



LA RINCONADA DE LORENZO

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

PRIMER PLATO: Garbanzos con bogavante.

SEGUNDO PLATO: Bacalao al ajoarriero.

POSTRE: Arroz con leche.

BEBIDA: Vino Borsao Selección | Aguas | Café.

Precio: 35 € IVA incluido

ROGELIOS

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

ENTRANTE: 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: 32 € IVA incluido

LA YESERÍA

Cª Nal. II km. 269. RICLA. Tel. 976 60 62 62

ENTRANTE: Ventresca de bonito a la parrilla, cebolla de Fuentes y jugo de sus pieles asadas.

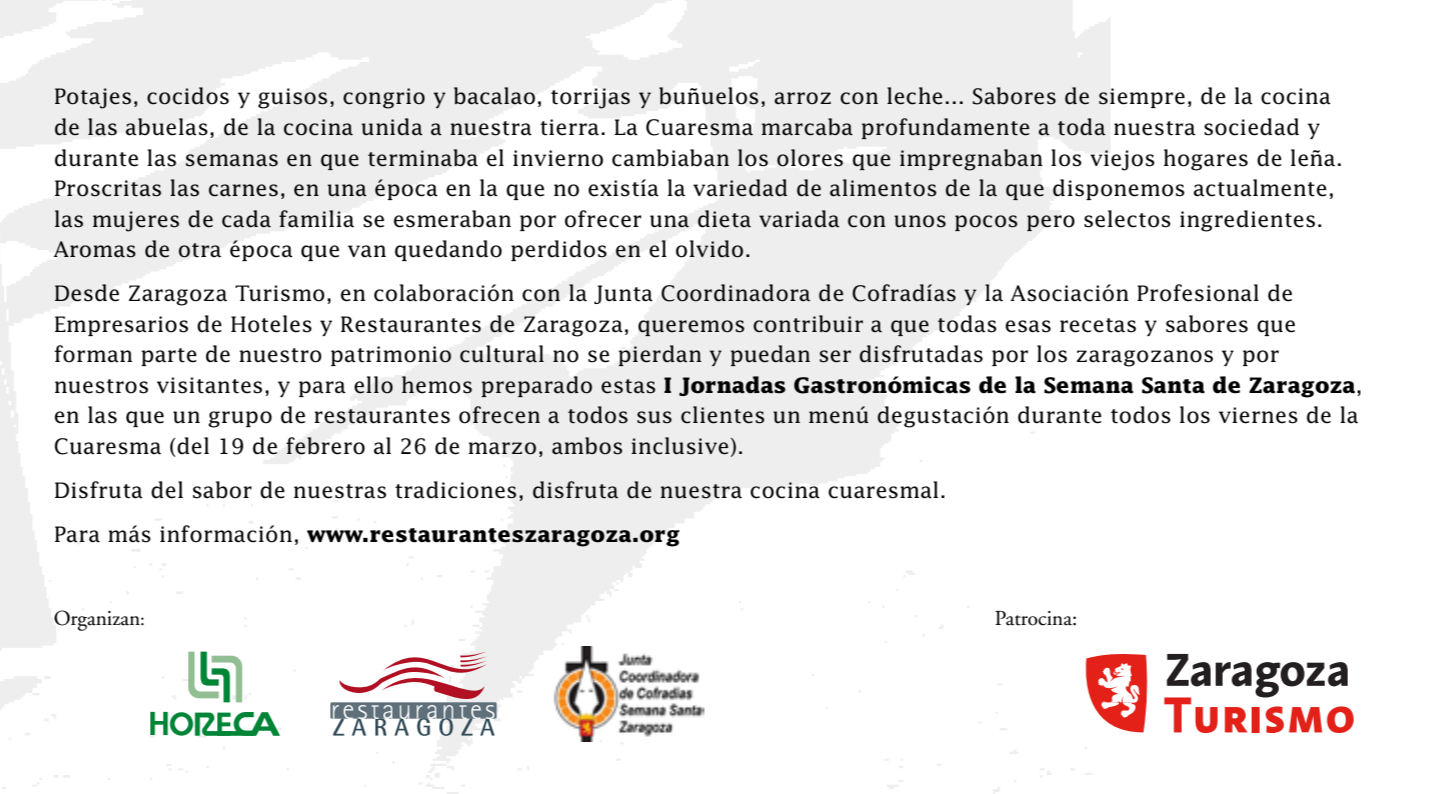
PRIMER PLATO: Terrina de verduras y lomos de sardinas de cubo.

SEGUNDO PLATO: Huevo escalfado con hinojo pochado y aceite de pimentón | "Potaje de vigilia".

POSTRE: Cañas de Remolinos rellenas.

BEBIDA: Care tinto | Agua mineral.

Precio: 25 € 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 **I Jornadas Gastronómicas de la Semana Santa de Zaragoza**, en las que un grupo de restaurantes ofrecen a todos sus clientes un menú degustación durante todos los viernes de la Cuaresma (del 19 de febrero al 26 de marzo, ambos inclusive).

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

Para más información, www.restaurantesaragoza.org

Organizan:



Patrocina:



los viernes de Cuaresma en Zaragoza y provincia



I jornadas gastronómicas de la **SEMANA SANTA**

BODEGA DE CHEMA

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

APERITIVO: Pastel de cabracho con crema de gambas.

PRIMER PLATO: Chipirones a la plancha con salsa romescu | Potaje de vigilia con cocochas de bacalao.

SEGUNDO PLATO: Rollitos de lenguado y salmón con bisqué de cigalas.

POSTRE: Buñuelos de crema pastelera con miel.

BEBIDA: Blanco Borsao (Campo de Borja) | Tinto Azpilicueta (Crianza Rioja) | Café | Aguas Minerales.

Precio: 35 € IVA incluido

EL CACHIRULO

Ctra. Logroño, km 1,500. Zaragoza. Tel. 976 46 01 46

ENTRANTE: Pan de aceite.

PRIMER PLATO: Crema de calabaza aromatizada a la naranja sobre cuajada de leche fresca | Corazones de alcachofas, frutos secos y cebollitas glaseadas con sus jugos de orejones y miel.

SEGUNDO PLATO: Sardinas de cubo con tomates secos de Caspe y cebolla de Fuentes | Bacalao ajoarriero sobre borrajitas crujientes de puerros y vinagreta de pimientos y gorbinas.

POSTRE: Leche frita con membrillo | Buñuelos de viento con merengue de limón sobre espuma de hierbaluisa.

BEBIDA: Vinos crianza. Elección de un vino de cualquiera de las 4 D.O. | Aguas minerales | Café.

Precio: 48 € IVA incluido

CAPAZORRAS

Agustín de Quinto, 4. Zaragoza. Tel. 976 56 37 02

ENTRANTE: 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 | Aguas minerales | Café.

Precio: 35 € IVA incluido

CASA FRAN

Crta. Cogullada, 22 junto a Mercazaragoza. Zaragoza. Tel. 976 47 21 57

ENTRANTE: Ostra con jugo de apio, manzana verde y caviar de salmón | Ensalada de germinados, Láminas de bacalao y arenque, tomate seco, aceitunas y grana padano.

PRIMER PLATO: Colas de cigalas, humus de garbanzos y avellanas, brotes de espinaca y aceite de cilantro.

SEGUNDO PLATO: Taco de lubina a la brasa con estofado de puerros y vainas verdes.

POSTRE: Jugo de papaya y naranja con vainilla fresca y lima | Rosco al moscatel y cremoso de melocotón y Kefir.

BEBIDA: Cava rosado | Blanco Corona de Aragón Chardonnay | Tinto Vega del Jiloca | Café.

Precio: 45 € IVA incluido

EL CHALET

Santa Teresa, 25. Zaragoza. Tel. 976 56 91 04

ENTRANTE: Ensalada de pulpo, alcachofas y vinagreta de verduras

PRIMER PLATO: Raviolis de hongos y cigalas, su jugo y huevas de arenque

SEGUNDO PLATO: Merluza plancha, trigueros y tomate fresco

| Lomo de bacalao, callos y garbanzos

POSTRE: Mousse de chocolate blanco, helado de yogur y galleta salada de cacao

BEBIDA: Recomendamos Urbezo Chardonnay (blanco) o Urbezo crianza (tinto) | Agua | Vino.

Precio: 50 € IVA incluido

EL FORO

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

ENTRANTE: Ensalada de escarola (a lo César) con torrija de bacalao, aceite de oliva y mangrana.

PRIMER PLATO: Patatas de cuaresma en salsa verde con almejas.

SEGUNDO PLATO: Cazuelita de pescados con huevo escalfado.

POSTRE: Buñuelos de frutas con reducción de vino.

BEBIDA: Vino de vendimia nocturna | Agua mineral natural de Lunares | Café.

Precio: 38 € IVA incluido

GARDEN *solo horario de comida

San Juan Bosco, 3. Zaragoza. Tel. 976 55 16 25

ENTRANTE: Aperitivo de foie de salmón con gelatina de orujo de hierbas.

PRIMER PLATO: Espaguetis del Nazareno con setas y gambas | Patatas guisadas con morcilla de langostinos.

SEGUNDO PLATO: Lomo de bacalao con borrajas y almejas.

POSTRE: Torrija con reducción de salsa de cítricos.

BEBIDA: Vinos D.O. Cariñena | Aguas.

Precio: 15 € IVA incluido

GARUM

Andrés Piquer, 8. Zaragoza. Tel. 976 55 47 21

ENTRANTE: Salmorejo con bogavante y perlas de melón | Huevos rellenos de txangurro y colmenillas a la crema.

PRIMER PLATO: Potaje de garbanzos con borrajas y callos de bacalao.

SEGUNDO PLATO: Bacalao con albóndiga de sepia y ravioli de ajoarriero.

POSTRE: Torrija caramelizada con helado de coco y carpaccio de piña.

BEBIDA: Agua | Vino (Enate crianza).

Precio: 50 € IVA incluido

GOYESCO

Manuel Lasala, 44. Zaragoza. Tel. 976 35 68 71

ENTRANTE: Picoteo para toda la mesa: virutas de salmón marinado, pan con tomate | Croquetas caseras de hongos con crema de queso | Mejillones de roca al vapor con apio | Potaje de verduras con garbanzos.

SEGUNDO PLATO: Brocheta de Rape y Langostinos o bacalao al horno con salsa de orejones.

POSTRE: Chupito de Sorbete de Limón al Cava | Bizcochito de Cacao con Chocolate.

BEBIDA: Agua | Vino Tinto de la Casa | Café.

Precio: 36.70 € IVA incluido



LA JAMONERÍA

Bruno Solano, 16. Zaragoza. Tel. 976 56 62 68

ENTRANTE: Pan con tomate y aceite virgen extra | Anchoas en salmuera | Ensalada de bacalao marinado con tomate | Tortillitas de camarón

PRIMER PLATO: Papas arrugas con mojo picón.

SEGUNDO PLATO: Marmitako marinero o chipirones rellenos en su tinta o atún encebollado con salsica.

POSTRE: Tocinillos de cielo | helados caseros de romero o de regaliz o tarta de queso con arándanos.

BEBIDA: Vino selección de variedades La Jamonería DO. Cariñena | Agua mineral

Precio: 34 € IVA incluido

MOLINO DE SAN LÁZARO

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

ENTRANTE: Hojaldre de ahumados con cebolla caramelizada y ensalada de brotes.

PRIMER PLATO: Garbanzos de vigilia con espinacas, piñones tostados, huevo y picada de ajo.

SEGUNDO PLATO: Taco de bacalao con ajoarriero aragonés, panes sopacos y aceite de perejil.

POSTRE: Fruta en gajos, bizcocho vaporizado, Yogur griego y helado de Ras El Hanout.

BEBIDA: Viñas del Vero joven | Aguas minerales | Café.

Precio: 33 € IVA incluido

NEGURI

Cº de la Fuente de la Junquera, s/n. Zaragoza. Tel. 976 35 18 52

PRIMERO: Caldereta de congrio con guisantes naturales

SEGUNDO: Mosaico de bacalao en tres sabores (Pil - pil, Vizcaina y Club ranero)

POSTRE: Leche frita flambeada con Machaquito de Rute

BEBIDA: Laus Chardonnay (D.O. Somontano) | Laus Crianza (D.O. SOMONTANO) | Servicio de Aguas

Precio: 32 € IVA incluido

THE NEW WINDSOR

Coso, 127. Zaragoza. Tel. 976 29 02 28

APERITIVO DE LA CASA: Escalibada mediterránea con burratina de búfala.

DE PRIMERO: Pulpo salteado con cebollitas tiernas de Zaragoza y romesco | Guiso de Cuaresma con garbanzos, espinacas y bacalao.

PARA CONTINUAR: Arroz cremoso de langostino al curry.

DE POSTRE: Creppe rellena de helado de yogur con arándanos y salsa de chocolate caliente.

BEBIDA: Vino Borsao blanco selección | Agua | Café.

Precio: 45 € IVA incluido



CASA OYARZUN

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

ENTRANTE: Croquetas de bacalao | Anchoas de Cantábrico en salmuera con ajo sobre tosta y ensalada de escarola

PRIMER PLATO: Tortilla de bacalao | Pimientos del Piquillo confitados al ajo tostado

SEGUNDO PLATO: Lomo de bacalao a la Vizcaína

POSTRE: Arroz con leche con crespillos de borraja

BEBIDA: Agua mineral | Vino | Sidra natural | Cerveza

Precio: 36.50 € IVA incluido

PARRILLA ALBARRACÍN

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

ENTRANTE: Unos buñuelitos fritos de langostinos | Ensalada de ahumados: Diferentes pescados ahumados con brotes de lechugas, hierbas y verduritas en salsa de anchoas.

PRIMER PLATO: Potaje de vigilia actualizado: Su crema de garbanzos, timbal de patata y espinacas relleno de yemas de huevo, taco de bacalao confitado, láminas de trufa negra.

SEGUNDO PLATO: Cocochas de bacalao: al pil pil de puerros con habitas tiernas.

POSTRE: Torrija de cuaresma caramelizada con yogur griego helado, fresitas del bosque y jugo de frambuesas.

BEBIDA: Aguas minerales | Bodega.

Precio: 38.50 € IVA incluido

PARRILLA MONEGROS II

Crta. Nacional II km. 390.5 Bujaraloz - Tel. 976 17 32 30

ENTRANTE: Detalle de la casa

PRIMER PLATO: Garbanzos a la Marinera

SEGUNDO PLATO: Bacalao estilo Monegrino (Especialidad)

POSTRE: Torrija de la abuela

BEBIDA: Vino de la tierra | Agua

Precio: 18 € IVA incluido