



ZARAGOZA
DEL 30 DE MAYO
AL 8 DE JUNIO

GASTRO GARNACHA

GASTROGARNACHA: ¡TÚ ELIGES!

Todos los días del 30 de mayo al 8 de junio:

- Una tapa + una copa de vino Garnacha. 5,50 €
 - Menú maridado con Garnacha. 25 € / 40 € / 55 €
- (Precio con IVA incluido)

Restaurantes y Bares ofrecen menús y tapas maridados con Garnacha en distintos lugares de la ciudad.



ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN GASTROGARNACHA



La Tia Petaca

PASEO DE SAGASTA 53, LOCAL
RESERVAS: 976453997

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Migas aragonesas al capricho del chef. Contiene migas, embutidos, uvas y huevo frito.

La Pollería

CALLE SAN PABLO, 28
RESERVAS: 666663754

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Longaniza de Graus, patata y espuma de pimientos.
Vino: Garnacha tinto o blanco de Cariñena.

Dalai Valdespartera

AVENIDA CASABLANCA, 30
RESERVAS: 976953646

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Croqueta de torrezno engarnachado, con reducción de Garnacha centenaria del campo de Borja.
Vino: Garnacha Centenaria.

Envero Gastro Wine

PASEO DE LOS ROSALES, 26
RESERVAS: 605223208

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Mil hojas de ternasco de Aragón a la Garnacha, con mahonesa de trufa.
Vino: Garnacha Centenaria.

El Escondite

PASEO DE LOS ROSALES, 30
RESERVAS: 628931005

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Bizcocho de miel y maíz con borraja y ternasco de Aragón en escabeche.
Vino: Garnacha D.O. Cariñena, El Gordo.

Basho Café

CALLE DE FELIPE SANCLEMENTE, 20
RESERVAS: 976216891

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Empanadilla de carrillera de cerdo blanco de Teruel con vino tinto Garnacha y cebolla de Fuentes encurtida.
Vino: CDA D.O. Cariñena y Siembra D.O. de Calatayud.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN GASTROGARNACHA



La Factoria

CALLE DE FELIPE
SANCLEMENTE, 5
RESERVAS: 699922226

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Tapa de espárragos
trigueros de la Ribera
del Ebro, jamón D.O
Teruel y setas.
Vino: Garnacha D.O.
Cariñena.

—

La Cava

AVENIDA MARIA
ZAMBRANO, 28-30
RESERVAS: 976074789

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Takoyaqui, relleno de
ternasco de Aragón.
Vino: D.O. Campo
de Borja, Coto de Haya.

—

Espumosos 5 marzo

CALLE CINCO DE MARZO, 14
RESERVAS: 976218490

MENÚ + VINO GARNACHA
25 €

Risotto de setas
y borrajas de Aragón.

Costillas de Ternasco
de Aragón con patatas
y pimientos.

Vino: D.O. Cariñena.

La Republicana

CALLE DE CASTO
MÉNDEZ NUÑEZ, 38
RESERVAS: 976396509

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Tapa de carrillera al vino
Garnacha.
Vino: D.O. Cariñena Garnacha.

—

Homosibaris La Cebada

CALLE DE LOS CAMINOS
DEL NORTE, 24
RESERVAS: 976090983

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Croqueta de jamón de
Teruel D.O. y croqueta de
longaniza de Graus.
Vino: D.O. Calatayud La Multa
Garnacha.

MENÚ + VINO GARNACHA
25 €

ENTRANTE
Ensalada de tomate rosa
de Barbastro con cebolla de
Fuentes, ventresca y olivas
de Aragón.
Copa de Cava de Garnacha.

SEGUNDO
Cachopín relleno de jamón de
Teruel y stilton (queso azul).
Copa de D.O. Calatayud
Cuevas de Arom y As Ladieras
Garnacha.

POSTRE
Tarta de queso con
mermelada de melocotón.

El Cocinero de Miralbueno

PLAZA DE LOS LAGOS
AZULES, 7
RESERVAS: 976050058

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Croqueta de cecina,
puero confitado y cebolla
de fuentes.
Vino: Particular Cariñena.

—

La Casa de la Marimorena

CALLE DE FUENCLARA, 4
RESERVAS: 976023077

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Croqueta de jamón
de Teruel D.O.
Vino: Garnacha Centenaria.

—

El Cocinero de Goya

PASEO RAFAEL ESTEVE &
CALLE PIERRE GASSIER S/N
RESERVAS: 976733872

MENÚ + VINO GARNACHA
55 €

(2 personas)
Botella de Garnacha
Centenaria.

Cachopo relleno de jamón
de Teruel D.O. y queso
Scamorza.

Postre: Tarta lotus.

Restaurante Buenacara

CALLE DE CORTES
DE ARAGÓN, 30
RESERVAS: 976239460

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

TAPA UZI
Saquito de pasta filo
de ternasco de Aragón,
salteado con frutos secos
a las siete especias.
Vino: Garnacha Coto
de Hayas Roble.

—

Restaurante Mazmorra

CALLE VALLE DE BROTO, 18
RESERVAS: 976048618

MENÚ + VINO GARNACHA
55 €

LA BOMBA DE CASPE
Banderilla de oliva Gordal de
Caspé deshuesada rellena de
queso Patamulo de Teruel,
mermelada de aceituna
negra empeltre y membrillo
de pera con berenjena
encurtida, turma y polvo de
oliva negra.

2º Premio Mejor Banderilla en el
Concurso de Tapas de Zaragoza y
Provincia 2023.

LA CROQUETA DE LA ABUELA
Croqueta de salmorejo con
huevo duro y jamón de
Teruel D.O.P. con aire de
AOVE Sierra del Moncayo
D.O.P. de arbequina y
empeltre Caius.

VII Edición Concurso de Croquetas
de Zaragoza y Provincia 2025.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN GASTROGARNACHA

JUAN ALTAMIRAS Y LA TIERRA

Arroz "Brazal" meloso de carriller a de cerdo de Teruel al vino tinto con miel de romero.

Plato Embajador jornadas Juan Altamiras 2024.

EL MONTE

Lingote de Ternasco de Aragón I.G.P. con alioli de Azafrán del Jiloca. Patata asada con Cebolla de Fuentes.

EL CHOCOLATE

Ganache de chocolate. Bizcocho aéreo de chocolate. Crujiente de chocolate. Polvo de cacao. Tierra de galleta Oreo. Mermelada de lima y piña.

INCLUIDO

Pan de masa madre. Agua mineral Solan de Cabras. Vino Libre y Salvaje Garnacha Blanca.

PROMOCIÓN CON EL MENÚ

Pide una botella de vino tinto Vino Libre y Salvaje Porretón con un 50% de descuento (vino de parcela 100% garnacha con 30 meses de barrica en roble francés de tercer uso).



Casa Nogara

CALLE BRUNO SOLANO, 3
RESERVAS: 673583898

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Canelón de Longaniza de Aragón con salsa de setas. Vino: Hacienda Molleda Garnacha.

—

La Hora Montecanal

AVENIDA DE LA ILUSTRACIÓN, 7
RESERVAS: 976923534

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Rollito de uva relleno de arroz y Ternasco de Aragón I.G.P. Vino: D.O Cariñena Garnacha Zaragocista.

—

Restaurante Atípico Comfort Food

CALLE JOSÉ MARÍA LACARRA DE MIGUEL, 18 - 20
RESERVAS: 610408414

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Delicia de longaniza en brocheta con dados bravos de patata. Vino: Garnacha Viñas viejas Calatayud.



Taberna Modorro

CALLE DEL VALLE DE ZURIZA, 15
RESERVAS: 601515976

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

LA ROYA Gilda con oliva, anchoa, quero gorgonzola, pimiento del poquillo bañado con aceite de piparra y acompañado con mahona de vermut casero.

—

Mas Torres

CALLE DE FRANCISCO VITORIA, 19
RESERVAS: 601515976

MENÚ + VINO GARNACHA
55 €

Tomate rosa con ajo, cebolla de fuentes y ventresca.

Cecina del bierzo con aceite de trufa blanca.

Verduritas a la plancha con queso de cabra gratinado.

Tortilla de trufa negra.

Nuestro cachopo de vaca curada.

Tarta de Queso al horno.

Vino: Garnacha.



Gastrobar Tonik

AVENIDA PUERTA DE SANCHO, 12
RESERVAS: 976443886

MENÚ + VINO GARNACHA
25 €

PARA COMPARTIR Ensalada de ventresca, escalibada, espárragos con reducción de garnacha.

PLATO Revuelto de gambas, ajos tiernos y espárragos trigueros.

—

Café del Marqués

CALLE DEL MARQUÉS DE LA CADENA, 50
RESERVAS: 976900316

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Pan bao relleno de panceta D.O.P. Teruel asada a baja temperatura, reducción de garnacha con sus jugos y germinado de cebolla. Vino: Berola de Borsao.

—

Gastro Nolasco

PLAZA SAN PEDRO NOLASCO, 1
RESERVAS: 614456607

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Brioche de Longaniza Aragonesa con Cebolla Fuentes de Ebro D.O.P. caramelizada y mahonesa BBQ. Vino: Bole Borsao (D.O. Campo de Borja).



ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN GASTROGARNACHA



Vita Taberna Gastronómica

CALLE BRUNO SOLANO, 4
RESERVAS: 643847931

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Crujiente de rabo de toro con Cebolla Fuentes de Ebro D.O.P. caramelizada y reducción de vino garnacha. Vino: Aragonia Tinto Joven. Bodegas Aragonesas (D.O. Campo de Borja).

—

Restaurante Antigua Casa Royo

CARRETERA LOGROÑO 7.8
RESERVAS: 976341009

MENÚ + VINO GARNACHA
55 €

Sorpresa de Jamón de Teruel D.O.P. Teruel.

Huevos rotos con pringa de jarrete de las Cinco Villas y reducción de Melocotón de Calanda D.O.P.

Bacalao sobre tabulé salsa americana con calamar especiado y mejillones en escabeche.

Ternasco de Aragón I.G.P. a la brasa (OVITAUSTE) en cama de patata frita (PATATAS GOMEZ).

Vino: Garnacha centenaria.

*El aceite utilizado en todos los platos es de la almazara Somontano, de producción ecológica.

Hotel Don Jaime 54

CALLE DON JAIME, 54
RESERVAS: 976360105

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Arroz cremoso de longaniza del Burgo de Ebro con mahonesa de trufa. Vino: Corona de Aragón Garnacha. D.O. Cariñena.

—

La Doris Gastrotaberna

CALLE JOSÉ DE LA HERA, 2
RESERVAS: 690703417

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Taco de Ternasco de Aragón I.G.P. con Cebolla Fuentes de Ebro D.O.P. Vino: Garnacha nativa de Care. D.O. Cariñena.

—

El Truco

CALLE ESTÉBANES, 3
RESERVAS: 690703417

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Tirón de orejas (Oreja de cerdo frita). Vino: Libre y Salvaje. D.O. Cariñena.

Restaurante La Bodega de Chema

CALLE FÉLIX LATASSA, 34
RESERVAS: 976555014

MENÚ + VINO GARNACHA
55 €

ENTRANTE
Huevo a baja temperatura con crema de foie, sal de olivas negras y palomitas.

PRIMERO
Arroz de fitoplacton con gambas, calamar y alioli de wasabi.

SEGUNDO A ELEGIR
Solomillo de ternera a la brasa con salsa de setas, yema crujiente y patatas gajo.

Suquet de rape con gambas y mejillones.

Pulpo a la brasa con parmentier de Chipotle, aceite de pimentón y alga wakame.

Nuestro cabrito lechal asado con patatas al estilo "La Bodega de Chema".

MOMENTO DULCE
PREPOSTRE
Sorbete de mandarina al vodka.

Tarta de queso con galleta Maria y helado de vainilla.

Vino: Finca Bancales, 100% garnacha, D.O. Cariñena Aguas minerales.

Incluido café Arabica 100% etiqueta negra).

Mulo

C.C LOS PORCHES DEL AUDIORAMA, PLAZA DEL EMPERADOR CARLOS, 8
RESERVAS: 699458573

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Bombón meloso de carrillera de cerdo cocinada a baja temperatura, glaseada con chocolate amargo y reducción de vino Garnacha, sobre crujiente pan de cristal. Se acompaña de crema suave de queso curado al romero, crujiente de queso artesano y flores comestibles.

Carrillera de cerdo (origen Aragón).

Queso curado al romero (queserías artesanas de Aragón).

Pan de cristal artesano (obradores locales).

Vino: Garnacha (D.O. Campo de Borja).

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN GASTROGARNACHA



Restaurante Aragonia

CALLE MARQUÉS
DE CASA JIMÉNEZ S/N
RESERVAS: 976794243

MENÚ + VINO GARNACHA
55 €

AL CENTRO DE MESA
Jamón de bellota ibérico,
curación mínima 36 meses.
Pan de coca al horno con
A.O.V.E. De Sierra del
Moncayo.

ENTRANTE
Dúo de Raviolis de Borraja
C' alial rellenos de merluza
y langostino con crema de
puerro, garnacha blanca y
tinta de calamar.

PRINCIPAL A ELEGIR
Bacalao en guiso de crema
de tomate ecológico,
pimientos del piquillo de
Bureta, fritada aragonesa,
berenjena y oliva negra.

Paletilla de ternasco de
Aragón I.G.P. Deshuesada
y rústica al horno con
parmentier de zanahoria
a la naranja.

POSTRE
Pera de sello C' alial
glaseada al vino tinto y
torrija de leche merengada.

Vino: Flor de Añon
Garnacha Rosado D.O.
Campo de Borja Pi 3,1415
Garnacha Blanca Bodegas
Langa D.O. Calatayud
Garnacha De Goya Bodega
Grandes Vinos y Viñedos D.O.
Cariñena. Pan artesano, agua
Natural del Jaraba, café e
infusiones.

Casa El Pescatero

CALLE ANDRÉS PIQUER, 4
RESERVAS: 727767315

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Brocheta Especial de
Bacalao.

Vino: Care, Garnacha
Nativa, en tinto y blanco.

—

La Rinconada de Lorenzo

CALLE DE LA SALLE, 3
RESERVAS: 976555108

MENÚ + VINO GARNACHA
55 €

Ensalada de conejo
escabechado con frutos
rojos.

Migas con jamón y uva.
Garbanzos con bogavante.

SEGUNDOS A ELEGIR
Bacalao al chilindrón.

Merluza al estilo Orio.

Manitas de Ternasco de
Aragón I.G.P. guisadas.

Entrecote de vaca con 3
guarniciones.

Medallones de solomillo
ibérico con salsa de boletus.

Jarretes de Ternasco
de Aragón I.G.P. al estilo
montañés.

1/2 Paletilla de Ternasco
de Aragón I.G.P. asada al
horno con patatas "a lo
pobre".
SUPLEMENTO 5€.

Bebida no incluida. Pan.
Café 100 % selección
Árábica de Orús.

POSTRES CASEROS
A ELEGIR
Postres suplemento de 1€: helado de
higos, tiramisú, pastel de chocolate y
melocotón al vino.

Vino: FAGUS.

—

Albergue de Morata

CAMINO DEL BALDÍO,
MORATA DE JALÓN.
RESERVAS: 976818155

MENÚ + VINO GARNACHA
55 €

LA MANO DE LATOCIMAMA
Croqueta de Jamón de Teruel
D.O.P.
Ganadora VI concurso de croquetas de
zaragoza y provincia.

GORITA
Ganadora de la Mejor tapa de la
provincia y segunda mejor tapa Jamón
de Teruel Dop del concurso de tapas de
Zaragoza y Provincia 2024.

CORREQUE 2019
Mejor tapa mediterránea del concurso
de tapas de Zaragoza y Provincia.

CATRINA ARAGONESA 2021
Tapa que representó Aragón en
el concurso nacional de tapas de
Valladolid.

EL CONO DE LA ABUELA TERESA
Segunda mejor tapa original Cafés y
Bares 2017.

Cardo ecológico con
crema de Yogurt de oveja
almendras Corina de hojas al
huevo con picadillo de Jamón
de Teruel D.O.P.
Premio horeca 2024, mejor menú
aragonés.

Ternasco de Aragon I.G.P.
con salsa de boletus y trufa.
Premio horeca mejor restaurante
revelación 2021.

POSTRE
Degustación de delicias
aragonesas.

Vino: Coto de Hayas.
Tres Picos Borsao.
Garnacha Centenaria.

—

El Candelas

CALLE DEL MAESTRO
MINGOTE, 3
RESERVAS: 976423025

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Solomillo ibérico con pera
a la garnacha tinta.
Vino: Pizarras D.O.
Calatayud.

MENÚ + VINO GARNACHA
40 €

Aperitivo de la casa.

Ensalada templada de
chipirones al ajillo con
caramelo de vino de
garnacha.

Sashimi de salmón con
alga wakame y helado
de wasabi.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN GASTROGARNACHA

Risotto de alcachofas con Jamón de Teruel D.O.P. y oblea de parmesano.

Solomillo ibérico con pera a la garnacha tinta y chip de patata.

Bizcochito de zanahoria acompañado de sorbete de limón a la garnacha blanca.

Vino: Borsao Cabriola. D.O. Campo de Borja.

—

Casa Teresa

PASEO DE LOS ROSALES, 26
RESERVAS: 976592616

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Croqueta de Ternasco de Aragón I.G.P.
Vino: Vinos del Viento D.O. Campo de Borja.

—

Casa Arrizau

CALLE DE ANTONIO GIL DE JASA, 14
RESERVAS: 976237746

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Penca de acelga rellena de crema de la propia Acelga con longaniza.
Vino: Garnacha. Viñas Viejas de la Dolores de Calatayud.



Parrilla Nardone

CALLE ESTAJEDAS, 10, LUESIA
RESERVAS: 675848277

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Brioche rellena de Ternasco de Aragón I.G.P., mermelada casera de pepinillo picante, mahonesa casera de mandarina y praliné de cacahuete.
Vino: Centifolia. Bodegas Aragonesas. D.O. Campo de Borja.

—

Urola

CALLE DE SAN JUAN DE LA CRUZ, 9
RESERVAS: 976560221

MENÚ + VINO GARNACHA
40 €

Gazpacho de piparras, anchoa marinada y pulpo.

Guisante tierno, sopa de sus vainas, quisquilla curada y ajo-placton.

Canelón de Gallina y trufa.

SEGUNDOS A ELEGIR
Calamar, fideos y verduras.

Albóndigas de Angus con su jugo.

POSTRES
Níspero, vainilla, sauco y rosas.

Cerezas, Amaretto y coco.

Vino: Borsao selección.



El Caserío de Biel

C. MAYOR, 20. BIEL
RESERVAS: 976669083

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Montadito de Ternasco de Aragón I.G.P. a la brasa sobre pimientos glaseados al carbón y Cebolla Fuentes de Ebro D.O.P. caramelizada. pimientos glaseados al carbón y Cebolla Fuentes de Ebro D.O.P. caramelizada.

MENÚ + VINO GARNACHA
55 €

Canelón de jabalí con carbonara de Borraja C' alial
Montadito de Ternasco de Aragón I.G.P. a la brasa sobre pimientos verdes glaseados al carbón y Cebolla Fuentes de Ebro D.O.P. caramelizada.

Pan bao relleno de calamar de anzuelo a la andaluza con mahonesa de Longaniza C' alial de Aragón.

Migas del horno de leña de Biel Magret de pato a la brasa con salteado de Melocotón de Calanda D.O.P.

POSTRE
Nuestra Tarta de 5 quesos.

Agua. Pan.

Vino: Carabi. D.O. Campo de Borja.



Restaurante Maite*

PLAZA DE SAN PEDRO NOLASCO, 5
RESERVAS: 976397474
*En terraza

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Ostra preparada con melocotón y avellanas.
Vino: Prados Garnacha D.O. Campo de Borja.

—

Marpy

PLAZA SANTA MARTA, 8
RESERVAS: 976392613

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Tortita de camarón con gel de lima.
Vino: Bruxon Garnacha D.O. Calatayud.

—

Cervecería D'Jorge Torre Outlet

CALLE DE PIKOLIN. CENTRO COMERCIAL TORRE OUTLET
RESERVAS: 946445944

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Montadito de cebolla caramelizada, pimiento verde, bacon y Ternasco de Aragón I.G.P.
Vino: Particular D.O. Cariñena.



ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN GASTROGARNACHA



Cervecería D'Jorge Plaza San Francisco

PLAZA SAN FRANCISCO, 18
RESERVAS: 976088394

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Montadito de cebolla caramelizada, pimiento verde, bacon y Ternasco de Aragón I.G.P.
Vino: Particular D.O. Cariñena.

—

Albarracín

PLAZA NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, 1-2-3
RESERVAS: 976158100

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

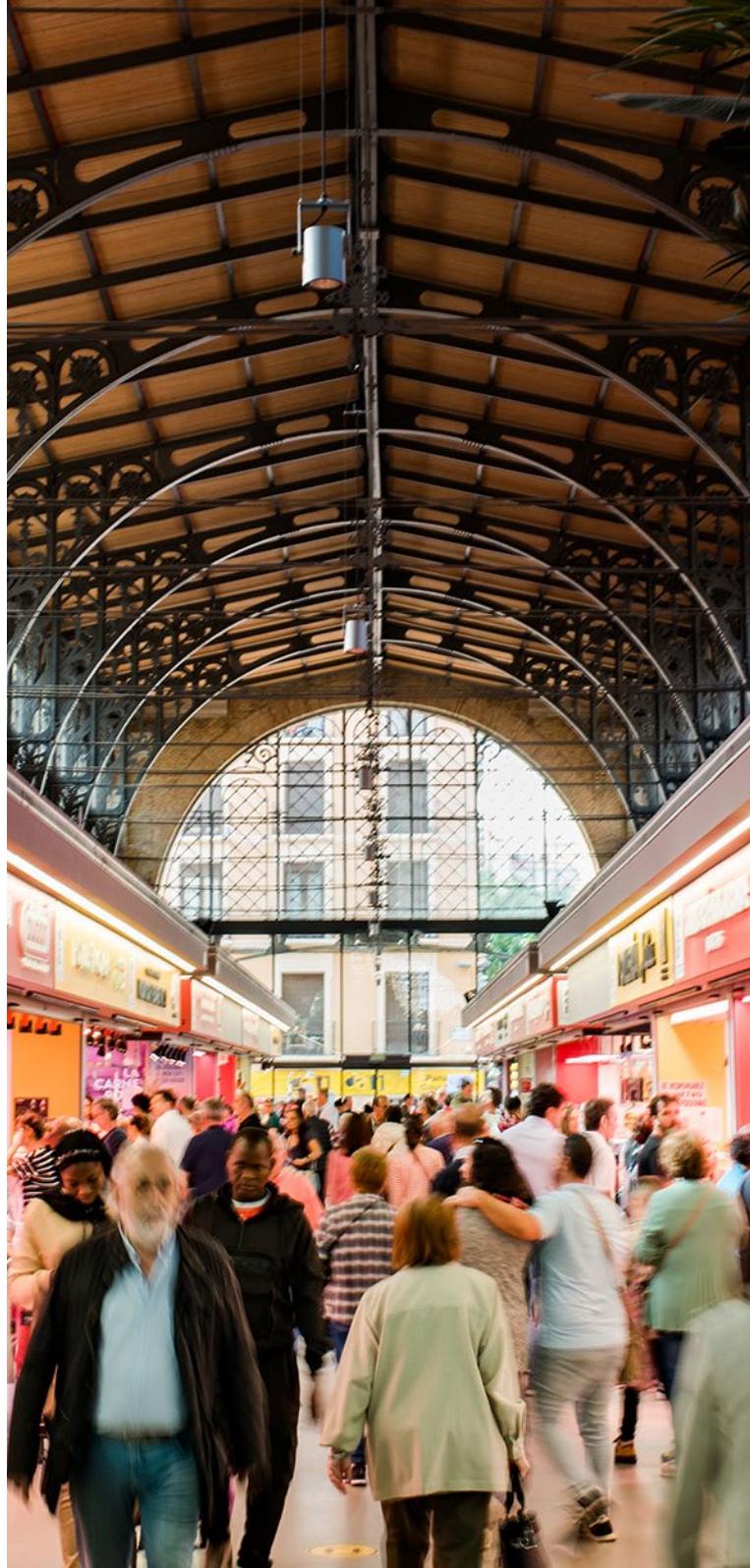
Carrilleras de Cerdo de Teruel I.G.P. confitadas sobre crema fina de patata y jugo de Garnacha del Campo de Borja.
Vino: Garnacha D.O. Campo de Borja.

El Molino Torre Outlet

CALLE DE PIKOLIN. CENTRO COMERCIAL TORRE OUTLET
RESERVAS: 976445946

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Montadito de patatas panaderas, queso cheddar, Ternasco de Aragón I.G.P. y pimiento rojo asado.
Vino: Particular D.O. Cariñena





FESTIVAL DE LA GARNACHA

Visita la web



ORGANIZA



COLABORAN

