

HO CRE CA

EDICIÓN VERANO

MAGAZINE

HOTELES

RESTAURANTES

CAFETERÍAS



COME | BEBE | DISFRUTA | DESCANSA

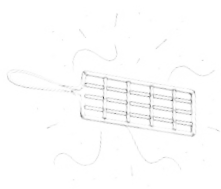


Real Magic®

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

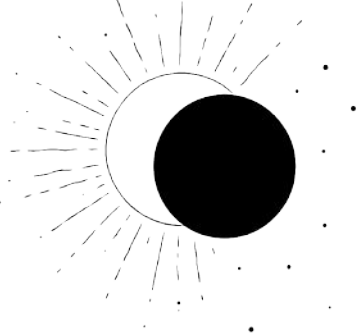
Septiembre 2026 - nº06

© 2026 HORECA
MAGAZINE 06.

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

Revista HORECA vuelve tras el verano con un número marcado por las fiestas, el turismo, el territorio y la gastronomía. El eclipse, la Vaquilla del Ángel y San Lorenzo muestran cómo Aragón se activa ante las grandes citas, mientras nuevas incorporaciones e historias del sector abren una nueva temporada con identidad y nuevos retos.



10 NOMBRES PROPIOS
Hoteles, seguridad, nuevos patrocinadores y gastronomía marcan la actualidad del sector.

17 LATIDOS DEL TERRITORIO
Alquézar, las pasarelas del río Vero y los vinos del Somontano te ofrecen una escapada.

22 EL TERMÓMETRO
El eclipse impulsa el turismo y la ocupación hotelera.

24 DETRÁS DE LA BARRA
Diez años del Méli del Tubo: su historia para hablar de barra, familia y recuerdos.

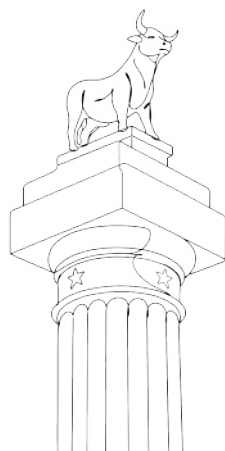
31 NUEVOS SOCIOS
Nuevas incorporaciones se suman a HORECA y refuerzan una red de colaboración que sigue creciendo en torno al sector.

32 ENTRE COPAS Y TAZAS
La sobremesa se alarga entre café, licores y quemadillo

35 ASOCIACIONES PROVINCIALES
Actualidad de las tres provincias.

44 HABITACIÓN CON VISTAS
Hotel Monasterio de Piedra: dormir entre historia, naturaleza y silencio.

49 EL ALIADO DIGITAL
La IA abre una nueva puerta de entrada para hoteles y restaurantes: ser visibles ya no basta.



CUANDO ARAGON ESTÁ DE FIESTA, EL TERRITORIO SE MUEVE

Julio y agosto transforman Aragón. Durante unos días, pueblos y ciudades recuperan vecinos que viven fuera, reciben visitantes y concentran una actividad extraordinaria en calles y plazas. Las fiestas patronales son celebración, identidad y tradición, pero también generan movimiento económico: llenan barras y comedores, amplían horarios, elevan la demanda de alojamiento y multiplican el trabajo de proveedores y servicios.

LA FIESTA ATRAE

Peñas, familias, visitantes y turistas generan desplazamientos que en algunos municipios multiplican temporalmente la población.

LA HOSTELERÍA RESPONDE

Desayunos, almuerzos, vermouths, comidas de cuadrilla, cenas y ocio nocturno convierten esos días en algunos de los servicios más intensos del año.

EL IMPACTO SALE DE LA PLAZA

Hoteles, hostales, casas rurales, distribuidores, comercio y municipios cercanos reciben también parte de ese movimiento.



ZARAGOZA PROVINCIA

El verano hace
volver a los pueblos

Durante el verano, las fiestas patronales vuelven a reunir en muchos municipios zaragozanos a quienes mantienen allí sus raíces aunque vivan fuera durante buena parte del año. Las cuadrillas se reencuentran, las familias regresan y pueblos acostumbrados a un ritmo más tranquilo recuperan durante unos días una intensa vida en calles y plazas.

Para la hostelería local, ese regreso tiene un valor especial. El bar vuelve a convertirse en punto de encuentro, las comidas reúnen a varias generaciones y establecimientos que durante el resto del año trabajan principalmente con público local reciben nuevos clientes. La fiesta no solo atrae visitantes: reactiva vínculos con el municipio.

El reto aparece después. Conseguir que quien vuelve por las fiestas encuentre también motivos para regresar por su gastronomía, su patrimonio o simplemente por el placer de volver a sentarse en aquella mesa.





HUESCA PROVINCIA

Un verano que suma
fiesta y destino

En Huesca, las fiestas de verano coinciden con uno de los momentos de mayor movimiento turístico del año. A quienes regresan a sus pueblos se suman viajeros que ya recorren el Pirineo, el Somontano y otros destinos de la provincia, haciendo que celebración y turismo compartan durante semanas carreteras, alojamientos y mesas.

San Lorenzo es su expresión más visible, pero el fenómeno se extiende por el territorio. Fiestas patronales, festivales y celebraciones locales se incorporan a una oferta estival en la que naturaleza, patrimonio y gastronomía ya son razones para viajar.

Para la hostelería, esa coincidencia amplía la oportunidad: el visitante puede llegar por el paisaje y encontrarse con una fiesta, o viajar por la fiesta y descubrir un territorio al que querer regresar.

TERUEL PROVINCIA



Cuando la fiesta
multiplica el territorio

En una provincia marcada por la dispersión territorial, el verano tiene la capacidad de cambiar durante unos días la escala de muchos municipios. Las fiestas hacen regresar a vecinos, reúnen generaciones y atraen a visitantes que multiplican la actividad habitual de localidades pequeñas y de sus cabeceras.

La Vaquilla del Ángel representa la cara más multitudinaria del fenómeno, pero el calendario festivo se extiende durante julio y agosto por toda la provincia. Para bares, restaurantes y alojamientos, esos días suponen jornadas de enorme intensidad y, en algunos casos, una parte especialmente importante de la temporada.

Pero también funcionan como escaparate. Quien llega para celebrar encuentra una provincia con patrimonio, producto, paisaje y hospitalidad. La fiesta puede ser la primera razón para venir; el territorio tiene que conseguir convertirse en la segunda.



LA DE SIEMPRE
LA DEL BARRIO

DESDE 1860

Del Rosario

LOTERIA DESDE 1860

000
RIA
DESDE 1860

Del Rosario
LOTERIA DESDE 1860



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

NOMBRES PROPIOS

Los hoteles refuerzan su papel como embajadores de Zaragoza

Horeca Hoteles Zaragoza y Zaragoza Turismo celebraron el pasado **23 de junio** una jornada formativa dirigida a **recepcionistas, personal de atención al cliente y profesionales de los establecimientos hoteleros asociados.**

El encuentro, celebrado en el **Hotel Catalonia El Pilar**, contó con la participación de **José Francisco García, gerente de Zaragoza Turismo, y Antonio Presencio, presidente de Horeca Hoteles Zaragoza,** quienes dieron la bienvenida a los asistentes.





Durante la sesión, los profesionales pudieron conocer con mayor profundidad los **principales recursos turísticos, servicios, experiencias y atractivos que ofrece la ciudad**. El objetivo fue facilitarles información práctica y actualizada para **reforzar su papel como prescriptores del destino** y ofrecer recomendaciones adaptadas a los intereses de cada visitante.

La jornada se completó con **una visita guiada a la Parroquieta de La Seo y el Convento del Santo Sepulcro de las Canonessas**.



Con iniciativas como esta, Horeca Hoteles y Zaragoza Turismo ponen en valor la **importancia del personal hotelero dentro de la experiencia del viajero**. La recepción es, en muchas ocasiones, el primer lugar al que acude el huésped para descubrir qué visitar, dónde comer o cómo aprovechar su estancia. **Conocer mejor la ciudad permite recomendarla mejor y convertir a cada profesional en un auténtico embajador de Zaragoza**.



José Francisco García, gerente de Zaragoza Turismo, y Antonio Presencio, presidente de la Asociación de Hoteles de Zaragoza —Horeca Hoteles—, durante la jornada celebrada en el Hotel Catalonia El Pilar.



Representantes de la Policía Nacional y de Horeca Hoteles Zaragoza durante la jornada "Café con Policía Nacional", dedicada a la seguridad en los establecimientos hoteleros.

Horeca Hoteles y Policía Nacional refuerzan la seguridad en los establecimientos

Horeca Hoteles Zaragoza celebró el pasado **16 de julio** un nuevo encuentro de "**Café con Policía Nacional**", dedicado a la seguridad en los establecimientos hoteleros. La sesión contó con representantes de las áreas de **Participación Ciudadana, Información y de la Comisaría Centro de la Policía Nacional**.

Durante la jornada se abordaron algunas de las incidencias más habituales en hoteles, cafeterías y zonas turísticas, como **hurto**s, **sustracción de equipajes** y **efectos personales**, **robos de bicicletas**, **estafas telefónicas**, **daños materiales** o **conflictos** derivados del consumo excesivo de alcohol.

Uno de los principales mensajes fue la importancia de la **prevención** y la **comunicación temprana**. Ante cualquier comportamiento o situación sospechosa se recomienda contactar

con la Policía y, en casos urgentes o ante hechos que estén ocurriendo en ese momento, llamar directamente al **091**. Los agentes recordaron también el papel de la **recepción como primer filtro de acceso**, siempre actuando con prudencia y sin enfrentarse a personas conflictivas, así como la utilidad de las **cámaras de videovigilancia** para facilitar la identificación de los responsables y agilizar una posible investigación.

El encuentro reforzó la importancia de mantener una **coordinación constante** entre los hoteles, Horeca Hoteles Zaragoza, la Policía Nacional y la Policía Local para proteger a trabajadores y clientes y seguir proyectando Zaragoza como un **destino seguro y de confianza**.





El verano sabe a arroz en El Candelas

Las Jornadas del Arroz de El Candelas vuelven un verano más convertidas ya en una de las citas gastronómicas habituales del restaurante zaragozano. Una propuesta que se celebra desde 2014 y que combina cocina tradicional, producto y diferentes formas de interpretar el arroz.

El menú comienza con **chupito de salmorejo**, Rita Hayworth de trucha ahumada del Pirineo y gildas, seguido de ensalada de tomate con bonito escabechado en casa. Como entrante, cada mesa puede elegir entre lomo ibérico, chipirones a la andaluza o los tradicionales sesos.

El arroz centra la propuesta con cuatro opciones: zamburiñas y gambones; callos de Teresa; carpaccio de picaña con parmesano; y magret de pato con peras al vino tinto. El menú se completa con sorbete Cosmopolitan o coulant de pistacho con helado y una selección de vinos de Bodegas Laus.

Las jornadas continúan durante septiembre, tras el paréntesis vacacional de agosto, con un precio de 45 euros por persona, IVA incluido, manteniendo una fórmula que lleva más de una década reivindicando las posibilidades del arroz desde la cocina de El Candelas.



bonÀrea se incorpora al Club Horeca como nuevo partner estratégico

Horeca Restaurantes Zaragoza y provincia incorpora a **bonÀrea** como nuevo partner del **Club Horeca**, reforzando así la conexión entre los profesionales de la hostelería zaragozana y una compañía agroalimentaria con una amplia oferta orientada al canal profesional.

A través de **bonÀrea Foodservice**, la empresa pone a disposición de bares, restaurantes y establecimientos de restauración **más de 50.000 artículos**, con especial presencia de **carnes, elaborados y productos frescos**. Esta colaboración permitirá a los asociados acceder a una oferta adaptada a las necesidades reales del sector, con precios competitivos, trazabilidad del producto y una gestión de pedidos más ágil a través de su aplicación y de su red de centros **Cash&Carry**.

El acuerdo se enmarca en el **Club HORECA**, la red de colaboración impulsada por HORECA Zaragoza para acercar a sus asociados empresas proveedoras capaces de aportar productos, servicios y soluciones útiles para su actividad diaria.

Con la incorporación de **bonÀrea**, el Club amplía su ecosistema de colaboradores estratégicos y refuerza su papel como punto de encuentro entre la hostelería y compañías con capacidad real de servicio.

bonÀrea



+ 50.000 artículos



carnes,
elaborados y
productos frescos



gestión ágil



trazabilidad y
eficiencia

La presencia de **bonÀrea** en Aragón tiene además un peso destacado a través del **Centro Alimentario de Épila**, un proyecto estratégico para consolidar su modelo de integración vertical en la Comunidad. La compañía desarrolla actividad vinculada a la producción, distribución, venta directa, food service, restauración, energía y servicios agroalimentarios, con implantación también en distintos puntos del territorio aragonés.



Representantes de Horeca Restaurantes Zaragoza y bonÀrea durante el encuentro celebrado con motivo de la incorporación de la compañía al Club Horeca.



*Una alianza
pensada para
conectar producto,
servicio profesional
y territorio.*

Para **HORECA Restaurantes Zaragoza**, esta incorporación supone sumar al Club una empresa con conocimiento del producto, capacidad logística y una propuesta especialmente vinculada al día a día de los negocios hosteleros.

Una alianza que refuerza el objetivo de seguir generando colaboraciones útiles para mejorar la competitividad de bares y restaurantes de Zaragoza y provincia.



El mudéjar de Teruel entre dos luces
5 sentidos para descubrir un legado único

VISITA GUIADA OPCIÓN 1
ENTRE LADRILLOS Y SECRETOS



19
JUNIO

30
JULIO

10
SEPT.

23
OCT.

FECHAS

Hora: 19:30 horas
Punto de encuentro:
Plaza de la Catedral
Acceso a:
Torre y techumbre de la Catedral
Torre del Salvador

VISITA GUIADA OPCIÓN 2
LA PERFECTA IMPERFECCIÓN

FECHAS

26 JUNIO

20 AGOSTO

30 OCTUBRE



Hora: 19:30 horas
Punto de encuentro:
Torre de San Pedro
Acceso a:
Ándito y claustro de la Iglesia de San Pedro
Torre de San Martín

35€
por persona
y visita

INCLUYE:

- Entrada a 2 monumentos incluidos en cada visita.
- Experiencia sensorial entre Ecos del Mudéjar.
- Degustación gastronómica "Tres Culturas".



40
Aniversario Declaración
Patrimonio de la Humanidad
MUDEJAR DE TERUEL



Teruel
Ciudad entre las montañas

Teruel
ALBARRACÍN

**DIOCESIS DE
TERUEL Y
ALBARRACÍN**

FUNDACIÓN ALARCON

**Instituto de
Estudios Teruelenses**
Departamento de Teruel

**GOBIERNO
DE ARAGON**

Coordina: Conexión Imaginativa • info@conexionimaginativa.com • 978 61 20 52

Alquézar, el río Vero y las bodegas del Somontano

forman una escapada perfecta para prolongar el verano
entre naturaleza, patrimonio y buenas sobremesas.

Septiembre todavía guarda días largos y temperaturas que permiten seguir disfrutando de planes al aire libre.

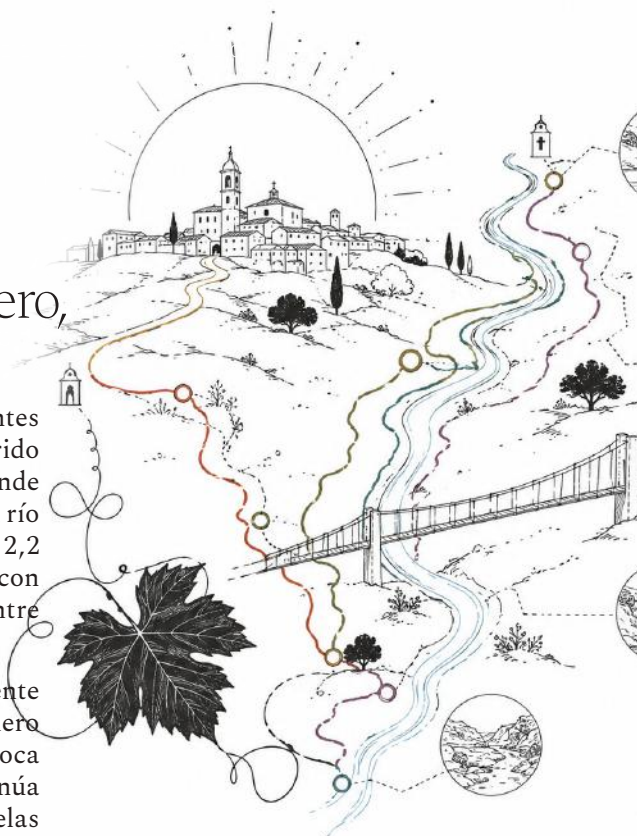
El Somontano es una buena opción para aprovecharlos: caminar junto al río Vero, recorrer Alquézar y reservar la tarde para conocer mejor los vinos y la gastronomía de la comarca.

Las pasarelas del Vero, primera parada

La ruta puede comenzar pronto, antes de las horas de más calor. El recorrido parte del propio Alquézar y desciende hacia el último tramo del cañón del río Vero. Existe una opción corta, de 2,2 kilómetros, y otra larga, de 3,1, con una duración aproximada de entre hora y media y dos horas.

No es una excursión especialmente larga, pero sí diferente. El sendero desciende entre paredes de roca hasta acercarse al cauce y continúa por varios tramos de pasarelas hasta la antigua presa y la central hidroeléctrica. En algunos puntos, el recorrido se abre hacia miradores desde los que se contempla el cañón y la silueta de Alquézar desde otra perspectiva.

Madrugar tiene premio: menos calor y un recorrido más agradable. Es recomendable adquirir previamente la entrada y comprobar los horarios y condiciones de acceso antes de iniciar la ruta.



*Naturaleza por la mañana,
patrimonio y mesa al mediodía, y
vino al final del día.*



Alquézar, paseo y comida sin prisa

Alquézar se descubre caminando por sus calles empedradas, pasos cubiertos y pequeñas plazas, en un casco urbano que conserva buena parte de su trazado medieval. En la zona más alta se encuentra la Colegiata de Santa María la Mayor, levantada sobre la antigua fortaleza y con vistas al cañón del Vero.

Hay mucho que ver sin necesidad de seguir un itinerario estricto. La antigua plaza Mayor, los miradores que aparecen entre las calles o la

propia Colegiata justifican por sí solos el paseo. También merece la pena detenerse de vez en cuando y mirar hacia la sierra, el barranco o los tejados de la villa.

Después de la caminata llega uno de los mejores momentos del día: sentarse a comer y disfrutar. Alquézar y su entorno están muy vinculados al producto de la comarca, con verduras de la huerta, carnes, quesos, aceite y vinos del Somontano.

Vino para cerrar la jornada

Por la tarde, la ruta puede continuar hacia Barbastro y conocer la parte más vinícola del Somontano. Septiembre coincide además con la época de vendimia, un momento especialmente interesante para acercarse a las bodegas y comprender mejor el trabajo que hay detrás de cada botella.



En el conjunto de San Julián de Barbastro se encuentra el Espacio del Vino, una primera aproximación a la Denominación de Origen Somontano a través de contenidos audiovisuales y una experiencia relacionada con los aromas. Desde allí resulta fácil continuar hacia alguna de las bodegas de la Ruta del Vino Somontano, muchas de ellas situadas a pocos kilómetros de la ciudad.

Una visita a una bodega, una cata concertada o una cena en Barbastro pueden convertirse en el cierre perfecto para completar el día.

En una sola jornada se puede pasar del cañón del Vero y las calles de Alquézar a los viñedos y bodegas que rodean Barbastro. Entre medias, la cocina y los productos de la zona tienen también su sitio, como corresponde a una comarca en la que paisaje, vino y gastronomía van de la mano.



Recikla

adislař



Forma parte de nuestra red de reciclaje y
convierte tu aceite usado en una solución
para el medioambiente.

¡SÚMATE AL CAMBIO!

El eclipse puso a prueba el potencial turístico de Aragón

Durante unas horas, Aragón estuvo en el centro de todas las miradas. El eclipse total de Sol del 12 de agosto convirtió un fenómeno astronómico excepcional en uno de los grandes acontecimientos turísticos del verano: hoteles con ocupaciones muy elevadas, alojamientos rurales prácticamente completos, restaurantes con fuerte demanda y miles de visitantes desplazándose por el territorio.

Más allá de terrazas llenas y habitaciones ocupadas, el fenómeno dejó una pregunta especialmente interesante para el sector: **¿qué ocurre cuando Aragón consigue generar una razón extraordinaria para viajar hasta aquí?**

Los datos permiten medir su dimensión. En Zaragoza capital, Horeca Hoteles anticipaba para el 12 de agosto una ocupación del **93,78%**, frente al 69,94% previsto solo dos días antes. Quince de los 23 establecimientos consultados esperaban alcanzar el lleno, mientras que en el conjunto de la provincia la previsión llegaba al **86,51%**.

El efecto se extendía también al medio rural, donde las previsiones de ocupación se situaban entre el **98% y el 99% en Aragón**, con especial incidencia en Zaragoza y Teruel. En esta última provincia, los alojamientos rondaban el **85%** en los días centrales y la restauración registró una fuerte presión de demanda. Algunas reservas se habían realizado incluso dos años antes y numerosas estancias superaban



El termómetro



93,78 %

Ocupación prevista en Zaragoza capital el 12 de agosto.



98—99 %

Ocupación del turismo rural en Aragón en torno al eclipse.



56,65 %

Visitante internacional previsto en Zaragoza capital durante los días centrales.



3.000 personas

Asistentes en Walqa, Huesca, para seguir el eclipse.

Evolución de la previsión de ocupación



La repercusión alcanzó también Huesca. Aunque la franja de totalidad favorecía especialmente a Zaragoza y Teruel, solo el Parque Tecnológico Walqa reunió a unas **3.000 personas** para seguir el fenómeno y las actividades organizadas por el Planetario de Aragón.

El dato quizá más interesante está, sin embargo, en **quién vino**. En Zaragoza capital, los visitantes internacionales representaban el **56,65 %** del perfil previsto durante los días centrales, frente al 43,35 % nacional. Estados Unidos, Francia, Reino Unido, Japón, Alemania, Italia, Corea del Sur o Países Bajos figuraban entre las procedencias comunicadas. También el turismo rural detectó una presencia extranjera poco habitual, con viajeros que aprovecharon el eclipse para recorrer durante varios días diferentes puntos de Teruel, Zaragoza y Huesca.

Ahí está posiblemente la gran lectura para la hostelería. El eclipse no puede repetirse cada verano, pero sí la lógica que lo hizo funcionar: **una razón clara para viajar, promoción exterior, experiencias vinculadas al territorio y capacidad para transformar una visita puntual en una estancia que genere actividad en hoteles, restaurantes, comercios y pequeños municipios.**

El verdadero termómetro empieza ahora. El reto no consiste solo en celebrar unos días de ocupaciones extraordinarias, sino en aprovechar la visibilidad conseguida para fortalecer un destino capaz de atraer visitantes, prolongar las estancias y generar impacto en todo el territorio. Durante unas horas, el cielo puso a Aragón en el mapa. **El desafío es conseguir que siga ahí cuando ya ha vuelto la luz.**

DETRÁS DE LA BARRA

ÁNGEL DÍEZ
MÉLI DEL TUBO

"Hace diez años decidimos hacer más Méli. Fue una decisión exigente, pero muy bonita."



Veinte años después de abrir Méli-Mélo en la calle Mayor y diez después de llevar su forma de entender la tapa hasta El Tubo, la historia de Méli sigue siendo, ante todo, una historia de familia.

Raquel, Silvia y Ángel han crecido junto al proyecto, con Leciñena como una de sus raíces y con una filosofía que ya estaba en el propio nombre: méli-mélo, mezcla, variedad, cosas diferentes que terminan encajando. Lo que empezó como una pequeña aventura gastronómica es hoy una marca reconocible en Zaragoza. Con Ángel Díez repasamos los diez años de El Méli del Tubo, mirando atrás, pero sobre todo descubriendo todo lo que ha tenido que pasar detrás de la barra para llegar hasta aquí.

Cuando decidisteis llevar el espíritu de Méli-Mélo hasta El Tubo, ¿qué queríais conservar del proyecto original y qué tenía que ser diferente en esta nueva etapa?

La idea era que los dos locales se complementaran.

Aproximadamente un 60 % de las tapas se comparten, pero queríamos que cada uno tuviera también su personalidad.

Calle Mayor mantiene esa parte más de restaurante y en El Tubo apostamos por una tapería: igual de seria en producto y servicio, pero más desenfadada.

Al principio costó un poco que la gente entendiera el concepto. Por la estética más minimalista, algunos entraban sin saber muy bien si aquello era una cafetería, un pub o un local de tapas. Con el tiempo se entendió perfectamente: Calle Mayor es restaurante y El Méli del Tubo, tapería.

Este verano habéis cumplido diez años desde que abristeis El Méli del Tubo. Si volvéis mentalmente a aquellos primeros días, ¿qué recordáis y qué os hizo pensar que este era el lugar adecuado?

Habíamos mirado otros locales, pero había algo pendiente con El Tubo. Curiosamente, cuando Raquel abrió Méli-Mélo en la calle Mayor años antes, ya había valorado un local en esta zona. Finalmente eligió Calle Mayor porque aquel otro espacio no tenía cocina, pero quizá quedó ahí esa pequeña ilusión.

Cuando apareció esta oportunidad, nos apeteecía mucho estar en El Tubo y presentar nuestras tapas aquí, junto a establecimientos emblemáticos que llevan muchos años formando parte de la historia gastronómica de Zaragoza.

El Tubo tiene esa mezcla que nos interesaba: público local y también visitantes que quieren descubrir la ciudad y su gastronomía. Nos hacía ilusión que nuestras tapas formaran parte de ese entorno.



El Tubo también ha evolucionado desde que llegasteis. Desde vuestra posición privilegiada detrás de la barra, ¿qué es lo que más ha cambiado y qué os alegra que siga exactamente igual?

Lo que me alegra que siga igual es la relación y el buen ambiente que existe entre los establecimientos de la zona, donde todos nos conocemos y hay mucha cercanía en el día a día.

Lo que sí ha cambiado mucho es la forma de tapear. Antes había muchísimo más bullicio de barra, con gente muy apretada y un ambiente más caótico pero muy vivo. Ahora el cliente prefiere sentarse y tener su espacio, y ese tipo de tapeo más intenso ya casi no se ve, aunque tenía algo muy especial.

Abrir en un entorno con tanta historia y competencia obliga a tener personalidad propia. ¿Qué creéis que hace que alguien no diga simplemente “vamos al Tubo”, sino “vamos al Méli”?

Creo que en nuestra casa el boca a boca ha sido clave. Cuando abrimos El Méli del Tubo la tapería gustó y, diez años después, sigue funcionando muy bien.

Es una mezcla de factores: el local, la calidad de las tapas, el trabajo constante y, sobre todo, el servicio, en el que somos muy exigentes. Con el equipo intentamos mantener nuestra forma de trabajar, escuchando y mejorando juntos. Todo ello, junto con la relación calidad-precio, ha hecho que Méli sea un nombre reconocido en Zaragoza.



En la historia de El Méli aparecen tapas que muchos clientes todavía recuerdan. Cuando repasáis estos años, ¿hay alguna creación que os transporte inmediatamente a una etapa o a un momento concreto de vuestra historia?

Muchas. Nuestra filosofía ha sido mantener aquellas tapas con las que hemos visto una conexión especial con el cliente, por eso algunas llevan desde el inicio y siguen vendiéndose.

Los concursos de tapas nos han dejado grandes recuerdos. Especialmente el “Cave Ovum”, Mejor Tapa de Aragón en 2014, con el que fuimos al concurso nacional de Valladolid. Recuerdo a Silvia, Raquel y a la familia trabajando hasta horas increíbles para que a la mañana siguiente estuvieran listas cientos de tapas. Esas son imágenes que se te quedan.

También hay tapas muy representativas como el “Chupa-chups de Ternasco de Aragón” o la “Tostada de Leciñena”, que tiene además una parte muy nuestra porque Leciñena es el pueblo de Silvia y Raquel y está muy ligado a nuestra familia.

Y seguimos incorporando propuestas nuevas: si una tapa funciona en una acción concreta y encaja en el servicio, intentamos que se quede. La carta ha crecido así, manteniendo nuestra historia pero sin dejar de innovar.



En estos años habéis visto pasar a miles de personas. ¿Cómo era el cliente que llegaba al Méli en 2016 y cómo es el que entra hoy?

Creo que hemos mantenido bastante nuestra línea, aunque hay un cambio que me gusta especialmente. En 2016 echaba en falta a la gente joven, que quizá aún no nos conocía, y ahora me encanta ver mesas de chicos de veinte o veintiún años compartiendo tapas y pidiendo vino, cava o champán.

Méli no es un sitio pretencioso: puedes venir, probar un par de tapas y volver otro día, y El Tubo permite justo eso, ir probando locales. El turista elige dónde entrar y el zaragozano dónde volver, y estar en El Tubo, rodeados de establecimientos que también hacen bien las cosas, ayuda a que el cliente tenga motivos para regresar.



Sacar adelante un negocio hostelero exige muchos servicios, fines de semana, fiestas y muchísimas horas de trabajo. ¿Cuál diríais que ha sido la decisión más importante para llegar hasta aquí?

Probablemente, abrir El Méli del Tubo. Podríamos habernos quedado en Calle Mayor con una estructura más pequeña y tranquila, pero decidimos crecer y “hacer más Méli”. Ha supuesto más trabajo y responsabilidad, pero también nos ha hecho evolucionar. Y nada habría sido posible sin nuestros equipos y el apoyo de nuestras familias, muy vinculadas también a Leciñena.



Si pudierais volver a aquel primer día, justo antes de levantar la persiana, ¿qué les diríais hoy a aquellas personas que estaban a punto de empezar esta aventura?

Les diría que ha sido, es y espero que siga siendo un placer.

Trabajar en familia tiene momentos difíciles, pero siempre hemos sabido resolverlos juntos y sacar adelante los dos establecimientos. Ojalá podamos seguir muchos años más, evolucionando y adaptándonos a lo que venga.

Volvería a hacerlo sin dudar. Estoy muy orgulloso de lo que hemos construido y de toda la gente que ha formado parte de ello.



Con todo lo vivido, ¿qué os sigue haciendo ilusión cuando empieza un servicio?

El comienzo. Entrar y que ya huela a cocina, ver llegar a los compañeros, abrir, poner la música y sentir cómo poco a poco aparece el ambiente. Y luego está esa parte imprevisible de la hostelería: nunca sabes quién va a cruzar la puerta.



Mirando ya hacia delante, ¿hacia dónde camina ahora El Méli?

Ahora toca consolidar lo que tenemos y seguir mejorando por dentro: gestión, nuevas tecnologías, IA y formación del equipo, siempre manteniendo la calidad. Después, ideas siempre hay. No tenemos ningún proyecto concreto, pero no descarto que algún día pueda surgir algo nuevo dentro del universo Méli.

Dentro de diez años quizá volvamos a sentarnos aquí para celebrar los veinte. ¿Qué os gustaría poder decir entonces que, pese a todo lo vivido, nunca cambió en El Méli?

Que entre al local y siga oliendo como huele hoy. Que mantengamos la misma ilusión.

Que sigamos poniendo nuevas tapas en boca de la gente y que continúen viniendo a disfrutar de nuestros locales. Y que yo pueda seguir diciendo que ha sido un placer y un orgullo formar parte de Méli, junto a mis socias, mi familia y nuestros equipos.

Sobre todo, que la gente siga sintiendo eso cuando entra. Porque creo que esas cosas se notan.



DIEZ AÑOS

CINCO

recuerdos

1 UN OLOR

El ternasco asado.

2 UNA TAPA QUE CUENTA SU HISTORIA

La hamburguesa rape y gambas

3 UN GESTO DE UN CLIENTE QUE TODAVÍA RECUERDES

La cara de satisfacción al probar una tapa

4 ESTOS DIEZ AÑOS EN POCAS PALABRAS

El Méli del Tubo

5 UN MOMENTO INOLVIDABLE

El día de la apertura de El Méli del Tubo.



Restaurante · El Tubo

FOGARIZ

Nueva propuesta en pleno corazón de El Tubo que combina tapeo, cocina de producto y parrilla, con especial protagonismo para las carnes a la brasa y platos pensados para compartir.

Bar de copas / Tardeo · Zona Centro

LIBERATTO

Espacio dedicado al **tardeo**, la **música** y **las copas**, con sesiones que recorren los años 80, 90 y la actualidad. Su propuesta se completa con fiestas temáticas, música en vivo y opciones para grupos y eventos privados.



Bar / Cafetería · Barrio de San José

PATIO ROSO

Nuevo bar-cafetería junto al Príncipe Felipe que une las raíces colombianas y francesas de sus fundadoras en una propuesta con personalidad propia. Patio Roso nace como un espacio cercano y familiar, trasladando a Zaragoza un proyecto gastronómico lleno de identidad y sabor.

Restaurante · Zona Centro

SAUCCO

Cocina actual, producto y hospitalidad definen un restaurante pensado para disfrutar sin prisas. Su propuesta combina brasa, pescados, carnes y una cuidada bodega en distintos ambientes adaptados a comidas, encuentros y celebraciones.



Asador · Zona Centro

HAIZEA RESTAURANTE

Asador de raíces vascas e influencia argentina donde la carne, el vino y la brasa marcan el carácter. Su carta apuesta por piezas de distintas procedencias y una cocina que evoluciona con el producto de temporada.

La sobremesa también se sirve

Un café bien hecho, un licor de la tierra o un quemadillo de los de antes. El final de la comida es lo último que recuerda el cliente y pocas veces se aprovecha todo su potencial.

Los postres ya están recogidos. En la mesa, alguien estira la conversación, otro mira el móvil y desde el office llega la pregunta de siempre: «¿Cafés?». Ahí suele terminar el guion. Sin embargo, ese último cuarto de hora puede decidir con qué sabor de boca se marcha el cliente. La entrada quizá se olvide. Lo último que se sirvió, no.

En Aragón, además, la sobremesa tiene una tradición propia. No hace falta inventar un nuevo ritual: puede bastar con recuperar algunos de los que poco a poco han ido desapareciendo de las barras.

LA LLAMA DEL QUEMADILLO

Durante años, en muchos bares aragoneses la sobremesa de invierno estuvo ligada al quemadillo. Una de sus versiones más conocidas se prepara con azúcar, unos granos de café y ron, que se prende y se remueve mientras permanece encendido. Después se incorpora leche caliente y puede terminarse con canela o corteza de limón.



ENTRE

En Zaragoza convivía con otro clásico menos conocido fuera de la ciudad: el *soldao*, una combinación de café, Cointreau y gaseosa. Dos preparaciones propias que hoy rara vez ocupan un lugar visible en las cartas, pero que conservan capacidad para llamar la atención y generar conversación.

Recuperar el quemadillo no significa convertir el servicio en un espectáculo permanente. Significa disponer de una elaboración diferente, saber contarla y prepararla con cuidado. Requiere algo más de atención que un café convencional y, al trabajar con una llama, un protocolo seguro, pero también puede convertirse en una especialidad reconocible de la casa.



LA CUENTA PUEDE ESPERAR

Cuidar la sobremesa no exige una carta interminable, sino ofrecerla bien: presentar las opciones, usar la copa adecuada, servir el café correctamente y conocer la historia de cada producto.

LICORES CON ACENTO ARAGONÉS

La otra parte de la sobremesa llega en copa. Aragón cuenta con aguardientes, anisados y licores tradicionales, como los de Colungo, donde aún se elaboran de forma artesanal productos como anís, orujo o licores de hierbas, café o frutas.

Para el establecimiento, basta con incluir dos o tres referencias aragonesas y saber explicarlas de forma sencilla: un anís clásico, un licor de hierbas digestivo o uno de café para cerrar la comida.

Una sobremesa bien atendida puede prolongar la estancia, mejorar el ticket y, sobre todo, dejar una última impresión coherente con el resto de la experiencia. Porque no tendría sentido cuidar el aperitivo, la cocina y el servicio para abandonar al cliente justo cuando termina de comer.



CURSOS GRATUITOS PARA TRABAJADORES DE HOSTELERÍA

Septiembre - Octubre **2026**



INNOVACIÓN EN LA COCINA - 35 Horas.

📅 Del 2 al 25 de septiembre.

🕒 De miércoles a viernes, de 09:00 a 12:00



ELABORACIONES BÁSICAS DE COCINA - 40 Horas.

📅 Del 8 de septiembre al 1 de octubre.

🕒 De martes a jueves, de 16:00 a 19:30



RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA - 50 Horas.

📅 Fechas: Del 15 de septiembre al 8 de octubre.

🕒 De lunes a jueves, de 16:30 a 20:00 horas.



CORTE Y CATA DE JAMÓN - 30 Horas

📅 Fechas: Del 16 de septiembre al 8 de octubre.

🕒 Martes, miércoles y jueves,
de 16:30 a 19:30 horas.



IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - 10 Horas

📅 22, 23 y 24 de septiembre.

🕒 De martes a jueves, de 16:30 a 20:00
(día 24, hasta las 19:30)



PRODUCTOS DE PASTERÍA Y REPOSTERÍA - 40 Horas.

📅 Del 23 de septiembre al 14 de octubre.

🕒 De miércoles a viernes, de 09:00 a 13:00



Solicita información
y reserva plaza en 📞:



976.38.60.69 - 617.73.21.21



formacion@horecazaragoza.com //
planificación@horecazaragoza.com



Preinscripciones:

[https://horecazaragoza.com/
cursos-cocina-hosteleria-en-zaragoza/](https://horecazaragoza.com/cursos-cocina-hosteleria-en-zaragoza/)



Formación práctica
y de calidad



Impartida por
profesionales
del sector



Mejora tus habilidades
y amplía tus
oportunidades



Impulsa tu futuro
en la hostelería

ASOCIACIONES PROVINCIALES

HORECA Zaragoza gestionará íntegramente las ayudas para renovar equipamiento hostelero

HORECA Zaragoza pondrá a disposición de sus asociados un **servicio integral para gestionar las nuevas ayudas** destinadas a la renovación de equipamiento en establecimientos de hostelería y alojamiento.

La convocatoria contempla subvenciones de **entre 5.000 y 11.000 euros por establecimiento**, pudiendo cubrir hasta el 100 % del coste subvencionable, excluido el IVA, destinadas a sustituir maquinaria, electrodomésticos, equipos de climatización, toldos y sombrillas por otros de menor consumo energético.

Las solicitudes podrán presentarse hasta el **30 de septiembre de 2026**, salvo agotamiento previo del presupuesto, y se resolverán **por orden de presentación de los expedientes completos**.

HORECA Zaragoza, en colaboración con una empresa especializada, se encargará de la **gestión, tramitación, seguimiento y justificación** de todo el proceso, incluida la respuesta a posibles requerimientos.

Además, **el asociado solo abonará el servicio si la subvención resulta concedida**. En caso de denegación, no asumirá ningún coste por la gestión realizada.

**EXPEDIENTE
COMPLETO
= PRIORIDAD**

Las ayudas se conceden por orden de presentación de solicitudes completas.



**5 AGO. –
30 SEPT.**
plazo de solicitud

El plazo podrá cerrarse antes si se agota el presupuesto.



**HASTA
11.000 €**
por establecimiento



**SOLO SE PAGA LA GESTIÓN
SI LA AYUDA ES CONCEDIDA**

Si se deniega, no se cobra la gestión y tramitación.



**HASTA EL
100 %**
del coste subvencionable

“VERANO EN ZARAGOZA” UNE ALOJAMIENTO, GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO

Horeca Hoteles Zaragoza puso en marcha durante el mes de agosto la campaña Promhotel “Verano en Zaragoza”, una propuesta diseñada para impulsar las escapadas a la capital y la provincia y acercar al visitante su patrimonio, gastronomía y espacios naturales.

La promoción ofreció un **15 % de descuento en alojamiento y desayuno en 19 establecimientos**, sin exigir una estancia mínima. Participaron quince hoteles y apartamentos de Zaragoza capital y otros cuatro alojamientos situados en Aniñón, Utebo, La Almunia y Sos del Rey Católico.

La campaña apostó por facilitar tanto las escapadas planificadas como las reservas de última hora. La experiencia comenzaba en el propio alojamiento, con **desayunos elaborados con Alimentos de Aragón y productos con sello de calidad diferenciada**.

A partir de ahí, “Verano en Zaragoza” invitaba a recorrer la huella de Francisco de Goya, descubrir el patrimonio monumental y disfrutar de la gastronomía y los paisajes de la provincia. La reserva a través del canal oficial daba acceso, además, a ventajas en espacios culturales y turísticos como CaixaForum Zaragoza, Mobility City, el Patio de la Infanta, el Acuario de Zaragoza o el Museo Origami.

El eclipse solar del 12 de agosto añadió un atractivo excepcional a la propuesta. Diferentes puntos de la capital y localidades de la provincia se presentaron como escenarios desde los que disfrutar de un fenómeno que unió turismo, naturaleza y astronomía.

“Verano en Zaragoza” fue la tercera de las cuatro promociones desarrolladas por Promhotel durante 2026 y volvió a situar a los establecimientos hoteleros como puerta de entrada a la cultura, los sabores y el territorio aragonés.



Creatividad de la campaña “Verano en Zaragoza”, impulsada por Horeca Hoteles Zaragoza.

HUESCA



EL FESTIVAL VINO SOMONTANO CONSOLIDA SU ÉXITO Y PREMIA EL TALENTO GASTRONÓMICO OSCENSE

El Festival Vino Somontano 2026 cerró una nueva edición de gran éxito con alrededor de 40.000 asistentes, consolidando su Muestra Gastronómica como uno de los grandes atractivos del certamen y reforzando su conexión con el público joven. La programación volvió a combinar vino, gastronomía, catas, espectáculos y música, situando al Somontano como uno de los focos enogastronómicos del verano aragonés.



La gastronomía oscense tuvo un protagonismo especial en el **Concurso de Tapas del Festival**. La **"Melosa papada y oscense pollito"** del restaurante **Las Torres**, de Huesca, fue reconocida como Mejor Tapa del Festival Vino Somontano 2026. El segundo puesto fue para el **"Helado Biarritz"** de la pastelería **Biarritz Albás**, de Barbastro, mientras que la **"Crema de vainilla y leche de oveja de Fonz"** del restaurante **L'Usuella**, también de Barbastro, obtuvo la tercera posición.



El palmarés se completó con la mención especial **"Aragón Sabor de Verdad"** para el **"Tortelato blanco de Casa Melsa y Gelats Sarrate"**, de **La Lonja del Vino con Embutidos Artesanos Melsa**. Una edición que volvió a unir vino, restauración y territorio y reforzó al Festival como escaparate de la gastronomía oscense.



HUESCA

SAN LORENZO LLENA HOTELES Y HOSTELERÍA EN HUESCA



Las Fiestas de San Lorenzo han dejado un **balance muy positivo para la hostelería y el turismo de Huesca**, con una elevada actividad en hoteles, restaurantes, bares y espacios de ocio durante los siete días de celebración, del 9 al 15 de agosto.

Javier Mas, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca, destacó que **“la ocupación hotelera ha sido muy alta durante todos los días”**, con llenos en las jornadas principales y niveles prácticamente completos durante el resto de la semana. Las estancias medias se situaron en torno a las **dos noches**, aunque en algunos casos alcanzaron entre **tres y cinco pernoctaciones**.

El visitante nacional volvió a ser mayoritario, especialmente procedente de **Madrid, Cataluña,**

Comunidad Valenciana y País Vasco, junto a una presencia destacada de turismo francés. A la capacidad de atracción de San Lorenzo, reconocido como Fiesta de Interés Turístico Nacional, se suma además su celebración en agosto, uno de los meses de mayor movimiento turístico en la provincia.

La restauración también registró una **elevada ocupación**, pese a que buena parte de las fiestas cayó entre semana. Almuerzos, vermouths, comidas y meriendas fueron algunos de los momentos de mayor actividad, con establecimientos completando sus servicios durante las jornadas festivas. Los negocios de ocio y los principales escenarios de la fiesta mantuvieron igualmente buenos niveles de ocupación y consumo.

Un balance que confirma, un año más, la capacidad de **San Lorenzo para movilizar visitantes y generar actividad para hoteles, restauración y ocio**, reforzando el peso de las fiestas como uno de los grandes momentos del año para el sector hostelero oscense.



SEPTIEMBRE, MES DE TALLERES

Cuatro citas para aprender,
compartir y hacer crecer el sector

07
SEP

**Hostelería sostenible
y rentable:**
claves de gestión
con Grupo Deluz
Carlos Zamora Gorbeña
17:00 h · CIGA, Walqa

16
SEP

Forecasting hotelero:
Anticiparse para
decidir mejor
CESTE
10:00 h · Hotel Ciudad de Binéfar

22
SEP

**El Mesón en la
Sierra de Cádiz**
Pedro Aguilera
17:00 h · CPIFP San Lorenzo,
Huesca

29
SEP

IA útil para alojamientos:
herramientas, criterio
y casos reales
Evening AI Labs
10:00 h · Hotel Pedro I de Aragón,
Huesca



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE HUESCA

974 22 79 43 · WhatsApp 619 715 850
asociacion@hosteleriahuesca.com



HOSTELERÍA HUESCA ASESORA AL SECTOR PARA ACCEDER A LAS AYUDAS DE RENOVACIÓN DE EQUIPAMIENTO



La **Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca** está prestando apoyo a los establecimientos interesados en la convocatoria estatal destinada a renovar equipamiento hostelero por alternativas de **menor consumo energético**, con ayudas de entre **5.000 y 11.000 euros por establecimiento**, excluido el IVA.

La Asociación orientará a sus asociados sobre los requisitos, la documentación necesaria y los primeros pasos para preparar la solicitud. Cada establecimiento podrá tramitarla directamente, a través de su asesoría habitual o mediante la gestoría que elija; para quienes necesiten apoyo especializado, la Asociación facilitará además una opción de gestión a través de una entidad con experiencia en este tipo de ayudas.

La convocatoria permanece abierta hasta el **30 de septiembre de 2026 a las 15:00 horas**, salvo agotamiento previo del crédito, y se resolverá por **orden de presentación de solicitudes completas**. Desde Hostelería Huesca se anima especialmente a consultar cuanto antes aquellos casos en los que se hayan realizado inversiones desde el **1 de marzo de 2026** o esté prevista la renovación de equipamiento.



24 RESTAURANTES DE LA PROVINCIA DE TERUEL, HAN PARTICIPADO UN VERANO MÁS EN LA CAMPAÑA DE TERNASCO DE ARAGÓN

El Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón ha vuelto a activar su ya tradicional promoción veraniega en los establecimientos hosteleros que habitualmente ofrecen “la carne rosa”.

El objetivo principal es identificar estos establecimientos y fomentar el consumo de la reconocida carne de cordero aragonesa entre los turistas que nos visitan.

La campaña ha sido un éxito, y todo aquel que durante el mes de agosto ha consumido Ternasco de Aragón en alguno de los 24 establecimientos participantes de la provincia de Teruel, ha recibido automáticamente un vale canjeable por una experiencia turística.

Buena parte de los restaurantes participantes ofrecen Ternasco de Aragón asado a la manera tradicional, principalmente paletilla con sus patatas panadera, o distintas versiones del asado en lingote o taco. También chuletillas a la brasa, tapas, churros o platos más creativos partiendo de otros cortes. Y paquitos de Ternasco de Aragón, el bocadillo de moda en España, en diferentes presentaciones.

Las experiencias turísticas que se han incluido este año con esta campaña del Ternasco de Aragón eran entradas gratuitas a monumentos, muy emblemáticos de la provincia de Teruel.

Entre ellos la Torre mudéjar de El Salvador en Teruel, la Catedral de Albarracín o los castillos de Mora de Rubielos, Valderrobres o Alcañiz.

23 EDICIÓN DEL CONCURSO TAPAS JAMÓN DE TERUEL

La **Asociación Provincial Teruel Empresarios Turísticos**, conjuntamente con el **Consejo Regulador Jamón de Teruel**, organizan la 23 edición del Concurso de Tapas Jamón de Teruel. Las fechas de celebración son **del 10 al 20 de septiembre**, coincidiendo una vez más con las tradicionales Ferias del Jamón de Teruel, que año tras año protagonizan el calendario gastronómico de la provincia de Teruel.

Alrededor de **50 establecimientos** participarán en uno de los concursos más esperados del año, las tapas de Jamón de Teruel. En cada edición la organización propone una temática para inspirar a los hosteleros con sus diferentes propuestas. Este año y con motivo del **40 aniversario de la declaración del Mudéjar Turolense como Patrimonio Mundial por la UNESCO**, nuestro jamonico se convertirá en alarife.

El precio de venta al público de las tapas se mantiene como el año pasado, es decir **3 euros la tapa de Jamón y 4,50 € si se acompaña con bebida**: un

quinto de Cerveza Turia, una copa de Viñas del Vero o Coca Cola Zero para los que optan por no tomar alcohol. Marcas todas ellas que año tras año apuestan por este concurso y lo hacen posible con su colaboración.

La Mejor Tapa de Jamón de Teruel 2026 recibirá un premio de 500 euros y, a su vez, el establecimiento ganador tendrá la oportunidad de **representar a Teruel en el Campeonato Oficial de Hostelería de España de Tapas y Pinchos 2027**, que se celebra en Madrid coincidiendo con el congreso Madrid Fusión.

Un concurso que cuenta con el apoyo del Gobierno de Aragón a través de la Dirección General de Turismo, la Diputación Provincial de Teruel, Caja Rural y Ayuntamiento de Teruel, además del patrocinio de Viñas del Vero, Cerveza Turia y Coca Cola como en anteriores ediciones.



VISITAS GUIADAS POR EL 40 ANIVERSARIO MUDÉJAR

Con motivo del **40 Aniversario de la declaración del Mudéjar Turolense como Patrimonio Mundial por la UNESCO**, Teruel está organizando un viaje en el tiempo para vivir una experiencia sensorial entre la luz del atardecer, la música y la memoria de sus siglos de historia.

Hasta **finales de octubre**, en fechas concretas, un reducido grupo de personas tendrá la oportunidad de **acceder a espacios habitualmente cerrados al público**.

El programa de esta iniciativa está compuesto por dos recorridos guiados. El primero de ellos, **“Entre Ladrillos y Secretos”**, incluye el acceso a la torre y a la techumbre de la Catedral, así como a la Torre del Salvador. Las fechas abiertas para este recorrido son: el 30 de julio, 10 de septiembre y 23 de octubre. Por otro lado, el segundo recorrido guiado es **“La perfecta imperfección”**, que incluye el acceso al Ándito de San Pedro y la Torre San Martín. Las fechas con disponibilidad para esta opción son el 20 de agosto y el 30 de octubre.

Además, durante la visita, los participantes disfrutarán de una interpretación emocional del patrimonio a través de los ecos del mudéjar que les permitirá retroceder en el tiempo y adentrarse de nuevo

en la ciudad medieval que fue Teruel. Para culminar esta propuesta, se realiza **una degustación gastronómica inspirada en las tres culturas —cristiana, musulmana y judía—** que convivieron y dieron forma a la identidad de Teruel durante la Edad Media.

Consulta las fechas y realiza la reserva de la entrada a través de www.conexionimaginativa.com



Participantes durante una de las visitas guiadas del programa conmemorativo del 40 aniversario del Mudéjar Turolense.



Monasterio de Piedra: dormir dentro de la historia

Hotel Monasterio de Piedra

El antiguo claustro nuevo del monasterio cisterciense alberga hoy un hotel de 62 habitaciones con vistas al parque, los jardines y algunos de los espacios más reconocibles del conjunto.

Un hotel integrado en el monasterio

El Hotel Monasterio de Piedra se encuentra en el claustro nuevo, un edificio levantado en el siglo XVII junto al antiguo monasterio cisterciense de Nuévalos. En sus dependencias se distribuyen actualmente 62 habitaciones, muchas de ellas ubicadas en los espacios que antiguamente ocuparon las celdas de los monjes.

La arquitectura original continúa marcando el recorrido por el establecimiento. La entrada desde la plaza de San Martín, las galerías, los muros de piedra y la escalera monumental recuerdan que no se trata de un hotel construido para imitar un edificio histórico, sino de un alojamiento integrado en el propio conjunto.

También se conserva la antigua biblioteca de los monjes, situada en la segunda planta y utilizada actualmente como **comedor auxiliar y sala de reuniones**. Son elementos que permiten mantener el carácter del edificio sin renunciar a los usos actuales.



Habitaciones abiertas al entorno

Las habitaciones ofrecen diferentes perspectivas del recinto. Algunas se orientan hacia el Parque Jardín Histórico, otras hacia el claustro o la entrada monumental, y determinadas estancias cuentan con terraza exterior.

La decoración incorpora referencias aragonesas y mantiene una línea sobria, adaptada al carácter del edificio. Las vistas cambian según la ubicación de cada habitación, pero en todas ellas el entorno tiene un peso importante: jardines, patios interiores, árboles y construcciones históricas forman parte del paisaje cotidiano del huésped.

La relación entre alojamiento y naturaleza se remonta al siglo XIX. Después de que Pablo Muntadas adquiriera la propiedad en 1843, su hijo Juan Federico Muntadas impulsó la transformación de la antigua huerta en un jardín paisajista y adaptó parte de las dependencias del monasterio para recibir visitantes. Aquella iniciativa está en el origen de la actividad turística desarrollada posteriormente en el recinto.





LA ESTANCIA CONTINÚA FUERA DE LA HABITACIÓN

El hotel completa su propuesta con diferentes espacios de restauración y descanso. El Restaurante Reyes de Aragón ofrece cocina vinculada al recetario nacional y aragonés, mientras que durante los meses de buen tiempo la terraza Los Castaños permite trasladar parte de la experiencia al exterior.

El establecimiento dispone además de piscina al aire libre y de un spa instalado bajo bóvedas **medievales**. Con más de 500 metros cuadrados, el espacio reúne circuito hidrotermal, sauna finlandesa, hammam y diferentes zonas de descanso.

Todo ello permite plantear una estancia que va más allá de la visita habitual al parque. El huésped puede recorrer las cascadas y senderos durante el día, regresar al hotel, cenar dentro del complejo y dormir en el mismo recinto monumental.



Ese es precisamente el principal atractivo del Hotel Monasterio de Piedra: la posibilidad de quedarse cuando termina la visita. La habitación no funciona únicamente como lugar de descanso, sino como una forma de conocer con más tiempo uno de los espacios históricos y naturales más reconocibles de la provincia de Zaragoza.



Programa de Gestión e Innovación para la Hostelería Aragonesa 2026

Nuevos talleres gratuitos dentro del Programa de Gestión e Innovación para la Hostelería Aragonesa 2026, con el apoyo de la Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón, adscrita al Departamento de Medio Ambiente y Turismo.



GESTIÓN RENTABLE DE LA CARTA EN HOSTELERÍA

Aprende a analizar tu oferta gastronómica desde una perspectiva estratégica para impulsar ventas y márgenes.

2 y 9 de septiembre 16.00 a 21.00 h Hotel NH Ciudad de Zaragoza

10 horas de formación para relacionar ventas, costes, márgenes y operativa. Aprenderás Menú Engineering, reducción de mermas y cómo la digitalización y la IA pueden ayudarte a tomar mejores decisiones.

IMPARTIDO POR

LUIS VAQUER FLOR DE LIS

Graduado en Dirección Hotelera y Máster en Gestión de Restaurantes.



HERRAMIENTAS DE IA PARA MARKETING HOTELERO Y HOSTELERO

Incorpora la inteligencia artificial a la comunicación de tu negocio y crea campañas que conecten con tus clientes.

14 y 21 de septiembre 9.00 a 14.00 h Hotel Ilunion Romareda

Formación práctica para aplicar IA en redes sociales, respuesta a reseñas, creación de imágenes, video, audio, páginas web y campañas promocionales. Desarrolla una campaña completa para tu propio establecimiento.

IMPARTIDO POR

ÁLVARO ALONSO CANDIAL

Analista programador especializado en IA aplicada a empresas.



COMPRAS INTELIGENTES EN HOSTELERÍA

Mejora tus compras, reduce costes y toma decisiones basadas en datos.

15 y 22 de septiembre 16.00 a 21.00 h Hotel Ilunion Romareda

10 horas para organizar y controlar las compras, negociar con proveedores, detectar fugas de margen y optimizar resultados con herramientas digitales e inteligencia artificial.

IMPARTIDO POR

LUIS VAQUER FLOR DE LIS

Graduado en Dirección Hotelera y Máster en Gestión de Restaurantes.



DIRIGIDO A: empresarios, gerentes, responsables de hoteles y restaurantes y profesionales de las distintas áreas implicadas.



Contenidos prácticos, aplicables y orientados a resultados.

MÁS INFORMACIÓN

976 38 60 69
 formacion@horecazaragoza.com
 planificacion@horecazaragoza.com
 Pre-inscripciones a través de horecazaragoza.com



¡RESERVA TU PLAZA!
PLAZAS LIMITADAS

*Formación para hoy,
herramientas para el futuro de tu negocio.*

LA VISIBILIDAD DE HOTELES Y RESTAURANTES YA NO SE JUEGA ÚNICAMENTE EN GOOGLE O EN LAS REDES SOCIALES. ***LAS HERRAMIENTAS DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EMPIEZAN A CONVERTIRSE EN UNA NUEVA PUERTA DE ENTRADA AL NEGOCIO.***

YA NO BASTA CON APARECER

Durante años, la visibilidad digital de hoteles y restaurantes se jugó en Google, los portales de reservas y las redes sociales. Ahora aparece una nueva puerta de entrada: las herramientas de inteligencia artificial que responden a preguntas como “¿dónde puedo comer cocina aragonesa en Zaragoza?”, “¿qué hotel está bien situado?” o “¿qué restaurante admite grupos?”.

El cambio modifica la forma en que un establecimiento debe presentarse en internet. Ya no basta con aparecer en una lista. También importa que la tecnología pueda entender qué ofrece el negocio y por qué podría recomendarlo.

LA IA SOLO RECOMIENDA LO QUE ENTIENDE

La inteligencia artificial trabaja con la información pública que encuentra. Si un restaurante dispone de menú para celíacos, atiende celebraciones o trabaja una especialidad concreta, pero no lo explica con claridad, resulta más difícil que forme parte de una respuesta. Lo mismo ocurre con un hotel que admite mascotas, cuenta con habitaciones familiares o está preparado para viajeros de negocios.

Por eso, siguen siendo esenciales la ubicación, los horarios, la carta, los servicios, las reservas y unas fotografías actuales. También importa que la información coincida en todos los canales. Una ficha desactualizada o una web que solo muestra imágenes pueden generar dudas tanto al cliente como a las herramientas que intentan interpretar el negocio.

COHERENCIA ANTES QUE TRUCOS

No existe una fórmula para garantizar una recomendación. Tampoco sirve llenar la web de expresiones como “el mejor restaurante” o “una experiencia única”. Resulta más útil explicar con precisión qué se hace. “Cocina tradicional aragonesa con menú para grupos y opciones sin gluten” aporta mucho más contexto que una frase genérica.

Las reseñas, las noticias en medios, las páginas de asociaciones y los portales turísticos ayudan también a construir una imagen más completa. Cuidar la presencia digital no consiste solo en conseguir una buena puntuación, sino en responder opiniones, mantener la carta visible y facilitar que otras fuentes describan correctamente el negocio.

SER COMPRENSIBLE PARA SEGUIR SIENDO ELEGIBLE

La inteligencia artificial no obliga a convertir la hostelería en un sector tecnológico. Obliga, sobre todo, a explicar mejor lo que ya se hace bien. La pregunta es sencilla: si alguien buscara hoy exactamente lo que ofrece nuestro establecimiento, ¿encontraría información suficiente para elegirnos?

Porque ya no basta con existir en internet. Hay que ayudar a que clientes, buscadores y asistentes digitales comprendan quiénes somos, qué hacemos y por qué merece la pena cruzar nuestra puerta.

EN ARAGÓN LOS ALIMENTOS SABEN DE VERDAD



LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN saben a naturaleza,
a trabajo, a personas, a ilusión y a historia.

ARAGÓN
SABOR
DE VERDAD



DEL 15 AL 27
DE SEPTIEMBRE

I MUESTRA DE CAS QUE RÍA



IGP TERNASCO DE ARAGÓN

GARANTÍA DE ORIGEN



DESCUBRE
AQUÍ DÓNDE
DISFRUTARLA
CON TODA
GARANTÍA

GOP2023003000 PARA EL DESARROLLO, TRAZABILIDAD, CERTIFICACIÓN Y DIFERENCIACIÓN DE LA CASQUERÍA IGP TERNASCO DE ARAGON

