

HO CRE CA

COME | BEBE | DISFRUTA | DESCANSA



HOTELES

Una selección de hoteles con carácter propio, donde cada estancia cuenta una historia.



RESTAURANTES

Restaurantes que conquistan por el paladar y sorprenden por su personalidad propia.



CAFETERÍAS

Rincones acogedores donde el aroma a café y las buenas conversaciones siempre tienen espacio.

DISEÑAR EL CONFORT

Soluciones acústicas y de arquitectura textil
que mejoran el confort acústico y visual de
tus espacios sin obras ni interrupciones

ESCUCHAR LA DIFERENCIA

www.acustium.com

The logo for Acustium features a stylized lowercase Greek letter alpha (α) in a teal color, followed by the word "CUSTIUM" in a dark blue, uppercase, sans-serif font. Below the company name, the tagline "Diseñando el sonido" is written in a smaller, dark blue font.
αCUSTIUM
Diseñando el sonido



Revista HORECA arranca con la vocación de ser un punto de encuentro para la hostelería aragonesa. Un lugar donde se cruzan el territorio, la experiencia y la visión de futuro. En estas páginas hablamos de negocio, de personas y de proyectos que construyen sector desde lo local, con una mirada honesta y profesional.

Edición, redacción, dirección
creativa, diseño gráfico & contenido
NTU INNOVATECH (Stonne)

Publisher
NTU INNOVATECH (Stonne)
Calle Coso 31, 5ª Planta, 50003 Zaragoza

Impresión
FIESTA PRINT S.L

Visítanos
www.revistahoreca.es

Publicidad
revistahoreca@stonne.es

Teléfono de redacción
616 70 86 59

Enero 2026 - nº00

© 2025 HORECA 01. Todos los derechos reservados.
Queda prohibida la reproducción total o parcial
de los datos, textos y fotografías sin autorización
expresa del editor. NTU INNOVATECH (Stonne) no se
reponsabiliza de las opiniones de sus colaboradores.

Fotografía de portada de Blasón del Tubo -
Premios Horeca 2025. Agencia Almozara

04

NOMBRES PROPIOS

La actualidad del sector a través de sus protagonistas. Premios, eventos, iniciativas y proyectos que marcan el pulso de la hostelería aragonesa

13

LATIDOS DEL TERRITORIO

Propuestas pensadas para saborear y recorrer la provincia de una forma diferente. Rutas que combinan lo mejor de la gastronomía local con paradas que merecen la foto y el bocado. En esta edición viajamos por el entorno del Moncayo, entre Malanquilla, Aranda de Moncayo y Calatayud.

18

EL TERMÓMETRO

Un análisis para tomar el pulso al sector. Datos, contexto y lectura de los retos actuales y las oportunidades que marcan el presente y el futuro de la hostelería. En esta edición analizamos el cierre de 2025 en Aragón.

20

DETRÁS DE LA BARRA

Conversaciones en primera persona con quienes dan vida a bares y restaurantes. Trayectorias, decisiones y miradas sinceras desde el otro lado de la barra. Entrevista a Fernando Martín, presidente de HORECA Zaragoza, sobre el presente y los retos del sector.

24

NUEVOS SOCIOS

Presentamos a los nuevos establecimientos que se incorporan a HORECA, proyectos que amplían la red asociativa y aportan diversidad y nuevas miradas al sector.

26

ENTRE COPAS Y TAZAS

Historias que se cuentan alrededor de una bebida. Vinos, cafés y momentos compartidos que hablan de cultura, territorio y placer cotidiano. Este mes ponemos el foco en el ritual de la copa como espacios de pausa y experiencia.

29

ASOCIACIONES PROVINCIALES

Las asociaciones de la provincia tienen mucho que contar. Iniciativas, logros y actividades que dan vida al territorio desde lo local. En este número recogemos acuerdos, formaciones y proyectos recientes impulsados desde Zaragoza, Huesca y Teruel.

40

HABITACIÓN CON VISTAS

Una sección para descubrir hoteles con encanto, donde la ubicación y las vistas se convierten en parte de la experiencia. Rincones únicos de la provincia que enamoran desde la ventana. Nos alojamos en el Hotel Avenida, un establecimiento urbano donde confort, ubicación y funcionalidad definen la experiencia.

45

EL ALIADO DIGITAL

Tecnología aplicada al día a día del sector. Herramientas, estrategias y reflexiones sobre cómo la digitalización puede mejorar la relación con el cliente sin perder lo esencial. Este mes abordamos la nueva factura electrónica y los cambios que introduce en la gestión del sector.

NOMBRES PROPIOS

OrgulloHostelero

**CONSOLIDA SU IMPACTO Y
REFUERZA EL VALOR DEL SECTOR**

La campaña audiovisual de Horeca Zaragoza continúa creciendo, sumando nuevos testimonios que muestran la vocación, la profesionalidad y el sentido de pertenencia de la hostelería.

Meses después de su lanzamiento, **#OrgulloHostelero** se ha consolidado como una de las iniciativas más potentes de Horeca Zaragoza para dignificar la profesión y trasladar a la sociedad la realidad del sector: un oficio donde se aprende, se crece y se construye futuro. Desde su puesta en marcha, **#OrgulloHostelero** ha construido

un relato continuado sobre **el papel humano que sostiene bares, restaurantes y hoteles**. La campaña, basada en testimonios reales, incorpora de forma progresiva nuevas piezas audiovisuales que reflejan el talento, la dedicación y la identidad de quienes trabajan en el sector.

Los vídeos, difundidos a través de redes sociales, se han consolidado como una herramienta eficaz para acercar al público la diversidad de perfiles y trayectorias que conviven en la hostelería. El formato de preguntas encadenadas ha permitido generar un hilo narrativo dinámico en el que distintos profesionales comparten vivencias, aprendizajes y motivos que les llevan a sentirse parte de esta actividad.



Liliana Hodis, gobernanta - Restaurante El Patio
Félix Arruga, sumiller y jefe de sala - Gente Rara



A lo largo de estos meses, los contenidos han mostrado la hostelería como un entorno profesional en el que se desarrollan competencias, se construyen relaciones y se generan oportunidades reales de crecimiento. Las historias recogidas resaltan el valor del trabajo en equipo, el compromiso diario y la importancia del trato cercano en la experiencia del cliente.

La campaña también ha contribuido a destacar el papel del sector como generador de bienestar social. La hostelería se presenta como un ámbito donde se crean momentos que acompañan a las personas en su día a día y que forman parte de su vida cotidiana. Con su enfoque coral y continuado, **#OrgulloHostelero** proyecta una imagen auténtica y reconocible del sector, destinada a fortalecer su percepción pública y a inspirar a nuevas generaciones.

Horeca Hoteles Zaragoza reconoce al sector en su tradicional fiesta de Navidad

La Asociación de Empresarios de Hoteles de Zaragoza y provincia celebró su tradicional fiesta de Navidad con la entrega de sus reconocimientos anuales, unos galardones que ponen en valor la trayectoria y el compromiso con el sector hotelero y turístico de Aragón.

En su sexta edición, Horeca Hoteles Zaragoza distinguió a **Heraldo de Aragón**, **Casademont Zaragoza**, el hotel Casa Marzo y a **Gabriel Oliván**, nombrado Socio de Honor de la asociación. El acto tuvo lugar en el Hotel Silken Reino de Aragón y reunió a representantes del sector, instituciones y empresas vinculadas al turismo.

El presidente de Horeca Hoteles Zaragoza, Antonio Presencio, destacó la importancia del sector alojativo como pilar imprescindible del turismo y subrayó su papel en la generación de bienestar, identidad y cohesión social.

Heraldo de Aragón fue reconocido coincidiendo con su 130 aniversario, por su apoyo continuado al sector; Casademont Zaragoza, por su contribución a la proyección de la ciudad a través del deporte; y el hotel Casa Marzo, por su trayectoria y compromiso con la hostelería familiar y el territorio. El reconocimiento a Gabriel Oliván puso el broche a la noche, destacando toda una vida dedicada al sector hotelero y al asociacionismo.

Los galardonados, durante la entrega de reconocimientos de Horeca Hoteles Zaragoza.



El Menú del Día vuelve a tomar protagonismo en la hostelería aragonesa

El Menú del Día ha iniciado el calendario **HORECA 2026** como la primera gran cita gastronómica del año. La iniciativa, en marcha desde el 14 de enero y hasta el 10 de febrero, vuelve a poner el foco en la cocina cotidiana y en los menús que forman parte de la identidad de bares y restaurantes aragoneses.

Durante estas semanas, los establecimientos participantes ofrecen propuestas que reflejan su manera de entender la cocina diaria, reivindicando el valor del menú como herramienta clave para la fidelización del cliente y la sostenibilidad del negocio. En un contexto marcado por la contención del consumo y el ajuste de márgenes, el Menú del Día se consolida como una fórmula eficaz para mantener la actividad y reforzar la relación con el público habitual.

La cita abre el calendario gastronómico del año y marca el tono de las acciones que se desarrollarán en los próximos meses, situando a la hostelería de proximidad en el centro del discurso. Más allá de una acción promocional, el Menú del Día se presenta como un reconocimiento al trabajo diario de cocinas y salas, que sostienen la base del sector hostelero.



Del 14 de enero al 10 de febrero

Menú hasta 18€
 Menú de 18€ a 25€
 Menú Ejecutiva de 25€ a 35€

www.mejormenudeldiazaragoza.com



El Menú del Día abre el calendario HORECA 2026

Horeca Zaragoza y MAS Prevención impulsan una campaña para la detección precoz del cáncer de próstata

Horeca Zaragoza y MAS Prevención refuerzan su colaboración con una campaña de sensibilización para promover la detección temprana del cáncer de próstata entre los trabajadores del sector hostelero. Hasta el 1 de noviembre de 2026, las empresas asociadas podrán incluir de forma gratuita la prueba del PSA en la analítica de los reconocimientos médicos laborales realizados en MAS Prevención Zaragoza.

La iniciativa, dirigida a varones mayores de 45 años, permite medir el antígeno prostático específico mediante una sencilla extracción de sangre y se desarrolla en los centros de MAS Prevención AGM y MAS Prevención Samos, ambos en Zaragoza. Con esta acción conjunta, ambas entidades refuerzan su compromiso con la prevención y la salud laboral, facilitando el acceso a pruebas clave para el cuidado de los profesionales del sector.



Juntos, por la detección precoz del cáncer de próstata

Hasta el 1 de noviembre de 2026, las empresas asociadas a Horeca Zaragoza tendrán incluido gratis el PSA en la analítica del reconocimiento médico en MAS Prevención Zaragoza.

¿Qué es el PSA?
Este parámetro ayuda a conocer la actividad prostática y fomenta el diagnóstico precoz del cáncer de próstata.

Centros adscritos a la promoción

MAS Prevención AGM Avenida Academia General Militar, 15	MAS Prevención Samos C/ Monasterio de Samos, 31-33
---	--

Mándanos un email y solicita cita para tu reconocimiento médico:
reconocimientos_zaragoza_samos@ipm.es | reconocimientos_zaragoza_agm@ipm.es

*Recuerda: el día de tu cita, enseña esta imagen en tu móvil o impresa.



Anúnciate

El espacio para las marcas que impulsan la hostelería.
Anuncia tus productos o servicios en la revista de referencia del sector.

Zaragoza consolida su “movimiento Horeca” con cinco grandes citas gastronómicas en 2026

Horeca Restaurantes Zaragoza ha aprobado el calendario de eventos gastronómicos para 2026, consolidando las principales citas que se han convertido en referentes tanto para el sector hostelero como para el público zaragozano y visitante. Tras un 2025 de récord en participación y repercusión, la asociación afronta el nuevo año con el objetivo de seguir impulsando la gastronomía local y el talento de los profesionales de sala y cocina.

El calendario se articula en torno a cinco grandes eventos que vertebran la actividad gastronómica de la ciudad: Menú del Día (14 de enero–10 de febrero), Premios Horeca (12 de febrero–15 de marzo, con gala el 23 de marzo), GastroPasión (28 de marzo–6 de abril), GastroTapas (16–28 de junio) y PilarGastroWeek (10–18 de octubre), integrando la cocina como uno de los grandes atractivos culturales y turísticos de Zaragoza durante todo el año.

La gastronomía zaragozana atraviesa un momento de especial dinamismo, con una oferta cada vez más sólida basada en la cocina de producto y en la convivencia entre tradición e innovación. Esta evolución refuerza el papel de la hostelería como motor económico y turístico de Aragón y consolida este “**movimiento Horeca**” como uno de los grandes activos de la ciudad.

ZA
RA
GO
ZA





CASA RUBÉN, nueva estrella para Aragón y la provincia de Huesca

El equipo de **Casa Rubén** frente a su establecimiento en el Sobrarbe.

El restaurante **Casa Rubén** consiguió en la última Gala Michelin, celebrada a finales de noviembre en la ciudad de Málaga, una nueva Estrella Michelin para Aragón y la provincia de Huesca.

Se trata de un restaurante que cuenta con el privilegio histórico de estar ubicado bajo una preciosa bóveda de piedra de 1593 en pleno corazón del Sobrarbe. Abrió sus puertas en 1987 donde, en aquel momento, los platos estrella eran los bocadillos o carnes a la brasa. Poco a poco y de la mano de su chef Rubén y la sumiller, Cristina, ha ido evolucionando en el tiempo e innovando en la cocina hasta dar con su fórmula de éxito en cada una de sus elaboraciones: modernidad sin perder el sabor de la tradición.

Cuentan con un delicado servicio y un menú degustación donde intentan reflejar, y en cada uno de sus platos, un poquito de esta tierra aragonesa y también de sus sueños.

Un nuevo hito para este territorio y para la provincia de Huesca que sigue siendo la mejor provincia de Huesca en relación calidad precio de la gastronomía en España, así como el territorio que posee igualmente la mejor ratio de Estrella Michelin por habitante en el territorio nacional.

David Fernández llevará la cocina aragonesa a Madrid Fusión con

"La GotiKa"

los Pirineos hasta Zaragoza, transformado en un único bocado cargado de identidad territorial.

La creación integra productos que representan ese recorrido natural y cultural, como esturión y huevas de trucha del Pirineo, aceite del Moncayo, cebolla Fuentes de Ebro DOP, hierbas aromáticas, verduras de proximidad y referencias enológicas aragonesas. El relato culinario culmina simbólicamente en Zaragoza, con un guiño a la Torre del Agua, icono de la Exposición Internacional de 2008.

David Fernández define "La GotiKa" como un homenaje al territorio y a la relación de Aragón con el agua, una propuesta con la que demuestra cómo un producto puede contar una historia uniendo paisaje, tradición y técnica contemporánea y subraya la responsabilidad de representar a Horeca Restaurantes Zaragoza en una de las principales citas profesionales del sector.

La gastronomía aragonesa volverá a estar presente en uno de los grandes escaparates culinarios del país. **David Fernández**, chef del restaurante **El Gratal**, en Ejea de los Caballeros, representará a Horeca Restaurantes Zaragoza en el Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de España 2026, que se celebrará en el marco de Madrid Fusión entre los días 26 y 28 de enero.

"La GotiKa" es la tapa con la que el chef aragonés competirá en este certamen nacional organizado por Hostelería de España. Se trata de una propuesta que construye un relato gastronómico en torno al viaje simbólico de una gota de agua desde



La GotiKa, propuesta de la provincia de Huesca para el Campeonato Nacional de Tapas.



{GUSSTO

MEAT & PRIME FOODS

Don Quijote sin gigantes: molinos, sabores y calma en el Moncayo

Entre las estribaciones del Moncayo y los valles tranquilos del suroeste de Zaragoza se esconden dos pueblos aragoneses que invitan al viajero a detenerse, respirar y reconectar: Malanquilla y Aranda de Moncayo. Ambos conforman un rincón de Aragón donde el tiempo parece avanzar más despacio.

Lejos del bullicio urbano y aún sin multitudes turísticas, esta zona ofrece una combinación perfecta de paisajes naturales, historia, arquitectura rural y gastronomía auténtica, convirtiéndose en un destino ideal para una excursión de un día o para una escapada de fin de semana en busca de calma y autenticidad.



El recorrido puede comenzar en el **embalse de Maidevera**, un remanso de tranquilidad situado entre Aranda de Moncayo y Borobia. Este espacio, rodeado de colinas suaves y vegetación dispersa, es perfecto tanto para los amantes de la fotografía como para quienes buscan un rincón silencioso donde contemplar reflejos en el agua o avistar aves acuáticas. Para los que prefieren combinar relax con actividad, existen varias rutas de senderismo de baja dificultad en los alrededores, como la PR-Z 75, un recorrido circular de 11 kilómetros y un desnivel aproximado de 240 metros que, en apenas tres horas, lleva desde Aranda hasta el embalse y de regreso.

En el camino se atraviesa el río Aranda, se contempla la ermita de San Roque, se bordean las orillas tranquilas del embalse y se camina entre campos y granjas dispersas. Es una experiencia accesible para familias y senderistas habituales que buscan naturaleza sin excesivas exigencias. Conviene llevar calzado cómodo, agua suficiente y prismáticos si se disfruta de la observación de aves, ya que es posible divisar garzas, patos o pequeños cormoranes.

Tras la caminata, nada mejor que poner rumbo a **Malanquilla**, a apenas veinte minutos en coche. Este pequeño y apacible pueblo, encaramado en la ladera de una colina, regala vistas abiertas sobre un horizonte agrícola que parece extenderse sin fin.

Allí se encuentra una de las joyas gastronómicas de la comarca: La Venta de Malanquilla, un restaurante familiar y acogedor donde la sencillez de la cocina tradicional aragonesa se enriquece con el producto local. Su carta ofrece platos como las migas pastoriles con uva y huevo, el ternasco al horno con patatas panadera, embutidos artesanos elaborados en la zona y una selección de postres caseros que evocan los sabores de antaño, como natillas, cuajada con miel de romero o arroz con leche cremoso.



En temporada de caza y setas, la propuesta se amplía con guisos y estofados a fuego lento, escabechados de conejo o codorniz, pato o corzo, y recetas otoñales con rebollones, boletus, setas de cardo y níscalos recolectados en los montes cercanos. Son platos que transmiten identidad y tradición, servidos en un entorno cálido que invita a la sobremesa. Conviene reservar con antelación en fines de semana o en otoño, cuando la afluencia es mayor.

“Un rincón de Aragón donde el tiempo parece avanzar más despacio.”

Después de comer, un paseo por las calles empedradas de **Malanquilla** permite descubrir su arquitectura rural intacta y rincones que invitan a detenerse. La joya más emblemática es el molino de viento restaurado, uno de los pocos que aún se conservan en Aragón. De cuerpo encalado y aspas que giran al viento, su silueta blanca evoca inevitablemente a Don Quijote y sus luchas contra gigantes imaginarios. Aunque no esté en tierras manchegas, parece extraído de un capítulo cervantino y se ha convertido en un símbolo del pueblo. A su alrededor se levantan miradores naturales que permiten contemplar la amplitud del paisaje, con el Moncayo recortando el horizonte en los días despejados, y muy cerca una pequeña ermita añade un remanso de calma a este conjunto que mezcla historia, literatura y tradición.

Si el tiempo lo permite, merece la pena prolongar la experiencia con una estancia en Aranda de Moncayo, donde se encuentran casas rurales como La Encina o Maidevera, perfectas para descansar en un ambiente rústico con hospitalidad local. El propio pueblo invita a una visita pausada: su castillo medieval, vinculado a las familias Luna y Urrea, sus casas señoriales de piedra y la iglesia de San Salvador forman un conjunto patrimonial de gran valor. De noche, el silencio y el cielo estrellado de la comarca ofrecen un espectáculo inolvidable, ideal para quienes buscan desconectar por completo del ritmo urbano.



Y para cerrar la escapada, nada mejor que hacer una parada en **Calatayud**, a solo 45 minutos de Malanquilla.

Esta ciudad, cargada de historia, combina patrimonio mudéjar declarado Patrimonio de la Humanidad, vestigios islámicos y una sólida tradición vinícola. Pasear por su casco antiguo, entre iglesias de ladrillo, restos de murallas y plazas recoletas, es adentrarse en siglos de cultura.

La gastronomía aquí también tiene grandes referentes: el **Mesón de la Dolores**, ubicado en una casona del siglo XV, ofrece ternasco asado, borrajas, pollo al chilindrón o cordero en un ambiente que conserva el aire de las antiguas posadas aragonesas, con paredes de piedra y techos de vigas. Para quienes prefieren una experiencia más contemporánea, el restaurante Los Reyes de Aragón apuesta por una cocina creativa basada en productos de temporada, con un servicio cercano y una carta que combina tradición y modernidad.

La combinación de naturaleza, historia, arquitectura y gastronomía convierte a Malanquilla y Aranda de Moncayo en destinos perfectos para quienes buscan una escapada auténtica y sin masificaciones. Aquí aún se respira el alma rural de antaño, esa que invita a descubrir cada rincón a un ritmo pausado, entre senderos, platos tradicionales y paisajes abiertos. Un viaje que se disfruta paso a paso y plato a plato, y que deja en la memoria la huella imborrable de un Aragón sereno y acogedor.



NO LO TAPA

Lo elimina



Neutraliza el mal olor de raíz. Sin perfume. Sin químicos agresivos. Seguro para tu hogar y negocio.

www.bacnix.es/

@bacnix

La hostelería en Aragón cierra 2025 con un crecimiento moderado de la actividad y del empleo, aunque con una presión cada vez mayor sobre los márgenes. El sector continúa siendo uno de los pilares del tejido económico y social de la Comunidad, tanto por su capacidad de generación de empleo como por su papel en la vertebración territorial, pero afronta un escenario más exigente que en ejercicios anteriores.

A lo largo del año, la evolución ha sido positiva en términos generales, aunque marcada por el incremento de los costes energéticos y laborales, una mayor presión fiscal y una demanda más contenida. En cuanto a los precios, el sector experimentó un aumento del 4,6%, lo que supone 1,4 puntos menos que en 2023. Los precios de restauración registraron un aumento interanual del 4,5%, mientras que en el alojamiento subieron un 4,9%.

En ambos casos subidas más moderadas que las del año precedente. Estos factores han reducido la rentabilidad de muchos establecimientos, especialmente en la restauración, donde el margen operativo se ha visto más tensionado.



El termómetro

La hostelería cierra 2025 con un crecimiento moderado y una presión sobre los márgenes

Huesca: 9.449 afiliados

Variación vs. 2024: +2,2%



9.486

profesionales
son autónomos

Este colectivo registra una ligera
variación del -0,2%.



42.223

trabajadores afiliados

Supone un crecimiento del 1,4%
respecto al año anterior.

Arriba 2025 con moderado y más la rentabilidad

Zaragoza: 27.914 afiliados

Variación vs. 2024: +1,1%

Teruel: 4.861 afiliados

Variación vs. 2024: +1,4%

El alojamiento mantiene un mejor comportamiento, apoyado en la actividad turística, pero tampoco es ajeno al aumento de costes y a la necesidad de optimizar la gestión.

Este contexto regional se enmarca en una tendencia similar a nivel nacional. La hostelería española consolida en 2025 su recuperación, pero entra en una fase de crecimiento más estable y exigente. El Anuario 2025 de Hostelería de España confirma un cierre de año positivo en facturación y empleo, aunque condicionado por la inflación y un entorno económico más incierto. Durante el ejercicio, la facturación del sector ha crecido entre un 2 % y un 4 % respecto a 2024, con una media del 4,7 % hasta septiembre, si bien el crecimiento real se modera al descontar el efecto de los precios. La restauración acusa una ligera caída de la rentabilidad, estimada en un -0,9 %.

De cara a 2026, la hostelería aragonesa afronta un escenario de crecimiento más limitado, en el que la eficiencia operativa, el control de costes y la adaptación a las nuevas demandas del consumidor serán determinantes. La digitalización, la sostenibilidad y la profesionalización se consolidan como palancas clave para mantener la competitividad del sector, tanto en Aragón como en el conjunto del país.

Estructura económica del sector en Aragón



**8.208 establecimientos
hosteleros**

La restauración (84,4%) domina
sobre el alojamiento (15,6%).



**4.110 millones de euros
de facturación**

El sector de la hostelería aporta
el 5,5% del PIB regional.

DETRÁS DE LA BARRA

FERNANDO MARTÍN MARTÍNEZ

PRESIDENTE DE HORECA ZARAGOZA Y DE LA
CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA
Y TURISMO DE ARAGÓN (CEHTA)

2025 ha sido un año de fuerte impulso de las políticas turísticas en Aragón. Desde el sector, ¿qué balance hace de este año?

La verdad es que 2025 ha sido un año muy bueno a nivel turístico. Veníamos de una recuperación progresiva tras la pandemia, pero este año se han superado prácticamente todas las expectativas, gracias a una planificación clara.

Desde la Dirección General de Turismo y Hostelería se ha dado un empujón muy importante, especialmente gracias a los fondos europeos Next Generation, que han permitido impulsar planes de sostenibilidad turística, eficiencia energética y digitalización en todo el territorio.

¿En qué aspectos cree que más se ha avanzado en el posicionamiento de Aragón como destino turístico?

Aragón ya era una comunidad con muchos recursos: naturaleza, cultura, patrimonio, nieve, gastronomía... pero lo que se ha hecho en estos últimos años, y especialmente en 2025, ha sido potenciar todo eso y ordenarlo dentro de una estrategia clara.

Esto ha permitido posicionar a Aragón como un **destino de interior de referencia**, con una oferta diversa y bien estructurada, fruto de un trabajo que viene desarrollándose desde 2022.



Los planes de sostenibilidad turística han movilizado cifras históricas. ¿Qué impacto real están teniendo en el territorio y en la competitividad del sector?

Son inversiones de largo recorrido, cuyo mayor impacto se verá a medio plazo, aunque ya se están notando resultados. Se están mejorando infraestructuras y reforzando la oferta cultural y turística

La temporada de nieve esta siendo muy buena en el Pirineo y las Navidades han tenido un gran movimiento en ciudades como Zaragoza.

Todo ello se está traduciendo también en un aumento de las **pernoctaciones**, algo fundamental para que el impacto del turismo llegue realmente a la hostelería.

Uno de los grandes objetivos es reducir la estacionalidad. ¿Se está avanzando en ese sentido?

Sí, claramente. Durante años el turismo se ha concentrado en momentos muy concretos, como las Fiestas del Pilar o los meses de nieve. Ahora se trabaja para generar actividad durante más meses del año, lo que aporta estabilidad a los negocios y al empleo en el sector hostelero. La desestacionalización era uno de los grandes retos y se está empezando a conseguir.



“2026 debe ser el año de la consolidación del turismo en Aragón”

El Plan Pirineos es uno de los proyectos estratégicos más destacados. ¿Qué supone para el sector hostelero y turístico?

Es un proyecto muy positivo, que mejora infraestructuras clave y apuesta por un Pirineo activo durante todo el año. No se trata solo de la **actividad invernal**, sino de consolidar un modelo turístico estable durante los doce meses.

En ese contexto, hay que destacar que Huesca haya sido reconocida como capital mundial del turismo de aventura, un reconocimiento que refuerza la proyección internacional del Pirineo aragonés y pone en valor el turismo activo y de naturaleza.

¿Ese efecto se nota más allá del propio Pirineo?

Sin duda. El turismo genera un efecto arrastre claro: quienes visitan el Pirineo hacen paradas, pernoctan y consumen en otros puntos del territorio. Algo similar ocurre en Teruel con las inversiones del FITE, que buscan repartir la actividad turística a lo largo del año y ayudar a fijar población.

También se han activado ayudas importantes en eficiencia energética y digitalización. ¿Estamos ante un cambio de modelo?

Sí. Se han destinado más de once millones de euros a eficiencia energética, beneficiando a 126 establecimientos, incluidos restaurantes.

Además, hay líneas de digitalización y formación, en colaboración con Cámaras de Comercio, que están ayudando a profesionalizar la gestión. Todo esto va encaminado a un modelo más sostenible, más eficiente y más competitivo.

¿Qué papel juega la gastronomía dentro de la estrategia turística de Aragón?

La gastronomía es uno de los pilares del turismo. La gente viene a pernoctar, pero también viene a comer, a disfrutar del producto y de la experiencia.

Dentro de los planes turísticos, casi el 30 % de la financiación se ha destinado a proyectos gastronómicos y a asociaciones del sector, muchas de ellas gestionadas directamente por la propia hostelería.

Zaragoza ha tenido también un papel destacado este año en términos de dinamización turística.

Sí, el Ayuntamiento de Zaragoza está haciendo una apuesta fuerte por generar actividad. Eventos que han demostrado un impacto clarísimo: bares y restaurantes llenos, incluso en fechas fuera de las grandes fiestas.

Además, el nombramiento de Zaragoza como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO va a suponer un impulso importante a nivel internacional y una mayor visibilidad para la ciudad y para Aragón..

¿Cuáles diría que son los grandes retos que afronta ahora mismo el sector hostelero en Aragón?

Uno de los grandes retos es el cambio de modelo que está viviendo la hostelería. Durante muchos años ha sido un sector muy familiar, donde el propio propietario hacía de todo, pero eso hoy ya no es viable en muchos casos.

Otro reto importante es el relevo generacional y la falta de personal. Hay pequeños bares y negocios de barrio que están sufriendo especialmente porque no encuentran profesionales o porque no pueden adaptarse a los nuevos modelos de gestión y horarios.

En ese contexto, desde el sector creemos que es clave avanzar hacia un **Centro de Innovación de Hostelería**, que permita ofrecer una formación más especializada y adaptada a las necesidades actuales: gestión, digitalización, recursos humanos y sostenibilidad. No se trata solo de formar camareros o cocineros, sino de preparar a los profesionales que necesita la hostelería del futuro.

¿Mirando a 2026, ¿qué oportunidades y prioridades se abren para el sector?

2026 debe ser el año de la consolidación. Todo el esfuerzo realizado en estos años tiene que asentarse. Hay que seguir trabajando en la internacionalización, atraer un turismo de mayor calidad y aumentar el gasto medio.

Para cerrar, si tuviera que resumir el momento que vive el turismo aragonés en una frase...

Estamos en un buen momento, con una estrategia clara y con un turismo que empieza a beneficiar de verdad al territorio. 2026 debe ser el año de la consolidación. •



Fotografías en Cafetería Cuarto Espacio.



Cinco nuevos establecimientos se incorporan a la asociación, reforzando la diversidad y la calidad del sector hostelero de Zaragoza.

La comunidad HORECA continúa creciendo con la incorporación de nuevos socios que representan distintas formas de entender la hostelería: desde la cocina de autor y el producto, hasta el turismo de negocios, el vino o los espacios híbridos. Cinco proyectos que ya forman parte activa del sector y del territorio.



Hotel / Restaurante · Casco Antiguo

NOVO MAITE ANDURIÑA

Restaurante · Casco Antiguo

NOVO MAITE ANDURIÑA

Cocina de autor en el Casco Antiguo, donde la despensa del Ebro y la herencia gastronómica de Maite se reinterpretan con técnica contemporánea, equilibrio y una experiencia serena de alta cocina.



Hotel / Restaurante · Plataforma Logística PLAZA

SERCOTEL PLAZA FERIA

Hotel orientado al turismo de negocios en la Plataforma Logística PLAZA, con servicios adaptados a la actividad profesional y una restauración funcional alineada con los ritmos industriales y feriales.



Restaurante / Asador · Zona Centro-Sur

RESTAURANTE EL CERDO

Asador especializado en carnes a la brasa y producto porcino de alta calidad, con jamón ibérico de bellota y chuletones de vaca vieja en un ambiente de bodega tradicional para encuentros profesionales.



Gastrobar / Vinoteca · La Romareda

EL DESCORCHE

Gastrobar y vinoteca distinguido con un Solete Repsol, que acerca el vino al público con referencias a precio de tienda y una cocina de mercado estacional pensada para compartir.



Restaurante / Lounge · Valdespartera

DALAI VALDESPARTERA

Espacio híbrido que combina restaurante familiar y lounge nocturno, con una carta ecléctica y reconocimiento como Mejor Croqueta de Zaragoza por su propuesta con Ternasco de Aragón.

Enero, el mes en que el vino despierta distinto

Mientras media Europa calienta el vino para combatir el frío, Aragón mantiene un ritual propio: copa en la mano, aromas limpios y barras donde el vino abriga sin necesidad de especias.

El invierno cambia la forma en que bebemos. Cambia el olfato, el paladar y hasta la manera de sostener la copa. Y aunque gran parte de Europa celebra el frío con vino caliente, en Aragón —fiel a su carácter sobrio y a su tradición vinícola— preferimos descorchar vinos que reconfortan por sí solos. Un gesto que dice mucho de cómo entendemos nuestra tierra.

Aragón, tierra donde el vino no se calienta

De Alemania a los países nórdicos, el vino caliente es el emblema del invierno. *Glühwein, vin chaud, glögg...* todas las versiones responden al mismo impulso: combatir el frío extremo.

En Aragón, sin embargo, el ritual es distinto. Aquí nunca cuajó la costumbre de calentar el vino, y no es casual: clima frío pero seco, vinos de carácter y una cultura que valora la pureza del vino. Aquí el vino se bebe tal cual, sin azúcar, sin especias y sin calor añadido. Una forma muy aragonesa de entender la autenticidad.





Cuando enero despierta los vinos de la tierra

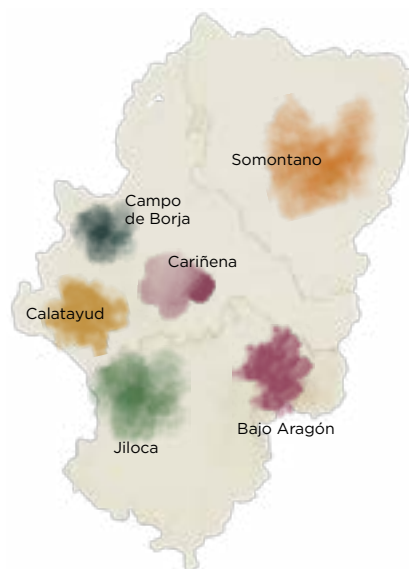
El frío acentúa la fruta, suaviza la acidez y redondea la sensación en boca. Por eso, en bares y restaurantes de toda la comunidad, enero es sinónimo de vinos con cuerpo: garnachas intensas de Campo de Borja y Calatayud, crianzas de Cariñena que despliegan aromas más lentos y profundos, y tintos y blancos aromáticos de Somontano que encuentran en las bajas temperaturas un aliado para expresar su frescura y equilibrio. A ello se suman los vinos de altura del Jiloca, con un carácter marcado por el frío y la altitud, y las elaboraciones del Bajo Aragón, de estilo más mediterráneo y muy gastronómico, perfectas para acompañar la cocina invernal. La vuelta a la copa —ese gesto circular casi instintivo— ayuda a despertar los aromas adormecidos por la estación, revelando la profundidad de cada vino.

Las cuatro denominaciones de origen — Campo de Borja, Cariñena, Calatayud y Somontano— encuentran en enero un escenario perfecto.

Y las zonas vinícolas de Teruel, desde el **Jiloca** hasta el Bajo Aragón, completan el mapa con vinos de altitud y carácter propio, muy ligados al paisaje y al frío de la provincia.

No hace falta ser experto: basta con dejar que la copa se temple entre las manos y escuchar cómo Aragón habla a través de sus aromas.

Un invierno con sello aragonés



CURSOS TOTALMENTE GRATUITOS PARA OCUPADOS

Denominación Especialidad	Horas	Inicio	Fin	Horario
IDENTIFICACIÓN DE ALERGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	10	13/01	15/01	M, X, J 16:30 a 20:00 (Excepto el día 15/01 que será de 16:30 a 19:30)
COCINA VEGETARIANA	50	13/01	20/02	Martes a jueves 09:00 a 12:00
COCINA SANA	35	20/01	12/02	Martes a jueves 16:30 a 19:30
COCINA BÁSICA	80	02/02	23/02	lunes a viernes 09:00 a 14:00
COCTELERÍA	50	10/02	19/03	Martes a jueves 16:30 a 19:30
COCINA INTERNACIONAL	30	17/02	11/03	Martes a jueves 16:30 a 19:30
CORTE Y CATA DE JAMÓN	30	10/03	31/03	Martes a jueves 16:30 a 19:30

Inscríbete a través de:

<https://www.horecazaragoza.com/cursos/>

Solicita información:

976 38 60 69

formacion@horecazaragoza.com
planificacion@horecazaragoza.com



617 73 21 21

ASOCIACIONES PROVINCIALES

ZARAGOZA

HORECA ZARAGOZA SUPERA LOS 1.000 ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS EN 2025

En un año marcado por el crecimiento moderado del sector y el aumento de los costes, Horeca Zaragoza cierra 2025 con un refuerzo significativo de su base asociativa, que supera ya los **1.000 establecimientos**. Este hito consolida a la Federación como la organización de referencia del sector hostelero en Aragón y refuerza su papel como interlocutor clave ante administraciones, agentes sociales e instituciones.

Formación, empleo e innovación marcan la hoja de ruta de Horeca Zaragoza.

Este crecimiento se ha visto impulsado por una estrategia centrada en el empleo, la formación especializada y la profesionalización del sector, así como por la incorporación progresiva de la inteligencia artificial en los negocios hosteleros. A través de su área de Formación y Empleo, Horeca Zaragoza ha desarrollado acciones orientadas a mejorar la cualificación de los profesionales y a facilitar la inserción laboral, en un contexto en el que la falta de personal continúa siendo uno de los principales retos estructurales del sector.

De cara a 2026, la Federación subraya la importancia de seguir avanzando en innovación, talento y competitividad, reforzando el asociacionismo como herramienta clave para acompañar a las empresas hosteleras en su adaptación a un entorno cada vez más exigente y en la construcción de un modelo turístico sostenible y con futuro.



HORECA ZARAGOZA REFUERZA LA FORMACIÓN EN GESTIÓN E IA PARA EL SECTOR HOSTELERO

La Inteligencia Artificial se integra como herramienta clave en la gestión diaria de restaurantes y hoteles

Horeca Zaragoza pone en marcha en el primer trimestre de 2026 un programa avanzado de formación dirigido a empresarios, directivos y mandos intermedios de restaurantes y hoteles, con el objetivo de mejorar la gestión, la rentabilidad y la eficiencia de los negocios hosteleros.

La programación incorpora como principal novedad el primer curso de **Inteligencia Artificial aplicada a la hostelería** que se imparte en Aragón, integrado dentro de una oferta formativa centrada en la gestión estratégica y el control económico. El programa cuenta con el apoyo de la Dirección General de Turismo y Hostelería del Gobierno de Aragón.

La oferta formativa se estructura en cuatro cursos: **Gestión 360° de tu Restaurante**, que celebra en 2026 su tercera edición; **Herramientas de IA para mejorar la productividad**; **IA aplicada a Restaurantes** e **IA aplicada a Hoteles**, todos ellos con un enfoque práctico y orientado a la aplicación inmediata en los establecimientos.

El curso Gestión 360° de tu Restaurante estará impartido por **Luis Vaquer**, CEO del Grupo Vaquer Restaurantes, y se basa en casos reales y toma de decisiones orientadas a la rentabilidad.

Además, Horeca Zaragoza inicia en 2026 su primera colaboración con **GASTRO UNI**, entidad especializada a nivel nacional en gestión de negocios hosteleros, reforzando la especialización y calidad del programa.





Información e inscripciones:

Las personas interesadas pueden ampliar información e inscribirse a través del teléfono **976 38 60 69**, los correos: **formacion@horecazaragoza** y **planificacion@horecazaragoza.com**, o en la web **www.horecazaragoza.com**



El Rey Baltasar sorprendió a los niños durante la jornada navideña.

HORECA HOTELES Y LA FUNDACIÓN FEDERICO OZANAM LLEVAN LA MAGIA DE LA NAVIDAD A MÁS DE 50 NIÑOS

Una acción solidaria en el Hotel Vincci Zaragoza Zentro refuerza el compromiso social del sector hotelero con la ciudad.

Horeca Hoteles Zaragoza y el departamento de Infancia y Familia de la Fundación Federico Ozanam han vuelto a unir esfuerzos esta Navidad para desarrollar una acción solidaria dirigida a niños y niñas en situación de vulnerabilidad. El encuentro tuvo lugar en el Hotel Vincci Zaragoza Zentro, donde más de 50 menores, de entre 3 y 13 años, disfrutaron de una jornada cargada de ilusión con la visita sorpresa del Rey Baltasar.

Durante la mañana, los pequeños recibieron regalos y participaron en distintas actividades, en un ambiente festivo en el que no faltaron el chocolate caliente, las galletas, el bizcocho y una selección de dulces y gominolas. Como novedad en esta edición, los niños ofrecieron además una actuación navideña preparada especialmente para la ocasión, aportando un componente emotivo al encuentro.

El presidente de Horeca Hoteles Zaragoza y provincia, Antonio Presencio, puso en valor la estrecha colaboración con la Fundación Federico Ozanam y destacó la importancia de este tipo de iniciativas: "Somos un sector hospitalario y solidario, por lo que es esencial promover acciones que nos conecten con la ciudad y regalen experiencias únicas para quienes más lo necesitan."



Una acción solidaria en el Hotel Vincci Zaragoza Zentro refuerza el compromiso social del sector hotelero con la ciudad.

La acción solidaria contó con la colaboración de distintas entidades comprometidas con el proyecto. Cafés El Criollo aportó el chocolate y las galletas; el Hotel Vincci Zaragoza Zentro cedió el espacio y colaboró con el bizcocho; Frutos Secos El Rincón participó con gominolas y snacks; Herald de Aragón contribuyó con cuentos y material de dibujo; el Grupo Scout Impeesa -424- colaboró en la preparación de los regalos, y la Agencia Almozara se encargó de la cobertura fotográfica del evento.

Imágenes realizadas por agencia Almozara.



LA ASOCIACIÓN CONVOCA SU ASAMBLEA GENERAL ANUAL Y ELECTORAL EN HUESCA

La Asociación celebrará el próximo 20 de enero de 2026 su Asamblea General Anual y Electoral, una cita clave para el presente y futuro de la entidad, que tendrá lugar en el Salón de Actos de CEOE-CEPYME de Huesca a las 17:30 horas.

Durante la sesión, se abordarán asuntos como la aprobación del acta anterior, el informe del presidente, la presentación y aprobación de la memoria de actividades y cuentas del ejercicio 2025, así como la propuesta de presupuestos para 2026. Además, y como acto principal, se constituirá la Mesa Electoral para la elección de los cargos de la Junta Directiva, un proceso fundamental para



garantizar la continuidad, la participación y el buen gobierno de la Asociación.

Esta Asamblea supone un momento especialmente relevante para reforzar la transparencia, la planificación económica y la renovación de los órganos de gestión, consolidando el compromiso de la entidad con sus asociados y con el desarrollo del sector al que representa.

LOS HOTELEROS DE LA PROVINCIA DE HUESCA SE ACTUALIZAN CON FORMACIONES DE CALIDAD

En las últimas semanas, la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca ha celebrado varios webinars jurídicos exclusivos para asociados, de la mano de Tourism & Law, despacho nacional especializado en el sector turístico.

Estas formaciones se dan sobre temas que los propios profesionales solicitan. El primero de ellos es sobre comercialización con OTAS. Lo que conviene saber para vender sin sustos en canales como Booking y conocer todas las reglas del juego. Claves legales sobre distribución hotelera, la relación con estas agencias de viajes online y aspectos de comercialización directa. Asuntos muy importantes, explicados de manera clara y con enfoque práctico.

Otro de los asuntos tratados fue sobre la regulación de las VUT (Viviendas de

Uso Turístico) en Aragón. Se destacaron asuntos como normativa que los regula, obligaciones y hacia dónde va el control. Un repaso claro a la regulación actual de las viviendas de uso turístico, los últimos cambios y lo que viene. Aragón cuenta con un decreto trabajado de manera público privada entre el Gobierno y la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la que forma parte esta Asociación como entidad representativa de la provincia de Huesca y que desde hace ya un año, aproximadamente, establece mejoras y más control a la oferta que representa este tipo de alojamiento.

En todo caso, es necesaria una mayor inspección a todos los establecimientos que operan de forma ilegal y con total impunidad de cara a ordenar la oferta de todo tipo de negocios y que suponen otros problemas o afecciones para el territorio y especialmente para algunas zonas de la provincia de Huesca.

EL RESTAURANTE LAVEDÁN REPRESENTARÁ A HUESCA EN EL CAMPEONATO NACIONAL DE TAPAS 2026

El Restaurante Lavedán, de la localidad altoaragonesa de Tramacastilla de Tena, será el encargado de representar a la provincia de Huesca en el Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de Hostelería de España, que se celebrará en el marco de Madrid Fusión 2026.

Lo hace como ganador del Concurso provincial Tapas de 10, organizado por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca y que se celebra en las magníficas instalaciones de la bodega Viñas del Vero en Barbastro y en bodegas Blecua.

El Restaurante Lavedán, de Tramacastilla de Tena, se proclamó vencedor absoluto con su tapa ‘Mueso de Tena’, obteniendo tanto el Primer Premio como el Premio Aragón Alimentos, que reconoce la excelencia en el uso de productos de la tierra. La tapa se basa, principalmente, en un paté de carne de oveja churra tensina, una raza autóctona ovina del Valle de Tena, que se aliña y acompaña con varios elementos que aportan contraste de texturas y sabores. Se acompaña de un bizcocho de hierbas, que aporta aroma y un toque vegetal, Longaniza casera seca, que da un punto salado y especiado, pera, para añadir dulzor y contraste fresco, un praliné salado de avellanas tostadas, que aporta sabores y un crujiente de torteta, otro producto resultado de la matacía tradicional.

Una tapa con la que se destacan el uso de productos locales y de excelencia, se logra equilibrar sabores y texturas y representa al territorio pues, aparte de los productos, también se presenta en una pieza cerámica que representa una “Tena”, caseta pastoril que daba refugio a los pastores y que gente que habitaban el valle en el que se ubica este



Mueso de Tena”, tapa del Restaurante Lavedán, con Gran Vos de Viñas del Vero.

restaurante que cuenta con gran reconocimiento en el territorio.

La participación de este establecimiento en el concurso nacional organizado por Hostelería de España en el marco de Madrid Fusión está apoyada por Viñas del Vero, Jalea Creativa (By La Colmena), Tu Provincia Huesca la Magia, Diputación Provincial de Huesca, Turismo de Aragón y Gobierno de Aragón.

LA TRUFA NEGRA VUELVE A SITUAR A TERUEL EN EL EPICENTRO GASTRONÓMICO

La provincia de Teruel acoge una nueva edición de las **Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra**, una cita ya consolidada que refuerza el posicionamiento del territorio como uno de los grandes referentes internacionales en la producción y disfrute de la *Tuber melanosporum*. Un evento que combina gastronomía, producto local y promoción turística en un momento clave para la hostelería provincial.

Organizadas por la **Asociación Teruel Empresarios Turísticos** en colaboración con **Atruter**, las jornadas se celebran del **5 de febrero al 15 de marzo** y cuentan con la participación de bares y restaurantes repartidos por toda la provincia. Durante estas semanas, los establecimientos ofrecerán tapas, platos y menús elaborados con trufa negra de Teruel, adaptados a distintos formatos y precios, acercando este producto emblemático tanto al público local como a los visitantes.

La iniciativa pone en valor la cocina de temporada y el producto de proximidad, al tiempo que contribuye a dinamizar la actividad hostelera durante los meses de invierno, favoreciendo la desestacionalización turística y el consumo responsable. La trufa se convierte así en hilo conductor de una experiencia gastronómica que conecta territorio, tradición y creatividad culinaria.

Además de la oferta en restaurantes, el programa se completa con **actividades paralelas**, como talleres de cocina participativos y acciones divulgativas en distintos puntos de la provincia. Estas propuestas buscan acercar el conocimiento de la trufa negra, sus características y usos gastronómicos, tanto al público general como a los profesionales del sector.

Las Jornadas de la Trufa Negra marcan también el inicio del **calendario anual de eventos gastronómicos** impulsado por la Asociación Teruel Empresarios Turísticos, que a lo largo del año incluye iniciativas dedicadas a otros productos emblemáticos del territorio. Un calendario que consolida a la gastronomía como uno de los principales motores turísticos y económicos de la provincia de Teruel.

XIV Jornadas gastronómicas **TRUFA NEGRA DE TERUEL**

del **05.02**
al **15.03**
de **2026**



#TrufaNegradeTeruel

Carpaccio de carabinero con Trufa Negra de Teruel.
Ionel Draghici. Restaurante El Cocedero.

Más información en: *Conexión Imaginativa S.L.* - Tel: 978 61 20 52 / info@conexionimaginativa.com

Organizan:



Colaboran:



Patrocinan:



www.teruelturismo.es

TERUEL COMPETIRÁ EN MADRID FUSIÓN EN EL CAMPEONATO NACIONAL DE TAPAS

La provincia de Teruel estará representada en el Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de Hostelería de España, que se celebrará los días **26 y 27 de enero** en el marco del congreso gastronómico **Madrid Fusión**, uno de los principales escaparates nacionales e internacionales del sector.

El encargado de defender la candidatura turolense será **Kike Micolau**, chef del restaurante **OAK** de Valderrobres, tras alzarse con el primer premio en el último **Concurso Provincial de Tapas Jamón de Teruel 2025**, organizado por la Asociación Teruel Empresarios Turísticos.

La propuesta con la que competirá, titulada *“Un nuevo amanecer”*, es un buñuelo elaborado con harina de almorta y relleno de Jamón de Teruel, rabo de cerdo y carrillera de jabalí, acompañado de una sobrasada también de almorta y un praliné de bellota. Una elaboración que pone en valor el producto del territorio y el peso del sector porcino en la economía de la provincia.

La participación en este campeonato supone una oportunidad estratégica para dar visibilidad a la gastronomía turolense en un entorno de alto nivel, compartiendo espacio con representantes de asociaciones y federaciones hosteleras de toda España y reforzando la proyección del talento culinario del territorio.



“Un nuevo amanecer”, propuesta de Kike Micolau para el Campeonato Nacional de Tapas en Madrid Fusión.

LA DE SIEMPRE
LA DEL BARRIO

DESDE 1860

Del Rosario

LOTERIA DESDE 1860

2000
LOTERIA
DESDE 1860

Del Rosario
LOTERIA DESDE 1860

LOTERIA PARA EMPRESAS Y LOCALES
LOTERIADELROSARIO.ES
976 39 54 87

UN OASIS CON VISTAS EN EL CENTRO DE LA CIUDAD



Calma, luz y silencio en pleno corazón urbano

HOTEL AVENIDA



Donde el pulso urbano nunca descansa, en plena Avenida César Augusto, se esconde un refugio inesperado.

Un hotel que no se anuncia con letreros llamativos ni luces estridentes, sino que se camufla con discreción y abre sus puertas a la calma.

Afuera, la ciudad bulle; adentro, el tiempo se aquieta.

El Hotel Avenida propone una experiencia poco habitual en el centro de Zaragoza: la de desaparecer sin irse lejos. Basta cruzar el umbral para notar el contraste. El ruido se atenúa, la luz se suaviza y el ritmo baja de inmediato. Es una hospitalidad que no busca imponerse, sino acompañar.

Las zonas comunes respiran serenidad gracias a maderas cálidas, tonos neutros y tejidos sencillos que invitan a detenerse. Cada rincón parece pensado para dejar que la luz natural haga su trabajo, para que el silencio se extienda sin resistencia. Un minimalismo que no enfría, sino que abraza con sencillez y coherencia.

El lujo de pasar desapercibido

A large indoor plant arrangement, featuring a tall banana plant and several palm trees, is the central focus. They are housed in various pots, including a large woven basket and several smaller ones. The plants are situated in a modern interior space with a high ceiling and a large glass skylight that allows natural light to filter through. The background shows a minimalist interior with white walls and a curved archway.

Un patio para bajar el ritmo

El patio interior, de inspiración zen, añade otra capa de sosiego a la experiencia. Piedra, vegetación y líneas depuradas dialogan con el silencio y crean un espacio suspendido, ajeno al ritmo exterior. Un lugar para leer, tomar un café o simplemente dejar pasar el tiempo.

La cafetería, abierta también a visitantes no alojados, se convierte en un punto de encuentro tranquilo, donde la ciudad parece observarse desde dentro, sin prisas ni urgencias.



Dormir en el centro... y olvidar que estás en él

El Hotel Avenida propone una experiencia poco habitual en el centro de Zaragoza: la de desaparecer sin irse lejos. Basta cruzar el umbral para notar el contraste. El ruido se atenúa, la luz se suaviza y el ritmo baja de inmediato. Es una hospitalidad que no busca imponerse, sino acompañar.

Las zonas comunes respiran serenidad gracias a maderas cálidas, tonos neutros y tejidos sencillos que invitan a detenerse. Cada rincón parece pensado para dejar que la luz natural haga su trabajo, para que el silencio se extienda sin resistencia. Un minimalismo que no enfría, sino que abraza con sencillez y coherencia.



Mirar la ciudad con otra calma

Más que un lugar para dormir, el Hotel Avenida es una invitación a habitar Zaragoza desde otra perspectiva: con pausa, con atención y con la certeza de que el bienestar puede encontrarse en lo sencillo. Un oasis urbano que demuestra que, incluso en el corazón de la ciudad, todavía es posible bajar el ritmo y mirar alrededor con calma.

LA DIRECCIÓN FINANCIERA DE UNA GRAN EMPRESA, AHORA PARA TU PYME



RASMIA, TU AGENTE FINANCIERO INTELIGENTE
SOLICITA TU DEMO DESDE NUESTRO PERFIL DE INSTAGRAM: @RASMIA.TECH



Obligatoria, digital y estratégica:

Todo sobre la nueva factura electrónica

En un entorno empresarial que avanza inexorablemente hacia la digitalización, el sector HORECA se enfrenta a una transformación crucial impuesta por las autoridades fiscales españolas. Impulsada tanto por la **Ley Crea y Crece** (Ley 18/2022) como por el **Reglamento VERI*FACTU** (RD 1007/2023 y Orden HAC/1177/2024), esta doble normativa busca simultáneamente fomentar la eficiencia económica y la competitividad, a la par que se intensifica la lucha contra el fraude fiscal mediante el control exhaustivo de los sistemas de facturación.

Es fundamental distinguir las dos grandes obligaciones que recaen sobre empresas y autónomos. Por un lado, la **Factura Electrónica Obligatoria** establecida por la Ley Crea y Crece exige el uso de la e-factura en todas las relaciones comerciales B2B (entre empresas y profesionales), con el objetivo primario de reducir la morosidad y acelerar la digitalización del tráfico mercantil. Por otro lado, el **Sistema VERI*FACTU** es una medida de la Ley Antifraude que obliga a que todo el software de facturación (TPV, ERP, etc.) cumpla con rigurosos requisitos de **integridad, inalterabilidad, trazabilidad y conservación** de los registros de venta. La pieza central de este sistema es la inclusión de un **código QR obligatorio** en cada factura o ticket, permitiendo a la Agencia Tributaria (AEAT) verificar la autenticidad de la operación y posibilitando la remisión de los datos de forma voluntaria o automática a la administración.

Una de las novedades más significativas para el sector es el **aplazamiento de los plazos** de entrada en vigor, proporcionando un alivio necesario a pymes y autónomos. La obligatoriedad de utilizar sistemas informáticos que cumplan con **VERI*FACTU** se ha prorrogado hasta el **1 de enero de 2027** para las empresas (sujetas al Impuesto de Sociedades) y hasta el **1 de julio de 2027** para autónomos y el resto de contribuyentes. Sin embargo, es vital recordar que, con independencia de este aplazamiento, la **Ley Antifraude de 2021** ya prohíbe de manera tajante el software de doble uso, es decir, aquel que permite ocultar o manipular ventas. Fabricar, comercializar o simplemente poseer un programa informático con estas capacidades es ilegal y acarrea sanciones inmediatas de hasta **50.000 €**.



Para el HORECA, un sector caracterizado por su alta circulación de efectivo, la adaptación es profunda. Los **Terminales Punto de Venta (TPV)** hosteleros deben transformarse en sistemas de facturación certificados, capaces de generar y registrar automáticamente las operaciones con la **firma electrónica** y el **código QR** que exige **Veri*Factu**. Esta inalterabilidad garantiza que se elimine de raíz la posibilidad de llevar “contabilidades B”, reforzando la trazabilidad de cada operación comercial. La digitalización, además, no solo es una carga, sino una oportunidad: el uso de tecnologías como el **OCR** para digitalizar *tickets* o la **Inteligencia Artificial** integrada en los ERPs facilita la clasificación de gastos, la prevención de errores y una gestión del **flujo de caja** mucho más precisa y ágil.

Aparte de la mejora operativa, la Ley Crea y Crece añade un mecanismo clave para luchar contra la morosidad: el destinatario de la factura electrónica debe informar obligatoriamente a la plataforma de su **aceptación, rechazo o pago** en un plazo máximo de cuatro días. En última instancia, aunque subsisten retos como la baja digitalización en pequeños negocios y los costes de *software* y formación —lo que mantiene viva la reclamación de ayudas como el **Kit Digital**—, la facturación digital con el sistema Veri*Factu se consolida como el nuevo estándar. Ya no es meramente una exigencia legal, sino el pilar estratégico para una gestión empresarial transparente, eficiente y competitiva en el futuro.

frutanesa

**LAS ENSALADAS DE
SIEMPRE**



**COMO NUNCA LAS
HAS PROBEADO**

www.frutanesa.com

HO RE CA