

PREMIOS Horeca



RECETARIO 2022
XXIII CERTAMEN

Diseño y maquetación:
ALMOZARA ARTÍSTICA, S.L.

Fotografías:
AGENCIA ALMOZARA
www.almozara.com

Diseño portada:
VIDEOCREACIÓN

Organización evento:
HORECA RESTAURANTES ZARAGOZA
www.certamengastronomico.com

RECETARIO 2022

XXIII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA

PREMIOS
Horeca

Dice un conocido economista, profesor universitario y tertuliano, cuyo nombre prefiero no nombrar, que viviremos en los próximos meses un cierre masivo de bares y restaurantes en España. Una situación de crisis total que, según él, podría afectar incluso al 75 % de los actuales establecimientos, aunque ha matizado sus palabras situando, finalmente, la cifra en un 30 %.

Dice este conocido profesor que la crisis económica y la incertidumbre que nos invade en un mundo imprevisible y cambiante son culpables de su catastrófico vaticinio. La demanda, asegura, será inferior a los ingresos mínimos necesarios para cubrir gastos, por lo que será más fácil echar el cierre que seguir en activo. En este escenario, asegura, se cierne un negro futuro sobre la restauración en España. Nuestro país cuenta con 314.311 establecimientos registrados, que suponen un 6,2% del PIB y que emplean a más de 1,2 millones de personas. De cumplirse este pronóstico, sería un desastre económico apocalíptico que, desde luego, no nos podemos permitir.

No quiero pecar de optimista, pero estoy en absoluto desacuerdo con este panorama desolador. Creo, además, que sus declaraciones no se sustentan y que debemos subrayar lagunas importantes en su interpretación de la realidad. Destacamos dos claves: una en la oferta y otra en la demanda.

Del lado de la oferta, nuestro sector viene de afrontar una situación catastrófica, provocada por una pandemia no esperada y devastadora, que se alarga frente a una guerra imprevisible y cruel. Todavía estamos inmersos en un plan de supervivencia que hemos puesto en marcha para protegernos del huracán de la crisis derivado de estos desastres y otros daños colaterales. Somos un sector fuerte, sufrido y decidido. En Aragón se contabilizan casi 9.000 establecimientos que ocupan a más de 31.000

trabajadores, uno de los sectores más dinámicos y relevantes para la economía aragonesa, tanto por su peso en la creación de riqueza y empleo, como por su importancia social y cultural.

Miramos al horizonte con perspectivas amplias y hacemos frente con la mejor cara al mal tiempo. Como agentes sociales activos creemos en nuestra responsabilidad con la sostenibilidad. Nuestros chefs reivindican el producto de proximidad, la alimentación saludable y el cuidado del medioambiente. Somos eficientes y hemos superado los límites de la estacionalidad. Somos 4.0 y aprovechamos la tecnología para optimizar procesos y acercarnos más a nuestros clientes, adaptándonos a sus nuevos hábitos y adelantándonos a sus expectativas. Pero, además, nos apoyamos en la investigación y el desarrollo para la innovación permanente. Y hacemos todo eso, desde la conexión de la comunidad gastronómica. Porque juntos, somos más y somos mejores. Haremos lo posible por resistir una vez y mil más.

Pero este esfuerzo desde el lado de la oferta, no serviría de nada sin nuestros clientes. Y este es el principal olvido del conocido profesor: no ha tenido en cuenta en su ecuación la naturaleza de la relación entre la oferta y la demanda. Y eso distorsiona su percepción de la realidad. Nuestros clientes son nuestra razón de ser y nosotros para ellos somos su refugio, un lugar donde encontrarse con los seres queridos o donde llegar para cerrar un acuerdo o un negocio. Un epicentro donde quedar o un espacio donde estar, sin más. Un lugar para aplaudir la salud, la amistad, el amor o cualquier otra cosa que queramos celebrar o, también, lamentar, ya sabemos que las penas compartidas pesan menos. Los restaurantes somos seña de identidad de nuestro país, marca España, marca Aragón. Somos parte fundamental del turismo de calidad y atractivo para

los que nos visitan y, además, vuelven. Nos gusta vernos, tocarnos, estar juntos, compartir una experiencia gastronómica y disfrutar de la vida. Y eso no lo vamos a perder. Digan lo que digan.

Es imposible renunciar a platos exquisitos como arroz Calial cremoso de pichón, calabaza y tirabeques; flor de alcachofa con crema de setas y trufa, picadillo de Jamón de Teruel DOP y virutas de foie con teja de borraja; pasta vegana de oliva negra de Aragón, berenjena bio en salsa de tomate, albahaca y vainilla; cigala, trufa y longaniza de Graus; bogavante azul salvaje con crema de su coral y tartar de las pinzas con tubérculos de otoño; boliche del Pilar con perdiz y foie; churrasquitos de Ternasco de Aragón IGP estofados a la aragonesa; y solomillo de ternera raza autóctona parda de los Pirineos con brioche y queso de oveja de Artesanía Alimentaria de Aragón, entre otros muchos más.

Estos platos son solo una muestra de la excelente gastronomía que ofrecemos y que se puede disfrutar en esta XXIII edición del Certamen de Restaurantes de Zaragoza, Premios Horeca y luego en casa, poniendo en práctica este recetario. 35 establecimientos de la capital aragonesa y provincia nos ofrecen propuestas culinarias que marcan la diferencia y que garantizan la excelencia en el evento gastronómico más esperado del año, donde sabor y talento maridan a la perfección a un precio más que razonable.

Como presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza quiero agradecer el esfuerzo de todos los participantes y el respaldo de las instituciones y empresas para poder promover este certamen, que ya es una cita de referencia en Aragón, un escaparate gastronómico que debemos seguir impulsando para potenciar nuestra cocina, la calidad de nuestro producto y el buen hacer de nuestros profesionales, tanto dentro como fuera de nuestra comunidad.

Es, precisamente, este buen hacer de nuestros profesionales, su talento y profesionalidad, lo que humaniza nuestros fogones y lo que nos distingue. No sería posible sin una formación continua y de calidad, en cualquier ámbito de nuestro sector.

En este momento, es necesario poner en valor la actividad hostelera y fomentar un empleo de calidad inclusivo y una cultura orientada a valorar a las personas y las profesiones del turismo gastronómico. Necesitamos generar un nuevo marco apropiado que fomente el empleo de calidad y desde el que se promuevan programas para atraer y retener talento.

En Horeca Restaurantes soñamos con la creación de un centro formativo de alto nivel en gastro turismo en Aragón, que llegue a consolidarse como un ecosistema de referencia internacional y que genere valor para todos los agentes implicados. Será locomotora y catalizador para potenciar el turismo gastronómico como herramienta para avanzar en la sostenibilidad del destino, la creación de empleo, el crecimiento económico y la valorización de la cultura y los productos locales.

Soñamos que se haga realidad y que lo podamos contar. Mientras, disfrutemos de esta nueva edición del certamen gastronómico por excelencia de nuestra ciudad y brindemos por los premiados y los participantes. ¡Salud!

JOSÉ MARÍA LASHERAS

*Presidente de la Asociación
de Empresarios de Restaurantes
de Zaragoza y Provincia, HORECA*



Restaurantes



12

ABSINTHIUM RESTAURANTE

C/ Coso, 11. 1ª Planta.
Zaragoza - Tel. 876 707 274



14

ALBERGUE MORATA DE JALÓN

Cª del Baldío, s/n
Morata de Jalón - Tel. 619 993 694



16

ARAGONIA PALAFOX

C/ Marqués de Casa Jiménez, s/n
Zaragoza - Tel. 976 794 243



18

BAOBAB

C/Arzobispo Apaolaza, 10
Zaragoza - Tel. 976 359 011



20

CASA JUANICO

C/ Santa Cruz, 21
Zaragoza - Tel. 976 397 252



22

CASTILLO BONAVÍA

Ctra. Logroño N-232
Pedrola - Tel. 976 619 000



24

CELEBRIS RESTAURANTE

Avda. de los Puentes, 2
Zaragoza - Tel. 876 542 006



26

EL CACHIRULO

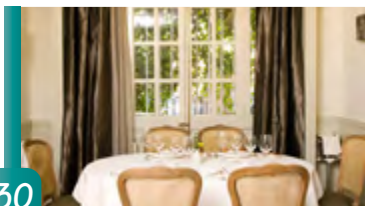
Ctra. de Logroño, Km 1,5
Zaragoza - Tel. 976 460 146



28

EL CANDELAS

C/ Maestro Mingote, 3
Zaragoza - Tel. 976 423 025



30

EL CHALET

C/ Santa Teresa de Jesús, 25
Zaragoza - Tel. 976 569 104



32

EL FORO

C/ Eduardo Ibarra, 4
Zaragoza - Tel. 976 569 611



34

EL MÉLI DEL TUBO

C/ La Libertad, 12
Zaragoza - Tel. 876 163 626



36

EL PALCO DE LOS ESQUINAS

Vía Universitاس, 30-32
Zaragoza - Tel. 876 535 917



38

EL PATIO

Avda. Madrid, 6
La Almunia de Doña Godina
Tel. 976 601 037



40

EL RINCÓN DE SAS

C/ Blasón Aragonés, 6
Zaragoza - Tel. 976 737 812



42

EL WINDSOR

Coso, 127
Zaragoza - Tel. 976 022 096



44

GAYARRE

Ctra. Aeropuerto, 370
Zaragoza - Tel. 976 344 386



46

GORALAI

C/ Sta. Teresa de Jesús, 26
Zaragoza - 976 557 203



48

GRATAL

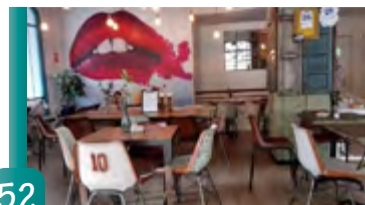
P.º de la Constitución, 111
Ejea de los Caballeros - 976 663 729



50

LA BODEGA DE CHEMA

C/ Félix Latassa, 34
Zaragoza - Tel. 976 555 014



52

LA CLANDESTINA

C/ San Andrés, 9
Zaragoza - Tel. 876 281 165



54

LA GERENCIA DEL TUBO

C/ Cinegio, 3
Zaragoza - Tel. 876 652 929



56

LA NUEVA KARAMBOLA

C/ Baltasar Gracián, 3
Zaragoza - Tel. 976 402 132



58

LA SCALA

C/ Felipe Sanclemente, 4
Zaragoza - 976 237 880



60

MÉLI MÉLO

C/ Mayor, 45
Zaragoza - Tel. 976 294 695



62

MOLINO DE SAN LÁZARO

Paseo de la Ribera, 22
Zaragoza - Tel. 976 394 108



64

MONTAL

C/ Torrenueva, 29
Zaragoza - Tel. 976 298 998



66

NOVODABO

Pza. Aragón, 12
Zaragoza - Tel. 976 567 846



68

PARRILLA ALBARRACÍN

Plza. Ntra. Sra. del Carmen, 1-2-3
Zaragoza - Tel. 976 158 100



70

RESTAURANTE MAS' TORRES

C/ Francisco Vitoria, 19
Zaragoza - Tel. 976 228 695



72

RIO PIEDRA

Ctra. Monasterio km 25
Nuévalos - Tel. 976 849 007



74

SIDRERÍA BEGIRIS

C/ Inocencio Ruiz Lasala, 52
Zaragoza - Tel. 691 660 055



76

SON DE LUZ

C/ Miguel Servet, 9
Zaragoza - Tel. 876 161 512



78

TAJO BAJO

Plaza del Pilar, 7
Zaragoza - Tel. 976 295 964



80

UROLA

C/ San Juan de la Cruz, 9
Zaragoza - Tel. 976 560 221



Recetas

ABSINTHIUM RESTAURANTE



KOKOTXAS DE MERLUZA CON BORRAJA DE ZARAGOZA Y SALSIFÍS

INGREDIENTES: 800 gr de kokotxas, 2 dientes de ajo morado, 50 ml de Chablis, caldo de pescado, 40 gr harina, 1 mata de borraja, 2 salsifís, 2 patatas moradas y 25 gr huevos de pez volador.

ELABORACIÓN: Cocer la borraja, la patata y los salsifís; enfriar y reservar. Con las hojas de la borraja cocidas hacer una crema ligera. Sofreír el ajo picado, añadir la harina, el vino blanco y después el caldo de pescado y la crema de las hojas de la borraja; cocinar y colar. Colocar las kokotxas y cocinarlas en la salsa 4 min, colocarlas en el plato con la piel hacia arriba y terminar el plato con los tallos de borraja, los salsifís y la patata morada cortadas en dados; finalizar con la huevos de pez volador.

POLLO DE LA ABUELA ESCABECHADO, RELLENO DE FOIE-GRAS Y SETAS SILVESTRES, CON ENDIBIAS GLASEADA A LA MIEL DE CASTAÑO Y AGUACATE HASS



INGREDIENTES: Contramuslos deshuesados, setas silvestres, foie-gras mi-cuit, endibias, frambuesas, miel de castaño, micromezclum, aguacate Hass, Tabasco ahumado, limón de Amalfi, sal gris, pimienta blanca de Penja, AOVE. Para el escabeche: cebolla Fuentes de Ebro DOP, zanahorias, dientes de ajo de Bardallur, vino manzanilla pasada en rama, vinagre de Jerez, agua, aceite empeltre, pimienta negra de Kerala, laurel, guindilla y sal de Trapani.

ELABORACIÓN. Para el escabeche: rehogar la verdura con el aceite, añadir el resto de ingredientes y cocinar 25 min. Triturar la verdura y dejar el jugo para marinar los contramuslos durante 3 h. Rellenar con la farsa de las setas y foie-gras y bridarlo, cocinar al vapor 100 °C 20 min, enfriar, cortar en rodajas y pasar por la plancha hasta dorar. Mezclar el aguacate, limón, tabasco, aceite, pimienta y sal. Montar el plato añadiendo las frambuesas y el micromezclum.

TARTA DE LIMÓN DE AMALFI CON MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES. Para la crema: 230 gr de zumo de limón ecológico, 230 gr de panela, 3 huevos muy frescos, 6 yemas. Para el merengue: 6 claras de huevos de gallinas camperas, 150 gr azúcar, 45 ml agua mineral. Para la pasta quebrada: 300 gr harina de fuerza, 125 gr mantequilla de baratte, 75 azúcar glass moscovado, 2 huevos.

ELABORACIÓN:

Para la crema: infusionar el zumo de limón y el azúcar, batir a 40 °C y añadir los huevos y las yemas; cocinar al baño maría hasta conseguir la textura deseada. Para el merengue: montar las claras añadiendo poco a poco un almíbar. Para la masa quebrada: añadir todo los ingredientes en un bol y amasar, colocar en los moldes deseados y hornear 7 min a 190 °C. Montar la tartaleta al gusto.



ALBERGUE MORATA DE JALÓN



FLOR DE ALCACHOFA CON CREMA DE SETAS Y TRUFA, PICADILLO DE JAMÓN DE TERUEL DOP Y VIRUTAS DE FOIE CON TEJA DE BORRAJA

INGREDIENTES: Alcachofas, aceite de oliva, sal, setas, cebolla Fuentes de Ebro DOP, jamón de Teruel IGP, foie y borraja.

ELABORACIÓN: Limpiar las alcachofas, quitar las partes más duras y cocer en agua con sal. Una vez cocidas confitar en aceite de oliva virgen. Realizar un sofrito con la cebolla y las setas. Cortar jamón en taquitos pequeños y sofreír. Colocar en la base las setas, abrir la alcachofa y pasar por la plancha, a continuación, colocar encima el jamón y las virutas de foie.



FALSA LASAÑA DE CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO A LA ARAGONESA

INGREDIENTES: Pimiento rojo, verde calabacín, berenjena, champiñones, cebolla, ajo, vino, tomate, caldo de carne, sal, pimienta y aceite.

ELABORACIÓN: Realizar un sofrito con toda la verdura. En una sartén salpimentar las carrilleras y freír, añadir al sofrito y añadir caldo de carne, dejar cocer. Cuando estén cocidas retirar la verdura y pasar por la batidora y reducir. Retirar la carne de los huesos y disponer entre la pasta.

CREMA DE MANGO CON TARTA TRES CHOCOLATES, NATA Y FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES: Tarta, galletas, mantequilla, chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche, sobres de cuajada, nata y leche.

ELABORACIÓN:

Mezclamos la galleta con la mantequilla. Mezclamos cada chocolate con la nata, la leche y el sobre de cuajada y lo vamos disponiendo capa a capa. Hacemos un puré con el mango y lo colocamos en la base colocando la tarta encima la nata y las virutas de chocolate.



ARAGONIA PALAFOX



CEVICHE DE LANGOSTINO CON “MELOCOTÓN DE CALANDA” DOP EN CONSERVA, APEROL, CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP Y ACEITE DE HIERBAS FRESCAS

INGREDIENTES. 1 langostino crudo y limpio, 1 cebolla Fuentes de Ebro DOP, 1/6 de “Melocotón de Calanda” DOP en conserva, zumo de ¼ de lima y la ralladura, 10 ml de Aperol, hojas de cilantro y albahaca, 2 hojitas de micro cilantro. Sal fina, pimienta y aceite de oliva Virgen del Bajo Aragón.

ELABORACIÓN: Quitar la tripa y cortar en rodajas el langostino, colocar en un bol. Añadir el zumo de la lima y la ralladura, remover, salpimentar y dejar macerando en frío 15 min, removiendo. Cortar el melocotón en gajos y conservar el almíbar para el spritz. Añadimos el aperol y envasamos al vacío. Picar fino el cilantro, reservar. Cuando los langostinos ya tienen color blanco añadir el melocotón escurrido y el cilantro, mezclar. Pelar y cortar muy finamente en juliana la cebolla Fuentes de Ebro DOP. Para el aceite: lavar, quitar tallo y hervir 8 min hojas de cilantro y hojas de albahaca, enfriar en agua y triturar con el aceite de oliva, colar por estameña, reservar. En un cuenco poner unos gajos de melocotón, la cebolla y el langostino macerado, añadimos el aceite de hierbas y decorar con micro cilantro.



SOLOMILLO DE TERNERA RAZA AUTÓCTONA PARDA DE LOS PIRINEOS CON BRIOCHE Y QUESO DE OVEJA ARTESANO DE ARAGÓN

BRIOCHE: Montar y amasar la harina los huevos, la levadura seca y el azúcar. Agregar la sal y la mantequilla. Extender y bolear a trozos de 15 gr. Poner en molde, reposar y hornear unos 15 minutos hasta que doren. Cortar dos cubos de brioche y marcar a la plancha.

PURÉ DE QUESO DE OVEJA: Cocer la patata con piel 30 min, enfriar y pelar. Cortar el queso y hervir con la nata, añadir la patata, sal y aceite, triturar todo y colar, reservar.

SOLOMILLO: Limpiar y cortar el solomillo por ración, colocar en una bandeja, atemperar y marcar a la parrilla al gusto.

Presentación: Disponemos según fotografía y también añadimos una salsa española de ternera y brotes de mostaza.

PLÁTANO, COCO, CHOCOLATE Y ALMENDRAS

TARTELETA DE ALMENDRAS: En una montadora, echar la harina y el azúcar glas. Al mínimo de potencia, el polvo de almendras, la mantequilla, el huevo y la sal. Amasar hasta que quede homogénea. Cubrir con papel film y reposar en frío 1 hora. Extender con rodillo hasta 2 mm de espesor. Con un aro y cuchillo cortar la masa, las tiras con una regla. En una hoja de silicona hornear a 160 °C, 15 min, con el aro metálico. Con 20 gr huevo pasteurizado y 20 gr nata, remover y untar la tartaleta, volver a hornear 10 min, para crear la costra la tartaleta, enfriar en rejilla.

MOUSSE DE PLÁTANO, COCO Y CHOCOLATE BLANCO: Remojar la gelatina en agua fría. Mientras, mezclar la leche de coco con puré de plátano y llevar a ebullición. Una vez hirviendo, apagar, disolver la gelatina y remover con varilla. Agregar el chocolate blanco. Mezclar y dejar que enfríe a 30°C. Batir la nata hasta conseguir consistencia de yogur. Añadir poco a poco la mezcla coco-plátano-chocolate, remover. Verter sobre la tartaleta y reposar en frío.

Presentación: Hacemos una tulle de almendras en forma de teja, coulis de coco y con plátano macho unas tiras y freímos.



BAOBAB



FIDEUÁ

ELABORACIÓN: Para los fideos, sofreír los dientes de ajo enteros y cayena entera. Cuando dore retirar todo y añadir fideos nº2 y seguir removiendo hasta que doren uniformemente. Entonces, añadir el mismo volumen de caldo de verduras que de fideos, laurel y un chorrito de tamari y dejar que hierva hasta absorber el agua. Por otro lado, para la base de la fideuá, pochar cebolla, puerro, zanahoria y pimiento verde picado. Al rato añadir champiñones en láminas y setas shitake, después salsa de tomate, y cuando haya cogido consistencia, añadir algas Hiziki y Kombu picadas y previamente remojadas, así como caldo de verduras casero. Salpimentar, añadir laurel y dejar que hierva. Para el ali-oli, batir leche de soja, ajo entero, plancton liofilizado y sal e ir añadiendo aceite de oliva suave hasta obtener la emulsión. Para el pase, en una sartén poner una cucharada de la base, otra de fideos y dejar que se combinen. Servir en una sartencita con pequeñas gotas de ali-oli encima.

ALBÓNDIGAS DE MIJO

ELABORACIÓN: Para las albóndigas, hervir el mijo lavado y sofrito en un poco de aceite con el doble de agua. Por otro lado, saltear cebolla, zanahoria, jengibre y tofu ahumado y condimentar con sal, pimienta, cilantro molido y curry madrás. Mezclar con el mijo cuando esté frío y añadir cilantro y menta fresca picado, así como harina de garbanzo para dar consistencia. Formar pequeñas bolas y asar al horno hasta que estén doradas. Para la salsa curry, saltear cebolla, zanahoria, pimienta rojo, lemongrass, jengibre, cúrcuma fresca, galanga, ajo, hoja de lima kafir, piel de limón, piel de naranja y chiles verdes. Una vez listo, batir todo en el robot de cocina y volver a echar a la olla para dorar de nuevo y añadir leche de coco, agua, sal, azúcar moreno, canela en rama y puré de mango. Dejar que de un hervor y añadir cilantro y albahaca fresca picada. Para el pase, saltear ligeramente unas verduras (como base del plato), añadir la salsa de curry, las albóndigas y decorar con cacahuete picado, piel de naranja rallada y cilantro picado.



LECHE NO-FRITA

ELABORACIÓN:

Hervir la leche de coco y la leche de almendras con canela, cardamomo, piel de naranja y azúcar moreno. Dejar infusionar, colar y batir con boniato asado. Volver a llevar al fuego y trabajar con maicena hasta lograr la densidad deseada. Verter sobre una bandeja cuadrada y dejar enfriar. Pelar y hervir las peras en vino blanco con azúcar moreno, zumo de limón, cardamomo y azafrán. Retirar y cortar en cuadraditos. Realizar una granola con avena entera, pistachos picados, avellana picada, canela, vainilla, aceite de coco, sirope de arce y una pizca de sal. Mezclar y meter al horno hasta que empiece a dorar la avena. Retirar y enfriar. Por otro lado, hervir nata vegetal con azúcar moreno y cardamomo, dejar infusionar, colar y montar ligeramente la nata. Para el montaje, poner una cucharadita en la base de crema de cardamomo, a un lado una porción de la masa de leche frita, caramelizar con azúcar blanco y el soplete, a su lado una cucharadita del tartar de peras y sobre ella un poquito de granola.



CASA JUANICO



TORRIJA DE PARMENTIER DE TRUFA CON CRUJIENTE DE ADOBO

INGREDIENTES: 1 Pan de leche, 2 patatas, 1 cucharada de puré de trufa, 30 gramos de adobo del bajo aragon (costilla, longaniza y lomo) y 1 pizca polvo de jamón.

ELABORACIÓN: Infusionar el pan de leche con leche y azafrán. Enharinar y rebozar el pan. Freír a fuego lento. Cocer las patatas, pelar y triturar. Añadir aceite de oliva y el puré de trufa. Triturar el adobo en trozos no muy pequeños. Montar el puré sobre la torrija, coronar con los trozos de adobo y espolvorear el polvo de jamón.



LINGOTE DE TERNASCO

ELABORACIÓN: Cocer el ternasco deshuesado a 65 grados doce horas. Desmiguar y poner en un molde para prensar. Colocar peso sobre el molde para compactar. Reducir el caldo de la cocción a baja temperatura y añadir un puñado de frutos rojos. Servir el lingote sobre un lecho de patatas paja y navarro con la reducción y los frutos rojos.

BACALAO CON BORRAJAS

ELABORACIÓN:

Asar un medellon de bacalao. Para la salsa, escaldar los tallos de la borraja. Rehogar cebolla, añadir las hojas y poco de caldo de verduras y una patata. Triturar y colar. Presentar el medallón con la salsa colada y triturada de las hojas de borraja. Coronar con los tallos escaldados.



CASTILLO DE BONAVÍA



TERRINA DE FOIE DE PATO, FRUTA ESCABECHADA Y BOMBÓN DE MANZANA ASADA

ELABORACIÓN: Para la fruta escabechada, calentar en una cazuela vino blanco, vinagre, aceite y zumo de limón. Agregar anís y cocinar a fuego lento durante 10-15 minutos, colar. Reservar las frutas y la reducción (servirá para ensalzar el plato). Depende de la estación en la que nos encontremos para seleccionar melocotón, fresas o uvas para el escabechado. Retirar la grasa amarillenta del foie, deshacer y colocar en molde rectangular, añadir una segunda capa de fruta escabechada con ayuda de gelatina para que quede compacta y una última capa de foie similar a la primera. Dejar enfriar y cortar al día siguiente. Para los bombones de manzana, bolear unas manzanas y poner al horno, dejar enfriar y pasar por azúcar líquido esperando a que cristalice.

GYOZAS ARAGONESAS RELLENAS DE CORDERO CON TRUFA NEGRA DE SARRIÓN



ELABORACIÓN: Primero, hacer la masa para las gyozas, mezclar la harina con sal en un bol vertiendo agua de poco a poco mientras amasamos, hacer con las manos hasta que la masa forme una bola y no se pegue a los bordes del bol. Amasar 10 minutos más y dejar reposar dos horas. Formar unas bolitas, chafar y luego estirar con rodillo para conseguir las obleas.

Para el relleno, cocinar ternasco al chilindrón con tomate, pimiento rojo y verde, zanahoria y cebolla dando un aroma especial con la trufa negra. Desmigalar el ternasco y rellenar las obleas. Realizar una cocción mixta, primero por la sartén de lado al lado y luego agregar agua para terminar la cocción al vapor en la propia sartén.

RISOTTO DE CARABINERO CON ARROZ C'ALIAL BRAZAL

ELABORACIÓN:

Cocinar con cabezas de carabineros puesto que buscamos hacer un aceite de marisco con intenso sabor, para ello pelamos los carabineros, retirar los intestinos y reservar. Añadir al aceite puerro picado y chafar un diente de ajo con su piel. Añadir el arroz C'Alial y rehogar en el sofrito. Poner una pequeña cantidad de vino blanco y dejar que evapore el alcohol. Verter el caldo de carabintero preparado previamente y echar junto con sal y pimienta negra, al gusto, según va evaporando poco a poco y durante 12 min moviendo lentamente el arroz de manera regular.

Retirar las cabezas chafadas del principio y añadir dos protagonistas esenciales, el parmesano grana padano y los carabineros de Huelva.



CELEBRIS RESTAURANTE



CEVICHE DE ESTURIÓN DEL GRADO, CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP Y JAMÓN DO TERUEL

ELABORACIÓN:

Cocinar el esturión (lima, apio, cilantro, cebolla, pimiento verde, ají amarillo). Colar y añadir fumet, sal, aceite de oliva y leche de coco). Hacer una tempura y freír la Cebolla Fuentes de Ebro DOP. Secar el Jamón DO Teruel en el horno 15 min.

PAPILOTE DE MAGRET DE PATO, MANZANA, CASTAÑAS Y REDUCCIÓN DE VINO DO CAMPO DE BORJA



ELABORACIÓN:

Magret de pato: hacer un semi marinado de 1 h 30 min con azúcar, sal gorda y estragón. Después marcar el magret de pato, envolver en pasta brick y terminar en cocina.

Manzana verde: almíbar y ácido ascórbico.

Salsa de vino: cebolla pochada en mantequilla, vino y caldo de pollo. Colar y reducir.

CHOCOLATE, NARANJA Y MIGAS DULCES

ELABORACIÓN:

Ganache de chocolate: 1 litro de nata y 0,4 chocolate negro.

Migas dulces: fundir la mantequilla a fuego, añadir azúcar e integrar, echar las migas y cocinar. Con el fuego apagado, añadir cobertura de chocolate.

Salsa de chocolate: Nata, leche, chocolate blanco, jengibre y vainilla.



EL CACHIRULO



BACALAO A LA BRASA Y ORÍ

INGREDIENTES: 800 gr bacalao desalado, 30 gr de ajo seco, 2 ajos tiernos, 200 gr de patata panadera, 100 gr de hongos, 1 guindilla roja, 2 dl aceite de oliva y ½ dl de vinagre.

ELABORACIÓN: Cortar en juliana los ajos tiernos y laminar el seco, freír con la mitad del aceite de oliva y reservar. Marcar el lomo de bacalao a la brasa, reservar. Confitar la patata y saltear el hongo con el resto del aceite de oliva. Terminar cocción del bacalao en el horno junto con el aceite de freír los ajos y el vinagre.

EMPLATADO: Colocar armónicamente los ingredientes del plato, salsear con jugo emulsionado.



CARRÉ DE TERNASCO ASADO QUESO Y BROTES VERDES

INGREDIENTES: 1.600 kg carré de ternasco, ½ dl de aceite de oliva, 8 gr de sal, ½ cabeza de ajos, 2 tomates, ½ cebolla, 50 gr manteca de cerdo, 0,5 dl vino blanco, 1,20 gr de queso pañoleta, brotes de alfalfa, 1 huevo, 30 gr harina y 100 gr pan rallado.

ELABORACIÓN. Para el ternasco: cortar en dados regulares el tomate y la cebolla. Los ajos enteros con piel, reservar. Colocar el ternasco en la placa de horno, salar, agregar las hortalizas, la mitad del vino y la manteca. Asar 1.5 hora en horno medio. Para el queso: cortar en dados regulares de 2x2 cm, pasar por harina, huevo, pan rallado y freír, reservar. Salsa: desglasar los jugos caramelizados de la placa con el resto del vino, colar y ligar rectificar de sal.

EMPLATADO: porcionar el carré y colocar al plato junto con el queso y los brotes de alfalfa, salsear.

CIGALA, TRUFA Y LONGANIZA C'ALIAL

INGREDIENTES. 4 cigalas 00, 30 gr de trufa de verano, 4 huevos, 100 gr de Longaniza C'Alial, sal, ½ dl de aceite de oliva.

ELABORACIÓN. Para la cigala: pelar y reservar. Para la Longaniza C'Alial: Quitar la piel y cortar en dado regulares. Saltear con la mitad de aceite y añadir los huevos batidos, coagular el revuelto. Laminar trufa: marcar las cigalas previamente saladas.

EMPLATADO: colocar 3 láminas de trufa, la cigala y napar con el revuelto de longaniza.



EL CANDELAS



ALUBIA CANELA CON MORRO DUROC Y CALABAZA AL AROMA DE TRUFA

INGREDIENTES: ½ kg de alubias canela cocida, 1 cebolla picada, 150 gr de calabaza violina limpia y cortada en cubos medios, 200 gr de morro precocido, 0.5 gr de trufa fresca.

ELABORACIÓN: Hacer un sofrito con el pimiento y la cebolla, agregar el morro, sal, pimienta y especias al gusto. Agregar caldo de la cocción de alubias y de pollo al 50 %, dejar romper el hervor y agregar la calabaza, a los 5 minutos añadir las alubias, dejar hervir 5 minutos más, apagar y dejar reposar otros 5 minutos más sobre el fuego apagado. Servir y rallar trufa sobre el plato, remover ligeramente.



RAPE CON CREMA DE CARABINERO, SEMOLA DE APIONABO Y SULTANAS

INGREDIENTES: 1 rape sin espina y cortado en trozos de 3 cm., $\frac{1}{4}$ cebolla picada, 200 ml caldo de pescado, 20 gr de maicena, 20 gr mantequilla, 12 carabineros (Pelar y reservar todo), apionabo pelado y rallado, sultanas hidratadas en Coñac.

ELABORACIÓN: Calentar aceite con las cascaras de los carabineros, agrega la cebolla, mantequilla, maicena, el caldo del pescado y dejar hervir 3 minutos. Calentar aceite en una sartén, agregar la cebolla, sultanas, apionabo y saltear 3 minutos. Reservar. Dorar los medallones de rape en una sartén, introduciendo luego en la crema. Hervir todo junto 5 minutos. Emplatar dos o tres medallones de rape, salsear a su lado un timbal de sémola y tierra de oliva negra.

CRESPILLOS DE BORRAJA CON HELADO DE CANELA

INGREDIENTES. Masa para rebozar: 200 ml leche, 45 gr harina, 60 gr azúcar y 2 huevos. Las hojas de una borraja lavada y cortada en triángulos de no más de 10 cm de largo. Aceite para freír.

ELABORACIÓN: Hacer una pasta con los huevos, leche, harina y azúcar, reservar en el frigorífico en un recipiente más alto que ancho. Precalear un recipiente con aceite abundante a fuego medio/alto. Introducir los triángulos de borraja limpia y seca en la pasta, dejar caer el exceso y colocar en el aceite una a una hasta la cantidad que admita el recipiente, freír y reservar. Emplatar una bola de helado, un abanico de crespillos y tallarines de gelatina.



EL CHALET



ENSALADILLA DE TRUCHA PIRINEA, CANÓNIGOS Y AGUACATE

INGREDIENTES: (Para 4 personas) 200 gr de trucha asalmonada limpia, 2 patatas medianas, 1 huevo duro, 1 aguacate, mahonesa, Tabasco, salsa Perrins y mostaza. Canónigos, sal y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Marinar la trucha 12 horas cubierta de sal gorda y azúcar, como si se preparara el salmón. Lavar y secar. Lonchar a filetes muy finos. Cortar las puntas y restos a dados pequeños y reservar. Cocer las patatas en agua y sal. Enfriar y pelar. Cortar a dados pequeños como para ensaladilla rusa. Pelar el huevo y picar. Mezclar con la patata y los dados de trucha reservadas. Pelar el aguacate y cortar la pulpa a dados pequeños. Añadir a la mezcla anterior. Aliñar la mahonesa con un poco de mostaza, Perrins y unas gotas de tabasco. Agregar mahonesa a la ensaladilla. Mezclar y reservar al frío. Extender sobre papel film las láminas de trucha, extender por encima la ensaladilla y enrollar. Escaldar los canónigos y enfriar con agua y hielo. Escurrir y triturar con aceite de oliva, hasta formar un puré espeso. Colocar una cucharada de este puré en el centro de un plato, poner el canelón encima y encima unas hojas de canónigo.

ARROZ MELOSO DE CALAMAR, ALL-I-OLI Y ALGAS



INGREDIENTES: (4 pax) 200 gr de arroz, 1 calamar, ½ cebolla, 2 dientes de ajo, aceite de oliva, sal y pimienta. Algas Kombu, espinacas frescas, caldo de pescado y all-i-oli.

ELABORACIÓN: Limpiar el calamar, cortar 4 tiras anchas y marcar a la plancha. Reservar. Cortar el resto en dados pequeños. Rehogar en aceite la cebolla y el ajo picado, añadir el calamar picado y más tarde el arroz, sal y pimienta. Agregar el caldo verde de pescado preparado y cocer. Casi al final añadir un poco de puré verde, servir y reposar 5 min. Guarnecer con una tira de calamar y unos puntos de all-i-oli. Caldo de pescado: cocer unos 25 min espinas y cabezas de pescado, verduras, espinacas y algas Kombu. Puré verde: Escaldar las espinacas y enfriar rápidamente con hielo. Escurrir y triturar con algas cocidas y aceite de oliva.

TARTA DE QUESOS DEL MONCAYO Y HELADO DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES: (24 personas) 500 gr de quesos (semicurado, curado y de cabra), 250 gr de azúcar, 40 gr de harina, 5 huevos y una yema, 350 gr de nata líquida, 25 gr de zumo de limón, helado de frutos rojos.

ELABORACIÓN:

Poner a hervir la nata y cortar con el zumo de limón. Sacar del fuego y reposar 30 minutos. Mezclar, añadir un chorrito de zumo de limón, los quesos troceados y el azúcar mezclado con la harina. Poner en la batidora y mezclar, la nata agria, la crema de queso, el azúcar, la sal y la harina, vainilla y los huevos más la yema. Batir hasta obtener una crema lisa y homogénea. Meter en moldes individuales y hornear a unos 200 °C unos 45 minutos. Desmoldear y servir en un plato, con una bola de sorbete de frutos rojos. Decorar con galleta troceada en la base y con una teja de violetas y frutas troceadas encima del helado.



EL FORO



COCA CON SARDINA Y ANGUILA AHUMADA, E HIGOS CON RUCULA EN VINAGRETA DE CERVEZA MARLEN

INGREDIENTES. Para el pan brioche: 500 gr harina de fuerza, 8 gr de sal, 100 gr de azúcar, 4 huevos, 160 gr de mantequilla, 50 ml leche entera, 18 gr levadura fresca y 1 huevo para pintar. Para la coca: 8 higos de Figueruelas, rúcula, 2 sardinas ahumadas, anguila del delta, cebolla, pimiento rojo, Col de hoja, AOVE del Bajo Aragón, vinagre, Cerveza Marlen y huevas de trucha del grado.

ELABORACIÓN: Pan brioche: juntar la harina, sal, azúcar, huevos, mantequilla, leche entera y levadura fresca, amasar y reposar durante 2 h. Amasar haciendo bolas y juntar en una, reposar en frío 12 h. Amasar sacando pequeñas bolas y reposar 2 h. Pintar con huevo y hornear 25 min a 180 °C, sacar y enfriar. Cortar el pan y poner encima los higos cortados en finas laminas, la rúcula, la anguila y la sardina ahumada, alinear con la vinagrera realizada con las verduras cortadas finamente, aceite, vinagre y la cerveza marlen, decorar con los huevas de trucha.



NUESTRO ROST.A. RUSTIDO DE TERNASCO DE ARAGON IGP FRIO RISOLADO CON CERVEZA ÁMBAR 10 SOBRE BOLETUS CONFITADOS Y AJOS TIERNOS

INGREDIENTES: Boletus edulis, 500 gr de pierna de ternasco T.A. IGP, AOVE del Bajo Aragón, ajos tiernos, sal en escama, Cerveza Ambar10, sal fina, tomillo y romero.

ELABORACIÓN: Limpiar los boletus y confitar en aceite de oliva a fuego suave, reservar. Limpiar la pierna de ternasco y atar, sazonar bien y añadir tomillo y romero, sellar por fuera y poner al horno con una temperatura de 210 grados y una temperatura interior de 50 grados, ir risolado con la cerveza Ambar10, sacar y dejar enfriar. En un plato poner los boletus de base, encima el ternasco cortado muy fino, sazonar y poner unas gotas de aceite de oliva virgen por encima.

CARRILLERAS DE ATÚN ROJO DE BALFEGO GUISADAS AL AROMA DE AMBAR 1900

INGREDIENTES: 500 gr de carrillera de atún rojo, cebolla Fuentes de Ebro DOP, pimiento verde, tomate feo de Zaragoza, zanahoria, sal, aceite de oliva virgen y patata agria.

ELABORACIÓN: Limpiar las carrilleras, con los restos hacer un fume, colar y reservar. Cortar la carrillera en dados de unos 50 gr , introducir en bolsa de vacío y reservar. Hacer un refrito con las verduras, mojar con cerveza 1900, reducir, incorporar el fume y dejar reducir nuevamente. En frio incorporar a las bolsas de vacío, sellar y cocer a 100 °C durante 10 min. Servir sobre unas patatas fritas.



EL MÉLI DEL TUBO



SAAM DE ATÚN ROJO CON VINAGRETA DE SIRACHA, SALSA KIMCHEE Y SAKE

INGREDIENTES: 200 gr atún rojo, 1 cogollo de lechuga, ali-oli de kimchee y cebolla crunchy. Para la vinagreta: 200 gr de aceite de sésamo, 200 gr vinagre de arroz, 150 gr de soja, 100 gr siracha y 200 gr de almíbar.

ELABORACIÓN: Poner en un bol todos los ingredientes de la vinagreta, mezclar y reservar. Cortar el lomo de atún rojo en cuadraditos de aproximadamente 1 cm y aliñar con la vinagreta justo en el momento en que vayamos a servir. Presentar el plato con una oblea de gyoza frita sobre la que pondremos una hoja de cogollo de lechuga. Sobre esta incorporar los taquitos de atún con la vinagreta, unos puntos de ali-oli de kimchee y la cebolla crunchy. Acompañar con Sake.



GYOZAS DE CONEJO ESCABECHADO CON SALSA DE FRESAS

INGREDIENTES: 500 gr de carne de conejo sin hueso, 50 gr de cebolla, 59 gr de zanahoria, 50 gr de puerro, ½ l de aceite, ½ l de vinagre de moderna, ajo, sal/pimienta, ½ l de caldo de ave, hoja de laurel, 500 gr de fresas, 60 gr de azúcar, 4 obleas de pasta de gyoza o empanadilla y 1 ajo puerro picado.

ELABORACIÓN: Rehogar en una olla la cebolla, la zanahoria y el puerro previamente cortado junto con el ajo y el laurel durante 15 min a fuego lento. Añadir la carne de conejo salpimentada y cubrir con el vinagre, el aceite y el caldo de ave, estofar a fuego lento 30 min. Separar y picar la carne finamente. Reservar el líquido (escabeche) como la carne. Rellenar las obleas con la carne, cerrar y cocinar en aceite bien caliente o en agua hirviendo, según lo prefiramos. Para la salsa: Poner en un cazo las fresas con el azúcar y añadir 200 gramos del escabeche reservado de conejo, reducir a la mitad y triturar hasta conseguir una salsa fina y homogénea.

PANACOTA DE COCO CON COULIS DE PIÑA

INGREDIENTES: 1 l de leche de coco, 500 gr de agua, 800 gr de azúcar, 4 colas de gelatina, limón, canela, menta fresca y piña madura

ELABORACIÓN: Disponer en un cazo el litro de leche de coco, la canela y la piel de medio limón y añadir 300 gr de azúcar, dejar reducir una cuarta parte. Por otro lado, poner las colas de gelatina a hidratar en agua fría durante 5 min y escurrir e introducir en la leche de coco ya reducida. Quitar la canela y la piel de limón y comprobar que la gelatina se ha fundido correctamente mezclando suavemente con una varilla. Introducir la mezcla en moldes deseados y dejar refrigerar 2 h. Para el coulis: poner agua en un cazo y llevar a ebullición. Añadir los 500 gr de azúcar que quedan y la piña madura previamente pelada y descorazonada. Dejar cocer 15 min y triturar todo el contenido hasta conseguir una crema fina, mejor resultado el pasar la crema por un colador fino, dejar enfriar.

EMPLATADO: Desmoldar las panacotas y bañar con el coulis de piña, acompañar con una bolita de helado y decorar con la menta fresca.



EL PALCO DE LAS ESQUINAS



TOMATE ROSA

INGREDIENTES: Tomate rosa, rúcula y anchoas en salmuera. Aceitunas aliñadas, sal maldon, aceite de oliva virgen y piñones. Miga de pan, vinagre y ajos.

ELABORACIÓN: Montar en la batidora los piñones, los ajos, el pan empapado y triturar. Añadir agua mineral y terminar con el vinagre, el aceite y la sal. Poner al ajoblanco en el fondo del plato, luego los gajos de tomate rosa, la rúcula, las aceitunas, las anchoas. Aliñar con la sal maldon y el aceite de oliva virgen.



LUBINA RELLENA DE DUXELLE DE SETAS, TARTAR DE PISTO, JUGO DE ERIZOS Y PLANCTON

INGREDIENTES: 1 pieza de lubina fresca, ajo, cebolla y setas del momento. Vino blanco, sal, pimientos rojos y verdes y calabacín.

ELABORACIÓN: Abrir los lomos y rellenar la lubina fresca con la duxelle, se pica finamente la cebolla y el ajo, añadir las setas bien picadas, añadir el vino blanco, evaporar el alcohol, terminar con sal y perejil. Rellenar la lubina y terminar durante 4 minutos a 180 °C.

Emplatar fondeando con la vinagreta de cebolla, añadir los pimientos y el calabacín, el jugo de erizos y la emulsión de plancton.

PIÑA BRASEADA, RON, SOPA CREMOSA DE COCO, HELADO DE CAFÉ Y LIMA

INGREDIENTES: Leche de coco, nata fresca, azúcar, piña natural, ron, helado de café y lima.

ELABORACIÓN:

Poner a hervir la leche con la nata y el azúcar. Dejar reducir, enfriar. Cortar la piña, osmotizar en un almíbar con ron. A continuación, brasear con azúcar y mantequilla.

Emplatar con la leche de coco en el fondo del plato, la piña braseada, una quenelle de helado de café, lima rallada y menta.





ENSALADA DE BORRAJA C'ALIAL, ALMENDRA TOSTADA, QUESO DE ARÁNDIGA, TOMATE CONFITADO Y CRUJIENTES DE JAMÓN DO TERUEL

ELABORACIÓN: Pelar la Borraja C'Alial e introducir en agua hirviendo con sal unos minutos, sacar e introducir en agua con hielo para cortar la cocción. Una vez escaldadas, reservar. En una bandeja de horno, extender laminas de almendra e introducir en horno a 150 °C, 30 minutos. Introducir filetes de Jamón DO Teruel al horno a 100 °C durante 2 h para obtener el crujiente de jamón. Para el tomate confitado, pelar tomates pera maduros y en una bandeja con azúcar y sal a partes iguales y AOVE, introducir en el horno. Para la vinagreta, mezclamos AOVE, vinagre de vino, sal y un poco de grasa derretida del Jamón DO Teruel. Cortamos finas lascas de queso de Arándiga.

JARRETES DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP GUISADOS



ELABORACIÓN:

Salpimentar los jarretes y harinar con harina de maíz, seguidamente freír para marcar. En una olla añadir AOVE y rehogar, zanahoria, puerro y apio, seguidamente añadir jamón picado, almendra laminada, laurel, tomate triturado y los jarretes. Finalmente el vino blanco, dejar evaporar el alcohol y cubrir con caldo de ternera, dejar cocer a fuego lento y corregir de sal y pimienta. Para las patatas, cocerlas, pelar, cortar y freír.

PIQUILLOS RELLENOS DE LONGANIZA C'ALIAL Y TRUFA SOBRE SALSA DE BOLETUS

ELABORACIÓN:

En brasa, asar la longaniza C'Alial, posteriormente triturar en un procesador de alimentos y reservar. Elaborar una bechamel con AOVE, mantequilla, harina, leche y nuez moscada. Una vez elaborada añadir una cantidad considerable de trufa rallada y la longaniza.

Para la salsa, sofreír puerro y añadir los boletus que rehogaremos durante un rato, añadir nata y un poco de caldo de carne, sal y pimienta, dejar reducir, triturar y colaremos.



EL RINCÓN DE SAS



POLLO EN ESCABECHE CON ENCURTIDOS

ELABORACIÓN: Preparar las cebollas, zanahorias y piparras para encurtir por fermentación láctica en agua con sal. Mínimo 3 semanas. Escabechar pechugas de pollo en AOVE y vinagre de vino casero salpicadas junto con ajos, laurel, granos de pimienta y hierbas aromáticas. Desmigar y reservar. Hacer una reducción de vino para acompañar la presencia del plato. Montar las pechuguitas desmigadas en dos moldes y decorar por encima con los encurtidos diferenciados para combinar y potenciar los sabores. Añadir alrededor la reducción de vino



CHIPS DE POLLO CON VERDURITAS

ELABORACIÓN:

Cortar láminas de yuca, boniato y remolacha y reservar untado con AOVE. Retirar la piel de pollos y cocer en agua con sal. Escurrir y deshidratar. Freír todo en abundante aceite caliente y poner sobre papel absorbente. Presentar acompañado de salsa.

POLLO BRASEADO AL CHILINDRÓN CON CEBOLLA FUENTES DE EBRO DOP

ELABORACIÓN:

Preparamos una brasa de sarmientos. Salpimentar y brasear los muslitos de pollo durante 1 hora manteniendo el toque de humo. Preparamos un sofrito con la cebolla, el jamón, los pimientos y los tomates bien rehogados con AOVE. Triturar bien e introduciremos durante 10 minutos los jamoncitos. Presentamos el jamoncito con una loncha de jamón secado encima y la salsa alrededor.



EL WINDSOR



ENSALADA DE ALGAS

INGREDIENTES: 20 grs alga wakame, 20 grs alga kombu, 20 grs alga lechuga de mar, 20 grs alga espagueti de mar, salsa coreana, verduras en juliana, sésamo tostado.

ELABORACIÓN: Elaboraciones “Ad Libitum”, los productos y nuestro estado de ánimo influyen en el final del plato. Pero somos capaces de dar regularidad por la gran selección de producto.



MICUIT DE FOIE DE PATO

INGREDIENTES:

500 gr. hígado de pato, 60 ml. whisky, 1 cda. Pedro Ximénez, 2 gr. pimienta blanca, 1 cda. azúcar moreno, 4 gr sal en escamas, manzana golden caramelizada y pistacho.

ELABORACIÓN:

Elaboraciones “Ad Libitum”, los productos y nuestro estado de ánimo influyen en el final del plato. Pero somos capaces de dar regularidad por la gran selección de producto.

GAMBA CRISTAL CON HUEVO FRITO

INGREDIENTES:

120 grs. gamba cristal, 1 huevo, 5 grs alga codium, harina de tempura y cerveza.

ELABORACIÓN:

Elaboraciones “Ad Libitum”, los productos y nuestro estado de ánimo influyen en el final del plato. Pero somos capaces de dar regularidad por la gran selección de producto.





PENCA DE ACELGA CON SALMORRA

INGREDIENTES: Acelgas, salmorra (jamón, lomo y longaniza), cebolla, ajo, aceite, sal, perejil, panko, patata, harina, huevo.

ELABORACIÓN: Separar las pencas de la hoja verde de la acelga. Cocer al vacío 45 minutos a 100° con aceite, sal y perejil. Reservar. Escaldar las hojas, escurrir y triturar con agua fría, puré de patata, aceite y sal. Sofreír cebolla y ajo, añadir la salmorra picada y añadir panko para obtener una masa de relleno. Sacar las pencas una vez frías y cortar en rectángulos parejos, rellenar con la salmorra en medio. Después rebozar con harina y huevo y freír. Emplatar con una base de la sopa verde de acelga.



LEGUMBRE CON PERDIZ ESCABECHADA Y FOIE

INGREDIENTES: 1 perdiz, boliches, lechuga romana, vinagre de Jerez, ajo, foie fresco, zanahoria, aceite de oliva virgen extra, cebolla y vino blanco.

ELABORACIÓN: En primer lugar, cocer la legumbre de forma tradicional junto con una cebolla y ajo. Aparte escabechar la perdiz al vacío con 3 partes de aceite por 1 de vinagre y otra de vino blanco. Todo ello al 100% 80°C 1 h 30 aprox. Después, desmenuzar todo y apartar para el relleno del canelón que será una hoja de lechuga. El caldo de la legumbre; reducir y rectificar de sal. Para el foie; confitar a 65 °C, 25 minutos. Luego caramelizar con un soplete, dorando muy lentamente. Por otra parte aliñar las legumbres con aceite, sal y pimienta.

MARAÑA DE SETAS

INGREDIENTES: Setas (shitake, rebozuelo, rebollones, trompeta amarilla y trompeta negra). Aceite de oliva virgen extra, Mostaza antigua, Ajo, Limón, 1 yema de huevo, escarola y brotes, Sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Limpiar las setas con un paño y confitarlas en aceite de oliva virgen extra a 80° durante 10 minutos. Dejar reposar y reservar. n un bol ponemos el ajo picado, una cucharada de mostaza, el zumo de medio limón, la yema de huevo y sal y pimienta, vamos añadiendo aceite poco a poco montando la vinagreta como si fuera una mahonesa. Añadir a la salsa las setas escurridas y la escarola, mezclar todo para que se impregne de la vinagreta, emplatar decorando con algún brote.





CALDO DE CEBOLLAS FUENTES DE EBRO DOP CON PATATAS Y MORCILLA PARA EL CALDO

INGREDIENTES: Para el caldo: 4 cebollas, 250 gr de jamón, pimienta en grano, 1 hoja de laurel, brandy y sal. Patatas rellenas: 2 patatas grandes, 1 cebolla, 1 morcilla, caldo de la elaboración. 3 trocitos de beicon salteado, 1 yema de huevo de codorniz y judías blancas. Para la teja de chorizo: 10 gr de harina, 50 gr de agua, 60 gr de aceite de girasol y un trozo de chorizo.

ELABORACIÓN: Pochar las cebollas con la pimienta, la hoja de laurel y el jamón hasta que este dorado, añadir el brandy, reducir. Añadir agua y cocer 2 h. Colar, enfriar y desgrasar el caldo. Patatas rellenas: cortar las patatas en cubos y vaciarlas, cubrir con aceite y hornear durante 30 min hasta que este blanda. Para el relleno de morcilla, pochara la cebolla, añadir la morcilla y trabajarla en el fuego. Mojar con un poco de caldo y reducir. Para la teja, triturar todo hasta que quede una masa homogénea, calentar la sartén y añadir una cucharada de la mezcla, con el calor se expande y empieza a hervir, bajar un poco el fuego para que la teja se vaya secando, cuando deja de hervir estará lista.

RODABALLO CON NUBE DE OREO DE AZAFRÁN Y AJO NEGRO CON ESENCIA DE VINAGRE DE 25 AÑOS DE TORO DE AVALA



INGREDIENTES: 2 dientes de ajo, 100 cl de aceite de oliva, cayena, 4 hebras de azafrán, 50 cl de nata, 15 gr proespuma en caliente, 100 cl de caldo de rodaballo y ajo negro. Ajo negro, espinas de rodaballo y aceite.

ELABORACIÓN: Hacer un sofrito con el aceite, los ajos y la cayena. Antes de que dore añadir el caldo y la nata con los aros de azafrán, triturar todo, colar, sazonar, añadir la proespuma y mete en sifón. Hacer un pilpil con el ajo negro las espinas y el aceite. Colar y triturar. Marcar el rodaballo, por los dos lados para que quede crujiente. Poner la nube de azafrán y el rodaballo al lado junto con unos puntos de ajo negro y unas gotas de vinagre.

CHOCOLATE, CARDAMOMO Y NUECES DE MACADEMIA

ELABORACIÓN.

Para el bizcocho: 180 gr claras, 80 gr mantequilla, 100 gr yemas. Montar las claras con el azúcar. Pomar la mantequilla y añadir el chocolate fundido.

Para la Teja Salada: 60 gr chocolate, 300 gr mantequilla, 300 azúcar, 300 harina y 8 gr sal. Fundir el chocolate y añadir todos los ingredientes. Estirar en 2 papeles sulfurizados y hornear a 160 °C 10 minutos.

Helado de nuez de macadamia: 1l de leche, 150 cl nata, 150 gr glucosa, 150 gr azúcar y 50 gr dextrosa. Hervir todos los ingredientes y meterlo en la sorbetera. Cuando empieza a emulsionar, añadir las nueces garrapiñadas troceadas.

MONTAJE: Calentar un poco el bizcocho y colocar encima la crema con una manga. Poner las tejas encima de la crema y terminar el plato con el helado, un poco de salsa de Tía María y gelatina de Whisky.



GRATAL



QUESOS ARTESANOS ARAGONESES

Capuccino de calabaza, queso de radiquero y pipas garrapiñadas: Crema de calabaza asada, aceite de oliva del Bajo Aragón, sal y pimienta. Queso radiquero, leche, sifón y sus cargas. Pipas garrapiñadas (pipas de calabaza, azúcar y un chorrito de anís).

Crujiente de curcubita con sabores lácticos y efecto eléctrico: Patatas de cella, calabaza, sal y pimienta. Licuar todos los ingredientes. Calentar la mezcla hasta que empiece a espesar; retirar del fuego y extender sobre un silpat. Secar 21 horas a 66 °C. Reservar.

Queso artesano de Albarracín con toques de romero y tomillo, nata y sal. Flor eléctrica.



TERNASCO DE ARAGÓN IGP

4 FORMAS DIFERENTES DE COMER EL TERNASCO Y 4 PARTES DIFERENTES

SESO EN NUEVA YORK. Pequeño bocado de sesos de ternasco y queso aragonés rebozado en Donuts.

INDIA Y SU CURRY. Croqueta cremosa de cuellos de ternasco, acompañado de un curry aromático con cacahuètes.

MÉXICO. Haciendo alusión a los “tacos”, costillar de ternasco deshilachado guisado con mole, aguacate, tortilla de maíz y cilantro.

ESPAÑA. Paletilla cocinada 36 horas a 65 grados y ruidada con su propio jugo.

DESPENSA ARAGONESA EN OTOÑO

Olivas, conservas, quesos, vinos, hojas, nueces, miel...



LA BODEGA DE CHEMA



PASTEL DE VERDURAS ANISADAS CON TRUCHA DEL CINCA AHUMADA

INGREDIENTES: 2 bulbos de hinojo, 2 cebollas, 2 tallos de apio, 1 puerro, 6 ajos tiernos, 2 l de caldo de verduras, sal, aceite de oliva, 10 g de Xantana, 4 hojas de gelatina, 8 filetes de trucha ahumada, 200 g de mahonesa, zumo y ralladura de limón, yogurt y huevas de trucha.

ELABORACIÓN: Limpiar y lavar las verduras, cortar a grosso modo, saltear con el aceite durante 5 minutos, remojar con el caldo de verduras. Pasados 20 minutos añadir los espesantes secos y triturar, dejar cocer 2 minutos más, retirar del fuego, añadir la gelatina y verter en los moldes. Dejar enfriar al menos 12 horas. Para la mahonesa mezclar todos los ingredientes.

EMPLATADO: poner un lingote en un plato por encima decorar con la mahonesa, la trucha y las huevas.

ALCACHOFAS SALTEADAS CON AJOS TIERNOS, LONGANIZA C'ALIAL CASA MELSA Y CREMA DE BOLETUS



INGREDIENTES: 20 alcachofas, 1 longaniza fresca, 12 ajos tiernos, sal, aceite de oliva, 1 cebolla, 100 g de boletus, 1 pimiento verde, ½ de caldo de verdura, 2 dientes de ajo.

ELABORACIÓN: Cocer al vapor las alcachofas enteras 35 min, pelar y cortar en mitades. Pelar la longaniza y picar. Limpiar los ajos y cortar rodajas finas. Para la crema saltear la cebolla con el ajo y el pimiento todo lavado y cortado en dados, limpiar los boletus y trocear para añadir al sofrito. Pasados 2 min mojar con el caldo y cocer 5 min más, triturar y colar.

EMPLATADO: Saltear el ajo tierno con la longaniza y las alcachofas. Poner en el fondo de un plato la crema calentar y encima las alcachofas saltear.

LOMO DE BACALAO CON BERENJENA ASADA, VELO DE MIEL Y AZAFRÁN DEL JILOCA

INGREDIENTES: 4 porciones de lomo de bacalao desalado, aceite, 1 diente de ajo, 1 bolsa de vacío, 300 g de miel, 200 g de agua, una hebras de azafrán, 3 gr de agar-agar, 1 hoja de gelatina, 3 berenjenas, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Envasar el bacalao al vacío con un chorro de aceite y el diente de ajo machacado. Meter en el roner 12 min a 63 °C. Poner las berenjenas en el horno 160 °C 60 min, pelar y triturar la carne con sal, pimienta y un poco de aceite. Para el velo mezclar los líquidos y hervir, añadir el agar-agar y triturar con el Turmix, una vez fuera del fuego añadir gelatina y extender una bandeja plana, dejar enfriar.

EMPLATADO: en un plato formar un zócalo con berenjena, poner una porción de bacalao encima y para terminar el velo y decorar.



LA CLANDESTINA



ENSALADILLA DE VENTRESCA

INGREDIENTES: 500 gr de patata, agua, 4 huevos, 6 gambas, ventresca de atún y mayonesa.

ELABORACIÓN: Cocer los huevos, retirar y enfriar. Hervir las patatas en agua, una vez blandas, pelarlas. Cocer las gambas muy poco, retirar del agua y trocear. Pelar y trocear los huevos. Separar el aceite de la ventresca, reservar el aceite y desmigalar la ventresca. En un bol poner la patata pelada caliente y chafar, hay que romper la patata. Añadir los huevos troceados, las gambas troceadas, y la ventresca desmigada. Remover bien para integrarlo todo. Mezclar en un bol la mayonesa con el aceite de ventresca y añadir a la ensaladilla, volver a mezclar bien para integrar. Decorar al gusto.



CANICAS DE TERNASCO

INGREDIENTES. Para la salsa: 350 ml de leche coco, 150 ml de zumo de piña, 40 g de anacardo lavado, pizca de curry en polvo, pizca de chile picado, 10 g de jengibre rayado, 60 g de piña natural troceada, pizca de sal, zumo de una lima. Para las albóndigas: carne de ternasco picada, sal, comino molido, ajo seco molido, huevos.

ELABORACIÓN: Colocar todos los ingredientes de las albóndigas en un bol y amasar muy bien todos los ingredientes hasta conseguir una masa uniforme. Hacer las albóndigas. Pasar por harina y freír en aceite de girasol, escurrir bien de aceite y reservar. En una olla poner los ingredientes para la salsa, mezclar bien y llevar a ebullición. Añadir las albóndigas y deja cocinar 5 min a fuego lento para acabar de cocinar.

SEDOSO DE BACALAO

INGREDIENTES: 500 g de bacalao, 300 g de patata, 50 g de ajo pelado, 300 g de Cebolla Fuentes de Ebro DOP, pimientos rojos, verdes y amarillos. Un chorrito de soja (para terminar las setas), cucharadita de azúcar moreno para caramelizar pimientos. Surtido de setas shimejy blancas y marrón. AOVE y yemas de huevo.

ELABORACIÓN: Hervir la patata pelada y cortada en trozos y retirar del agua. Mientras, pochar la cebolla muy picada en aceite de oliva, añadir los ajos muy picados y pochar. Más o menos reducir a la mitad. Desmigalar el bacalao, añadir y remover. Añadir también la patata bien escurrida, cocinar. Moler hasta que quede fino. Colocar las setas, los pimientos y la yema por encima.



LA GERENCIA DEL TUBO



PAN BAO DE CERDO DUROC Y PIÑA

ELABORACIÓN:

Cocemos un jamón de cerdo hasta que quede tierno, desmechamos y salteamos con una cebolla previamente caramelizada. La Piña por otro lado la flambeamos con ron y mantequilla y la únicos al desmechado. Rellenamos el pan y doramos en el horno untado en huevo y sésamo.



BACALAO CON CANGREJO Y BASE DE CALLOS

ELABORACIÓN:

Desalamos el Bacalao cambiando el agua repetidas veces durante dos días.

Preparamos una tempura ligera y lo freímos. Lo colocamos encima de un guiso de callos de ternera con cangrejo de río y salsa de carabineros.

PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP RELLENA

ELABORACIÓN:

Desmechamos la paletilla, la rellenos con ajetes y pistachos hacemos un cilindro, embolsamos y cocemos en el horno 12 horas a 65 °C.

El cilindro lo braseamos en parrilla y la salsa la ligamos para napar.

Colocamos sobre unas chips de yuca y boniato.



LA NUEVA KARAMBOLA



ESTOFADO DE SEPIA CON HUEVO FRITO

INGREDIENTES: Sepia, cebolla, tomate, vino blanco, huevo, sal y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Lo primero cortar la cebolla en juliana y ponerla a pochar en una olla con aceite de oliva. Mientras, limpiar las sepias, reservar su tinta. Cuando tengamos la cebolla blanda, añadir un par de tomates rallados y seguir rehogando. Incorporar el vino y la sepia, dejar cocer unos cinco minutos. Sacar la sepia y la reservar. En el guiso de la cebolla, añadir la tinta de la sepia, pasados un par de minutos triturar con la batidora. Cortar la sepia en trozos y calentar junto con la salsa. Freír un huevo en abundante aceite de oliva, a ser posible con “puntilla”. Poner en un plato hondo el guiso y terminar con el huevo frito.



MEJILLONES EN SALSA ROMESCO

INGREDIENTES: Mejillones, un tomate maduro, una cabeza de ajos, dos ñoras, almendras y avellanas tostadas, una rebanada de pan, vinagre, sal, aceite de oliva, guindilla y pimentón dulce.

ELABORACIÓN: Rehidratar las ñoras en agua unas 4/5 horas. Hacer a la brasa la cabeza de ajos, el pan y el tomate (o en el horno), limpiar las ñoras, sacar la carne y junto con los ajos pelados, el tomate, el pan, las avellanas y las almendras y un chorrito de aceite, batir hasta obtener una salsa, salar. Añadir el pimentón dulce, unas gotas de vinagre y opcionalmente una puntita de guindilla. Reservar. En una olla abrir los mejillones al vapor, y reservar parte del jugo. Cubrir con salsa romesco los mejillones abiertos en una cazuela, añadir un poco del jugo, un par minutos de cocción y listos.

BACALAO A LA BRASA SOBRE SALSA VIZCAÍNA, ALI-OLI DE SU PILPIL Y CORTEZAS DE SU PIEL

INGREDIENTES: Bacalao, manzana, cebolla morada, vino, pimienta choricero, ajo, sal y aceite.

ELABORACIÓN: Poner el pimienta en un recipiente con agua caliente para que se rehidrate y cuando este inflado sacar la carne con ayuda de una cuchara. En una olla rehogar la cebolla morada, el ajo y la manzana, cuando este pochada añadir la carne del pimienta choricero y el vino. Dejar reducir. Poner el bacalao sin la piel y salpimentado a la brasa. Mientras batir y colar la verdura. Freír la piel en abundante aceite.

EMPLATADO: Poner la salsa en el fondo del plato, sobre ella el bacalao, pintar con el pilpil y coronar con las cortezas de la piel.





TARTAR DE CALAMAR

INGREDIENTES: Calamar, huevo, puerro, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, tinta de calamar, salsa de soja, cebollino, fumet, AOVE del Bajo Aragón.

ELABORACIÓN: Picar la cebolla y el puerro. Rehogar. Añadir el fumet y la tinta de calamar. Rectificar sal y pasar por termomix hasta que quede una crema ligera. Cortar el calamar en daditos pequeños. Maridar con AOVE y gotas de soja. Colocar en un plato hondo la crema ligera y en el centro los daditos de calamar. Separar del huevo la yema de la clara. Añadir la yema en el centro del calamar. Decorar con cebollino picado.



BACALAO CON PILPIL DE AZAFRÁN

INGREDIENTES: Lomo de bacalao desalado, 200 gr ración pieles de bacalao ajo AOVE. Azafrán.

ELABORACIÓN: Calentar el aceite con los ajos laminados sin que lleguen a coger color y reservar poner a cocer las pieles del bacalao para que suelten su gelatina reducir el caldo y añadir el azafrán para este caldo emulsionar con el aceite para hacer un pilpil. Confiar el bacalao en el aceite 12 minutos a 80 grados. Contodo esto montar el plato a gusto.

JARRETE DE TERNASCO IGP

INGREDIENTES: Jarrete de Ternasco de Aragón IGP, Cebolla Fuentes de Ebro DOP. Pimiento rojo, pimiento verde, apio, ajo y zanahoria. Especies: pimienta, tomillo, romero, sal y curry. Vino tinto garnacha. AOVE del Bajo Aragón.

ELABORACIÓN: Macerar el jarrete en las especias, durante 24 horas, envasar en bolsa de vacío y asar a baja temperatura a 65 °C durante 12 horas. Para la salsa del jarrete: rehogar las verduras cortadas en brunoise hasta caramelizar, añadir el vino tinto y el caldo de verduras, triturar y colar. Terminar el jarrete al horno a 180 °C hasta que dore y añadir la salsa.



MÉLI MÉLO



ARROZ MELOSO TERNASCO DE ARAGÓN IGP CON ALCACHOFAS

INGREDIENTES: 50 gr de cebolla, 30 gr de pimiento verde, 30 gr de pimiento rojo, 30 gr de calabacín 350 gr de arroz, 2 cucharadas de salsa de tomate, 8 corazones de Alcachofa (cocinados), 150 gr de churrasquitos de ternasco, ajo, laurel, mantequilla, 1 l de fondo de carne, aceite, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Picar y rehogar las verduras, incorporar la mitad de los churrasquitos y alcachofas. Seguir rehogando hasta que la carne esté a media cocción que será cuando añadiremos el arroz. Disponer en un cazo el fondo de carne, llevar a ebullición e ir incorporando el caldo al arroz poco a poco hasta que esté cocinado (20 min aprox). Cuando el grano este en su punto apagar el fuego y añadir la mantequilla para dar brillo y cremosidad. En un cazo lleno de aceite con 1 diente de ajo y laurel introducir las alcachofas y churrasquitos restantes y cocinar sin llegar a ebullición durante 15 minutos. Sacar y dar un golpe de horno precalentado a 180 °C para que quede tostado.



CORVINA MENIERE CON ALCAPARRAS FRITAS Y ATADILLOS DE TRIGUEROS Y AJETES CON BACON

INGREDIENTES: 4 lomos de corvina 150 gr, 100 gr de mantequilla, 25 gr de harina de maíz, 50 gr de zumo de limón, 100 gr de fumet de pescado, Sal/pimienta, 50 gr de cebolla, 50 gr de alcaparras, 1 manojo de trigueros, 1 manojo de ajetes y 4 filetes bacon.

ELABORACIÓN. Para la salsa: picar la cebolla y rehogar en la mantequilla. Cuando poche añadir la harina de maíz y ligar con el zumo de limón y el fumet. Por otro lado, saltar los trigueros y los ajetes, reservar. Para los atadillos: partir a la mitad y atar con un filete de bacon dos ajetes y dos trigueros. Repetir con los 4 filetes y hornear con el horno precalentado a 180 °C, 4 min. Para las alcaparras: En un cazo aceite de oliva añadir las alcaparras y freír un instante sacándolas inmediatamente a papel absorbente.

PICAÑA MADURADA CON QUESO PATAMULO, CREMA DE BONIATO Y ACEITE AOVE

INGREDIENTES. 200 gr de picaña madurada, 300 gr de boniato, 60 gr de puerro, 200 gr de caldo de ave, 60 gr de cebolla, AOVE, salsa de soja y 100 gr de queso Patamulo rayado.

ELABORACIÓN. Rehogar en el aceite el puerro y la cebolla previamente picado, cuando esté bien pochado añadir el boniato y cubrir con el fondo de ave, dejar cocer durante 20 min y triturar hasta conseguir una crema fina y homogénea. Reservar.

PRESENTACIÓN: Cortar la picaña en láminas muy finas y disponer en un plato. Aliñar con la soja y el aceite de oliva, decorar con el queso patamulo rayado y con la crema de boniato punteada.



MOLINO DE SAN LÁZARO



COGOLLOS A LA BRASA, ANCHOA, ALCAPARRA, TOCINO IBÉRICO Y MAYONESA DE HUMO

INGREDIENTES: 1 cogollo de lechuga, 2 anchoas, 8 alcaparras, 1 tira fina de tocino ibérico y costrones de pan frito. Mayonesa de humo: 1 huevo, 250 ml aceite ahumado, sal y pimienta blanca.

ELABORACIÓN: Marcar el cogollo entero a la brasa entero por los dos lados. Al sacarlo aprovechar el calor residual envolviéndolo con film para que termine de cocinar. Mayonesa de humo: poner el huevo en un recipiente e ir emulsionando con aceite ahumado, rectificar de sal y pimienta blanca. Tiene que quedar una mayonesa consistente. Saltear las alcaparras en una salten con unas gotas de aceite

MONTAJE: Poner el cogollo en el plato partido por la mitad, sobre él disponer unos puntos de mayonesa, las anchoas, la tira de tocino, las alcaparras salteadas y los costrones de pan frito.



JARRETE DE TERNERA CON PATATAS BABY Y MOJOS ROJO Y VERDE

PARA EL JARRETE: 1 jarrete de ternera, 2 cebollas, 10 ajos, 2 puerros, 2 zanahoria y 1 l de vino. **MOJO ROJO:** 1 cabeza de ajos asada, orégano, comino, sal, 4 pimientos rojos asados, 150 ml vinagre blanco y 100 gr almendra tostada. Triturar todos los ingredientes y ligar con AOVE. **MOJO VERDE:** 50 gr de cilantro fresco, 25 gr de perejil fresco, 5 dientes de ajo, 2 pimientos verdes fritos, 50 ml vinagre blanco y 1 aguacate. Triturar todos los ingredientes y ligar con AOVE. Salpimentar la carne y sellar. En la misma cazuela añadir las verduras picadas y pochar. Volver a introducir la carne, el vino, y cubrir con agua. Cocer 4 h, sacar el jarrete, triturar el caldo, colar y reducir. Precalear el horno a 180°C e introducir el jarrete cubriendo con la salsa. Hornear 20 min salseando cada 6 min. **PATATAS BABY:** Cocer 15 min en agua con sal. Emplatar el jarrete, las patatas y los mojos.

MORROS DE TERNERA, BOLICHES DEL PILAR, MORCILLA Y COL

INGREDIENTES. Para los boliches del pilar: 500 gr boliches del pilar, 3 l de caldo de verduras, 1 tomate, 1 cebolla, 1 cabeza de ajos y 1 pimiento verde. Para los morros de ternera: 1 careta de ternera, 2 cebollas, 2 zanahorias, 2 puerros y 1 litro vino tinto. 1 morcilla y 1 col de hoja.

ELABORACIÓN. Poner los boliches en agua la noche anterior. Cocer 1 hora los boliches en el caldo de verduras con el tomate, la cebolla, el ajo y el pimiento verde, retirar la cabeza de ajos, triturar las verduras y añadir a la legumbre. Para las bolas de morcilla y col, quitar la piel a la morcilla y hacer bolas con el relleno del tamaño de una ciruela. Calentar con las judías. En un recipiente aparte, sofreír las 2 cebollas, las 2 zanahorias y los 2 puerros, añadir la careta, el vino y acabar de cubrir con agua. Cocer 4 horas. Una vez cocida cortar en raciones deseadas. Reducir el caldo de la cocción a fuego fuerte para que espese y colar. Glasear el morro en el horno bañándolo con la salsa resultante.

PRESENTACIÓN: en plato hondo servir los boliches, la bola de morcilla y col, el morro de ternera en un lado.



MONTAL



LOMO DE RODABALLO, CREMA DE AJO TOSTADO, QUINOA CRUJIENTE Y WOK DE TRIGUEROS Y MAÍZ

ELABORACIÓN: Limpiar y racionar el rodaballo. Sofreír los ajos en aceite y añadir nata cuando estén dorados, dejar reducir, triturar y colar. Cocer la quinoa durante 15 minutos, enfriar y dejar secar. Freír en aceite muy caliente para que sufle. Triturar cebolla tierna, salsa de soja, aceite de sésamo, AOVE, vinagre de arroz y pimienta. Saltear los trigueros y las mini mazorcas de maíz, desglasar con el preparado de soja. Marcar el rodaballo por la piel y acabar al horno durante 3 minutos, salsear con la crema de ajo y colocar encima el wok de trigueros con el maíz y la quinoa crujiente.



CARRÉ DE TERNASCO LIGERAMENTE AHUMADO, PARMENTIER DE RAS AL HANOUT Y JUGO DEL ASADO

ELABORACIÓN: Limpiar el costillar de ternasco separando el tajo bajo, pelando las costillas y llevando la carne hacia atrás. Salpimentar el carré y meter en el ahumador durante 25 minutos con madera de pino y romero. Envasar el carré con ajos y AOVE, cocinar a 74 °C durante 12 horas. Con los huesos del ternasco hacer un caldo con una bresa de verduras y vino tinto. Añadir los jugos de la bolsa de vacío y dejar reducir hasta consistencia de glasa. Cocer las patatas enteras con piel, pelar y pasar por el pasapurés, añadir mantequilla, nata y el ras al hanout, mezclar y reservar. Racionar el carré y tostar al horno durante 10 minutos, colocar sobre el puré de ras al hanout y al lado el jugo reducido.

ARROZ CREMOSO DE PICHÓN, CALABAZA Y TIRABEQUES

ELABORACIÓN:

Limpiar los pichones separando las pechugas y los muslos. Con los huesos hacer un caldo con una bresa de verduras. Guisar los muslos con cebolla y zanahoria, vino tinto y romero. Desmenuzar la carne. Cortar la calabaza a daditos y saltear escaldar los tirabeques en juliana, reservar. Marcar el arroz con el caldo de pichón, añadir la carne desmenuzada, la calabaza y los tirabeques. Marcar la pechuga solo por la piel, dejando sangrante, laminar y disponer encima del arroz.



NOVODABO

MENÚ MÁSTER CHEF CELEBRITY



LUBINA A LA BRASA CON MEJILLONES Y CAVIAR DE TRUCHA DEL PIRINEO

INGREDIENTES: 2 hg de lubina salvaje. Para el fumet de mejillones: 2 kg de mejillón, 2 cebollas, 3 dientes de ajo, 3 zanahorias, ¼ de apio en bola, ¼ de bulbo de hinojo, 1 puerro, 6 bolas de pimienta negra en grano, 1 hoja de laurel, agua y 50 ml de aceite de oliva suave. Para el puré de mejillón escabechado: 1 kg de mejillón, vinagre de Jerez, sal, salsa picante y fumet de mejillón. Para el jugo de perejil y cebollino: manojo de perejil fresco, cebollino y fumet de mejillones. Otro: caviar de trucha del Pirineo.

ELABORACIÓN: Para el jugo de perejil y cebollino: hacer un fumet de mejillón, colar, escaldar y enfriar rápidamente el perejil y el cebollino, triturar en Termomix junto con el fumet de mejillón. Para el puré de mejillón: triturar los mejillones del fumet en Termomix con un poco del fumet hasta conseguir textura de crema, arreglar de sal, añadir salsa picante y vinagre de Jerez. Cortar la lubina, añadir la sal y el aceite. Marcar a la parrilla.



LA TERNERA EN EL VALLE DE TENA

INGREDIENTES: Fondo de ternera. Mahonesa de romero: romero, aceite de girasol, 1 huevo y sal. Tierra de trompeta: trompeta negra, harina de almendra y de maíz, azúcar, sal y mantequilla. Crema de boletus: cebolla, 200 gr de boletus, 100 ml de nata y 100 ml de leche. Bizcocho de boletus: 50 gr de harina de almendra y 40 gr blanca, sal, azúcar, salsa de boletus, 90 gr de clara, huevos. Otros ingredientes: 15 frambuesas, arándanos y colmenillas.

ELABORACIÓN: Hacer un fondo oscuro y reducir. Para la mahonesa de romero: hacer mahonesa con el huevo, el aceite y el romero. Para la tierra de trompeta: mezclar ingredientes secos en thermomix y añadir la mantequilla en trozos pequeños, hornear 10 min a 180 °C. Para el bizcocho de boletus aireado: batir los ingredientes, pasar por un fino y meter al sifón. Cocinar al microondas 1 min a máxima potencia. Cortar la ternera, añadir sal, cocinar a la brasa, cortar dejando los tres colores del marcado. Presentar según se aprecia en la fotografía.

CHOCOLATE, HELADO DE QUESO “EL BURGO DE EBRO”, PIMIENTA Y ACEITE DE OLIVA EMPELTRE DEL BAJO ARAGÓN

Ganache de chocolate: 600 ml de leche, 8 yemas de huevo, 200 gr de azúcar y 1 kg de chocolate ocumare 72%. Hacer una crema inglesa y añadirle el chocolate, dejar enfriar y poner en mangas desechables. Teja de chocolate: 10 gr harina blanco, 55 ml agua, 60 ml aceite de girasol y 2 gr cacao en polvo. Triturar los ingredientes en batidora. En sartén antiadherente y con un aro añadir una cuchara de la mezcla y hacer las tejas a fuego medio, secar a un papel absorbente, reservar.

Helado de queso del Burgo de Ebro: 150 ml leche, 150 ml nata, 300 gr de queso del burgo de ebro, 10 gr de pimienta, 1 vaina vainilla, 100 gr azúcar y 5 gr estabilizante. Infusionar la vainilla y la pimienta molida en la leche, añadir la nata y el queso, junto con el azúcar y el estabilizante, dejar enfriar y hacer el helado.

En un plato poner tres puntos de ganache de chocolate, sobre éstos sal maldon y aceite de oliva virgen empeltre de Aragón. Entre los tres puntos, la quenelle de helado de queso. Terminar poniendo la teja plana sobre éstos.



PARRILLA ALBARRACÍN



ARROZ DE POLLO AL CHILINDRÓN

GUISO DE POLLO: Traseros de pollo de corral. Sal, pimienta, ajos, laurel, romero, tomillo, cebolla, pimientos asados, tomate. Jamón de Teruel. Aceite de oliva virgen del Bajo Aragón. Vino blanco. Dorar los ajos en aceite y reservar. Dorar el pollo y reservar. Dorar la cebolla, añadir el tomate, pimientos, los ajos, laurel, hierbas, hueso de jamón. Añadir el vino y reducir. Incorporar el pollo y los taquitos de jamón. Guisar lentamente hasta que el pollo esté tierno y que la carne se separe del hueso. Deshuesar y desmenuzar un poco la carne del pollo y reservar.

ARROZ: Arroz, ajo cebolla, AOVE. Caldo de pollo de corral (huesos y verduras). Lonchas de jamón de Teruel. Brotes verdes tiernos. Hacemos un sofrito con ajo y cebolla bien pochadito. Añadimos el arroz y sofreímos un minuto. Añadimos unas cucharadas del guiso de chilindrón, el pollo desmenuzado y sofreímos otro minuto. Vertimos el caldo de ave en el arroz y dejamos cocinar hasta que esté en su punto.

FINAL Y PRESENTACIÓN: Colocar el arroz en un plato hondo y añadir encima un poquito de sal de jamón de Teruel que haremos tostando hasta secar las lonchas de jamón. Decorar con unos brotes verdes.

MANITAS DE CERDO CON OREJONES DE ALBARICOQUE, GARRAPIÑADOS Y TRUFA NEGRA DE SARRIÓN



INGREDIENTES: Manitas de cerdo (cebollita, puerro, jugo de carne), orejones de albaricoque, sésamo garrapiñado, trufa negra de Sarrión y puré de patata fino.

ELABORACIÓN. Para las manitas de cerdo: cocer las manitas con cebollita y puerro de forma tradicional hasta que estén tiernas. Deshuesar y hacer unos cilindros con papel film. Para la salsa: Reducir el agua de cocción con el jugo de carne hasta tenerlo a punto.

FINAL Y PRESENTACIÓN: Marcar las manitas en la plancha y terminar de calentar al horno, glaseando con la salsa. Poner un puré fino en el fondo, las manitas con el albaricoque encima, salsear y añadir el sésamo garrapiñado y las láminas de trufa.

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA, PLÁTANO CANARIO Y BAILEYS

INGREDIENTES: Brioche de mantequilla, nata, azúcar, leche, vainilla, piel de lima y naranja, huevos, canela, plátanos, helado de Baileys, lima. Para caramelizar: mantequilla y azúcar.

ELABORACIÓN. Para la torrija: cortar el brioche en la forma que nos guste. Remojar en la mezcla infusionada de leche, nata, canela, vainilla, azúcar, piel de lima, piel de naranja y huevos. Dejar unas horas para que queden bien empapadas. Para el puré de plátano canario: triturar el plátano con un poco de lima exprimido hasta que quede bien fino.

FINAL Y PRESENTACIÓN: Escurrir el brioche para quitar el exceso de baño. Marcar en una sartén antiadherente con mantequilla y azúcar caramelizándola por todos sus lados. Disponer la torrija caramelizada en el plato con un poco de puré de plátano y acompañar con el helado de Baileys.



RESTAURANTE MAS' TORRES



TORTILLA DE BACALAO A LA PIEDRA CALIENTE

INGREDIENTES: Lomo de bacalao, cebolla Fuentes de Ebro DOP, puerro, aceite de oliva y huevos.

ELABORACIÓN: Saltear la cebolla dulce con el puerro, añadir nuestro bacalao, dejar reposar unos minutos. Finalizar en la mesa y con una placa caliente delante del cliente. Dejarla poco cuajada y a disfrutar.



NUESTRO CACHOPO DE VACA

INGREDIENTES:

Carne de vaca, queso cremoso, jamon curado, panko, harina y huevo.

ELABORACIÓN:

Montamos por capas la carne, el queso y el jamón. Empanar y freir.

LAS TRES CARNES...

INGREDIENTES: Rabo de vaca, manitas de cerdo blanco de Teruel, redaño de Ternasco de Aragón IGP, cebolla dulce Fuentes de Ebro DOP, Pedro Ximenez para la salsa y mantequilla.

ELABORACIÓN: Guisar el rabo a baja temperatura y conservar el caldo para la salsa. Cocer las manitas con abundante sal. Para las bolas extender el redaño y rellenar del rabo y las manitas totalmente deshuesadas y refritas. Para la salsa usar el caldo del rabo, deducir con el vino dulce y la mantequilla. Terminar la carne en el horno para tostar el redaño, salsear y servir.



RIO PIEDRA



CILINDRIN DE BACALAO

INGREDIENTES: 1 kg de bacalao, 600 gr de chipirones, 400 gr de patata, 3 dl de leche, 1 dl de aceite de ajos, 10 rolling sprint, lechuguillas, 2 dl de mayonesa lig curry

ELABORACIÓN: Cocinar el bacalao en el aceite de ajos 45 °C, 30 minutos en el roner. Cocer las patatas y planchar los chipis. Mezclar todos los ingredientes anteriores desmenuzados junto con la leche y moldear con la Rolling spring. Freír y dejar reposar.

PRESENTACIÓN: Cortar el cilindran y colocar en la base con la mayonesa de curry y el buqué de lechugas. El chipi planchar.



PAPILLOTE DE SALMÓN

INGREDIENTES: 2.5 kg de salmón, 1.5 kg de verduritas pochadas, 1 l de crema de anchoas.

ELABORACIÓN: Pochar las verduritas al dente, marcar el salmón en la brasa y envolver en cartafata a modo regalo. Hornear a 210 °C 7 minutos a calor seco.

PRESENTACIÓN: Colocar el regalo en un plato hondo y el camarero lo acaba emplatando a la vista del cliente.

STRUDEL DE MANZANA

INGREDIENTES: 1 kg de manzana, 300 gr de hojaldre, 100 gr de nuez, 150 gr de azúcar muscobado, 150 gr de azúcar, canela, 2.5 dl de crema inglesa, 350 gr de tierra de nueces, menta fresca y 1 lima.

ELABORACIÓN: Caramelizar las manzanas con el azúcar, canela, nuez y peladura de lima y envolver en una lámina de hojaldre finita, pintar y hornear a 220 °C calor seco.

PRESENTACIÓN: Colocar la tierra de nuez en el fondo junto con la crema inglesa y el azúcar muscobado, sobre esta el strudel recién horneado y la crema inglesa en una jarrita. Decorar con menta fresca.



SIDRERÍA BEGIRIS



REVUELTO DE HONGOS DE TEMPORADA AL IDIAZABAL & HUEVO Poché

ELABORACIÓN: Rehogar las setas de temporada en una sartén con láminas de ajo y aceite de oliva “empeltre de la Marta” de almazara Artal, cuando empiecen a pochar y estén un poco tiernos, se añade un chorrito de Pedro Ximénez y pimentón rojo dulce. Se sirve caliente cuando la reducción está óptima, salpimentando y colocando las láminas de queso Idiazabal. Culminando con un huevo poché, envuelto en film y cocinado en agua durante 5 minutos. .



VENTESCA DE ATÚN A LA BRASA

ELABORACIÓN: Sumergir la ventresca fresca de atún en salsa de soja durante 2 minutos, se escurre el sobrante y se coloca directamente en la parrilla muy caliente para que no se pegue primero por la piel a la espalda, se tiene que hacer costra por ambos lados sin que se termine de hacer en el centro. Se sirve junto a pimientos de padrón y pimientos cherry confitados.

QUESO FRESCO DE OVEJA A LA BRASA & AL AJILLO DE TOMATE

ELABORACIÓN: Cortar el queso fresco en cuñas con un mínimo de 1 cm de grosor, dejar escurrir, colocar directamente en la parrilla cuando esté muy caliente, dejar hasta que se marque por ambos lados. Servir junto a una salsa orio de láminas de ajo y trocitos de tomate deshidratado. Terminar con una reducción de miel de caña y reducción de Módena.



SON DE LUZ



CHUPITO DE AJO BLANCO CON CEBOLLA CARMELIZADA

INGREDIENTES: Ajo, almendras, aceite Bajo Aragón, agua, sal, Cebolla Fuentes de Ebro DOP.

ELABORACIÓN: Triturar y colar poner en frío, la cebolla pocharla hasta que caramelice, con aceite y sal.



LUBINA AL HORNO CON CARPACHO DE HORTALIZAS CALIENTE

INGREDIENTES: Lubina, calabacín, berenjena, tomate, cebolla, tomate, aceite, sal, vino blanco do borja, papel horno.

ELABORACIÓN: Poner dos bandejas con el papel en una las lubinas regadas con el vino, 8 min al horno. Cortar muy finas las verduras e intercalarlas en el papel, 2 min al horno regadas con aceite, sal y vino blanco.

BISCUIT GLACE DE QUESO CON PASAS Y SIROPE DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES: Huevo, queso crema, queso nube, nata montar vegetal 27 %, pasas, moscatel, nueces, melocotón, azúcar.

ELABORACIÓN: Triturar los quesos con el huevo. Montar la nata, añadir el moscatel, mezclar los ingredientes con movimientos envolventes y congelar 3 horas en sus molde. Cocer el melocotón con el azúcar y triturar. Reservar y poner en biberón, reservar una parte para pintar el plato y un poco de melocotón cortado muy fino para la decoración. Pasas y nueces para la decoración.



TAJO BAJO



CARPACCIO DE PRESA DUROC

INGREDIENTES: 1 presa, 1 l de aceite de oliva, 50 gr de pimentón ahumado, 15 gr de orégano, 10 gr de sal, 1 yogur, ½ limón, 50 gr de maíz frito, albahaca fresca, 250 ml de aceite de girasol.

ELABORACIÓN: En un recipiente mezclar el aceite de oliva con el pimentón, orégano y la sal, después, introducir la presa y dejar macerar 2/3 días. Retirar la presa del aceite y congelar para después poder cortar con la maquina corta fiambres lo más fino posible. Limpiar las hojas de albahaca, escaldar 10 seg y poner en agua con hielo. Triturar con el aceite de girasol e introducir en un biberón. Mezclar el yogur con unas gotas de limón y un poco de sal. Introducir en biberón, reservar. Triturar el maíz o machacar.

EMPLATADO: colocar el carpaccio directamente sobre un plato frío, añadir sal en escamas, unas gotas de zumo de limón, aceite de albahaca y unos puntos de yogur. Espolvorear el maíz picado.

CANELÓN DE POLLO AL CHILINDRÓN



INGREDIENTES: 4 láminas de pasta de lasaña, 2 contramuslos de pollo, 1 pimiento rojo, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 2 tomates maduros, un vaso de vino blanco, sal, pimienta, 1 hoja de laurel, 250 ml de bechamel, 500 ml de leche, 25 gr de harina de maíz, 2 gr de azafrán y 2 lonchas de jamón.

ELABORACIÓN: Hacer un guiso tradicional con el pollo y las verduras, reservar y dejar enfriar. Desmigar el pollo y picar junto con las verduras, añadir la bechamel y hacer una pasta. Colocar en mangas y rellenar la pasta de lasaña de forma longitudinal para que quede un canelón grande. Tostar el azafrán en una sartén y añadir la leche, reservar para disolver la harina seguidamente y llevar todo a ebullición. Freír el jamón y tritular con las manos. En una bandeja colocar el canelón, salsear e introducir en el horno, cocinar 10 min y en el plato añadir el jamón picado y unos brotes.

LINGOTE DE TERNASCO

INGREDIENTES: 2 paletillas de ternasco, 1 bolsa de vacío, 2 ajos, 1 hoja de laurel, 1 ramita de tomillo, aceite de oliva virgen extra, 150 gr de boletus, laminas de trufa, vino dulce y sal.

ELABORACIÓN: En una bolsa de vacío introducir las paletillas, aceite de oliva virgen extra y los aromáticos, añadir también un poco de agua y cocinar a 68 °C durante 24 horas en rooner. Una vez cocinadas quitar el hueso y sobre una flanera, colocar y hacer presión. Reservar los jugos, reducirlos en una sartén y añadir los boletus casi al final de la cocción junto con las láminas de trufa y el vino dulce.

EMPLATADO: Cortar en porciones y salsear sobre una bandeja. Introducir 4 min en el horno en seco a 200 °C, presentar sobre el plato y salsear de nuevo.



UROLA



BORRAJA C'ALIAL, HUEVO, JAMÓN

INGREDIENTES: 800 gr. de Borraja C'Alial con algo de hoja, 150 gr. de patata, 300 gr. de jamón, 4 huevos, 500 cc. de caldo de verduras y ave y 150 cc. de AOVE.

ELABORACIÓN: Cocer la borraja y escaldar las hojas enfriar rápidamente la borraja y las hojas, cocer la patata en el agua de cocción de la borraja. Enfriar por separado, una vez frío el caldo de cocción hacer una crema con la borraja las hojas y la patata, ha de quedar una crema ligera. Cocer la mitad del jamón en el caldo de ave y reducir hasta 200 cc. colar y añadir 3 gr. de agar. Envasar el resto del jamón con el aceite y cocinar a 60 °C, durante 5 horas. Cocer huevo a 65 °C durante 20 minutos. Emplatado primero el huevo, colocar unos dados de gelatina de jamón, un poquito de aceite de jamón y la crema.

ALUBIAS TEMPRANILLA DE VERA DE MONCAYO, BUTIFARRA DE CAZA Y TRUFA DEL MONCAYO



INGREDIENTES: 400 gr. de alubias tempranilla, 600 gr. de caza, 30 gr de trufa y 300 gr de panceta.

ELABORACIÓN: Cocinar las alubias a la manera tradicional. Cocinar la caza a la manera tradicional. Una vez la caza cocinada y fría ya colamos y reservamos el jugo, picamos la caza a cuchillo. Mezclamos con un poco de su jugo y la trufa rallada ,embutimos en la tripa y cocemos las butifarras. Poner una buena cantidad de butifarra en el plato acompañada de un poco del jugo de cocción y un poquito de pimiento rojo asado a la brasa ,servir las Alubias bien calientes

CHIPIRONES, MANITAS

INGREDIENTES: 900 gr. de chipirones, 1,5 kg. de manitas, 12 mini basaltos, 16 piparras.

ELABORACIÓN:

Cocer las manita y deshuesar, hacer un rulo con ellas y la ayuda de un film y dejar reposar en la nevera 6 horas. Hacer los chipirones a la plancha, cortar dos cilindros de manitas y hacer a la plancha que queden bien dorados, freír las verduras, pintar el plato con el romescu y emplatar bien caliente.





Menüs

ALBERGUE MORATA DE JALÓN

Ceviche de almejas.

Flor de alcachofa con crema de setas y trufa picadillo de Jamón de Teruel DOP y virutas de foie con teja de borraja.

Falsa lasaña de carrillera de cerdo ibérico a la aragonesa.

Crema de mango con tarta tres chocolates, nata y frutos rojos.

BAOBAB Vegetariano

Chupito de crema del día.

Croqueta de quorn y curry.

Carpaccio de boniato, naranja y queso feta con vinagreta de yuzu.

Corazones de alcachofa rellenos de praliné de almendras y ajo negro.

Albóndigas de mijo y zanahoria con salsa de curry, coco y cacahuete.

Fideua a la marinera con ali-oli de plancton.

Leche no-frita de calabaza con peras al azafrán y crema de cardamomo.

Trufas de chocolate-regaliz, avellana-naranja y mango-lima-chocolate blanco.

CASA JUANICO

Torrija de parmentier de trufa con crujiente de adobo.

Bacalao con espuma de borraja C'alial.

Lingote de Ternasco de Aragón IGP en su jugo.

CELEBRIS RESTAURANTE

Ceviche de Esturión de El Grado, Cebolla Fuentes de Ebro DOP y Jamón de Teruel DOP.

Papillote de magret de pato, manzana, castañas y reducción de Vino DO Campo de Borja al estragón.

Chocolate flambé, naranja y migas dulces.

Vino: Coto de Hayas Crianza, DO Campo de Borja.

EL CANDELAS

Croqueta de callos con caldito de cocido.

Alubia canela guisada con morro de cerdo Duroc y calabaza al aroma de trufa.

Medallón de rape con crema de carabinero y sémola de apionabo y sultanas al coñac.

Taco de chuletón del pirineo a la brasa con su guarnición tradicional.

Crespillos de Borraja C'Alial con helado de canela.

EL MÉLI DE TUBO

Macaron de mi-cuit.

"Bimba y Bola": Bombón de boniato envuelto en picaña madurada y queso Patamulo.

Saam de atún rojo con salsa kimchee y su sake.

Gyozas de conejo escabechado con alga wakame y salsa de frutos rojos.

Bocado de lomo de bacalao a la Andaluza con verduritas y ali-oli de romero.

"Méli Balls": Albóndiga de cerdo con salsa de tomate + albóndiga de pollo con salsa de curry + albóndiga de ternera con salsa española sobre parmentier de patata.

Panacota de coco con coulis de mango.

EL PALCO DE LAS ESQUINAS

ENTRANTES:

Humus de garbanzos, pulpo y encurtidos.

Tomate rosa, ajoblanco de piñones, hojas de rúcula, anchoas en salmuera y aceitunas aliñadas.

Crema de calabaza asada, gnochi de patata, papada Ibérica y aceite de tartufata.

PESCADO:

Lubina rellena de duxelee de setas, tartar de pisto, jugo de erizos y placton.

CARNE:

Jarrete de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura, reducción de su jugo y cremoso de apio-nabo.

POSTRE:

Piña braseada, ron, sopa cremosa de coco, helado de café y lima.

EL PATIO

1º ENTRANTE:

Ensalada de borraja C'Alial, Jamón de Teruel DOP y queso de Arándiga.

2º ENTRANTE:

Piquillos rellenos de longaniza C'Alial de Graus y trufa con salsa de boletus.

PRINCIPAL:

Jarretes de Ternasco de Aragón IGP braseados.

POSTRE:

Torrija de vino dulce con helado de melocotón.

Vino: Coto de Hayas Roble.

LA CLANDESTINA

Servido solo bajo reserva anticipada.

Menú de 7 pases:

1. Cruz de Navajas con Melocotón de Calanda DOP.
2. Croqueta queso Río Vero de Radiquero y nueces. *(vegetariano)*
3. Ensaladilla ventresca y gamba.
4. Lasaña de Boletus Edulis. *(vegetariano)*
5. Bacalao ajoarriero con Cebolla Fuentes de Ebro DOP.
6. Canicas de Ternasco de Aragón IGP.
7. Postre.

Pan de masa madre y AOVE de Aragón incluidos.

**Menú elaborado con Aceite del Bajo Aragón DOP.*

LA GERENCIA DEL TUBO

Pan bao de cerdo Duroc y piña glaseada.

Arroz C'Alial de conejo raza ibérica.

Bacalao en crema de callos, cangrejo y azafrán.

Paletilla de Ternasco de Aragón IGP 65 °C, 24 horas acabado a la brasa en toque de salsa japonesa.

Panacota de borraja C'Alial y miel auténtica.

LA SCALA

Ensalada de jamón de pato y mango con vinagreta de granada.

Tartar de calamar, yema de huevo con crema de su tinta.

Lomo de bacalao confitado con pilpil de azafrán del Jiloca y mejillones en escabeche.

Jarrete de Ternasco de Aragón IGP asado a baja temperatura con salsa de vino de garnacha.

Tarta de manzana con helado de canela.

Agua y pan.

MÉLI MÉLO

Aperitivo de bienvenida.

Picaña madurada aderezada con queso Patamulo y aceite AOVE.

Arroz Aragonés de alcachofas y Ternasco de Aragón IGP.

PRINCIPAL. *A elegir entre:*

Corvina en salsa meniere con alcachofas Áitas y guarnición de ajetes y trigueros.

Carrillera de ternera estofada al vino tinto, parmentier de patata y chips vegetales.

Sorbete de Yuzu.

PARRILLA ALBARRACÍN

Mejillones escabechados con vermú de Aragón y verduras.

Arroz meloso de pollo.

Bacalao confitado con migas del pastor y pil pil de lima.

Manitas de cerdo de Teruel deshuesadas con orejones de albaricoque, trufa negra y garrapiñados.

Torrija de brioche caramelizada, plátano canario y Baileys

RIO PIEDRA

Tabla de aperitivos:

- Sandwich de foie.
- Bombón de morcilla.
- pan bao de cochinita pibil con rújula y manzana.
- Ensalada de perlas de mozzarella con esferificaciones de anchoa.
- Huevos de Gallina Feliz, patata y trufa.
- Maceta a la americana.
- Cilindrín de brandada de bacalao con brocheta de langostinos.
- Daikiri.
- Papillote de salmón con verduritas.
- Strudel de manzana.
- Café El Tostadero.

SIDRERÍA BEGRIS

Entrantes al centro:

- Flor de alcachofa frita con daditos de ibérico & Cebolla Fuentes de Ebro DOP crujiente.
- Queso fresco de oveja braseado al ajillo. Ternasco de Aragón IGP.
- Revuelto de hongos & huevo poché al Idiazábal (vegetariano).

Segundo a elegir:

- T-bone de vaca madurada a la brasa.
- Ventresca de atún a la brasa.

Postre:

- Brioche & teja de almendra sobre crema inglesa.

SON DE LUZ

Entrante:

- Chupito de ajo blanco con Cebolla Fuentes de Ebro DOP caramelizada.
- Huevos, longaniza, cecina al aceto de trufa.
- Lubina al horno con carpacho caliente de hortalizas.
- Churrasquitos de Ternasco de Aragón IGP estofados a la aragonesa.
- Biscuit glace de queso con pasas moscatel y sirope de melocotón.

TAJO BAJO

Entretenimiento.

- Carpaccio de presa Duroc, yogur, albahaca y maíz crujiente.
- Alcachofitas fritas con crema de Jamón de Teruel DOP y corteza de cerdo.
- Mini canelón de pollo al chilindrón con bechamel ligera de azafrán.
- Lingote de Ternasco de Aragón IGP, boletus, moscatel y trufa.
- Torrija casera con helado de guirlache.

UROLA

Entrantes individuales:

- Borraja C'Alial, huevo 65 °C y jamón.
- Alcachofas, pato y trompeta negra.
- Alubias Tempranilla con Butifarra de caza y trufa.

Segundos a elegir.

- Chipirones con manitas.
- Albóndigas de presa con jugo de sus huesos.

Postre:

- Mousse de chocolate, gelatina de brandi y horchata de cacahuete.

ARAGONIA PALAFOX

Spritz “Melocotón de Calanda” DOP con lima y cava.

Regañao de jamón de latón en pan soplao con pimientos de piquillo de Bureta en crema y Aceite del Bajo Aragón DOP.

Ceviche de langostino con Melocotón de Calanda DOP en conserva, Aperol, Cebolla Fuentes de Ebro DOP y aceite de hierbas frescas.

Pasta vegana de oliva negra de Aragón, berenjena bio en salsa de tomate, albahaca y vainilla (plato vegano).

Salmonete en ligera salmuera cítricos y pimienta Sichuan con remolacha, borraja C’alial y sésamo.

Copa de Fagus selección, DO Campo de Borja.

Solomillo de ternera raza autóctona parda de los Pirineos con brioche y queso de oveja de Artesanía Alimentaria de Aragón.

Plátano, coco, chocolate y almendras.

Agua mineral natural de Jaraba,
Copa de Fagus selección, DO Campo de Borja,
Cerveza Ambar y/o refrescos Coca-Cola,
pan artesano, infusiones y cafés.

CASTILLO DE BONAVÍA

Bajo reserva anticipada

Gyozas aragonesas rellenas de cordero con trufa negra de Sarrión.
Cerveza IPA Ambar.

Terrina de foie de pato, fruta escabechada y bombón de manzana asada.

Moscatel de Coto de Hayas (DO Campo de Borja).

Risotto de Carabinero con arroz C’alial.
Vino blanco Azzulo (DO Campo de Borja).

Porción de paletilla de Ternasco de Aragón IGP asado con patatas.
Vino tinto Garnacha Centenaria (DO Campo de Borja).

Torrija con leche de coco en tierra de brownie y helado de mandarina.

Licor de miel y naranja de Uncastillo.

EL CACHIRULO

Terrina de foie hecha en casa, melocotón y pan de PX.

Cigala, trufa y longaniza C’Alial.

Bacalao a la brasa y Orio.

Carré de ternasco asado queso y brotes verdes.

Biscuit glacé.

EL FORO RESTAURANTE

Coca con sardina y anguila ahumada,
higos con rúcula en vinagreta de cerveza Marlen.
Maridado con cerveza rubia de barril.

Nuestro RosT.A.: Rustido de Ternasco de Aragón IGP frío risolado con cerveza Ambar 10 sobre boletus confitados y ajos tiernos.
Maridado con cerveza Ambar 1900

Zaboyado de conejo escabechado con Ambar Radler y crema de puerros del barrio de San Gregorio.
Maridado con cerveza Ambar 1900

Falso rissoto de trigo con Ambar Especial y trucha del grado.
Maridado con cerveza Ambar Export

Carrillera de atún rojo balfegó guisadas al aroma de Ambar 1900.
Maridado con cerveza Ambar Export

Postres (maridado con cerveza Ambar):
Sorbete de cactus y vodka negro.

Copa de bizcocho de cerveza negra con nata.

Bodega. Agua mineral.
Café.

EL RINCÓN DE SAS

Sintonía del pollo.

Chips de pollo con verduras.

Sopa de pollo y quinoa.

Encurtidos con pollo en escabeche de vino tinto.

Dumpling de pollo.

Pollo braseado al chilindrón con Cebolla Fuentes de Ebro DOP.

Bombones de pollo al chocolate.

**Menú elaborado con Aceite Sierra del Moncayo DOP.*

EL WINDSOR

ECLÉCTICO

Ensalada de algas y pasta soba.

Mestiza Ambar.

Gambas cristal con huevo frito y torreznitos.

Clarete Luis Oliván.

Micuit de foie.

Malvar Luis Oliván.

Salteado de lagarto ibérico con verduras.

Tres Picos DO Campo de Borja.

Tatín de manzana con Zabaglione.

Cava Secret.

GAYARRE

(Solo bajo reserva previa)

Ensalada de maraña de setas de temporada. (vegetariano)

Pencas rellenas de salmorra.

Bolicho del Pilar con perdiz y foie.

Costillar de Agnei a la parrilla.

Higos asados al PX.

**Menú elaborado 100% con Aceite de Bajo Aragón DOP.*

GORALAI

Aperitivos:

Caldo de Cebolla Fuentes de Ebro DOP con patata rellena de morcilla de Aragón y guiso de pochas.

Arroz meloso de cangrejo azul con trigueros, curry rojo y pistachos.

Segundos:

Rodaballo con su propio guiso, nube de orio de azafrán, ajo negro y vinagre Gran Reserva de 25 años.

Albóndigas de vaca madurada con salsa de amontillado, ñoquis de cúrcuma y cecina.

Postre:

Chocolate, cardamomo y nuez de macadamia.

GRATAL

ARAGONESES POR EL MUNDO:

Mi guardia civil paseando por Marruecos (olivas, Aceite del Bajo Aragón DOP, encurtidos aragoneses y toques especiados).
Cóctel "té marroquí".

Viajamos a Francia: país de pastelerías, panaderías y cognac...

Bombón, miga de pan y aromas de vino.

Enate rosado (DO Somontano).

Nos vamos a Italia... Capuccino de calabaza de Trasmoz y crujiente eléctrico.

VIAJE ENTRE CHINA-JAPÓN-ESPAÑA:

Homenaje a un plato y un cocinero con su "Arroz C'Alial - Borraja C'Alial - almejas".

Clarión (DO Somontano. Viñas del Vero).

VIAJE ALREDEDOR DEL MUNDO CON MI MALE-T.A. (TERNASCO DE ARAGÓN IGP):

"Seso en Nueva York".

India y su curry.

Mexico "tacos".

España "paletilla".

Ámbar - criollo (Bombón de café y cerveza Ambar negra con chocolate) maridado con una cuchara de solera1847.

Dispensa aragonesa en otoño (falsa oliva de pasión, uva garnacha con chocolate, tarta de quesos aragoneses, sushi de remolacha y arroz con leche C'Alial, hojas de miel, nueces).

Maridado con moscatel D.O Campo de Borja.

LA BODEGA DE CHEMA

Menú a mesa completa.

COMENZAMOS CON...

Aperitivo de la casa.

Pastel de verduras anisadas con trucha del Cinca ahumada.

Alcachofas salteadas con ajos tiernos,

longaniza C'Alial de Graus Casa Melsa y crema de boletus.

Canelón de pularda campera de Poleñino asada con champiñones y su velouté.

CONTINUAMOS CON...

Lomo de bacalao con berenjena asada,

velo de miel y azafrán del Jiloca.

Nuestro cabrito lechal asado con patatas al estilo tradicional.

MOMENTO DULCE...

Lemon pie con helado de piña colada.

BODEGA...

Coto de Hayas verdejo / Garnacha centenaria.

LA NUEVA KARAMBOLA

Porrusalda.

Crujiente Gamba de Cristal sobre cremoso guacamole.

Mejillones a la brasa con salsa Romescu.

Estofado de sepia con Cebolla Fuentes de

Ebro DOP y huevo frito.

Pescado de Lonja al corte.

Tarta casera de queso y mermelada de cereza.

MOLINO DE SAN LÁZARO

Solo con reserva previa.

Cogollos a la brasa, anchoa, alcaparra,

tocino ibérico y mayonesa de humo.

Verduras a la parrilla sobre crema ahumada de berenjena.

(vegetariano)

Boliches del pilar, morro de ternera, morcilla y berza.

Arroz de C'Alial bacalao con habitas.

Gigot de ternera lechal con papas y mojos rojo y verde.

Carro de postres artesanos.

MONTAL

Alcachofita «Montal».

Arroz C'Alial cremoso de pichón, calabaza y tirabeques.

Lomo de rodaballo, crema de ajo tostado, quinoa crujiente
y wok de trigoeros y maíz.

Carré de ternasco ligeramente ahumado, parmentier de ras
al hanout y jugo del asado.

RESTAURANTE MAS TORRES

Croqueta de chorizo picante.

Zamburiña con huevo, puerro y lima.

Codorniz escabechada con tartar de tomate rosa.

La cuchara...

Tortilla de bacalao a la piedra.

Lubina con espuma de oro.

Rabo relleno de manitas.

Virutas de chuletón distintas carnes al caldo caliente de sus
huesos.

Nuestro cachopin de vaca madurada.

Dos pases dulces.

PREMIOS

Horeca

ABSINTHIUM RESTAURANTE 

Croqueta de centolla gallega y gamba roja
con salsa rosa.

ENTRANTES:

Pollo de La Abuela escabechado relleno de
foie-gras y setas silvestres con endivias glaseadas
a la miel de castaño y aguacate Hass.

Bogavante azul salvaje con crema de su coral y
tartar de las pinzas con tubérculos de otoño.

PRINCIPALES:

Kokotxas de merluza de anzuelo con
borraja de Zaragoza y salsifís.

Lomo bajo de ternera madurada con patata ahumada y
salsa de pimienta verde fresca de Madagascar.

POSTRE:

Tarta de limón de Amalfi con merengue italiano.

Pan de masa madre auténtica.

Golosinas de Fiesta Mayor.

Café arábica natural en cafetera de sifón japonesa.

Con bebidas de los patrocinadores, agua, pan, café y golosinas.

PRECIO MENÚ: 96 €

Con armonía de vinos seleccionado por nuestro sumiller.

PRECIO MENÚ: 150 €

EL CHALET 

Aperitivos de la casa.

Ensaladilla de trucha Pirinea, aguacate y canónigo.

Muselina de erizos de mar.

Arroz meloso de calamar, all-i-oli y jugo de algas.

Merluza a la plancha, cangrejo de cáscara blanda y salsa kemckee.

Gigot de Ternasco de Aragón IGP, según Juan Altamiras.

Tarta de queso y sorbete helado de frutos rojos.

PRECIO MENÚ: 60 €

NOVODABO

MENÚ MÁSTER CHEF CELEBRITY

Bombón de tomate y boquerón en vinagre.

Croqueta de sepia en su tinta con alioli de chipotle.

Degustación de panes artesanos, mantequilla de anchoas y AOVE.

Helado de Cebolla Fuentes de Ebro DOP.

Gambón con panceta de Teruel, arroz venere,
jugo de arroz, marisco y guisantes.

Lo mejor del mar a la brasa con
crema de mejillón escabechado, lechuga de mar,
caviar de trucha del Pirineo y caldo de cebollino,
perejil y mejillón.

La Ternera en el valle de Tena.

Chocolate, helado de queso
del Burgo de Ebro, vainilla y pimienta.

Petit fours.

PRECIO MENÚ: 66 €

Notas

A series of 14 horizontal dotted lines for writing notes.





ORGANIZA



saboreazaragoza
TASTINGZARAGOZA

PATROCINA



PATROCINA



ARAGON
Robotics

MAS
PREVENCIÓN



Unión Europea
FEADER
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en zonas rurales

