

Vuelven a Zaragoza las Gastrotapas, la mejor cocina en miniatura

¿A quién no se le hace la boca agua al pensar en una tapa, acompañada de un buen vino y del buen tiempo de los primeros días del verano? Esta es la propuesta de 'GastroTapas', un certamen organizado por Horeca Restaurantes en el que la alta cocina en miniatura será protagonista del 17 al 20 de junio en Zaragoza y que ofrecerá cerca de una treintena de propuestas para que el público vuelva a disfrutar de la gastronomía zaragozana.

El evento ofrece dos formatos: establecimientos con una propuesta en forma de gastrotapa a un precio cerrado de 4,50 euros (bebida e IVA incluido); y restaurantes con un menú de tapas, a partir de 25 euros (bebida e IVA incluido). Un total de 29 establecimientos de toda la provincia zaragozana participan este año en la iniciativa organizada con motivo de la celebración

Todas las propuestas cuentan con algún ingrediente de Calidad Diferenciada del Gobierno de Aragón

El evento cuenta con todas las medidas higiénico-sanitarias y las adaptaciones de aforo pertinentes

del Día Mundial de la Tapa, que se celebra anualmente el tercer jueves del mes de junio, el próximo 17 de junio.

Todas las propuestas cuentan además con algún ingrediente que cuenta con la distinción de Calidad Diferenciada del Gobierno de Aragón, como es el Ternasco de Aragón, el jamón de Teruel, la longaniza de Graus, la borraja o la cebolla de Fuentes de Ebro, por ejemplo. Esto garantiza un gran nivel en las elaboraciones de los bares y restaurantes participantes. Además, algunos establecimientos permiten pedir las gastrotapas para llevar a casa y disfrutarlas en el propio domicilio con familiares y amigos. Toda la información está disponible en la web www.gastrotapaszaragoza.com.

EVENTO SEGURO Horeca mantiene su línea de organización de eventos con el objetivo de reactivar la actividad hostelera, respetando siempre las medidas higiénico-sanitarias, de distanciamiento, agrupación de personas y adaptacio-



Croqueta de huevos fritos con longaniza y chips de patata, de Amontillado.



Fritura de malanga rellena con ropa vieja y salsa agri dulce, de El Paladar.



Manitas, la propuesta del restaurante Nativo.



Pulpo majaria, la propuesta del restaurante La Bocca.



Huevos rotos con longaniza de Graus y ajos tiernos, de Marengo.



Pancake, la propuesta del restaurante Nómada.



Surtido de ostras, la propuesta de La Ostrería.



Falso canelón, propuesta de la Cafetería Tonik.



Alitas de pollo y alioli de chilindrón, de Albarracín y Parrilla Albarracín.



Los tres cerditos, propuesta de Los Espumosos.



Taco T. A. Teriyaki, la propuesta de Casa Juanico.



Langostinos y verduras crujientes con salsa, de Serendipia.

nes de aforo pertinentes. La organización considera que los establecimientos están altamente preparados y pide a participantes, profesionales y clientes que actúen con total responsabilidad en todo momento.

El certamen GastroTapas Zaragoza está organizado por Horeca Restaurantes Zaragoza y Saborea Zaragoza y cuenta con el patrocini-

o de Zaragoza Turismo, la Diputación Provincial de Zaragoza, el Departamento de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial del Gobierno de Aragón, Aragón Alimentos, Turismo de Aragón, Heraldo de Aragón, D.O. Campo de Borja, Cervezas Ambar, Coca-Cola, Cafés El Criollo, Embutidos Melsa, Dr. Schär y Mas Prevención. ■

Sigue el evento en redes sociales a través de los perfiles de Facebook Twitter Instagram: @gastrotapaszaragoza @horecazaragoza



Entre el 17 y el 20 de junio, cerca de una treintena de establecimientos de la provincia de Zaragoza ofrecen 'packs' de Gastrotapas y bebida o menús especiales basados en estas elaboraciones



Corazones de alcachofa de la ribera confitados con AOVE, de La Jamonería.



Cereza de foie, la propuesta del restaurante River Hall.



Canelón de setas y borraja con crema de trufa y crujiente de cebolla, del Albergue de Morata.



Arroz del mar mejillones gamba alioli y pimiento asado, de Bunkerbar.



Croqueta deconstruida de cocido de la abuela, de El Rincón de Sas.



Ensaladilla rusa, propuesta de El Blasón del Tubo.



Bacalao en costra crujiente salsa pimientos verde y su pil pil, de Txalupa.



Revuelto de bacalao, propuesta del restaurante Candelas.



Canelón de longaniza y foie, propuesta de Flash Alagón.



Tacos, propuesta con la que participa el restaurante El Foro.



Croqueta vegetariana, propuesta del restaurante Casa Teresa.



Bao papada con salsa Hoisin, propuesta de La Malteadora.



Tataki de esturión, la propuesta de Meli-Meló.



Tataki de esturión, la propuesta de Meli del Tubo.



Buñuelo de ciervo, de La Flor de Lis. FOTOS: AGENCIA ALMOZARA

LOS RESTAURANTES

- **Flash Alagón**
Plaza España, 10, Alagón. 976 61 15 92.
- **Albergue de Morata**
Camino del Baldío, Morata de Jalón. 976 81 81 55.
- **+Albarracín y Parrilla Albarracín**
Plaza Ntra. Sra. del Carmen, 1, 2-3, Zaragoza. 976 15 81 00.
- **Amontillado**
Calle Hermanos García Mercadal, Local 5, Zaragoza. 976 87 67 93.
- **Blasón del Tubo**
Calle del Blasón Aragonés, s/n, Zaragoza. 976 20 46 87.
- **Bunkerbar**
Calle Jerónimo Zurita, 20, Zaragoza. 976 39 08 23.
- **Cafetería Tonik**
Av. Puerta de Sancho, 12, Zaragoza. 976 44 38 86.
- **Casa Juanico**
Calle Sta. Cruz, 21, Zaragoza. 976 39 72 52.
- **Casa Teresa**
Paseo de los Rosales, 26, Zaragoza. 976 59 26 16.
- **El Candelas**
Calle Maestro Mingote, 3, Zaragoza. 976 42 30 25.
- **El Foro**
Calle Eduardo Ibarra, 4, Zaragoza. 976 56 96 11.
- **El Paladar**
Calle Pilar Lorengar, 28, Zaragoza. 976 07 39 51.
- **El Rincón de Sas**
Calle del Blasón Aragonés, 6, Zaragoza. 976 73 78 12.
- **El Tatín**
Calle Luis Bermejo, Centro Comercial Los Porches Auditorium, Zaragoza. 650 45 98 16.
- **Espumosos Cinco de marzo**
Calle Cinco de Marzo, 9, Zaragoza. 976 21 84 90.
- **La Bocca**
Calle Sta. Joaquina de Vedruna, 6, Zaragoza. 976 21 80 18.
- **La Flor de Lis**
Calle Don Jaime I, 34, Zaragoza. 876 00 72 16.
- **La Jamonería**
Calle Bruno Solano, 16, Zaragoza. 976 56 62 68.
- **La Malteadora**
Calle Juan José Rivas, 6, Zaragoza. 876 24 50 27.
- **La Ostrería**
Calle Sta. Joaquina de Vedruna, 27, Zaragoza. 876 70 13 74.
- **Marengo**
Calle Francisco de Vitoria, 5, Zaragoza. 976 22 05 70.
- **Meli del Tubo**
Calle Libertad, 12, Zaragoza. 876 16 36 26.
- **Meli-Meló**
Calle Mayor, 45, Zaragoza. 976 29 46 95.
- **Nativo**
Av. Juan Carlos I, 41, Zaragoza. 876 64 34 39.
- **Nómada**
Paseo de Fernando el Católico, 37, Zaragoza. 876 00 75 77.
- **River Hall**
Avenida de José Atarés, 7, Zaragoza.
- **Serendipia**
Calle de San Lorenzo, 7, Zaragoza. 685 68 48 83.
- **Txalupa**
Paseo de Fernando el Católico, 62, Zaragoza. 976 56 61 70.