

HORECA

MAGAZINE

COME | BEBE | DISFRUTA | DESCANSA



HOTELES
RESTAURANTES
CAFETERÍAS

TERNASCO DE ARAGÓN LA CARNE ROSA



EL SABOR DE ARAGÓN

ES MUCHO
LO QUE
NOS UNE

Edición, redacción, dirección creativa, diseño gráfico & contenido
STONNE COMPANION S.L

Publisher
STONNE COMPANION S.L
(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

Abril 2026 - nº03

© 2026 HORECA
MAGAZINE 03.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los datos, textos y fotografías sin autorización expresa del editor.
STONNE COMPANION S.L no se responsabiliza de las opiniones de sus colaboradores.

Depósito legal: Z159 - 2026

Fotografías de portada restaurantes:
El Burgolés, La Embajada, Nola Gras, Parrilla Nardone y Rústicco

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.



04 NOMBRES PROPIOS
Premios, marcas e iniciativas que marcan el mes.

16 LATIDOS DEL TERRITORIO
Pedrola y La Loteta ofrecen una escapada entre aventura, historia y disfrute.

18 EL TERMÓMETRO
La hostelería recurre a los contratos de alternancia para captar talento en sala y cocina.

20 DETRÁS DE LA BARRA
Visitamos a dos ganadores de los Premios Horeca: El Candelas y Clandestina.

27 NUEVOS SOCIOS
Nuevas incorporaciones se suman a HORECA y refuerzan una red de colaboración en torno al sector.

28 ENTRE COPAS Y TAZAS
La primavera se sirve entre vermouths, spritz y nuevos aperitivos.



32 ASOCIACIONES PROVINCIALES
Actualidad de las tres provincias.

41 HABITACIÓN CON VISTAS
Hotel Torre del Marqués: dormir en la Toscana turolense.

45 EL ALIADO DIGITAL
De residuo a oportunidad.

NOMBRES PROPIOS



Los PREMIOS HORECA 2026 reconocen el talento y la excelencia de la hostelería zaragozana

La gala de los Premios Horeca 2026 volvió a situar a Zaragoza en el centro de la actualidad gastronómica con una edición marcada por el talento, la creatividad y el reconocimiento al trabajo diario del sector. En esta vigesimoséptima edición del certamen, La Clandestina se alzó con el premio al mejor menú de 60 euros y El Candelas con el galardón al mejor menú de 40 euros, convirtiéndose en los grandes triunfadores de la noche.



Foto galardonados de Premios Horeca Zaragoza 2026

La gala, celebrada en el Auditorio de Zaragoza, reunió a más de 350 invitados del ámbito institucional, empresarial y gastronómico, y sirvió también para estrenar una nueva distinción: el Premio Orgullo Hostelero, que en su primera edición recayó en Ferran Adrià como reconocimiento a su trayectoria, su capacidad de innovación y su aportación a la profesión hostelera.

El palmarés dejó además otros nombres destacados del panorama gastronómico zaragozano. El Burgolés fue reconocido como mejor restaurante de la provincia; Parrilla Nardone logró el premio a la mejor tapa; Nola Gras obtuvo el galardón al mejor plato del certamen con su Oreja koreana; Rústicco recibió el premio Aragón, Sabor de Verdad; La Embajada fue distinguida por su creatividad gastronómica; y Aragonia Palafox sumó dos reconocimientos, al mejor restaurante de hotel y al mejor servicio de vino y maridajes. También fueron premiados La Bodega de Chema, por su servicio de sala, y Boulevardier, con la mención especial Vivir la gastronomía.

Durante el evento también se dieron a conocer los ganadores del concurso al Mejor Menú del Día de Zaragoza y provincia, con premios para Boca Boca - Centro, Mara y Urola en sus respectivas categorías.



La Clandestina, Premio a Mejor Menú de 60.



El Candelas, Premio a Mejor Menú de 40.



El Burgolés, Premio al Mejor Restaurante de la provincia de Zaragoza.



Rústico Premio Aragón, Sabor de Verdad.



La Bodega de Chema ganó el galardón al Mejor Servicio de Sala.



Boulevardier, mención especial Vivir la gastronomía.



Boca Boca - Centro, Mejor Menú del Día de hasta 18 euros.



Parrilla Nardone, Premio a la Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia.



Ferran Adrià premiado en la nueva categoría Orgullo Hostelero.



El Premio al Plato del Certamen fue a parar a Oreja koreana, de Nola Gras.



Aragonia Palafox ganó también el Premio a Mejor Restaurante de Hotel.



Aragonia Palafox, Premio al Mejor Servicio de Vinos y Maridaje.



La Embajada, Premio a la Creatividad Gastronómica de Zaragoza.



Mara, Mejor Menú del Día en la categoría de 18 a 25 euros.



Urola, Premio a Mejor Menú Ejecutivo de 25 a 35 euros.

CaixaBank y HORECA traen a Zaragoza la visión de Ferran Adrià para profesionalizar la restauración

Zaragoza ha acogido una de las **citas formativas más destacadas del sector hostelero en Aragón** con la celebración del **Curso intensivo de gestión en restauración**, impulsado por **CaixaBank y HORECA Zaragoza** de la mano de **Ferran Adrià** y el equipo de **elBullifoundation**. El encuentro, celebrado en el **Hotel Hiberus**, ha reunido a **90 hosteleros aragoneses** interesados en reforzar la gestión de sus negocios y adaptarse a los nuevos retos del sector.

Durante tres jornadas, el curso ha abordado **cuestiones clave para la rentabilidad y la sostenibilidad** de bares y restaurantes, con contenidos centrados en la **gestión**



empresarial, la innovación, el control presupuestario, la relación con el cliente y la gestión eficiente del vino. Junto a Ferran Adrià, también han participado profesionales de elBullifoundation como **Ferran Centelles, Silvia Timón, Silvia Sánchez y Ernest Laporte**.

En la inauguración, Adrià puso el foco en la necesidad de que los negocios de restauración trabajen con **planificación y visión empresarial**, defendiendo que la **educación financiera y la gestión** son hoy herramientas imprescindibles para asegurar la solvencia de los establecimientos.



Fernando Martín, Ferran Adrià y Pablo Andoño.



Fernando Martín, durante la apertura del curso. Público asistente a la jornada formativa.

En la misma línea, CaixaBank reafirmó su apoyo a la hostelería a través de **Food&Drinks**, su división especializada para el sector, mientras que desde **HORECA Zaragoza** se subrayó la importancia de impulsar iniciativas que ayuden a **mejorar la competitividad, atraer talento y situar a Zaragoza como referente gastronómico**.



22ª Muestra de

Gar na chas

¡Déjate caer
por la Muestra!



CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

6 - 7 - 8 mayo 2026
GRAN HOTEL DE ZARAGOZA

Miércoles 6:

Acceso profesionales acreditados.
De 12 a 15 y de 17 a 21 horas

Jueves 7 y viernes 8:

Acceso público mediante entrada.
De 17 a 21,30 horas



AFORO LIMITADO - VENTA DE ENTRADAS: www.docampodeborja.com



Cofinanciado por
la Unión Europea





Campo de Borja calienta motores para la XXII Muestra de Garnachas

La **Denominación de Origen Campo de Borja** ha presentado la **XXII edición de la Muestra de Garnachas**, una cita ya consolidada en el calendario enológico zaragozano, que se celebrará los días **6, 7 y 8 de mayo** en el **Gran Hotel de Zaragoza**. El encuentro volverá a reunir vino, gastronomía y producto aragonés de calidad en torno a una de las variedades más representativas del territorio.

La muestra contará con la participación de las **doce bodegas** integradas en la denominación, que pondrán a disposición del público **más de un centenar de referencias**. El programa incluirá además varias catas exclusivas y una propuesta gastronómica con protagonismo para **Jamón de Teruel, Aceite Sierra del Moncayo y Ternasco de Aragón**, reforzando así el vínculo entre vino, restauración y despensa aragonesa.

Durante la presentación, el presidente del **CRDO Campo de Borja**, **Eduardo Ibáñez**, destacó la trayectoria de un evento que alcanza

ya su **edición número 22**, mientras que desde **Horeca Restaurantes de Zaragoza y provincia** se puso en valor la presencia y versatilidad de las garnachas de Campo de Borja en la hostelería zaragozana. Las entradas pueden adquirirse ya de forma anticipada a través de la **web oficial de la denominación**.



Fotos de la cata durante el acto de presentación realizadas por Lara Cañas | Agencia Almozara

Gastropasión 2026 cierra con una gran respuesta del público y reafirma la cocina de Semana Santa como seña de identidad



Gastropasión 2026 cerró su edición con un balance muy positivo, consolidándose una vez más como una de las citas gastronómicas destacadas de la Semana Santa en Zaragoza y provincia. Impulsada por Horeca Restaurantes Zaragoza, la iniciativa reunió **más de 50 propuestas gastronómicas** hasta el 6 de abril, con una gran acogida por parte de vecinos y visitantes.

Gastropasión volvió a proponer un atractivo gastrotour en torno a algunos de los sabores más reconocibles de estas fechas, con recetas de bacalao, potajes de vigilia, torrijas y menús especiales que permitieron al público disfrutar de un recorrido gastronómico ligado a la tradición de Cuaresma y Semana Santa.

Además del seguimiento del público, la edición destacó por la variedad y calidad de las propuestas, en las que el sabor aragonés tuvo un peso importante a través de una combinación de **tradición y vanguardia**. Entre los menús especiales pudieron encontrarse elaboraciones como potaje de garbanzos con bacalao, espinacas y huevo, flor de alcachofa confitada o espárragos ahumados a la brasa. A ello se sumaron las propuestas de potajes de vigilia, recetas de bacalao y torrijas, grandes protagonistas de esta edición.

Fotos realizadas por Cristina Martínez –
Agencia Almozara.

Álvaro Nardone, al frente de Parrilla Nardone, ha llevado desde Luesia una cocina con identidad propia hasta el primer plano del certamen. Su propuesta, reconocida como **Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia**, nace de una idea muy personal: fusionar Aragón con Argentina en un brioche pequeño dorado a la brasa, relleno de sesos de cabeza de **Ternasco de Aragón IGP** y rematado con mayonesa casera de borraja. A la raíz del producto se suman matices como el curanto y la mantequilla de chimichurri, en una tapa que reivindica producto, identidad y oficio. El resultado es una elaboración breve en formato, pero ambiciosa en discurso: un bocado que conecta territorio, técnica y personalidad propia, y que además llevará a Parrilla Nardone a representar a Horeca Restaurantes Zaragoza en Madrid Fusión 2027.

Luesia en un bocado



UNA TAPA EN TRES CLAVES

ARAGÓN Y
ARGENTINA
EN DIÁLOGO

CASQUERÍA
REINTERPRETADA

PRÓXIMA PARADA:
MADRID FUSIÓN
2027

¿Qué hubiera sido de Pinocho sin Gepetto?

CADA NIÑO TIENE UNA HISTORIA.
SOLO NECESITA UN HOGAR
DONDE CONTARLA

**ACOGE Y SÉ
PARTE DE SU
HISTORIA**



¿Quieres ser familia acogedora?
acogimientofamiliar@aragon.es
Teléfono: 976 715 004

 **GOBIERNO
DE ARAGON**



ENTRE VIENTO, ARTE Y PIEDRA:

UN VIAJE LOTETA, PEDROLA Y BONAVÍA



Foto de archivo de La Loteta,
CIERZO FESTIVAL

Quien viaja por la A-68 no imagina que, a la altura de Pedrola, se abre un escenario propio de costas lejanas. El embalse de La Loteta, nacido como reserva de agua, se ha convertido en un inesperado paraíso para los amantes del viento. Aquí el cierzo sopla con fuerza y constancia, convirtiendo estas aguas en uno de los mejores lugares del interior peninsular para practicar kitesurf, windsurf o paddle.



LA SORPRESA DEL CIERZO: ***SURF EN EL EMBA DE LA LOTETA***

Fotografías kites
(Guía Repsol. Reportaje
en un pantano del seco Aragón)

El contraste es parte de su atractivo: donde se esperan campos de cereal y viñas, emergen velas de colores que cortan el cielo y tablas que avanzan deslizándose como si Aragón se hubiese transformado en Tarifa. La laguna sur, más plana, permite la práctica del freestyle; otras zonas invitan a carreras o al simple placer de dejarse llevar.

Incluso para quienes no suben a la tabla, basta con acercarse a la orilla para sentir cómo el aire azota la cara y devuelve una sensación de libertad primaria. La Loteta es, en esencia, un mar en miniatura al que el cierzo ha dado alma.

A pocos minutos de allí, el viaje adquiere otro tono. Pedrola, villa aragonesa de tradición agrícola y

ferroviaria, guarda en su corazón uno de los palacios renacentistas más notables de la península: el Palacio de los Duques de Villahermosa. Levantado en el siglo XVI sobre un castillo medieval, fue transformado con el paso del tiempo en un elegante conjunto donde conviven lo renacentista, lo neoclásico y lo romántico.

El edificio atesora tesoros de primer orden: lienzos de Goya —entre ellos un boceto de La carga de los mamelucos—, tapices, mobiliario histórico y una biblioteca que habla de siglos de cultura. Además, un pasadizo elevado lo une con la iglesia parroquial, recordando las soluciones arquitectónicas italianas que tanto inspiraron a los nobles de la época.

Pasear por sus estancias es adentrarse en un tiempo en el que Aragón miraba a Europa con ambición, y es también una invitación a descubrir cómo la historia y el arte latén aún en el corazón de una pequeña localidad de la Ribera Alta del Ebro.

La ruta encuentra su descanso en el Castillo de Bonavía, muy cerca de Pedrola. Aunque hoy funciona como hotel y espacio de celebraciones, su silueta evoca las fortalezas medievales que custodiaban caminos y viajeros. Entre jardines cuidados y muros de piedra, el visitante descubre un alojamiento singular: habitaciones con personalidad, un restaurante que apuesta por la cocina aragonesa y espacios concebidos para detener el ritmo.

Dormir aquí tiene algo de retorno a un tiempo pausado, sin renunciar a la comodidad actual. La piedra transmite una solidez tranquila, mientras que los ventanales permiten contemplar el paisaje de la llanura. Tras la fuerza del cierzo en La Loteta y el esplendor artístico de Pedrola, Bonavía se ofrece como un final sereno: el lugar donde el viaje se transforma en descanso, donde el día se cierra en calma.

BONAVÍA: DESCANSO ENTRE MUROS MEDIEVALES



Fotografía de Turismo
y cultura de la Comarca
Ribera Alta del Ebro



Fotografía de Castillo
Bonavía en Bodas.net

ALSE

urf: Aránzazu Navarro
e: "Cabalgando las olas
ón" de Armando Cerra)

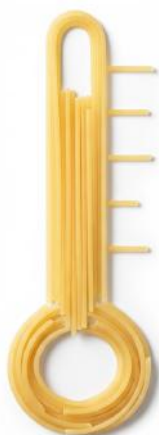
La hostelería busca cantera en sala y cocina

Encontrar personal sigue siendo uno de los grandes retos de la hostelería. Cuesta cubrir puestos de **sala y cocina**, especialmente cuando se necesita gente con actitud, disponibilidad y capacidad de adaptación al ritmo real del negocio. En ese contexto, los **contratos de alternancia** empiezan a ganar peso no por la norma en sí, sino por su utilidad para incorporar perfiles jóvenes, formarlos desde el primer día y dar respuesta a necesidades reales de plantilla.

El empresario hostelero no busca un contrato; busca soluciones. Necesita cubrir fines de semana, reforzar picos de actividad, reducir la rotación y

encontrar personas que puedan crecer dentro del negocio. Ahí es donde esta fórmula cobra sentido: permite incorporar jóvenes desempleados para que trabajen y se formen al mismo tiempo, vinculando el aprendizaje a la **operativa real del puesto**.

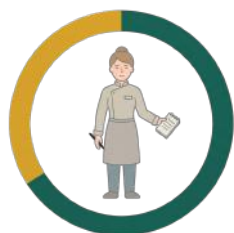
En un sector donde gran parte del oficio se aprende haciendo, esta combinación encaja especialmente bien.



Para la empresa, una de de sus principales ventajas es que reduce el **riesgo de entrada** y facilita formar al trabajador a medida. El contrato puede durar entre **tres meses y dos años**, y combina trabajo efectivo con **formación oficial vinculada al puesto**.

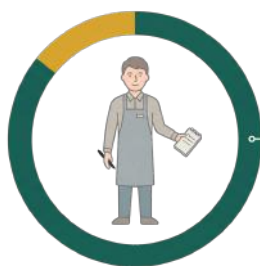
En el primer año, el **65 %** de la jornada corresponde a trabajo y el **35 %** a formación; en el segundo, el reparto pasa al **85 %** y **15 %**. Además, el trabajador puede obtener un certificado oficial de nivel 1 en operaciones básicas de restaurante-bar o en operaciones básicas de cocina.

Primer año



65% trabajo
35% formación

Segundo año



85% trabajo
15% formación

A ello se suma una ventaja económica clara. Según la información de Horeca Formación, esta modalidad permite aplicar **bonificación en seguros sociales, bonificación del 100 % de la formación** y ayudas adicionales por tutorización. También contempla incentivos si el contrato se transforma en indefinido. En el ejemplo comparativo facilitado para Zaragoza, una contratación de aprendiz en jornada de 26 horas presenta un coste anual inferior al de una incorporación ordinaria equivalente, lo que refuerza su valor como vía para cubrir necesidades reales de plantilla con **menor coste de entrada**.

Pero la clave no está solo en el ahorro. Está en la posibilidad de incorporar personal sin experiencia previa, enseñarle la operativa del negocio, evaluar su encaje y generar continuidad. Para muchas empresas, ahí está hoy una parte importante de la solución: **reducir rotación formando desde dentro**. Y para que el proceso resulte más sencillo, **Horeca Formación** acompaña a la empresa en la orientación, el encaje del perfil, la formación y el seguimiento.

Si tu empresa necesita incorporar personal de sala o cocina y quiere hacerlo con una fórmula más eficiente y con acompañamiento, puedes contactar con Horeca Formación en el 976 38 60 69 o a través de horecazaragoza.com/aprendices.

e cubrir
rata de
equipo

DETRÁS DE LA BARRA

LA CLANDESTINA

SUSANA CASANOVA
FERNANDO SOLANILLA



Tras alzarse con el premio al Mejor Menú de 60 euros en la XXVII edición de los Premios Horeca, **Susana Casanova** y **Fernando Solanilla** consolidan en **La Clandestina** una propuesta donde el producto aragonés, la técnica y una cocina muy personal se combinan con naturalidad. Su menú ganador demuestra que detrás de cada plato no solo hay estética, sino también honestidad, trabajo y una búsqueda constante de equilibrio.

"Queremos que la gente disfrute y se sienta como en casa."

¿Cuál fue el punto de partida creativo para construir este relato gastronómico que ha enamorado al jurado?

Al final, nosotros trabajamos con producto de temporada y producto de aquí, de Aragón. Ese era nuestro punto de partida: saber qué productos teníamos y, a partir de ahí, intentar hacer un menú acorde a la calidad y al producto.

¿Cómo se seleccionan los productos para que una propuesta de 60 euros mantenga ese equilibrio entre excelencia y sorpresa?

Sobre todo por el valor y la calidad del producto. Al participar en la categoría de 60 euros tienes que ponerte en esa situación; no puedes dar cualquier cosa para que el cliente esté satisfecho. Elegimos productos que den esa posición, como el esturión, el caviar o la trucha del Pirineo en gravlax.

¿Qué plato del menú fue vuestro mayor desafío técnico y por qué?

Todos tienen su puntito. La trucha del Pirineo en gravlax, por ejemplo, tiene su técnica: si te traen una trucha más grande, el macerado tiene que ser más corto. Y el gazpacho amarillo que la acompaña no siempre viene con la misma dulzura, así que hay que ir modificando para que siempre salga igual. También el flan del postre, porque la nata de Sieso es tan pura y fresca que no siempre viene igual y tienes que jugar con el horno para que no se desmorone ni quede muy apretado. Son cositas que tienes que ir viendo a raíz de cómo te llega el producto. Tienes que ir tú ajustándoles tiempos y técnicas.

¿Cómo construís ese equilibrio entre el producto aragonés y vuestra identidad creativa?

Trabajamos con producto de la tierra pero con guiños hacia afuera. Abrimos un poco más el campo, pero nuestra esencia se sigue manteniendo en el plato. Buscamos pequeños matices que nos identifiquen, como un romesco blanco para la alcachofa de Alto Ebro o usar albahaca tailandesa en la trucha.

¿Percibís que el cliente valora especialmente el uso de productos de Aragón dentro de una propuesta tan creativa?

Sí, cada vez más. El cliente quiere producto de cercanía, producto con sostenibilidad, e incluso si no lo conoce, agradece que se lo presentes y poder conocerlo. Cada vez lo valoran más.

Sabemos que se come por los ojos. ¿Qué peso tiene la estética del plato en la percepción final del cliente?

Yo creo que toda. Cuando llevas un plato a la mesa, el primer impacto es: "qué bonito". Si el plato está bonito, en tu cabeza ya entra que va a estar bueno. Para mí, el impacto visual es fundamental. Y no hace falta llenar el plato de cosas: con dos o tres ingredientes puede ser muy bonito si hay orden y estética.

Con vuestra tapa 'China Chana' como carta de presentación, ¿qué queréis que el cliente entienda de vosotros en los primeros cinco minutos?

Que somos un restaurante de proximidad, honesto, donde queremos que la gente disfrute y se sienta como en casa.

¿Qué parte del trabajo interno, aunque el cliente no la vea, es clave para que toda la experiencia funcione?

Elegir el producto, llamar y negociar con los proveedores. Desde que te pones a buscar un producto hasta que llega, lo tratas, lo trabajas y lo sacas a la mesa, Fernando hace un trabajo enorme. Y eso no se ve, pero está. Esa parte es fundamental para que luego el plato final salga bien.





Ganar en esta categoría exige renovarse constantemente. ¿Hacia dónde mira ahora vuestra cocina tras este reconocimiento?

Seguimos con los pies en la tierra, apostando por la honestidad y el producto de cercanía. Este reconocimiento sirve para consolidar el camino y confirmar que la línea que seguimos es la correcta para dar un pasito más.

Si tuvierais que invitar al otro ganador a comer a vuestra casa, ¿qué plato de este menú le serviríais para que entendiera vuestra filosofía?

Le serviría las carrilleras Duroc al chocolate con texturas de apionabo. Creo que tenemos líneas diferentes pero compartimos el buen producto; me gustaría que viera cómo un mismo ingrediente se puede cocinar de dos maneras distintas y que ambos resultados estén muy ricos.





EL CANDELAS

ANA ABADÍAS

Reconocido con el premio al Mejor Menú de 40 euros en la XXVII edición de los Premios Horeca, El Candelas pone en valor una cocina donde el producto, la tradición y la identidad marcan el camino. Ana Abadías nos abre las puertas de su casa en el barrio de Las Fuentes para hablarnos de una victoria ligada al tiempo, al respeto por el producto aragonés y, sobre todo, a un homenaje a las raíces familiares.

¿Qué producto de nuestra tierra ha sido el gran protagonista del menú con el que habéis conseguido este reconocimiento?

Ha habido varios, pero sobre todo mucha receta tradicional de nuestra historia personal que es parte de la tierra.

Un plato estrella es nuestro consomé de cocido con un buñuelo de borraja, un producto que siempre está presente en nuestra casa.

DETRÁS DE LA BARRA



**"Somos la vuelta
a los orígenes."**

*Una cocina donde lo que
ves, es; con el respeto
absoluto al tiempo y a los
guisos de cuchara"*



También la trucha del Pirineo, que hemos presentado al estilo navarro pero con matices que nos diferencian, como una meunière de lima. Al final, más que un solo producto, ha sido el conjunto de todo.

En un menú de 40€, ¿cómo se consigue esa precisión técnica para que un plato tradicional resulte sorprendente y actual?

Trabajando con calidad y honestidad, sin perder nuestra esencia. El menú tiene que reflejar lo que es tu casa, tu historia y el producto que ofres cada día. Buscamos siempre el producto de temporada y de Aragón y recetas tradicionales como nuestra seña de identidad.

Muchos de vuestros sabores evocan recuerdos. ¿Qué parte de este menú es un homenaje a vuestros antepasados y qué parte lleva vuestro sello personal?

Es un homenaje necesario a de dónde vienes y lo que has aprendido. He trasladado un plato de mi abuela, de la zona del Somontano, que es la chireta. Lo hemos trasladarlo a un plato de cuchara, más fácil de comer y más apto para todos, unos boliches del Pilar con patitas de cordero y chireta en un guiso de almendras. Ahí está nuestra historia, pero también nuestra manera de traerla al presente.

¿Percibís que el cliente valora especialmente la presencia de productos aragoneses en vuestra propuesta?

Sí, yo creo que sí. Se ha trabajado mucho en valorar lo que es tuyo y también tenemos que reconocer la rica despensa que tenemos. Al cliente le gusta, le gusta que se lo cuentes y que le expliques de dónde viene y qué es. El cliente valora que seas embajador de los productos de tu tierra y que hagas patria explicándole de dónde viene cada cosa.



DETRÁS DE LA BARRA

¿Qué significa para vosotros que un reconocimiento como este ponga también el foco en un barrio como Las Fuentes?

Me parece muy bien porque la hostelería es para todos y en los barrios también luchamos por hacerlo bien, evolucionar y crecer. Creo que es bueno que a un barrio también le hayan dado el premio, porque sirve de motivación para el resto. No solo está el centro; también estamos aquí y también trabajamos.

¿Qué valor tiene para vosotros recibir un premio como este?

Muchísimo, porque detrás hay mucho trabajo, mucho esfuerzo y muchas dudas. Llevamos años presentándonos y no es fácil ganarlo, porque todo el mundo saca lo mejor de su casa. Es un premio muy bueno porque hay muchas horas de trabajo detrás, no solo para este menú, sino en general. Y es muy bueno para todo el equipo, porque reconoce ese esfuerzo, esas

ganas de hacerlo bien, de aprender y de mejorar.

¿Creéis que este premio pone en valor una forma de cocinar basada en el tiempo, el producto y el respeto a la cocina de siempre?

Sí, no cabe duda. Yo creo que somos un ejemplo de la cocina de siempre. Una cocina tradicional, con un producto reconocible, aunque puedas evolucionar un poco la receta o darle algún matiz distinto. Pero al final es la vuelta a los sabores de siempre, donde lo que ves es.

Si tuvierais que invitar al otro ganador a comer a vuestra casa, ¿qué plato de este menú le serviríais para que entendiera vuestra filosofía?

Posiblemente el plato de cuchara con patitas de cordero y chireta. Representa totalmente nuestra onda tradicional, nuestros orígenes y el producto de la tierra.

Nuevos socios

Restaurante · Zona Almozara

ALJAFERÍA

Propuesta gastronómica versátil y actual que combina desayunos, comidas y servicio de cafetería en un espacio acogedor, junto a uno de los enclaves más emblemáticos de Zaragoza.



Restaurante · Zona Centro

NATI NATILLAS

Cafetería de especialidad y brunch que ha conquistado al público con una propuesta cuidada y actual, donde destacan los desayunos, las tortitas, los bagels y un ambiente acogedor con mucho estilo.

Vermutería · Zona Centro

IL VECCHIO VERMOOD

Nueva vermutería con alma mediterránea que recupera la esencia de Il Vecchio con un concepto renovado, pensado para el aperitivo y la coctelería en pleno centro de la ciudad.



Vermut, Aperol y aperitivos de nueva generación para la primavera

Del vermut clásico al Aperol spritz, los bitters y los aperitivos de baja graduación, la nueva temporada se abre paso en barras y terrazas con propuestas más frescas, ligeras y pensadas para alargar el encuentro.

Con la llegada del buen tiempo, cambia la luz, cambia el ritmo de la ciudad y también cambia la forma de disfrutar de las terrazas. La primavera devuelve protagonismo al aperitivo y confirma una tendencia cada vez más visible en hostelería: disfrutar con más criterio, más variedad y convertir la copa en parte de la experiencia.

Durante años, el vermut ha sido una costumbre muy arraigada en nuestra cultura, casi un gesto automático ligado al mediodía, la conversación y el disfrute. En los últimos tiempos ese momento ha vivido una evolución silenciosa. Ya no se trata solo del vermut de siempre, sino de una nueva generación de bebidas que reinterpretan ese ritual con una oferta más amplia, con propuestas que encajan con nuevas formas de consumir y de disfrutar ese momento.

El vermut sigue ocupando un lugar central. Mantiene su carácter, su vínculo con la tradición. Sin embargo, ahora comparte espacio con otras propuestas que han sabido conquistar al consumidor actual. El **Aperol spritz**, por ejemplo, ha dejado de ser una moda puntual para convertirse en una presencia habitual en muchas terrazas.

Junto a él ganan terreno los aperitivos de nueva generación: combinados con bitters, vinos aromatizados, espumosos, cítricos, infusiones botánicas y versiones de baja graduación. Cada vez tienen más hueco en las cartas y en la barra.

Para la hostelería, esta tendencia supone una oportunidad clara. El aperitivo ya no es solo una franja horaria, sino una forma de construir identidad. Una buena carta de primavera habla del estilo del local tanto como su cocina, y ahí cuentan no solo el producto, sino también el servicio y esos pequeños detalles que convierten una consumición en experiencia.



RE COPAS Y TAZAS



HORECA - Zaragoza

FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA



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	28/04	30/04	Martes a jueves 16:30 a 20:00 (Excepto el día 30, que será de 16:30 a 19:30)
COCINA VEGETARIANA	50	27/05	24/06	miércoles a viernes 09:00 a 12:00
COCINA DE LA CAZA SETAS Y TRUFA	40	06/05	02/06	Martes a jueves 16:00 a 19:30
COCINA ARAGONESA	40	03/06	02/07	Martes a jueves 16:30 a 19:30
COCINA VEGANA	15	07/07	15/07	Martes a jueves 16:30 a 19:30

Inscríbete a través de:

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

Solicita información:

formacion@horecazaragoza.com

976 38 60 69

planificacion@horecazaragoza.com



617 73 21 21

ASOCIACIONES PROVINCIALES

HORECA HOTELES PONE EN MARCHA LAS CATAS URBANAS DE GARNACHA CON FIN SOLIDARIO

Horeca Hoteles Zaragoza ha puesto en marcha la segunda edición de su ciclo de **catas urbanas de garnacha**, una propuesta que volverá a convertir varios hoteles de la ciudad en punto de encuentro para el vino y la divulgación enológica. La iniciativa, organizada junto a **Grandes Vinos**, incorpora este año un componente solidario, ya que la recaudación se destinará íntegramente a programas de inserción laboral de **Fundación Down Zaragoza**.

El programa se desarrollará a lo largo de 2026 con **seis sesiones** en establecimientos asociados: **Hotel Silken Reino de Aragón** el 17 de abril, **Hotel Don Jaime 54** el 21 de mayo, **Hotel-Aparthotel Los Girasoles** el 25 de junio, **Hotel Vincci Zaragoza Zentro** el 17 de septiembre, **Hotel Ibis Styles Zaragoza Centro** el 22 de octubre y **Hotel Palafox** el 19 de noviembre. Cada cita comenzará a las 20.00 horas y contará con plazas limitadas.

Las catas estarán guiadas por profesionales de **Grandes Vinos**, que conducirán a los asistentes en la degustación de **seis vinos elaborados con garnacha**, una de las variedades más emblemáticas de Aragón. Con esta acción, Horeca Hoteles refuerza su apuesta por abrir los hoteles a la ciudadanía y consolidar su vínculo con la gastronomía, el turismo y el producto local.



FUNDACIÓN HORECA REFUERZA SU APUESTA POR LA FORMACIÓN EN GESTIÓN E INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA EL SECTOR HOSTELERO

La formación especializada se consolida como una de las principales herramientas de modernización para la hostelería aragonesa, y en esa línea se sitúa el programa avanzado que Horeca Zaragoza desarrolla en 2026 a través de su Departamento de Formación y Empleo. La iniciativa, centrada en **gestión empresarial, rentabilidad e inteligencia artificial aplicada al negocio**, está dirigida a empresarios, directivos y mandos intermedios de restaurantes y hoteles, con el objetivo de reforzar su competitividad, eficiencia y capacidad de adaptación, con el apoyo de la **Dirección General de Turismo y Hostelería del Gobierno de Aragón**.

El programa, iniciado en enero, ya ha incluido dos acciones formativas sobre aplicación práctica de la IA en restaurantes y hoteles y continuará con nuevas propuestas como la jornada gratuita **“La IA como palanca de negocio en el sector Horeca”** el 9 de abril, el taller **“Estrategias de marketing y ventas para restaurantes competitivos”** el 25 de mayo y las sesiones **“Compras Inteligentes en Hostelería”** los días **1 y 8 de junio**, además de otras formaciones sobre gestión rentable de la carta e IA generativa aplicada al marketing y la comunicación. El plan cuenta con profesionales como **Aristides San Juan, Lasse Rouhiainen, Erika Silva, Álvaro Alonso y Luis Vaquer**, y quienes deseen ampliar información o inscribirse pueden hacerlo a través de Horeca Formación.



Teléfono: 976 38 60 69

Correo:
formacion@horecazaragoza.com
planificacion@horecazaragoza.com

Web: www.horecazaragoza.com

HORECA HOTELES LANZA UNA NUEVA EDICIÓN DE PROMHOTEL COINCIDIENDO CON SAN JORGE Y LAS FIESTAS GOYESCAS.



Fotos de David García - Agencia Almozara.

La Asociación de Hoteles de Zaragoza y Provincia ha vuelto a activar su campaña promocional con motivo de San Jorge y las Fiestas Goyescas con una nueva edición de **Promhotel 'Viviendo con Goya en Zaragoza'**, una iniciativa que este año reúne a **20 establecimientos** de la capital y la provincia. La acción permitirá disfrutar de un **15% de descuento en alojamiento y desayuno** entre el 17 y el 26 de abril, coincidiendo con una de las semanas de mayor atractivo cultural y turístico del calendario zaragozano.

Como principal novedad, la campaña incorpora por primera vez el **código promocional "GOYA"**, que deberá introducirse al hacer la reserva en la web oficial de zaragozahoteles, y amplía además el plazo de reserva hasta el último día de la promoción, facilitando también las escapadas de última hora.

La propuesta busca convertir a los hoteles en puerta de entrada a la experiencia goyesca, en un contexto en el que Zaragoza volverá a llenarse de actividades inspiradas en el siglo XVIII con mercados, desfiles, talleres y espectáculos visuales.

La campaña se completa con desayunos elaborados con productos de **Alimentos de Aragón** y con ventajas culturales para los visitantes, como promociones en el **Bus Turístico, CaixaForum, Mobility City, Patio de la Infanta, Acuario de Zaragoza y Museo Origami**. Desde Horeca Hoteles subrayan que esta acción refuerza un modelo de hospitalidad ligado a la identidad local, el patrimonio y la gastronomía, y abre el calendario de promociones estratégicas que la asociación desarrollará a lo largo de 2026.

SINDICATOS Y PATRONALES RENUEVAN EL VI ACUERDO LABORAL ESTATAL DE LA HOSTELERÍA

Hostelería de España, CEHAT, FeSMC- UGT y CCOO Servicios han firmado la modificación del VI Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería (ALEH), con el objetivo de adaptar este marco a las nuevas realidades legislativas y sociales.

El acuerdo refuerza la **negociación colectiva estatal** y coincide además con el **30 aniversario del convenio estatal** del sector.

Entre las principales novedades figuran medidas para la protección del colectivo LGTBI en las empresas, actuaciones preventivas ante fenómenos meteorológicos adversos y la incorporación de la audiencia previa antes del despido disciplinario.

HOSTELERÍA DE ESPAÑA Y SEGITTUR ACERCAN LA DIGITALIZACIÓN AL CANAL HORECA

Hostelería de España y SEGITTUR han puesto en marcha una iniciativa conjunta para impulsar la digitalización del canal HORECA turístico, con especial atención a las **micro y pequeñas empresas** del sector. El proyecto busca identificar barreras, necesidades y niveles de madurez digital desde una perspectiva práctica y conectada con la realidad de los negocios.

La iniciativa combinará análisis, entrevistas, dinámicas de grupo y observación directa en establecimientos para elaborar recomendaciones útiles y materiales aplicables a la gestión diaria. Con ello, Hostelería de España refuerza su apuesta por una digitalización más realista, útil y alineada con las necesidades del tejido hostelero.

LOS PREMIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO SE CELEBRARÁN EL 21 DE ABRIL EN EL TEATRO OLIMPIA



Foto de archivo de la anterior gala de los Premios de Hostelería y Turismo de Aragón.

El Teatro Olimpia acogerá el próximo **21 de abril** una nueva edición de los **Premios de Hostelería y Turismo**, enmarcados en el Plan de Sostenibilidad Social del Turismo en Aragón. La cita reconocerá el talento, la dedicación y la excelencia de los profesionales del sector, así como las buenas prácticas desarrolladas por distintas empresas dentro de este plan, en una convocatoria que se perfila como uno de los momentos más destacados del mes para la hostelería y el turismo oscenses.

La digitalización y la formación ganan peso en la hoja de ruta del sector

La aplicación de nuevas herramientas tecnológicas y la formación se consolidan como dos de las líneas de trabajo destacadas para los próximos meses. En este contexto, se avanza en un proyecto de **aplicación móvil y digitalización** orientado a modernizar procesos internos y mejorar la experiencia del usuario.

Mientras que la vertiente formativa seguirá reforzándose con talleres vinculados a la gastronomía de Huesca y nuevos cursos centrados en la gestión hotelera, dos ámbitos clave para impulsar la profesionalización, la sostenibilidad y la rentabilidad de las empresas del sector.

Marta, un nuevo chatbot al servicio del sector

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca avanza este mes en uno de sus proyectos más significativos en materia de innovación: el desarrollo de Marta, un chatbot concebido como herramienta de consulta y apoyo para profesionales y usuarios. Su nombre rinde homenaje a Santa Marta, patrona de la hostelería, y refuerza la vocación de servicio con la que nace esta iniciativa, pensada para resolver dudas, ofrecer información actualizada y facilitar la relación entre empresas, trabajadores y clientes. Con este nuevo asistente, la asociación da un paso más en su apuesta por acercar nuevas herramientas al sector y mejorar la conexión con profesionales y usuarios.

Tres restaurantes turolenses, reconocidos por la Guía Michelin 2026

La provincia de Teruel suma tres nuevos reconocimientos en la Guía Michelin 2026 con la distinción a **Yain y Método**, en la capital, y **El Visco**, en Fuentespalda.

La entrega tuvo lugar en **CaixaForum Zaragoza**, un acto impulsado por **CaixaBank** en el que se distinguió a 30 restaurantes de la territorial Ebro, que engloba Aragón, La Rioja y Navarra.

El evento reunió a más de 150 representantes del sector, entre restauradores y miembros de asociaciones profesionales, y contó además con la participación de Ferran Adrià, presidente de

elBullifoundation, que compartió su visión sobre los factores clave para el éxito en la restauración actual, con especial atención a la formación, la gestión y la innovación.

Junto a estos tres establecimientos turolenses, en Aragón también fueron reconocidos restaurantes de Zaragoza y Huesca. La obtención de estas distinciones pone en valor el nivel de los establecimientos y profesionales del territorio y contribuye a reforzar su posicionamiento como destino gastronómico.



Representantes de los restaurantes reconocidos, durante la entrega de placas Michelin 2026 en CaixaForum Zaragoza.

El impulso al ecoturismo refuerza el posicionamiento de la Sierra de Albarracín como destino sostenible

La **Sierra de Albarracín** sigue afianzándose como destino de referencia en turismo de naturaleza gracias a iniciativas que combinan conservación, innovación y desarrollo local. En esta línea, la reciente convocatoria de ayudas de **Rewilding Spain** ha respaldado nuevas propuestas capaces de diversificar la oferta turística y generar valor en el territorio.

Entre los proyectos apoyados figura **Bronchales Experience**, que ha incorporado rutas guiadas en bicicleta eléctrica por los **Montes Universales**, ampliando las actividades disponibles y acercándolas a un público más amplio. Desde la **Asociación de**

Empresarios Turísticos de la Sierra de Albarracín destacan además el impulso de productos como el cicloturismo, el senderismo interpretativo, la observación de naturaleza o el astroturismo vinculado a la certificación **Starlight**, dentro de un modelo basado en la calidad, la sostenibilidad y el respeto al entorno.



LA ASOCIACIÓN TERUEL EMPRESARIOS TURÍSTICOS FIRMA UN CONVENIO DE COLABORACIÓN CON EL TERNASCO DE ARAGÓN.

La **Asociación Teruel Empresarios Turísticos** ha firmado un convenio de colaboración con el Consejo Regulador Ternasco de Aragón, coincidiendo con la presentación del **Mes del Ternasco de Aragón** el pasado 2 de marzo en Teruel.

A través de este acuerdo, la asociación apoyará las distintas iniciativas que el Consejo Regulador desarrollará este año en Aragón, en las que también podrán participar establecimientos hosteleros de la provincia.

El convenio busca seguir poniendo en valor el **Ternasco de Aragón** e impulsar su presencia en las cartas de los restaurantes, tanto en propuestas tradicionales como más innovadoras. Además, la Asociación respaldará acciones como el Concurso de Paquitos o las Jornadas de la Casquería, mientras que el Consejo Regulador desarrollará actividades formativas en la provincia a través de la **Academia del Ternasco**.



Elena Marco Presidenta TET y Patricio Pérez, director gerente del CR Ternasco de Aragón.

frutanesa

**LAS ENSALADAS DE
SIEMPRE**



**COMO NUNCA LAS
HAS PROBEADO**

www.frutanesa.com



HABITACIÓN CON VISTAS

TORRES DEL MARQUÉS

Silencio, paisaje y lujo discreto en el Matarraña



Vivimos sumergidos en la tiranía de la inmediatez, devorados por el estrés que nos obliga a correr. Tenemos el pulso acelerado por una agenda que nunca descansa y mucho ruido mental que nos ha hecho olvidar el sonido del silencio. Pero existe un antídoto: lugares donde el tiempo no se cuenta en minutos, sino en la tranquilidad del entorno.

Te proponemos un pacto de silencio con el mundo moderno: cambiar la pantalla por el horizonte y el estrés por la calma radical en la comarca del Matarraña, conocida como la “Toscana española”.

En este entorno entre viñedos, olivos y almendros se encuentra el **Hotel Torre del Marqués**, una masía histórica del **siglo XVIII** que redefine el concepto de hospitalidad al unir alta gastronomía, el respeto por el medioambiente y una arquitectura que ha sabido conservar el peso de su origen sin renunciar a una estética contemporánea, sobria y luminosa.



En su interior encuentras 18 exclusivas habitaciones. Las opciones van desde elegantes estancias dobles y suites con salón independiente, hasta su opción más exclusiva: la **Villa Natalia**, una residencia privada situada a escasos minutos de la masía principal con jardín, solárium y piscina propia.

La experiencia se completa con una propuesta gastronómica, en La Atalaya del Tastavins, la cocina trabaja con productos ecológicos de temporada y pequeños productores locales, combinando tradición e innovación. A ello se suman rincones experiencias culinarias al aire libre, picnis para rutas y un Pool Bar.



El bienestar encuentra aquí su espacio en un completo wellness con aguas termales, sauna, baño turco, masajes y piscina exterior climatizada. A ello se suman experiencias como catas de vino, paseos a caballo y rutas de senderismo que prolongan la calma más allá del hotel.

Torre del Marqués es una pausa necesaria en el camino: un lugar de lujo discreto, conciencia ecológica y una mirada contemporánea que respeta la esencia del lugar.



LA DE SIEMPRE
LA DEL BARRIO

DESDE 1860

Del Rosario
LOTERÍA DESDE 1860

LOTERÍA
DESDE 1860

Del Rosario
LOTERÍA
DESDE 1860

100%
MAYOR
GANANCIAS

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

De residuo a oportunidad: así mejora el sector con tecnología

En un hotel, restaurante o cafetería, **el tiempo y el espacio valen oro.** Y, sin embargo, la gestión de residuos sigue siendo una de esas tareas que consume demasiado de ambos. La buena noticia es que, igual que la digitalización ha transformado la atención al cliente o la gestión de reservas, también se ha convertido en una aliada silenciosa para hacer este proceso más ágil, limpio y rentable.

A
L
I
A
D
O
D
I
G
I
T
A
L

Hoy existen soluciones capaces de transformar el clásico “sacar la basura” en una gestión mucho más inteligente, automatizada y con menos quebraderos de cabeza. Desde sistemas que permiten tratar los residuos orgánicos en el propio punto de generación hasta aplicaciones que ayudan a dar salida a excedentes alimentarios o canalizarlos con fines sociales, la tecnología aporta algo fundamental para cualquier negocio hostelero: **más control, más eficiencia y una operativa más ordenada.**

Los restos orgánicos, por ejemplo, ya pueden tratarse de forma inmediata en cocina, reduciendo almacenajes innecesarios, malos olores y parte de la dependencia de recogidas externas. Esto se traduce en más higiene, más agilidad en el día a día y un mejor aprovechamiento del espacio, algo especialmente valioso en negocios donde cada metro cuenta. A ello se suman herramientas que permiten identificar qué se desperdicia, en qué cantidad y en qué momento, ofreciendo datos muy útiles para ajustar compras, afinar producciones y reducir mermas sin complicar el trabajo del equipo.

También los excedentes de comida que no han llegado a servirse pueden tener una segunda vida. Ya sea mediante su venta a precio reducido o a través de donaciones trazables, la gestión digital permite darles salida con mayor eficacia, organización y sentido de responsabilidad social.

En paralelo, la gestión de envases, vidrio o aceites usados también se está simplificando. Existen plataformas que permiten registrar recogidas, optimizar rutas, automatizar avisos y reducir al mínimo el papeleo. Incluso es posible centralizar toda esta información en un único panel, con datos claros sobre costes, operativa, impacto ambiental y cumplimiento normativo.

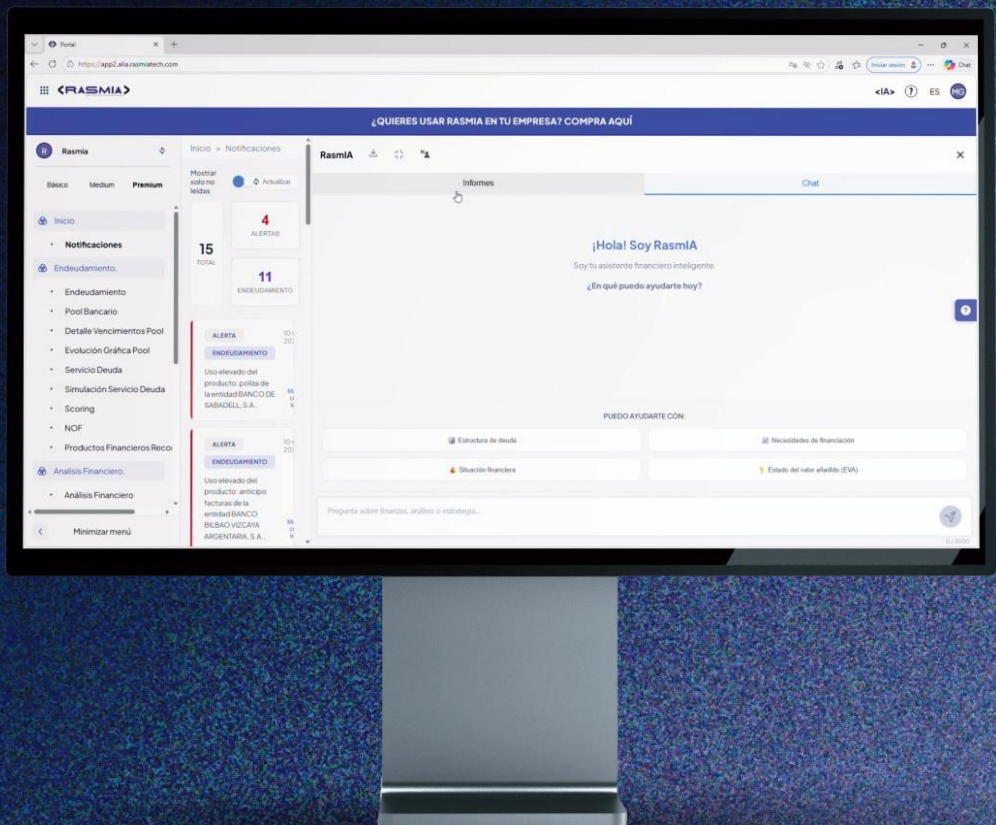
Digitalizar la gestión de residuos no solo mejora procesos internos. **También dice mucho de un negocio, de su equipo y de su manera de entender la hostelería.** Porque los grandes cambios no siempre están en lo que el cliente ve a simple vista, sino en todo aquello que permite trabajar mejor, con más orden, más conciencia y una visión más responsable del día a día.



Real Magic®



LA IA QUE TE PERMITE TENER LA DIRECCIÓN FINANCIERA DE UNA GRAN EMPRESA



Interpreta tu estructura de deuda, anticipa riesgos y te guía en decisiones estratégicas de tu compañía.

 @rasmia.tech
 rasmiatech.com