de la arquitectura popular y la magnífica arquitectura contemporánea que puede observarse en muchos de nuestros pueblos. Y esta misma diversidad puede observarse en nuestra gastronomía.

El turismo de proximidad está ganando peso: escapadas de un día, fines de semana, rutas gastronómicas... ¿Es este uno de los caminos para seguir dinamizando nuestros pueblos?

Por supuesto. Desde la diputación de Zaragoza apostamos por el turismo sostenible, de modo que una acción multiplicada en el tiempo por cientos de personas genera un impacto económico considerable. El turismo de proximidad acerca al visitante y distribuye la actividad económica en los diferentes municipios, pero además un visitante que queda satisfecho se convierte en prescriptor al recomendar esa experiencia.

¿Qué importancia tiene la hostelería local en la vida de los municipios y en su capacidad para atraer visitantes?

Muchísima. Un bar o un restaurante es parte de la identidad del municipio, y quienes los regentan pueden ser los mejores anfitriones del municipio al recomendar qué visitar, qué comprar y qué comer y beber.

¿Qué importancia tienen las Asociaciones Empresariales, como Cafés y Bares, para vertebrar y dar apoyo a los establecimientos hosteleros de los municipios de la provincia?

El tejido asociativo es muy importante en los municipios, y asociaciones como Cafés y Bares son fundamentales por-

que hacen de palanca para los bares y restaurantes del territorio. Comparten conocimiento, impulsan campañas, generan iniciativas, consiguen más visibilidad y crean comunidad empresarial. Desde el punto de vista turístico es muy interesante porque las acciones conjuntas permiten crear una marca, una ruta y hacen más interesante la experiencia turística.

Hay lugares que se convierten en destino gracias a un restaurante, una bodega, un producto o incluso una tradición gastronómica. ¿Tenemos ejemplos en la provincia que le parezcan especialmente inspiradores?

Me parece muy interesante la estrategia de la Denominación de Borja con *“el Imperio de la Garnacha”*, están construyendo una marca territorial en torno a la Garnacha, y uniendo vino, patrimonio y gastronomía la están convirtiendo en una excelente experiencia turística.

Vamos a hacerlo más personal: si tuviera que recomendar a un amigo una escapada gastronómica por la provincia de Zaragoza, ¿a dónde le llevaría y qué le haría probar?

Es un compromiso porque Zaragoza provincia ofrece muchas escapadas. Le invitaría a disfrutar de un recurso poco conocido de deporte activo en La Loteta, a disfrutar del paisaje, el cerzo y el cielo, disfrutaría en el entorno de una buena experiencia gastronómica, y volvería al atardecer. Al día siguiente iría al Monasterio de Veruela bajo el Moncayo, y disfrutaría de diferentes bodegas de Ainzón y Borja, o cualquier otro municipio de la denominación de Borja.■



Bar Vas,

el sabor de una historia que continúa.



Hay bares que son mucho más que un lugar donde tomar algo. Son parte de la vida cotidiana de un barrio, punto de encuentro, refugio para los habituales y escenario de cientos de historias que se han ido acumulando detrás de una barra.

Bar Vas es uno de ellos. La aventura comenzó el 14 de febrero de 2002, cuando Lucas emprendió este proyecto junto a sus padres. Más de dos décadas después, aquella pequeña aventura familiar se ha convertido en una forma de entender la hostelería basada en algo que nunca pasa de moda: producto, cercanía y ganas de sorprender.

Lucas empezó muy joven y reconoce que ha ido creciendo y madurando entre fogones y mesas. Un bar de barrio en el mejor sentido de la palabra, de esos en los que los clientes no

son simplemente clientes. Algunos llevan entrando desde los primeros años y han visto evolucionar el negocio al mismo tiempo que sus propias vidas.

Esa relación cercana con quienes se sientan a la mesa es parte de la personalidad de **Bar Vas**. También lo es una cocina que apuesta por los alimentos frescos y de temporada y que encuentra buena parte de su inspiración en los viajes. Porque cada escapada de Lucas es también una pequeña búsqueda gastronómica: descubrir productos, conocer otras formas de cocinar, encontrar ideas nuevas y regresar a Zaragoza con algo que pueda sorprender a sus clientes.

La propuesta tiene un marcado carácter tradicional, pero está lejos de ser inmovilista. La casquería ocupa un lugar destacado entre las preferencias de sus habituales, con especialidades como orejas, lechecillas, sesos, manitas o morro, en una reivindicación de esos productos de toda la vida que vuelven a encontrar su sitio en las barras gastronómicas.

Pero junto a ellos aparecen también sabores de otros territorios y propuestas menos previsibles: ortiguillas de mar, huevas de sepia, bacalao dorado, pulpo a la gallega, navajas, berberechos o anguila ahumada.

Y siempre hay espacio para la sorpresa. La última incorporación son las angulas, un producto excepcional que **Bar Vas** busca acercar a sus clientes a un precio razonable.

Una declaración de intenciones que resume bien la filosofía de la casa: ofrecer productos especiales, descubrir sabores diferentes y hacerlo sin perder nunca la naturalidad que define a un bar de barrio.



La barra es, en definitiva, el lugar donde todo sucede. Allí conviven quienes llegan buscando uno de sus clásicos con quienes se dejan aconsejar y descubren una nueva propuesta. La cocina tradicional, el producto fresco y ese punto de curiosidad que lleva a Lucas y Elena a buscar nuevas ideas en cada viaje construyen una experiencia que no necesita artificios.

Porque después de más de veinte años, Bar Vas sigue siendo fiel a su origen. Un negocio familiar que ha crecido con su gente, que conserva clientes desde aquel 14 de febrero de 2002 y que entiende que la mejor manera de mirar hacia delante es seguir teniendo curiosidad. Quizá ahí esté precisamente el secreto de su longevidad: cocinar como siempre, buscar como nunca y conseguir que cada visita tenga algo nuevo que contar.■



BAR VAS

C/ Cortes de Aragón, 1, 50005 Zaragoza
Tel. 637 71 57 42

Carcas Casa Pedro

Una nueva forma de entender la tradición

FOTOS: Xoel Burgués (Enlazarte Comunicación)

Hay restaurantes que forman parte de la memoria gastronómica de una ciudad y otros que, además, saben evolucionar con ella.

Carcas Casa Pedro pertenece a esa segunda categoría. En septiembre de 2026, los chefs Luis y Javier Carcas abren una nueva etapa en la calle San Miguel, 42, en Zaragoza, con un proyecto que mira hacia el futuro sin perder de vista todo aquello que les ha traído hasta aquí.

Desde 2006, los hermanos Carcas han construido una trayectoria marcada por una idea tan sencilla como ambiciosa: cocinar para hacer felices a las personas. Dos décadas después, esa filosofía permanece intacta y la cocina se expresa ahora desde una perspectiva renovada, donde conviven la memoria de la gastronomía aragonesa, las técnicas contemporáneas y una

mirada cada vez más consciente hacia el producto, la temporada y los nuevos hábitos de consumo.

En **Carcas Casa Pedro**, la tradición no se reproduce; se interpreta. La carta parte de sabores reconocibles de Aragón para llevarlos a un lenguaje más actual, respetando siempre el protagonismo de la materia prima.

A esta propuesta se suma una línea de cocina de origen vegetal que responde a una forma diferente de relacionarse con la gastronomía y con el entorno, incorporando opciones pensadas desde la sostenibilidad y el producto de proximidad.





El producto de temporada encuentra su máxima expresión en el Menú Carcas, un recorrido gastronómico concebido para descubrir la cocina de los hermanos Carcas a través de diferentes elaboraciones. Una experiencia en la que técnica, creatividad y territorio dialogan en torno a ingredientes que cambian con el calendario.

También el *Menú Esencia* recupera algunos de los platos que han marcado la historia culinaria de los chefs. Entre ellos, «La mar de pincho», reconocida como Mejor Tapa de España en 2018, o el jarrete de cordero al estilo Casa Pedro, dos elaboraciones que resumen bien esa manera de entender la cocina: partir de un sabor con identidad y llevarlo un paso más allá. El canelón de pintada con trompeta negra, salsa de boletus y trufa, premiado en 2015, se incorpora igualmente a ese imaginario gastronómico que ya forma parte de la trayectoria de los Carcas.



Pero la experiencia de **Carcas Casa Pedro** comienza antes de sentarse a la mesa.

El espacio, diseñado por la decoradora Ana Bendicho, de Estudio Novo, junto a la arquitecta Pilar Ruiz, reivindica también el territorio a través de la artesanía. Yeso de alabastro de Andrés Millán (No-huki), madera trabajada por la familia de ebanistas Zaro y piezas de mimbre y hierro creadas por los artesanos Raúl Del Chano y Fernando de La Fragua construyen un interior cálido y contemporáneo, donde Aragón está presente sin necesidad de recurrir a códigos evidentes.

Es precisamente esa conexión entre gastronomía, diseño y artesanía la que define el carácter del nuevo restaurante. Una propuesta que entiende la cocina como una experiencia global y que apuesta por el producto de temporada y proximidad, por una gastronomía más consciente y por un entorno acogedor en el que disfrutar sin prisas.

Carcas Casa Pedro nace, en definitiva, como una evolución natural. La de dos cocineros que conocen profundamente sus raíces y que han decidido seguir avanzando sin renunciar a ellas. Porque quizá la verdadera modernidad gastronómica no consiste en olvidar la tradición, sino en saber mirarla de nuevo.■

CARCAS CASA PEDRO

C/ San Miguel, 42. 50001, Zaragoza
Tel. 976 29 11 68
carcas@carcasrestaurante.com
carcasrestaurante.com

Algo pasa con Mery

Cocina con alma y un punto gamberro



FOTOS: Mari Hondar (@marihondar).

En Villanueva de Gállego, Algo pasa con Mery ha hecho de la cocina casera, la imaginación y el buen humor sus mejores ingredientes. Un gastrobar familiar donde se viene a comer bien, dejarse sorprender y sentirse un poco como en casa.

Habláis de una cocina divertida, cuidada y accesible. ¿Cómo conseguís ese equilibrio?

Algo pasa con Mery es trasladar mi vida y mi cabeza a la cocina. Somos un equipo un poco “loquill@s”, nos mueve la alegría y nos encanta divertarnos con lo que hacemos. No queremos que vengas a comer el típico menú de siempre: nos gusta introducir ideas originales para sacarle una sonrisa al cliente. El equilibrio está en hacer las cosas con mucho mimo, pero sin ponernos solemnes. Queremos que la gente coma increíble, se sorprenda, pague un precio justo y, sobre todo, se eche unas risas con nosotros.



Vuestro menú del día cambia cada semana. ¿De dónde nace la inspiración?

De estar continuamente buscando ideas: libros, programas de cocina... También conocemos a mucha gente que viene a comer a diario y sabemos lo aburrido que puede resultar comer fuera todos los días. Por eso intentamos romper la rutina mezclando la cocina casera de siempre con guiños internacionales y recetas divertidas y asequibles.

Y cuidamos mucho los detalles. No queremos servir un “*menú del día cutre*”: cuidamos el emplatado, la mesa...

Nos gusta que la experiencia sorprenda desde que el plato llega a la mesa.



¿Por qué era importante ofrecer opciones vegetarianas, veganas, sin gluten o adaptaciones halal?

Porque para nosotros la gastronomía es compartir y nos da mucha rabia que alguien se quede fuera por sus necesidades alimentarias. Todo ha surgido de forma muy natural, escuchando lo que nuestros clientes nos pedían.

Siempre tenemos opciones sin gluten, alternativas vegetarianas y hacemos adaptaciones cuando nos las solicitan. Si nos avisan con tiempo, nos volcamos para que todo el mundo pueda disfrutar de la mesa.

La cocina de aprovechamiento también tiene un papel protagonista. ¿Qué significa para vosotros?

Es fundamental, tanto por respeto al producto como porque creemos que ahí también está la esencia de una buena cocina. Somos “croqueteros por naturaleza” y nos apasiona el proceso. Si podemos recuperar un buen guiso para hacer unas croquetas memorables, fantástico; y si no, las preparamos desde cero. Nuestra “huevera de croquetas” se ha convertido en un imprescindible y demuestra que con imaginación y mimo no se tira nada.

Si alguien llega por primera vez a Algo pasa con Mery, ¿qué tres platos debería probar?

Las Bravitas, que son nuestra gran seña de identidad. Después, algo con nuestro toque de fuego en mesa, como el pulpo flameado o las alcachofas confitadas con foie.

Y para completar el trío, nuestra Ensaladilla Gamberra, hecha

100% desde cero, o los cachopos caseros, que se han convertido en todo un éxito. Y si queda sitio, nuestras hamburguesas Mery o Madurita tampoco fallan.

Habéis participado en concursos y jornadas gastronómicas y habéis sido semifinalistas del Concurso de Tapas de Zaragoza. ¿Qué os aporta salir del restaurante?

Nos aporta espabilar. Lo último que queremos es acomodarnos o pensar que ya lo sabemos todo. Llevamos poquito tiempo en esto y nuestro objetivo es aprender constantemente. Además, nos encanta compartir con otros profesionales, ver cómo trabajan, escuchar sus ideas y vivir experiencias diferentes fuera de la rutina.

Villanueva de Gállego es vuestro hogar, pero vuestro nombre empieza a sonar fuera de la localidad. ¿Cómo vivís este crecimiento?

Nos hace muchísima ilusión. Villanueva es nuestra casa y siempre quisimos sumar con una propuesta diferente, alejándonos del concepto de bar tradicional pero manteniendo la cercanía. Que gente de Zaragoza y de otros municipios se coja el coche y venga a conocernos es el mejor premio. Queríamos demostrar que fuera de la capital también se pueden hacer cosas originales y de calidad.

Para terminar, ¿cómo definiríais Algo pasa con Mery en una frase?

Un rincón con alma donde comer comida casera, generosa y divertida a un precio asequible, en un ambiente cercano donde hasta los más pequeños disfrutan. Un sitio diferente hecho desde el corazón para irte a casa con la tripa llena y una sonrisa.■



ALGO PASA CON MERY

C/ Aragón, 2. 50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza

Tel. 613 37 24 06

Instagram: @algopasaconmery13

RECETA DE:

LUBINA A LA BRASA

JENA • 25 AÑOS DE HOSTELERÍA EN ZARAGOZA

Hay recetas que no necesitan demasiado para convertirse en un plato memorable. En Jena apuestan por la sencillez y el respeto al producto con una lubina cocinada directamente a la brasa, acompañada de una guarnición de verduras y un refrito de orio servido aparte.

Una propuesta en la que el fuego aporta carácter y las verduras completan el plato sin restar protagonismo al pescado.

Este año, además, **Jena celebra 25 años**, una trayectoria ligada a la hostelería y a una manera de entender la cocina basada en el producto y en el disfrute alrededor de la mesa.

INGREDIENTES

- LUBINA
- VERDURAS DE TEMPORADA PARA LA GUARNICIÓN
- ACEITE DE OLIVA
- AJO
- GUINDILLA
- VINAGRE
- SAL

PREPARACIÓN

- 1| LA BRASA**
Limpiar y preparar la lubina para cocinarla directamente sobre la brasa, controlando la temperatura para conseguir una piel dorada y un interior jugoso.
- 2| LA GUARNICIÓN**
Preparar las verduras que acompañarán al pescado, buscando que mantengan su textura y sabor.
La guarnición aporta color y frescura al conjunto.
- 3| EL ORIO**
Preparar aparte el tradicional refrito de ajo y guindilla con aceite de oliva y un toque de vinagre.
- 4| EL PUNTO**
Cuando la lubina esté en su punto, retirar de la brasa y emplatar junto a las verduras.
- 5| A LA MESA**
Servir el orio aparte para que cada comensal pueda añadirlo al pescado a su gusto, manteniendo así el sabor limpio de la lubina y el carácter del refrito.

EMPLATADO

Disponer la lubina como protagonista del plato y acompañar con las verduras. El orio se sirve aparte, en una pequeña salsera, para incorporarlo al gusto.

El **resultado**: una receta sencilla, reconocible y profundamente gastronómica, donde el fuego, el producto y el tiempo hacen el resto.



Chef Nacho Irigoyen y Patricia Auria

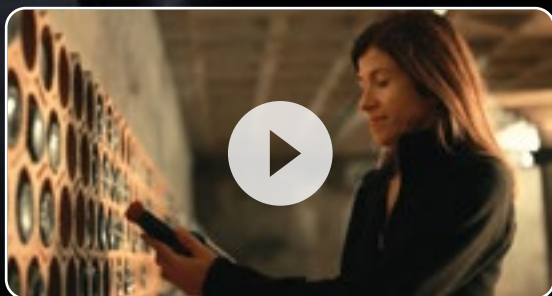
Para degustar esta receta y otras especialidades:

RESTAURANTE JENA

Av. de la Ilustración, 14, 50012, Zaragoza.

ANAYÓN

Artesanía en cada gota.
Carácter en cada copa.



Escanea & Disfruta

Un paseo con sabor por el corazón de Zaragoza

Hay zonas de Zaragoza que se disfrutan mejor sin rumbo demasiado marcado

La ruta que une San Pedro Nolasco, San Lorenzo, San Jorge y San Andrés es una de ellas: calles que se cruzan, plazas que invitan a hacer una pausa y una colección de bares y espacios gastronómicos donde cada parada propone un plan diferente.

Aquí caben un café y una tarta, un vermouth que se alarga, una mesa para compartir, una copa de autor o una cocina que convierte el producto aragonés en algo inesperado. Cinco direcciones y cinco maneras de entender el ocio en el centro de la ciudad.

Una ruta para caminarla sin prisa y dejar que el apetito —o la hora— decida la siguiente parada.



LA CLANDESTINA.

EL TERRITORIO, VISTO DESDE OTRO LUGAR

EN LA ESQUINA DE SAN ANDRÉS CON SAN JORGE, La Clandestina lleva desde 2015 construyendo una cocina personal alrededor de una idea muy concreta: producto, temporada y territorio.

Susana Casanova y Fernando Solanilla crearon un espacio que con los años ha ido ganando profundidad gastronómica sin perder la cercanía.

Aquí Aragón aparece en primer plano, pero nunca de una manera previsible. La *Cruz de Navajas*, con navaja, ajoblanco, melocotón de Calanda, cava aragonés, borraja y limón, es probablemente el mejor resumen de esa manera de cocinar: reconocible, técnica y con capacidad para sorprender.

Fue además reconocida como Mejor Tapa de Zaragoza y provincia y posteriormente como Mejor Tapa de España.■

C/ SAN ANDRÉS, 9, LOCAL 2 (ESQUINA C/ SAN JORGE) – TEL: 876 28 11 65



EL TALLER CLANDESTINO. CUANDO LA BARRA SE CONVIERTE EN LABORATORIO.

EN SAN JORGE, LA COCTELERÍA SE TOMA EL JUEGO MUY EN SERIO.

El Taller Clandestino ha incorporado un pequeño laboratorio con ultrasonidos, olla coreana y centrifugadora para experimentar con texturas, sabores y nuevas elaboraciones.

La tecnología está detrás de la barra, pero el objetivo sigue siendo mucho más sencillo: hacer que cada copa tenga algo que contar.

La nueva temporada mira también hacia los cócteles sin alcohol y sin azúcar, mientras la música completa el ritual cuando llega el fin de semana, con sesiones de DJs, indie y electrónica. Una dirección para quienes entienden la noche como una experiencia que empieza en la barra y continúa alrededor de ella.■



Tu
mixer
rico en
matices



CON NUEVOS AROMAS 100% NATURALES


**ROYAL
BLISS®**



GASTRONOLASCO. TRADICIÓN ARAGONESA, CON GANAS DE VIAJAR

EN PLAZA SAN PEDRO NOLASCO, GastroNolasco juega con una idea que funciona especialmente bien: coger la tradición y sacarla de su zona de confort.

Abierto en 2025, el espacio combina cocina mediterránea y raíces aragonesas con guiños al sudeste asiático, en una carta pensada para compartir y descubrir sabores diferentes.

El bao de longaniza aragonesa con mayonesa coreana, las gyozas de papada ibérica y romesco, las rabas Thai o el crujiente de rabo de toro resumen bastante bien ese espíritu.

La bodega mira especialmente hacia Aragón y sus Garnachas, mientras la terraza pone el escenario perfecto para convertir el aperitivo en sobremesa.■



PLAZA SAN PEDRO NOLASCO, 1 - TEL: 614 45 66 07

SER OTRA VEZ

LA MEJOR

CERVEZA
DEL MUNDO
NO ES SUERTE,
ES MAÑA



1900
AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS



PALMARIA.

EL ARTE DE HACER UNA PAUSA

HAY LUGARES QUE TERMINAN FORMANDO PARTE DE LA RUTINA. **Palmaria** lleva ocho años ocupando ese lugar en San Pedro Nolasco: un café pequeño, de dos plantas, donde la decoración, las tartas caseras y esa sensación de poder quedarse un rato forman parte del mismo plan.

Su historia está especialmente ligada a la repostería artesanal. Tartas elaboradas con recetas caseras, sabores que han ido cambiando y algunas creaciones que terminaron convirtiéndose en imprescindibles.

Pero quizá su mayor atractivo sea otro: la relación con el barrio y con quienes han convertido **Palmaria** en su lugar habitual para desayunar, merendar o simplemente desconectar.■



LA BODEGUILLA DEL ARCO.

TREINTA AÑOS Y MUCHAS HORAS POR DELANTE

HAY BARES QUE SOBREVIVEN A LAS MODAS PORQUE SABEN ALGO ESENCIAL: la gente vuelve donde se encuentra a gusto. La Bodeguilla del Arco cumple este octubre treinta años en la calle San Jorge y lo celebra manteniendo intacta su vocación de local todoterreno.

Aquí el día empieza temprano, con café, croissant y mini bocadillo; continúa con vermouth, croquetas, vinagrillos y tostadas; y a partir de las cuatro cambia el ritmo para convertirse en territorio de tardeo, cervezas y copas. También hay seis pantallas para seguir el deporte y una planta baja pensada para celebraciones y encuentros.

Un clásico contemporáneo de esos que no necesitan demasiadas explicaciones: venir, encontrarse y quedarse.■

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



Zaragoza, la ciudad donde todo sucede

Del 10 al 18 de octubre, la ciudad vuelve a celebrar sus Fiestas del Pilar. Una ocasión para disfrutar de la programación, pero también para caminar sin prisa, descubrir su patrimonio, perderse por el Casco Histórico y sentarse a la mesa. Zaragoza Turismo propone durante estos días diferentes rutas y visitas guiadas para mirar la ciudad con otros ojos.

Hay ciudades que durante sus fiestas se viven de una manera diferente. Zaragoza es una de ellas. Cuando llega octubre, las calles se llenan de actividad, las plazas recuperan su bullicio y el Pilar vuelve a convertirse en el gran punto de encuentro. Pero entre conciertos, celebraciones y encuentros alrededor de una mesa, hay otra forma de disfrutar de estos días: caminar por la ciudad y dejar que sea ella quien marque el ritmo.

Del 10 al 18 de octubre, Zaragoza Turismo amplía las posibilidades para descubrir algunos de sus lugares más emblemáticos a través de rutas guiadas y visitas especiales. Una propuesta perfecta tanto para quienes llegan a la ciudad durante las fiestas como para quienes viven en Zaragoza y quieren redescubirla.

El Casco Histórico es, probablemente, el mejor punto de partida. Las rutas con informadores turísticos recorren algunos



de los escenarios imprescindibles de la ciudad: las murallas romanas, el Mercado Central, la Plaza del Justicia, San Felipe, la calle Alfonso, El Tubo, el teatro de Caesaraugusta, la calle Dormer, el muro de la Parroquieta y la Plaza de las Catedrales. Un paseo de 90 minutos que permite reunir en un mismo recorrido siglos de historia y algunos de los espacios más vivos de Zaragoza. Las salidas están previstas los días 10, 11, 13, 17 y 18 de octubre, a las 11.30 y 17.00 horas, excepto el día 10, cuando habrá únicamente salida a las 11.30 horas.

Y si hay una imagen inseparable de Zaragoza, esa es la del Ebro. El Paseo por la Ribera propone otra perspectiva de la ciudad, desde la Plaza de las Catedrales hasta el Parque de Macanaz, pasando por el antiguo puerto fluvial, el Paseo Echegaray y Caballero y el Puente de Piedra. Una ruta de una hora que se celebra los días 10, 11, 13, 17 y 18 de octubre a las 11.00 horas.

Para quienes prefieren descubrir Zaragoza a través de sus historias, también hay propuestas temáticas. El 10 de octubre, **Zaragoza, ciudad de cine** recorre algunos de los espacios del centro vinculados a la historia cinematográfica de la ciudad, desde la Plaza del Pilar hasta el Paseo de la Independencia, pasando por Echegaray y Caballero, Plaza Ariño, San Felipe y Plaza España.

El patrimonio histórico adquiere especial protagonismo con el **Paseo Mudéjar**, previsto para el 17 de octubre. Durante 150 minutos se recorren la Catedral del Salvador y las iglesias de la Magdalena, San Gil y San Pablo, combinando exteriores e interiores. Una oportunidad para acercarse a uno de los grandes legados arquitectónicos de Aragón con una mirada más pausada.

Un día después, el **Paseo Romano** propone viajar todavía más atrás en el tiempo. Las murallas y los cuatro museos romanos de Zaragoza forman parte de este recorrido de dos horas y media, programado para el domingo 18 de octubre.

También merece una parada especial la visita **Dos Catedrales**, que permite conocer el interior de la Basílica del Pilar y de la Catedral del Salvador en un recorrido de dos horas. Se podrá realizar los sábados 10 y 17 de octubre.

Y para completar el paseo por la Zaragoza monumental, la Real Maestranza de Caballería abrirá sus puertas los días 10, 11, 17 y 18 de octubre con visitas de una hora al interior de su palacio.

Las Fiestas del Pilar son también una buena excusa para descubrir Zaragoza en familia.



La propuesta **Zaragoza Family** reúne servicios infantiles de Zaragoza Turismo y descuentos en diferentes establecimientos de la ciudad, el Parque del Agua y el Parque de Atracciones. Y para quienes entienden que conocer una ciudad también significa probarla, el **Chocopass** propone una ruta especialmente golosa: un bono que permite saborear cinco especialidades a elegir entre una quincena de establecimientos colaboradores.

Porque quizá esa sea una de las mejores maneras de vivir Zaragoza durante el Pilar: combinar patrimonio y calle, una visita cultural y un café, un paseo junto al Ebro y una parada en una terraza, una ruta por el centro y ese momento en el que simplemente apetece sentarse y disfrutar de la ciudad. Las fiestas pasan; las ganas de descubrir Zaragoza, no.■

Fiestas del Pilar 2026 — Zaragoza
Del 10 al 18 de octubre
www.fiestasdelpilar.com

EL PILAR MÁS MONUMENTAL

1 • CASCO HISTÓRICO

Un paseo entre siglos de historia: las murallas romanas, el Mercado Central, la Plaza del Justicia, San Felipe, El Tubo, la calle Alfonso y la Plaza de las Catedrales. Una buena manera de empezar a descubrir la ciudad a pie.

2 • RIBERA DEL EBRO

Otra mirada a Zaragoza junto al río. De la Plaza de las Catedrales al Puente de Piedra y el Parque de Macanaz, pasando por Echegaray y Caballero y el antiguo puerto fluvial. Un recorrido para disfrutar de la ciudad a otro ritmo.

3 • PATRIMONIO MUDÉJAR

La Catedral del Salvador, la Magdalena, San Gil y San Pablo protagonizan este recorrido por uno de los grandes legados arquitectónicos de Zaragoza. Una ruta de 150 minutos para descubrir historia, arte y arquitectura.

4 • DOS CATEDRALES

Una visita para conocer por dentro dos de los grandes iconos de la ciudad: la Basílica del Pilar y la Catedral del Salvador. Dos templos, dos historias y una de las mejores maneras de acercarse al patrimonio zaragozano.

5 • CHOCOPASS

Porque conocer una ciudad también pasa por saborearla. Este bono permite elegir cinco especialidades entre una quincena de establecimientos colaboradores y convertir el chocolate en una pequeña ruta gastronómica por Zaragoza.

INFORMACIÓN Y RESERVAS: Oficinas de Turismo

zaragozaturismo.es
zaragozaturismotiendaonline.com
turismo@zaragoza.es

WhatsApp: 606 655 107
Teléfono turístico: 976 201 200

Aragón, sabor a territorio

Visitar Aragón también es sentarse a la mesa. Descubrir un territorio a través de sus productos, sus recetas, sus vinos y una cocina que sabe mirar a la tradición sin dejar de avanzar.

Jamón de Teruel, Ternasco de Aragón, Aceite del Bajo Aragón, borraja, azafrán, trufa negra, quesos, melocotón de Calanda... La despensa aragonesa reúne productos estrechamente vinculados a su origen y a una manera de entender la gastronomía basada en la calidad de la materia prima.

Y hay una forma especialmente apetecible de descubrirla: ir de tapas. Huesca, Zaragoza y Teruel han convertido esta pequeña cocina en una expresión más de su identidad gastronómica, combinando tradición y creatividad.

LOS SABORES QUE HABLAN DE ARAGÓN

LA BORRAJA · *La reina de la huerta*

Delicada, sencilla y versátil, la borraja es una de las grandes protagonistas de la huerta del valle del Ebro. De ella se aprovecha prácticamente todo y sus hojas son la base de los tradicionales crespillos. En los últimos años también ha llegado a las cocinas de vanguardia, donde se aprecia su finura y capacidad para combinar con diferentes sabores.

EL AZAFRÁN · *El oro rojo*

En las tierras del Jiloca, en Teruel, se cultiva uno de los grandes tesoros gastronómicos de Aragón. Su recolección continúa

siendo artesanal y delicada: las flores se recogen a mano, una a una. Se necesitan alrededor de 150 flores para conseguir un solo gramo de azafrán tostado. Su uso va mucho más allá de los guisos tradicionales y hoy también aparece en chocolates, quesos, pastas o aceites.

LA TRUFA NEGRA · *El diamante negro*

La *tuber melanosporum* es otro de los grandes protagonistas de la gastronomía aragonesa. Está presente en diferentes zonas de Huesca, Zaragoza y Teruel y tiene en Sarrión uno de sus grandes referentes. La localidad turolense, considerada capital española de la trufa negra, celebra cada año Fitruf, la Feria Internacional de la Trufa.

SETAS Y HONGOS · *Las reinas del otoño*

Con las primeras lluvias llega la temporada micológica. Boletus, níscalos, trompetillas o setas de cardo encuentran en territorios como el Pirineo, el Maestrazgo, Gúdar-Javalambre o la Sierra de Albarracín algunos de sus escenarios naturales. Un producto de temporada que también se convierte en protagonista de numerosas propuestas gastronómicas.

QUESOS AUTÓCTONOS · *Sabiduría que se degusta*

Más de 35 queserías elaboran alrededor de 130 variedades en Aragón. Entre ellas destaca el queso de Tronchón, en el Maestrazgo, junto a numerosas elaboraciones procedentes del Pirineo, Teruel y Zaragoza.



PRODUCTOS CON IDENTIDAD

La gastronomía aragonesa también se reconoce en productos que llevan el nombre de su territorio.

El **Melocotón de Calanda**, cultivado entre Teruel y Zaragoza, destaca por su textura y su característico sabor. El **Jamón y la Paleta de Teruel**, reconocibles por su estrella de ocho puntas, son otro de los grandes clásicos de la despensa aragonesa.

La **Cebolla Fuentes de Ebro**, dulce, suave y de escaso picor, es uno de los productos más singulares de la huerta próxima a Zaragoza. El **Aceite del Bajo Aragón**, elaborado con variedades como empeltre, arbequina y royal, y el **Aceite Sierra del Moncayo**, con su personalidad propia, representan la tradición olivarera de la comunidad.

Y, por supuesto, el **Ternasco de Aragón**, uno de los productos más reconocibles de la cocina aragonesa y protagonista de elaboraciones tan tradicionales como el ternasco asado con patatas.

EL VINO COMO FORMA DE VIAJAR

Aragón también se descubre alrededor de una copa.

Somontano, Calatayud, Cariñena, Campo de Borja, Aylés y Cava son las seis denominaciones de origen protegidas vinculadas al territorio aragonés.

Las **Rutas del Vino de Somontano, Cariñena, Calatayud y la Ruta de la Garnacha** permiten acercarse a este patrimonio a través de bodegas, catas, degustaciones y visitas guiadas.

Una copa también puede contar la historia de un paisaje.

DE TAPAS

Las tapas son otra manera de conocer Aragón.

Pequeños bocados que permiten descubrir diferentes sabores y texturas y que reúnen tradición y modernidad alrededor de una barra.

Huesca, Zaragoza y Teruel celebran cada año concursos y jornadas que demuestran la evolución de esta pequeña cocina. En Huesca, la oferta se concentra especialmente en el centro de la ciudad, mientras que Teruel mantiene una tradición muy vinculada al jamón, los productos del cerdo, las frituras y las salmueras.

Porque una tapa también puede ser una forma de viajar.



ARAGÓN, TAMBIÉN EN EL MAPA MICHELIN

La gastronomía aragonesa cuenta también con una importante presencia en la **Guía MICHELIN**. Entre los restaurantes que aparecen en este recorrido por el territorio, once cuentan con una **Estrella MICHELIN en la edición 2026**: ocho en Huesca, uno en Teruel y dos en Zaragoza.

HUESCA: Lillas Pastia · Tatau · Callizo · Canfranc Express · Ansils · Casa Arcas · La Era de los Nogales · Casa Rubén

TERUEL: Hospedería El Batán

ZARAGOZA: La Prensa · Gente Rara

Once restaurantes, tres territorios y una misma idea: convertir el producto, la identidad y el paisaje aragonés en una cocina capaz de mirar hacia el futuro.

ARAGÓN, UNA MESA POR DESCUBRIR

Hay muchas maneras de conocer Aragón: recorrer sus paisajes, perderse por sus pueblos, descubrir su patrimonio... y sentarse a comer.

Porque en sus platos conviven la memoria de la cocina tradicional, el producto de proximidad y la mirada de nuevos cocineros que reinterpretan el territorio.

Una gastronomía con raíces, pero con mucho camino por delante.■



Diez días, más de un centenar de barras y cientos de bocados para descubrir Zaragoza a través de su tapa.

Primer premio en la gala del XXX Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia del 2025

El otoño sabe a tapa: Zaragoza vuelve a buscar la mejor creación gastronómica. Del 5 al 15 de noviembre, Zaragoza y su provincia vuelven a convertirse en territorio de tapas con la XXXI edición de un certamen que ya forma parte de la identidad gastronómica de la ciudad.

Diez días para descubrir nuevas creaciones, reencontrarse con los clásicos y comprobar hasta dónde puede llegar la cocina en pequeño formato.

Hay señales inequívocas de que ha llegado el otoño: el primer abrigo, las tardes que acortan y, en Zaragoza, ese momento en el que empieza la conversación sobre cuál será la tapa que habrá que probar este año.

El Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia regresa del 5 al 15 de noviembre con una historia que suma ya tres décadas. Una cita que nació para poner en valor una de las grandes costumbres de la hostelería aragonesa y que hoy se ha convertido en una auténtica ruta gastronómica por la ciudad y la provincia.

DIEZ DÍAS PARA TAPEAR ZARAGOZA

La magia del concurso está en convertir el tapeo en una pequeña aventura. Recorrer barrios, descubrir establecimientos, compartir varias propuestas y dejarse sorprender. Porque una tapa puede ser tradición, creatividad, técnica o producto local. Puede reinterpretar una receta de siempre o jugar con ingredientes inesperados. Todo cabe en un bocado. Y precisamente ahí reside buena parte de su atractivo: no existen dos recorridos iguales.

El certamen tampoco se queda en el centro de Zaragoza. La guía oficial de 2026 reunió las propuestas de 153 establecimientos, organizadas en diferentes rutas por la ciudad y la provincia. Casco Histórico, Centro, Margen Izquierda y Actur, Universidad o Valdespartera forman parte de este mapa gastronómico al que se suman municipios como Calatayud, Cariñena, Épila, Muel o Cuarte de Huerva.

Una manera diferente de descubrir el territorio: de barra en barra.

Para el público, el concurso propone además una forma de ocio cercana y compartida, en la que cada parada puede convertirse en un pequeño descubrimiento. Una tapa para acompañar una conversación, una ruta improvisada después del trabajo o un recorrido gastronómico diseñado a conciencia. Porque parte del encanto está precisamente en no saber cuál será el siguiente bocado favorito.

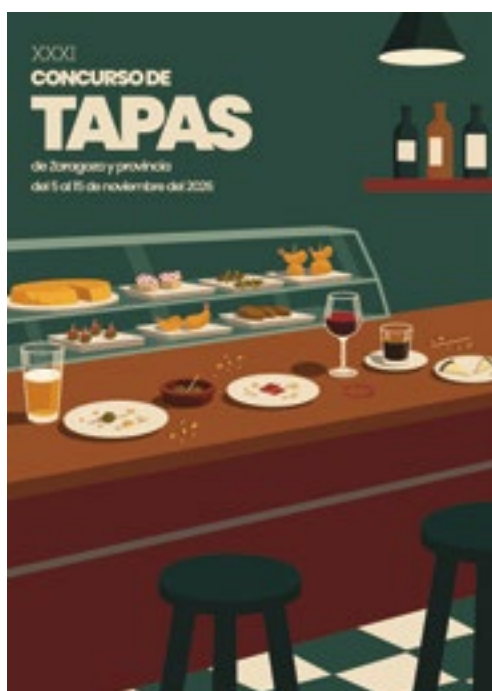
Y para los establecimientos participantes, estas jornadas representan una oportunidad para mostrar su personalidad, reivindicar el oficio y acercar su cocina a nuevos clientes. La tapa funciona así como carta de presentación: una propuesta breve, pero capaz de condensar una manera de entender la gastronomía, el producto y la hospitalidad.

LA CREATIVIDAD, EN PEQUEÑO FORMATO

La tapa ha dejado de ser simplemente un acompañamiento. Para muchos profesionales se ha convertido en un auténtico laboratorio gastronómico y el concurso es uno de los momentos del año en los que esa creatividad sale a la calle.

La pasada edición reunió 153 establecimientos y más de 200 creaciones, récord para el certamen. El primer premio fue para El Guirlachico, de Basho Café, seguido de Pome y Envero Gastro Wine. También se reconocieron categorías como Mejor Tapa Aragonesa, Tapa Original, Jamón de Teruel D.O.P., Mediterránea o Mejor Banderilla.

Más allá de los premios, el concurso pone el foco durante diez días en quienes hacen posible que la cultura de la barra siga tan viva en Zaragoza.



«La magia del concurso está en convertir el tapeo en una pequeña aventura. Recorrer barrios, descubrir establecimientos, compartir varias propuestas y dejarse sorprender.»

UNA RUTA GASTRONÓMICA POR ZARAGOZA Y PROVINCIA

Treinta y una ediciones después, el concurso es también una herramienta para dinamizar la hostelería, poner en valor el producto y convertir la gastronomía en una forma de descubrir el territorio.

La guía oficial facilita ese recorrido con mapas y códigos QR y se distribuye también en oficinas de turismo y otros puntos de interés.

Ahora solo queda esperar a noviembre para descubrir las nuevas propuestas, los ingredientes protagonistas y, sobre todo, esa tapa que acabará convirtiéndose en la tapa de 2026.

Porque Zaragoza, este otoño, vuelve a tener un plan sencillo y delicioso: comérsela a bocados.■

XXXI Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia

5-15 noviembre 2026, Zaragoza y provincia

Las inscripciones para los establecimientos participantes ya están abiertas.

Toda la información:
concursodetapaszaragoza.com

Desde 1977
Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA

¿TIENES UN BAR
CON TERRAZA?

Tramita tus veladores a través del convenio
de Cafés y Bares y **ahorra en tu negocio.**

**AHORRA UN 40%
EN LA TASA DE
INSTALACIÓN**

**NOS ENCARGAMOS
DE TODO**
Tramitación, gestión
administrativa,
documentación e incidencias.

TE ACOMPAÑAMOS
Durante todo el
procedimiento.

MAYOR AHORRO
Gracias a las ventajas
del convenio.

Plazo de solicitud
del 24 de agosto al 19 de octubre de 2026

Veladores 2027: últimos días para solicitarlos

Los establecimientos que tramiten la gestión a través de Cafés y Bares podrán beneficiarse de una **bonificación del 40 % en la tasa**

Los establecimientos hosteleros de Zaragoza ya pueden solicitar sus veladores para 2027 y sucesivos a través del Convenio de Colaboración que la Asociación de Cafés y Bares mantiene con el Ayuntamiento de Zaragoza.

El plazo permanece abierto hasta el **19 de octubre de 2026** y la gestión a través de la Asociación permite acceder a una bonificación del 40 % sobre la tarifa ordinaria de la tasa de instalación.

Para realizar la solicitud es necesario presentar la documentación correspondiente, entre ella la licencia de apertura o funcionamiento y un plano acotado de la terraza, elaborado por un técnico competente, en el que se detalle la distribución del espacio, mesas, sillas y elementos auxiliares. En función de cada caso, también puede ser necesaria la autorización del local colindante o la documentación que acredite el uso del espacio.

Desde Cafés y Bares recuerdan que toda la documentación debe estar correctamente cumplimentada, firmada y presentada dentro del plazo establecido, y ponen la Asociación a disposición de los establecimientos para resolver cualquier cuestión relacionada con la tramitación.■

HASTA EL 19 DE OCTUBRE

Solicitud de veladores 2027

40 % DE BONIFICACIÓN

sobre la tarifa ordinaria



31 barras del Pilar se tramitan a través de Cafés y Bares

La Asociación gestiona la solicitud de buena parte de los establecimientos que contarán con barra durante las próximas fiestas

Las Fiestas del Pilar volverán a convertir Zaragoza en uno de los grandes puntos de encuentro del otoño y, un año más, las barras de los establecimientos hosteleros tendrán un papel protagonista durante los días de celebración.

En esta edición, la **Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza** ha tramitado 31 de las 38 solicitudes de barras previstas en la ciudad, una cifra que refleja el peso de la organización en la gestión de este tipo de autorizaciones y el respaldo del sector a la hora de afrontar los trámites administrativos vinculados a las fiestas.

Las barras se convierten durante estos días en una extensión de la actividad habitual de muchos establecimientos y contribuyen a dinamizar las calles y espacios de la ciudad durante una de las fechas más importantes del calendario zaragozano.

Con el plazo de tramitación ya finalizado en el momento de publicación de esta edición, el dato definitivo pone de manifiesto la participación de la Asociación en la organización de una parte significativa de las barras autorizadas para estas fiestas.

31 de las 38 solicitudes de barras de Zaragoza han sido gestionadas a través de la Asociación de Cafés y Bares.■

XXXI
CONCURSO DE
TAPAS

de Zaragoza y provincia
del 5 al 15 de noviembre del 2026



Saborea Nuestros Barrios. Zaragoza se recorre también a través de sus tapas

Centro y Delicias ponen el broche final a una edición que vuelve a convertir las barras de la ciudad en punto de encuentro. Dos zonas, decenas de propuestas y una excusa perfecta para salir de ruta.

Hay ciudades que se conocen caminando. Y otras que, además, se descubren haciendo una parada en cada barra. En Zaragoza, el tapeo forma parte de esa manera tan nuestra de entender la ciudad: salir, encontrarse, pedir algo para compartir y dejar que el siguiente destino lo marque el apetito.

Con esa filosofía llega a su última fase **Saborea Nuestros Barrios 2026**, el concurso organizado por el Ayuntamiento de Zaragoza y la Asociación de Cafés y Bares que recorre los distintos distritos de la ciudad para poner en valor su hostelería y descubrir las mejores tapas de cada zona. Esta tercera edición reúne a **165 establecimientos**, la participación más alta desde el nacimiento de la iniciativa en 2024.

Ahora el recorrido pone el foco en **Centro y Delicias**. El primero celebró su fase del **17 al 20 de septiembre**, mientras que **Delicias** tomará el relevo del **24 al 27 de septiembre**. Durante estas jornadas, cada establecimiento presenta una única creación acompañada de una consumición por 4 euros, con un horario mínimo de degustación de 13.00 a 15.00 y de 20.00 a 22.30 horas, salvo los días de descanso de cada local.

DOS BARRIOS, DOS FORMAS DE ENTENDER EL TAPEO

En el **Centro**, la ruta reúne propuestas muy diferentes entre sí: desde tabernas y bares tradicionales hasta espacios de cocina más contemporánea. Puffin's Kitchen, Sal Gorda Taberna, Cafetería San Siro, Amaru, Vinopremier, Basho Café, Mati, Tik Tak House, Bar 3 Elementos, Mercado Cinegía, Doña Tapa, Don Policarpo, El Renacimiento, El Puerto de Santa María, Casa Baldo, La Ceba Dorada, Asalto 7, Barracuda Tavern, A Tope, Taberna Breda, Garnet, Loom, Mondo Cádiz, Mi Secreto, La Pata Negra, La Martingala, Ambrosio y Justino y Bar Ucramaña forman parte de esta última etapa.

Delicias, por su parte, toma el relevo con una veintena de establecimientos: Arga Restaurante, Verich, Lekune, Vértico, Los Cántaros, Mas Torres, Boulevardier, El Triciclo, Triángulo Tropical, Navarra, Bar La Cala, Gastrocuberos, Entre Sartenes, Cervecería 212, El Palco de las Esquinas, Cervecería Navarro 3, Casa Agustín, La Cazuela, Amblas y La Vaguada.



UNA TAPA, UNA HISTORIA

La particularidad de **Saborea Nuestros Barrios** está precisamente en que no existe una única manera de entender la tapa. Cada establecimiento tiene libertad para crear su propuesta y convertirla en una pequeña carta de presentación de su cocina.

Y detrás de cada ruta hay también una competición. Un jurado visita los establecimientos y selecciona las mejores propuestas de cada sector. Los ganadores de los distintos distritos obtienen una plaza directa en la semifinal del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia, mientras que el Ayuntamiento asume la inscripción de los diez primeros finalistas de cada sector.

Pero más allá del premio, el verdadero atractivo está en el recorrido. En descubrir una barra que todavía no conocíamos, volver a ese bar de siempre o simplemente dejarse llevar por una calle y entrar donde algo apetezca.

Porque **Saborea Nuestros Barrios** convierte el tapeo en una forma de recorrer Zaragoza. Y cuando Centro y Delicias toman el relevo, la ciudad vuelve a demostrar que sus barrios también se cuentan —y se disfrutan— alrededor de una mesa.■

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.



Elegir el café adecuado:

una decisión que define la identidad de un negocio.

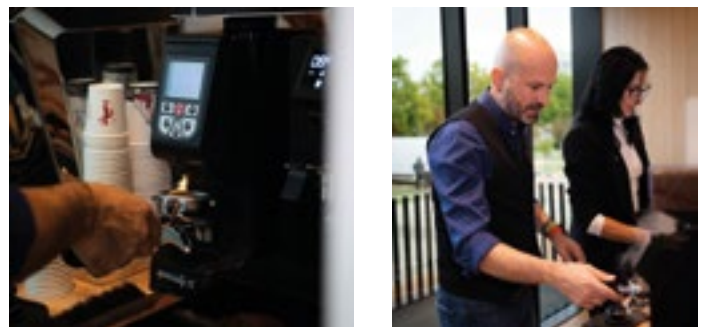
Durante años, el café fue considerado un producto más dentro de la oferta hostelera y su elección respondía principalmente al precio, las condiciones comerciales o la maquinaria disponible. Hoy, sin embargo, el consumidor conoce mejor el producto y presta mayor atención a la calidad y a la experiencia que acompaña a cada taza.

Por eso, elegir el café se ha convertido en una decisión estratégica. El café habla del negocio, de su filosofía y de su nivel de exigencia. Además, suele ser uno de los últimos sabores que el cliente recuerda antes de marcharse.

No existe un café perfecto ni una única fórmula válida para todos los establecimientos. La elección debe partir de una pregunta básica: ¿quién se sentará frente a esa taza? No tiene las mismas necesidades un cliente que busca un desayuno rápido que alguien interesado en descubrir nuevos perfiles sensoriales. Tampoco un restaurante gastronómico y un hotel con cientos de servicios diarios.

Conocer al cliente permite definir qué se busca: regularidad y facilidad de preparación en establecimientos de gran volumen, o perfiles aromáticos más complejos y diferentes orígenes en locales especializados.

Y calidad no significa necesariamente café de especialidad o de un determinado origen. La calidad empieza en la selección del grano y continúa durante todo el proceso, desde el trabajo del productor y el beneficio hasta el tueste, el almacenamiento y la preparación.



Un buen café puede ofrecer una taza mediocre si la molienda no es correcta, la máquina no está calibrada o el equipo desconoce los parámetros de extracción.

Por eso, la formación es inseparable de la elección del producto. Ajustar correctamente el molino, controlar los tiempos y mantener la maquinaria en buenas condiciones mejora el resultado, reduce desperdicios y aporta regularidad al servicio.

También conviene mirar más allá del precio de compra. La diferencia por taza entre un café básico y otro de mayor calidad puede ser pequeña, mientras que la percepción del cliente puede cambiar considerablemente. Una buena experiencia favorece la repetición, la recomendación y la percepción global del establecimiento.

A esto se suma la creciente importancia de la sostenibilidad y la trazabilidad. Conocer el origen del café, sus condiciones de producción o su impacto ambiental puede convertirse en un valor diferencial cuando forma parte de una estrategia coherente con la identidad del negocio.

En definitiva, elegir el café adecuado no significa buscar el más caro ni seguir una tendencia. Significa encontrar aquel que mejor representa la esencia del establecimiento y permite ofrecer, taza tras taza, una experiencia consistente y memorable.

Porque el cliente quizá no recuerde cuánto costaba el kilo de café, pero sí recordará cómo le hizo sentir esa última taza. ■



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.

Schär también en el bar: una mesa para todos.

La hostelería evoluciona al ritmo de quienes se sientan a la mesa. Hoy, ofrecer opciones sin gluten es también una forma de hacer que desayunos, aperitivos y comidas puedan disfrutarse juntos, con naturalidad y sin renunciar a la experiencia.

Para muchos establecimientos, incorporar esta categoría todavía plantea dudas sobre su manipulación y sobre cómo integrarla en una operativa ya exigente. Por eso, contar con soluciones pensadas específicamente para **Horeca** puede marcar la diferencia: productos envasados individualmente y formatos listos para hornear y servir que simplifican el trabajo y aportan confianza.

Con más de 40 años de experiencia en alimentación sin gluten, **Schär FoodService** trabaja junto a la hostelería para facilitar esta integración. Su gama Bake Off incluye pan y bollería envasados individualmente, listos para introducir directamente en el horno y servir, minimizando la manipulación.

Para el cliente, encontrar **Schär** en un establecimiento es una señal de confianza y familiaridad. Para el hostelero, una oportunidad para ampliar las ocasiones de consumo, atraer nuevos clientes y construir una oferta más inclusiva.



Además, **Schär** mantiene una relación especialmente cercana con Aragón gracias a sus instalaciones de producción y logística en Alagón (Zaragoza). Esta proximidad se refleja también en iniciativas como el curso de formación en cocina para celíacos impartido el pasado mes de mayo a los socios de **Cafés y Bares**.

Porque, a veces, la diferencia está en algo tan sencillo como conseguir que todos puedan compartir la misma mesa. Un pan crujiente, un croissant recién horneado o una tapa pueden convertir un momento cotidiano en una experiencia para todos. ■

¡Bienvenidos a nuestros nuevos socios!

QUIOSCO PARQUE BRUIL

CALLE ASALTO, 50.

BAR MATI

CALLE SAN MIGUEL, 14.

PUB SANTA

CALLE SAN VICENTE DE PAUL, 23.

PUB VATICANO

CALLE SAUCE, 2.

BAR GALLO

CALLE PEDRO CALIXTO RAMÍREZ, 2.

QUIOSCO LA TERRAZA DEL MOLINER

CALLE CELSO EMILIO FERREIRO, S/N.

BAR RESTAURANTE JD LA TERNASCA

CALLE ESTÉBANES, 9.

BAR BENDITO CICLÓN

PLAZA DEL PILAR, 10.

CAFETERÍA 21

CALLE ARZOBISPO APAOLAZA, 8.

CAFETERÍA 21

CALLE CANDALIJA, 3.

CAFETERÍA 21

CALLE SANTIAGO, 27.

RESTAURANTE PIZZERÍA FUSSION

CALLE CARLOS ORIZ GARCÍA, 1.

BAR CASA ISABELO

PLAZA TAUSTE, 3.

PUB MAPACHE

CALLE CONTAMINA, 11.

BAR MÁGICO

CALLE ROGER DE TUR, 11.

RESTAURANTE LOS YAKHOS 26

PLAZA SAN LAMBERTO, 13.

BAR VINOS RUBIO

CALLE SANTA TERESA DE JESÚS, 8.

BAR RESTAURANTE ESTACIÓN 75

AVENIDA GÓMEZ LAGUNA, 151.

CAFETERÍA PANADERÍA FRENA BAKERY COFFEE

PASEO ROSALES, 32.





ARAGÓN EL LUGAR PARA VIVIRLO



turismo



GOBIERNO
DE ARAGÓN

FIESTAS DEL PILAR ZARAGOZA

DEL 10 AL 18
DE OCTUBRE
DE 2026

oo



Z-1160-2026