



RESTAURANTE EL CHALET

Santa Teresa, 25. Zaragoza. Tel. 976569104

APERITIVO: Carpaccio de bacalao, tomate seco y aceite de habas tiernas.

PRIMER PLATO: Fondos de alcachofas con ajoarriero de bacalao y gambas | Paté de bacalao y espinacas chips de verduras y aroma de ajo tostado

SEGUNDO PLATO: Lomo de bacalao, raviolis de cebolla, pulpo y caramelo gambones

POSTRE: Milhojas de frutas exóticas, vainilla, canela y helado de mango

BEBIDA: No incluida.

Precio: 45 € IVA incluido

LA RINCONADA DE LORENZO

La Salle, 3. Zaragoza. Tel. 976 55 51 08

PRIMER PLATO: Borrajas con almejas.

SEGUNDO PLATO: Chipirones plancha con pimientos Padrón.

POSTRE: Postres caseros a elegir.

BEBIDA: Vino | aguas | café.

Precio: 27 € IVA incluido

ROGELIO'S

C/ Eduardo Ibarra, 10. Zaragoza. Tel. 976 35 89 50.

APERITIVO: Croquetita líquida de cigalas | "Entierro de la sardina" trainerilla crujiente de semillas y sardina confitada.

PRIMER PLATO: "Se fue Don Carnal y llegó Doña Cuaresma" guiso de garbanzos con espinacas, picadillo de huevo duro y chiretas de abadejo.

SEGUNDO PLATO: Suprema de bacalao de cuaresma con virutas de cardo en salsa de almendras.

POSTRE: Borrachino de vigilia con miel, nueces y queso fresco de Jueves Santo | Café con rosquitos de limón

BEBIDA: Viñas del Vero Blanco Chardonnay Macabeo 2009 DO. Somontano | Agua mineral natural Bezoya Premium

Precio: 28 € IVA incluido

EL SALVADOR

Concordia, 11. Ejea de los Caballeros. Tel. 976 66 12 57

PRIMER PLATO: Garbanzos de ayuno.

SEGUNDO PLATO: Bacalao a la Riojana.

POSTRE: Torrijas de la abuela.

BEBIDA: Vino | agua | café.

Precio: 11,50 € IVA incluido

TAVERNA LUSITANA

Pº Sagasta, 37 local 2. Zaragoza. Tel. 976 27 98 39

PRIMER PLATO: Crema portuguesa del día, o ensalada.

SEGUNDO PLATO: Brandada de bacalao, o bacalao dorado, o cazón a la Taverna.

POSTRE: Postres caseros del día

BEBIDA: Cerveza | copa de vino | refresco | agua | café Delta.

Precio: 16,20 € IVA incluido



Potajes, cocidos y guisos, congrio y bacalao, torrijas y buñuelos, arroz con leche... Sabores de siempre, de la cocina de las abuelas, de la cocina unida a nuestra tierra. La Cuaresma marcaba profundamente a toda nuestra sociedad y durante las semanas en que terminaba el invierno cambiaban los olores que impregnaban los viejos hogares de leña. Proscritas las carnes, en una época en la que no existía la variedad de alimentos de la que disponemos actualmente, las mujeres de cada familia se esmeraban por ofrecer una dieta variada con unos pocos pero selectos ingredientes. Aromas de otra época que van quedando perdidos en el olvido.

Desde Zaragoza Turismo, en colaboración con la Junta Coordinadora de Cofradías y la Asociación Profesional de Empresarios de Hoteles y Restaurantes de Zaragoza, queremos contribuir a que todas esas recetas y sabores que forman parte de nuestro patrimonio cultural no se pierdan y puedan ser disfrutadas por los zaragozanos y por nuestros visitantes, y para ello hemos preparado estas **II Jornadas Gastronómicas de la Semana Santa de Zaragoza**, en las que un grupo de restaurantes ofrecen a todos sus clientes un menú degustación desde el 25 de febrero al 24 de abril, ambos inclusive.

Disfruta del sabor de nuestras tradiciones, disfruta de nuestra cocina cuaresmal.

Para más información, www.restaurantesaragoza.org

Organizan:



Patrocina:



Del 25 de febrero al 24 de abril

II Jornadas gastronómicas de la SEMANA SANTA

LAS 5 TORRES

Manuel Lorenzo Pardo, 10-12. Zaragoza. Tel. 976 48 00 60

PRIMER PLATO: Arroz caldoso con bogavante o garbanzos con congrio.

Cremoso sorbete de limón al cava.

SEGUNDO PLATO: Bacalao gratinado con ali-oli y salsa de piquillo, o caldereta de pescado y marisco con huevos tontos.

POSTRE: Torrija de la Abuela Tere con helado de turrón Bodega, café y sus Orujitos.

Precio: 40 € IVA incluido

ASCOT (Hotel Husa Zaragoza Royal)

Arzobispo Domenech, 4. Zaragoza. Tel. 976 21 46 00

ENTRANTES: Copa de Brandada de bacalao y romescu.

PRIMER PLATO: Timbal de ensalada templada con gulas y langostinos al ajillo.

SEGUNDO PLATO: Merluza al ajo tostado con almendra sobre praliné de piquillo y crujiente de puerro.

POSTRE: Torrijas de la abuela al licor.

BEBIDA: Café | vino | agua

Precio: 25 € IVA incluido

BLASON DEL TUBO

Blasón Aragonés, 3. Zaragoza. Tel. 976 20 46 87

PRIMER PLATO: Verdura fresca del día, o arroz cremoso de verdura

SEGUNDO PLATO: Revuelto de bacalao con fritada, o chipirones a la plancha

POSTRE: Torrija casera con helado de naranja

BEBIDA: Vino de la casa | agua mineral

Precio: 16,20 € IVA incluido

LA BODEGA DE CHEMA

Latassa, 34. Zaragoza. Tel. 976 55 50 14

ENTRANTE: Tortillita de ajos tiernos en salsa verde.

PRIMER PLATO: Milhojas de habitas y gambas con bisqué de cigalas.

SEGUNDO PLATO: Albóndigas de bacalao y bogavante con salsa de chipirones al Curry y lecho de arroz.

POSTRE: Tocinillo del cielo con helado de trufa y naranja amarga.

BEBIDA: Vino de la Tierra | aguas | café.

Precio: 35 € IVA incluido

CAMPO DEL TORO

Pza. del Portillo, 5. Zaragoza. Tel. 976 43 87 21.

PRIMER PLATO: Alcachofas guisadas en salsa verde, vieiras y tarta rota de pan frito | Arroz de Valareña cremoso con hongos, trufa y hojas de acelga.

SEGUNDO PLATO: Chipirones a la plancha con morcilla de calamares en su tinta, tomate natural y alioli | Bacalao guisado con sus callos al chilindrón y torreznos de mar.

POSTRE: Cuajada, flan y leche merengada.

BEBIDA: Agua | vino Volcán D.O. Calatayud.

Precio: 40 € IVA incluido

CASA OYARZUN

Pl. Nstra. Sra. del Carmen, 1-2-3 (esquina C/ Cádiz). Zaragoza. Tel. 976 23 24 73

APERITIVO: Ensalada de escarola, ajo frito y ahumados.

PRIMER PLATO: Tortilla de bacalao de cuaresma

SEGUNDO PLATO: Ventresca de atún asada con cebolletas tiernas de fuentes.

POSTRE: Torrijas de calabaza con naranja, aceite de oliva y helado de queso fresco.

BEBIDA: Agua mineral | bodega.

Precio: 25 € IVA incluido

CASA PASCUALILLO

Libertad, 5. Zaragoza. Tel. 976 39 72 03

PRIMER PLATO: Alubias estofadas de ayuno, o verdura del tiempo.

SEGUNDO PLATO: Bacalao ajoarriero a la aragonesa, o bacalao con tomate, o emperador a la plancha.

POSTRE: Torrijas caseras.

BEBIDA: Vino de la casa | agua mineral.

Precio: 15,12 € IVA incluido

EL FORO

Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza. Tel. 976 56 96 11.

APERITIVO: Croquetas de setas y chupito de boletus.

ENTRANTES: Nuestros garbanzos de ayuno (un caballón de espinacas y huevo duro encima de láminas de bacalao, alrededor garbanzos y aparte el caldo.)

PRIMER PLATO: Tagliatelle al aroma de vainilla y cubierta de puerros con sardinillas y mangrana.

SEGUNDO PLATO: Zarzuela de pescados con huevo escalfado.

POSTRE: Torrijas de frutas con helado de arroz con leche y miel.

BEBIDA: Bodega.

Precio: 35.50 € IVA incluido

MESON DEL ACEITE

N-122, Km. 71. Bulbiente. Tel. 976 85 22 00.

PRIMER PLATO: Milhojas de lasaña de verduras asadas al horno de leña con taquitos de chipirones en su tinta

SEGUNDO PLATO: Timbal de migas de bacalao con fritada aragonesa y huevo roto al aroma de aceite en rama Oliambel.

POSTRE: Leche frita de la abuela con helado de miel de romero del Moncayo y nueces garrapiñadas.

BEBIDA: Vino Borsao joven selección | agua | café.

Precio: 32,40 € IVA incluido

LA MIGUERIA

Estébanes, 4. Zaragoza. Tel. 976 20 07 36

PRIMER PLATO: Migas con bacalao.

SEGUNDO PLATO: Revuelto de Borrajas y Langostinos.

POSTRE: Brazo de gitano casero.

BEBIDA: Vino Tinto reserva 2006 Coto de Hayas.

Precio: 25 € IVA incluido



MOLINO DE SAN LAZARO

Cecilio Navarro, s/n. Zaragoza. Tel. 976 39 41 08.

ENTRANTE: Ensalada templada de escarola, patata y boniato al romero con anchoa y aceituna negra.

PRIMER PLATO: Judías del Pilar con espinacas, piñones tostados, huevo, picada de ajo y aceite de perejil.

SEGUNDO PLATO: Taco de Bacalao a 70° con borrajas y torreznos del mar.

POSTRE: Torrija de coco cuajada al horno con plátano y café.

BEBIDA: Vino Viñas del Vero | aguas minerales | café.

Precio: 45 € IVA incluido

MONTAL

Torre Nueva, 29. Zaragoza. Tel. 976 29 89 98.

ENTRANTE: Delicias | Croquetas de merluza | Crema templada.

PRIMER PLATO: Potaje de garbanzos con acelgas.

SEGUNDO PLATO: Bacalao ajoarriero aragonés.

POSTRE: Torrijas caseras con crema de vainilla y perla helada de moscatel.

BEBIDA: Agua | vino tinto Vega Sajaza crianza (D.O. Rioja) | café.

Precio: 59 € IVA incluido

PARRILLA ALBARRACÍN

Pl. Nstra. Sra. del Carmen, 1-2-3. Zaragoza. Tel. 976 15 81 00.

APERITIVO: Patatas, caviar y brik de langostinos y ajetes | Carpaccio de pulpo y fresa.

PRIMER PLATO: Habitas naturales salteadas con chipirones.

SEGUNDO PLATO: Bacalao confitado sobre arroz caldoso marinero.

POSTRE: Un postre de la leche.

BEBIDA: Aguas minerales | bodega

Precio: 39,95 € IVA incluido

PARRILLA MONEGROS II

Carretera Nacional II km. 390.5. Bujaraloz. Tel. 976 17 32 30.

PRIMER PLATO: Abones con almejas y bastoncillos de borraja zaragozana.

SEGUNDO PLATO: Merluza picantona al oreo.

POSTRE: Flan

BEBIDA: Vino de la tierra | agua.

Precio: 25 € IVA incluido



EL PATIO

Avda. Madrid, 6. La Almunia de D.ª Godina. Tel. 976 60 10 37

APERITIVO: Boquerones al ajillo

PRIMER PLATO: Garbanzos con espinacas y chilindrón de callos de bacalao

SEGUNDO PLATO: Solomillo de congrio y huevos tontos al azafrán.

POSTRE: Torrijas de cuaresma con granizado de Garnacha

BEBIDA: Vinos D.O. Cariñena | aguas | café.

Precio: 20 € IVA incluido

EL REAL

Alfonso I nº 40. Zaragoza. Tel. 976 29 88 08

PRIMER PLATO: Borraja con anchoas del Cantábrico (clásica verdura de la Ribera del Ebro).

SEGUNDO PLATO: Lomo de bacalao a la parrilla con ajetes y aceite de chorizeros.

POSTRE: Copa real de helado | frutas naturales.

BEBIDA: Vino D.O. Somontano.

Precio: 35 € IVA incluido

LA REBOTICA

San José, 3. Cariñena. Tel. 976 62.05.56

APERITIVO: 2 pequeños aperitivos.

ENTRANTES: Ensalada de fresas y gulas al ajillo y Arroz meloso de verduras.

SEGUNDO PLATO: Bacalao gratinado al horno con ajo tostado o corvina con su vinagreta de verduras.

POSTRE: Bizcocho de chocolate y naranja con helado de leche merengada.

BEBIDA: Vinos Corona de Aragón de B. Grandes Vinos | Viñedos y tinto 801 de B. San Valero | agua | café | chupito de licor.

Precio: 28 € IVA incluido

RESTAURANTE CAPAZORRAS

Agustín de Quinto, 4. Zaragoza. Tel. 976563702

APERITIVO: Matrimonio de anchoas en tosta de pan con tomate.

PRIMER PLATO: Penca de acelga rellena de calamar y gambas con salsa de setas | Garbanzos con congrio al estilo de Calatayud.

SEGUNDO PLATO: Lomo de bacalao asado al horno con ajos crujientes, pimientos morrones y cordón de Vizcaína

POSTRE: Torrija con chocolate caliente

BEBIDA: Vino D.O. Calatayud | café | aguas minerales.

Precio: 35 € IVA incluido.