



Este año participan en el certamen los restaurantes:

**A Mesa Puesta**

Fray Julián Garcés, 50. Zaragoza.

976 388 056

Entrante

Canelones de berenjena y gambas con salsa mornay

Plato central

Suprema de merluza sobre panaché de verduras

Postre

Sorbete de mandarina

**Aires de Aragón**

Avda. Madrid, 12. La Almunia de Doña Godina. 976 813 332. [www.airesdearagon.com](http://www.airesdearagon.com)

Entrante

Soufflé de migas a la pastora con lechecillas

Plato central

Musaca de ternasco de Aragón con verduras asadas

Postre

Garnaccio, melocotón y arroz

**Aragonia Palafox**

Hotel Palafox. Marqués de Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243. [www.restaurantearagonia.com](http://www.restaurantearagonia.com)

Entrante

Atún marinado con miso rojo y sake, aguacate y yogur

Plato central

Arroz mar y montaña de carabinero y pollo de corral

Postre

Zanahoria, cardamomo, azahar

**Café de la Reina**

Hotel Reina Petronila. Alcalde Sainz de Varanda, 2. Zaragoza. 876 541 136.

[www.cafedelareina.com](http://www.cafedelareina.com)

Entrante

Rayos y Centellas, perdón, Rayas y Centollos

Plato central

Timbal de ternasco IGP a baja temperatura con ragú de verduras y patata

Postre

Sopa de café con arena de menta, falsa canela, ganaché de chocolate y helado verde japonés

**Café Meccano Gastrobar**

Heroísmo, 13. Zaragoza. 976 365 422. [www.cafemeccano.net](http://www.cafemeccano.net)

Entrante

Tartar de atún rojo

Plato central  
Mini hamburguesas  
Postre  
Tarrito de mascarpone-gorgonzola con miel a la trufa melanosporum

### **Capazorras**

Agustín de Quinto, 4. Zaragoza.  
976 563 784. [www.restaurantecapazorras.com](http://www.restaurantecapazorras.com)  
Entrante  
Croqueta de jamón de bellota  
Plato central  
Albóndigas de ternasco y salsa de almendras  
Postre  
Tarta de queso con arándanos

### **Casafrán**

Ctra. de Cogullada, 22. Zaragoza.  
976 472 157. [www.restaurantecasafran.com](http://www.restaurantecasafran.com)  
Entrante  
Riñonada de conejo y zamburiñas con trigueros y laminillas de setas  
Plato central  
Pulpo de playa a la brasa con bacalao y pie y oreja de lechona crujientes  
Postre  
Canelón de calabaza, relleno de parfait de cacao, coconut al azafrán y granizado de sanguinas

### **Celebris**

Hotel Hiberus. Pº de los Puentes, 2. Zaragoza. 876 542 006. [www.restaurantecelebris.com](http://www.restaurantecelebris.com)  
Entrante  
Crema de marisco con ibérico y tartar de langostinos  
Plato central  
Solomillo de cebón con setas y carbonara de ibéricos  
Postre  
Espuma de crema catalana con helado de turrón

### **Chef Emilio**

Ctra. Valencia Km. 6,2. Cuarte de Huerva. 976 505 538. [www.chefemilio.com](http://www.chefemilio.com)  
Entrante  
Canelones de rabo de buey con pasta fresca, gratinados con salsa de boletus edulis  
Plato central  
Entrecote de ternasco IGP relleno de foie mi-cuit y trufa de Teruel, en crujiente de espinacas y salsa de piñones y ciruelas

### **Churrasco**

Francisco de Vitoria, 19. Zaragoza.  
976 229 160.  
Entrante  
Crujiente de penca de acelga y alcachofa gratinada rellena de boletus y foie con salsa de frutos secos  
Plato central  
Merluza churrasco  
Postre  
Torrija casera con helado de vainilla de bourbon y chocolate caliente

### **El Foro**

Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza. 976 569 611. [www.elforo98.com](http://www.elforo98.com).  
Entrante  
Ensalada tibia de chipirones a la plancha con gambas en tres texturas (tartar, en gabardina de agua de mar y con oro)  
Plato central  
Foie en tres cocciones sobre polvo de pistacho, alcachofa con jamón en tempura y espuma de cerveza negra de ámbar

Postre

Lasaña natural de piña confitada e higos de la fuente de Somanes con crema de limón

### **El Real**

Alfonso I, 40. Zaragoza. 976 200 804. [www.elreal.org](http://www.elreal.org)

Entrante

Cebolleta tierna en su jugo con ibérico y tempura

Plato central

Guiso de ciervo al asadillo de pimientos con boniato y patata amarilla

Postre

Peras rellenas de queso de cabra al calvados con fondo de chocolate caliente

### **Goralai**

Santa Teresa, 26. Zaragoza. 976 557 203. [www.goralai.es](http://www.goralai.es)

Entrante

Carpaccio de pato con pesto de albahaca, aire de foie y fresas lio

Plato central

Manitas de cerdo, lima y castañas asadas con foie

Postre

Pera con migas de yogur, avellanas y helado de regaliz

### **La Jamonería**

Bruno Solano,16. Zaragoza. 976 566 268. [www.lajamoneria.com](http://www.lajamoneria.com).

Entrante

Jamón de bellota cortado a cuchillo y caña de lomo de Jabugo

Plato central

Canelones de ibérico con foie y polvo de jamón

Postre

Arroz con leche con azúcar y canela

### **La Matilde**

Predicadores, 7-9. Zaragoza. 976 441 008. [www.lamatilde.com](http://www.lamatilde.com).

Entrante

Ceviche de lubina sobre polenta frita

Plato central

Carrillera de ternera a la vainilla

Postre

Cappelletti de chocolate

### **La Nueva Karambola**

Baltasar Gracián, 3. Zaragoza.

976 402 132. [www.lanuevakarambola.com](http://www.lanuevakarambola.com)

Entrante

Garbanzos con bogavante

Plato central

Bacalao confitado con verduritas y alioli negro

Postre

Pan azucarado con helado de chocolate al grand marnier y naranja amarga

### **Parrilla de Albarracín**

Plaza del Carmen, 1-2-3. Zaragoza.

976 212 852 / 976 158 100. [www.parrillaalbarracin.com](http://www.parrillaalbarracin.com).

Entrante

Cardos, tubérculos, pulpo a la parrilla y su jugo

Plato central

Pichón de Bresse relleno con castañas y haba tonka

Postre

Gin tonic

### **La Perla Negra**

Santa Gemma, 33-35, local. Zaragoza.  
976 099 384. [www.restauranteperlanegra.com](http://www.restauranteperlanegra.com).

Entrante

Falso ravioli de calabacín relleno de longaniza de Graus, gorgonzola y cebolla de Fuentes confitada sobre fondo de crema de boletus

Plato central

Teas montańesas cubiertas de escarcha del Pirineo

Postre

Torre de Babel

### **La Prensa**

José Nebra, 3, Zaragoza. 976 381 637. [www.restaurantelaprensa.com](http://www.restaurantelaprensa.com)

Entrante

Gambas al ajillo en pastel, ajolio, regaliz, pernod

Plato central

Cochinillo

Postre

El gin-tonic

### **La Rebotica**

San José, 3. Cariñena. 976 620 556. [www.restaurantelarebotica.es](http://www.restaurantelarebotica.es).

Entrante

Arroz de pato confitado, pera y reducción de Módena

Plato central

Fardeles de jarretes de ternasco y lechecillas en salsa de vino añejo

Postre

Brownie de chocolate blanco

### **Velagua**

Hotel El Águila. Ctra. de Logroño, km.13,4. Utebo. 976 771 100. [www.velagua.com](http://www.velagua.com)

Entrante

Boliches del Pilar con sardinica de cubo

Plato central

Lasaña de ternasco, borrajitas de Aragón y pan de ajo

### **Las 5 Torres**

Lorenzo Pardo, 10-12. Zaragoza. 976 480 060. [www.las5torres.com](http://www.las5torres.com).

Entrante

Judías pintas con pato y boletus

Plato central

Cochinillo confitado relleno de foie

### **Los Cabezudos**

Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza.  
976 392 732. [www.grupoloscabezudos.es](http://www.grupoloscabezudos.es).

Entrante

Cocochas al pil-pil

Plato central

Huevos trufados con carabinero

Postre

Tarta de queso Los Cabezudos

### **Casa Oyarzun**

Plaza del Carmen 1-2-3. Zaragoza. 976 232 473. [www.casaoyarzun.com](http://www.casaoyarzun.com).

Entrante

Chipirón relleno de manitas de cerdo, cebolletas tiernas, brotes de lechugas y vinagreta de naranja

Plato central

Rabo de vaca guisado al vino tinto sobre crema de patata y piquillos confitados

Postre

Crema de manzana reineta asada con marron glacé y helado de patxaran

### **Q-Art y Colette**

Cesáreo Alierta, 4. Zaragoza.

976 226 349. [www.restaurante-colette.com](http://www.restaurante-colette.com)

Entrante

Colmenillas rellenas de royal de foie-gras en tempura y su cremoso

Plato central

Cochinillo ahumado al haya y tomillo, con arroz meloso de trufa, boletus y tejas de morcilla

Postre

Nieve, niebla, tierra y musgo

### **La Rinconada de Lorenzo**

La Salle, 3. Zaragoza. 976 555 108. [www.larinconadadelorenzo.com](http://www.larinconadadelorenzo.com).

Entrante

Borrajás con almejas

Plato central

Manitas de ternasco

Postre

Helado de higos

### **Río Piedra**

Ctra. Monasterio, s/n. Nuévalos.

976 849 007. [www.hotelriopiedra.com](http://www.hotelriopiedra.com)

Entrante

Cilindros de brandada de bacalao

Plato central

Cocochas al pil-pil de manzana verde

Postre

Hojaldre de cabello de ángel y sorbete de café

### **Riskomar**

Francisco Vitoria, 16-18. Zaragoza.

976 225 053. [www.restauranteriskomar.com](http://www.restauranteriskomar.com)

Entrante

Raviolis de calabacín rellenos de rape y langostinos

Plato central

Merluza Riskomar

### **Taverna Lusitana**

P<sup>a</sup> Sagasta, 37. Zaragoza. 976 279 839. [www.tavernalusitana.es](http://www.tavernalusitana.es).

Entrante

Pate de atún con tostas

Plato central

Cataplana de rape, almejas y langostinos

Postre

Tarta de algarroba e higos

### **Tinglao**

Rincón, 4. Zaragoza. 976 202 145. [www.grupoloscabezudos.es](http://www.grupoloscabezudos.es).

Entrante

Fagotti relleno de pera & salsa de quesos

Plato central

Solomillo de buey a la trufa negra del Maestrazgo

Postre

Helado de melocotón de Calanda al vino tinto