

HO RE CA

MAGAZINE

COME | BEBE | DISFRUTA | DESCANSA



HOTELES

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

RESTAURANTES

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

CAFETERÍAS

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

LA CARNE
ROSA

MARZO

MES
DEL

*Ternasco
asado*



COLABORAN



EN ESTOS
RESTAURANTES
SELECCIONADOS



ARAGÓN
SABOR
DE VERDAD



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ARAGON

Edición, redacción, dirección creativa, diseño gráfico & contenido

NTU INNOVATECH (Stonne)

Publisher

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

Impresión

FIESTA PRINT S.L

Visítanos

www.revistahoreca.es

Publicidad

revistahoreca@stonne.es

Teléfono de redacción

616 70 86 59

Febrero 2026 - nº01

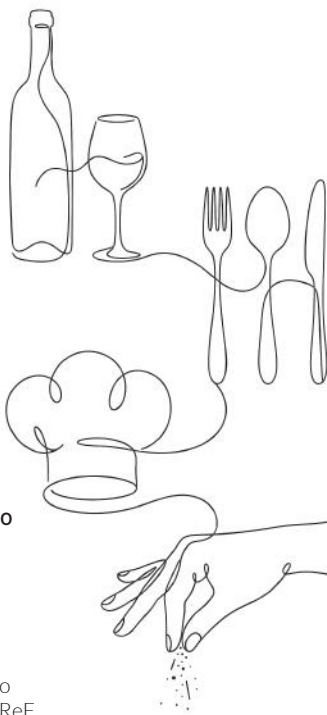
© 2026 HORECA 01.

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

Depósito legal: Z159 - 2026

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

Los protagonistas, marcas e iniciativas que están marcando conversación en el sector.

14

LATIDOS DEL TERRITORIO

Descubre la ruta gastronómica y del cine en Zaragoza.

18

EL TERMÓMETRO

Este mes analizamos el impacto de las bajas laborales según AIReF y lo que supone para la hostelería en costes y organización.

20

DETRÁS DE LA BARRA

Este número entramos en La Rebotica (Cariñena) para hablar de cocina, memoria y hospitalidad con Clara Cros Lacal.

30

ASOCIACIONES PROVINCIALES

Agenda y movimientos de Huesca, Zaragoza y Teruel contados por sus asociaciones.

25

NUEVOS SOCIOS

Bienvenidas que suman: proyectos que se incorporan a HORECA y amplían la red. Este mes: Valió la Pena y El Palomar.

41

HABITACIÓN CON VISTAS

Nos vamos a Benasque para descubrir un refugio de invierno entre cumbres, silencio y autenticidad.

26

ENTRE COPAS Y TAZAS

Tendencias de bebida y consumo: este mes, el auge del café de especialidad.

45

EL ALIADO DIGITAL

En febrero, innovación con sabor: soluciones que refuerzan la seguridad alimentaria y abren nuevas posibilidades en cocina.

NOMBRES PROPIOS

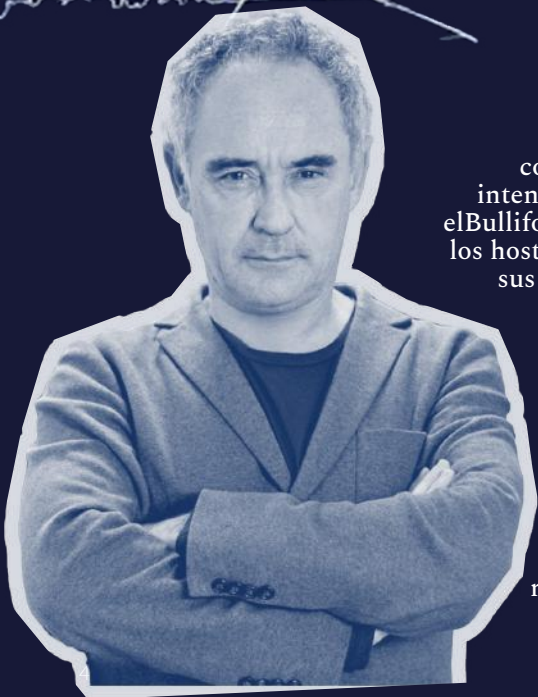
Ferran Adrià llevará a Zaragoza un curso intensivo de gestión para hosteleros aragoneses



CaixaBank, elBullifoundation y HORECA Zaragoza impulsan un curso para hosteleros

La gestión se ha convertido en uno de los grandes retos de la hostelería actual. En este contexto, Zaragoza acogerá en marzo un curso intensivo liderado por Ferran Adrià y el equipo de elBullifoundation, una formación orientada a dotar a los hosteleros de herramientas reales para fortalecer sus negocios desde una perspectiva empresarial.

Los días 23, 24 y 25 de marzo, el Hotel **Hiberus de Zaragoza** será la sede del *Curso Intensivo de Gestión en Restauración*, una iniciativa organizada por **CaixaBank**, en colaboración con **elBullifoundation**, y con el apoyo de **HORECA Zaragoza**. El curso está dirigido a hosteleros en activo y emprendedores gastronómicos que buscan reforzar la gestión de sus establecimientos en un entorno cada vez más exigente.



La formación estará impartida por **Ferran Adrià**, presidente de elBullifoundation, junto a un equipo de profesionales de referencia como **Ferran Centelles**, **Silvia Timón**, **Silvia Sánchez** y **Ernest Laporte**. A lo largo de tres jornadas se abordarán aspectos clave como la gestión del restaurante como pyme, el control presupuestario, la planificación económica y financiera, la innovación aplicada al negocio, la relación con el cliente y la gestión eficiente del vino.

El restaurante, entendido como empresa

El programa propone una mirada amplia sobre la restauración, alejándose de una visión centrada únicamente en el producto para situar el foco en la organización, la rentabilidad y la sostenibilidad a largo plazo. Una aproximación alineada con los desafíos que afronta el sector, desde la subida de costes hasta la necesidad de atraer y retener talento.

Desde **CaixaBank**, la directora territorial Ebro, **Isabel Moreno**, destacó que esta iniciativa refuerza el compromiso de la entidad con la hostelería aragonesa y la importancia de la formación para mantener la competitividad. El presidente de **HORECA Zaragoza**, **Fernando Martín**, subrayó que el curso es una oportunidad para avanzar en profesionalización y eficiencia, impulsando el futuro del sector.

Formación pensada para el día a día del hostelero

El curso se enmarca dentro de la división **CaixaBank Food&Drinks**, especializada en ofrecer soluciones financieras y no financieras adaptadas a las necesidades de bares, restaurantes y cafeterías, y forma parte de las experiencias impulsadas por **CaixaBank Experience** y **CaixaBankLAB Campus**.





Premios Horeca 2026: el sabor hecho arte vuelve a conquistar Zaragoza

Del 12 de febrero al 14 de marzo, más de 40 establecimientos participan en la vigesimoséptima edición de los **Premios Horeca**, el certamen organizado por **Horeca Restaurantes Zaragoza** que cada año convierte la ciudad y su provincia en escaparate gastronómico.

Bajo el lema “El sabor hecho arte”, esta edición conecta con el reconocimiento de Zaragoza como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO y reivindica el papel de la hostelería como motor cultural, económico y turístico. Los restaurantes participantes ofrecen menús degustación —principalmente de 40 y 60 euros, además de algunas propuestas de precio libre— en los que el producto aragonés vuelve a ser protagonista.

En las cartas destacan elaboraciones que combinan tradición y técnica: borraja C’alial con velouté de cecina y huevo a baja temperatura, lingote de cerdo de Teruel IGP con trufa negra, albóndigas de ternasco de Aragón IGP

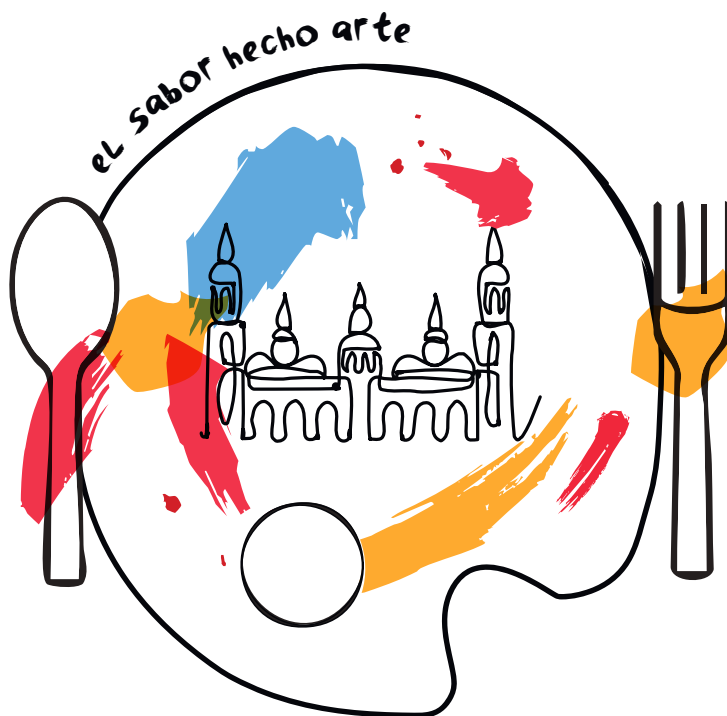
o postres que reinterpretan sabores clásicos desde una mirada actual. Creatividad y territorio se dan la mano en una cita que se ha consolidado como una de las más esperadas del calendario hostelero.

El certamen contempla categorías como Mejor Menú de 40 euros, Mejor Menú de 60 euros, Mejor Restaurante de la Provincia o Mejor Servicio de Sala, además del reconocimiento al Mejor Menú del Día. Algunos establecimientos optarán también a representar a Horeca Restaurantes Zaragoza en el Campeonato Oficial de Hostelería de España – Tapas y Pinchos en Madrid Fusión 2027.

La gala de entrega de premios se celebrará el 23 de marzo en el Auditorio de Zaragoza y contará con la presencia de Ferran Adrià, referente internacional de la cocina contemporánea. Una cita que volverá a poner el foco en el talento, la profesionalidad y el compromiso de un sector que entiende la gastronomía como identidad y orgullo de territorio.

XXVII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA
DEL 12 DE FEBRERO AL 14 DE MARZO

PREMIOS HORECA



**MENÚS DEGUSTACIÓN
40€, 60€ Y PRECIO LIBRE**

premioshoreca.com
#PremiosHoreca2026

ORGANIZA



saboreazaragoza
FESTIVAL ZARAGOZA

PATROCINA



turismo



PATROCINA



CEHTA alerta del impacto del deterioro del AVE Madrid-Barcelona en el turismo aragonés

La Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón (CEHTA) ha mostrado su preocupación por el deterioro progresivo del servicio del AVE Madrid-Barcelona, tras la reducción de velocidades y la supresión de determinadas frecuencias que han incrementado los tiempos de viaje en **al menos 25 minutos**.

Desde la organización advierten de que esta pérdida de fiabilidad afecta de forma directa a la **conectividad del territorio** y, especialmente, al turismo de negocios, congresos y eventos, uno de los principales motores económicos para Zaragoza y Aragón. La menor accesibilidad repercute en pernoctaciones, restauración y consumo en destino, además de dificultar la desestacionalización turística.

CEHTA recuerda que Aragón aspira a consolidarse como un **nodo estratégico de conexión entre Madrid**

y **Barcelona**, una posición que se ve comprometida cuando el principal corredor ferroviario del país pierde competitividad. En este contexto, subraya la importancia de avanzar en la conexión con el corredor sur y el eje mediterráneo para reforzar los flujos turísticos y profesionales.

La Confederación expresa también su inquietud ante la **huelga de maquinistas** anunciada coincidiendo con la celebración de **FIMA**, una de las ferias internacionales más relevantes del calendario aragonés, lo que incrementa la incertidumbre en un momento clave para la economía del territorio.

Por todo ello, CEHTA reclama al Ministerio de Transportes, a Adif y a las operadoras una **hoja de ruta clara**, con plazos definidos y agilidad en las actuaciones, garantizando siempre la seguridad de los viajeros y la competitividad del destino.

La iniciativa de LALIGA rebasa los límites admisibles y señala a un sector que siempre ha sido aliado del fútbol

Hostelería de España ha mostrado su firme rechazo a la campaña de LALIGA que ofrece una gratificación económica por denunciar la emisión ilegal de fútbol en establecimientos hosteleros. La patronal considera que la iniciativa “rebasa los límites admisibles”, rompe la convivencia en los locales y señala injustamente a un sector que ha sido históricamente aliado del fútbol.

La organización recuerda que mantenía con LALIGA una vía de colaboración basada en la concienciación y en avanzar hacia un sistema de tarifas más justo para la hostelería, con criterios como el tamaño del local, el número de dispositivos o el uso principal o secundario de la emisión.

Sin embargo, cree que este enfoque se ve ahora comprometido al fomentar la denuncia entre particulares.

El presidente, **José Luis Álvarez Almeida**, subraya que el sector comparte el objetivo de combatir la piratería, pero advierte de que esta campaña deteriora el clima de confianza en bares y restaurantes. Hostelería de España recuerda además el peso del consumo de fútbol en estos establecimientos: **más de 15 millones** de aficionados acuden al menos una vez por temporada a un bar para ver partidos y **2,6 millones** lo hacen de forma habitual cada fin de semana. Las conversaciones con LALIGA quedan a la espera de la valoración del Comité Ejecutivo.



Aragón proyecta su excelencia culinaria en FITUR 2026

FITUR 2026 ha sido el escaparate elegido para que Aragón muestre una de sus mejores cartas de presentación: su gastronomía. La Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón (CEHTA), en colaboración con el Gobierno de Aragón, ha protagonizado una acción de alto impacto que sitúa al producto y al talento culinario como ejes estratégicos del posicionamiento turístico del territorio.

Bajo el sello “**Aragón, Sabor de Verdad**”, la Comunidad desplegó una propuesta gastronómica que reflejó el momento de madurez, creatividad y cohesión que vive su cocina. Una acción pensada para trasladar un relato claro: Aragón es hoy un destino gastronómico de primer nivel.

La ejecución técnica estuvo en manos de un equipo de referencia formado por tres restaurantes con Estrella Michelin —**La Prensa** (Zaragoza), **Casa Rubén** (Huesca) y **El Batán** (Teruel)— junto a **La Bastilla**, uno de los grandes nombres de la gastronomía aragonesa.

Los chefs interpretaron el producto local desde una mirada contemporánea, sin perder el vínculo con el territorio ni con la tradición.

La comida institucional, organizada por CEHTA con el apoyo de Turismo de Aragón, se dirigió a periodistas e influencers especializados en viajes y gastronomía de medios como **Guía Repsol**, **Condé Nast Traveler**, **Hola! Viajes** o **Hule y Mantel**, entre otros. El objetivo: reforzar la imagen de Aragón en el ámbito nacional como territorio de excelencia culinaria y talento profesional.

El menú puso el foco en productos emblemáticos de las tres provincias, todos ellos con sellos de calidad diferenciada: **trufa negra**, **caviar de esturión de Sarrión**, **Borraja C’alial**, **Jamón de Teruel DOP**, **Ternasco de Aragón IGP** y **Melocotón de Calanda DOP**, acompañados por un maridaje con las **Denominaciones de Origen vitivinícolas de Aragón**, subrayando la diversidad y riqueza del territorio.

La acción contó con un respaldo institucional destacado, con la presencia de **Manuel Blasco**, consejero de Medio Ambiente y Turismo; **Jorge Moncada**, director general de Turismo y Hostelería; y **Fernando Martín**, presidente de Hostelería y Turismo de Aragón, quien subrayó que la gastronomía es un activo estratégico “para el turismo, para la economía y para la imagen de Aragón como destino”.

Con iniciativas como esta, la hostelería aragonesa —que agrupa a más de **16.000 empresas**, genera **41.000 empleos** y representa **más del 9 % del PIB autonómico**— refuerza su compromiso con la calidad, el producto y el talento como pilares de un relato de marca sólido y reconocible.



Representantes de CEHTA, autoridades, periodistas e influencers.



Representantes de la gastronomía aragonesa que han participado en el encuentro.

45 años de corazón e innovación



Comercial 
DOSHER

En **Comercial Doshier** celebramos nuestro 45 aniversario como mejor sabemos hacerlo: rodeados de clientes, colaboradores, amigos y familia que forman parte de nuestra historia.

El **corazón** ha sido siempre nuestra forma de trabajar: cercanía, compromiso y una atención personalizada que nos ha acompañado desde el primer día.



La **innovación** es lo que nos impulsa a seguir evolucionando, incorporando nuevas soluciones, nuevos equipos y nuevas maneras de acompañar a los profesionales de la hostelería.

Doshier es encuentro, equipo, confianza y futuro.

Gracias por formar parte de estos 45 años.
Seguimos avanzando.

LATIDOS DEL TERRITORIO

Zaragoza, luces de cine y sabores de película

Zaragoza es una ciudad con un guion escrito en sus calles, un escenario vibrante que ha seducido a una nueva generación de cineastas. Proponemos una ruta para cinéfilos y gastronómicos, un viaje que une la magia del séptimo arte con la excelencia de la hostelería local. Cada parada en un lugar de rodaje es la excusa perfecta para disfrutar de un desayuno, un vermut o una cena en un establecimiento con alma.

¡Luces, cámara y a comer!



La primera escena nos lleva a una de las postales más icónicas: el **Puente de Piedra**, con la basílica del Pilar al fondo, fue escenario de *Carreteras secundarias* (1997), de Emilio Martínez-Lázaro.

Tras cruzarlo, nos adentramos en el **Pasaje del Ciclón**, elegante galería de hierro y cristal donde Nacho G. Velilla rodó parte de *Que se mueran los feos* (2010).

Muy cerca, en la **Plaza del Pilar**, hacemos una pausa en **Vuelve Santiago**, con su terraza ideal para un café con vistas al monumento más filmado de la ciudad.

Desde allí, la calle **Alfonso I** nos guía hacia el casco antiguo. Esta arteria fue protagonista en *Nuestros amantes* (2016), con Michelle Jenner y Eduardo Noriega, y también en el debut de Paula Ortiz, *De tu ventana a la mía* (2011).





A pocos pasos, la **Plaza de San Felipe**, con aire bohemio, fue escenario de *Miau* (2018), rodada en el interior del Museo Pablo Gargallo.

Muy cerca nos espera uno de los escenarios más recientes: el **bar El Picadillo**, donde se rodó parte de *La estrella azul* (2023) de Javier Macipe, lugar perfecto para disfrutar de un vermut rodeado de historia y ambiente local.

Desde allí, nos dirigimos al barrio de la **Magdalena**, donde se encuentra el *solar del Conejo*, espacio recuperado para la ciudad y también escenario de *Menudas piezas* (2024), protagonizada por la zaragozana Alexandra Jiménez.

Para comer, regresamos al centro y nos adentramos en **El Tubo**, epicentro gastronómico de Zaragoza. Allí, propuestas como **La Gerencia del Tubo**, **El Meli** o **Blasón del Tubo** ofrecen una experiencia castiza y sabrosa.

Por la tarde, viajamos al pasado con el **Palacio de la Aljafería**, escenario de la serie *El Cid* (2020). Sus patios mudéjares evocan épocas de reyes y leyendas. Muy cerca, en **La Almozara**, **Olé Almozara** nos recibe para una copa relajada.

El plano final nos espera en el **IAACC Pablo Serrano**. Allí se rodó otra escena clave de *Nuestros amantes*: una conversación con Zaragoza a 360 grados. Subir a su terraza es entender por qué el museo funciona tan bien en pantalla. Y justo en su interior, el restaurante **Quema**, con recomendación MICHELIN 2025, es el broche perfecto para cerrar esta ruta con un menú degustación o una cena temprana sin moverse del edificio.



Zaragoza,
con sus escenarios reales, su
cine reciente y su sabor local, se descubre
como un plató vivo donde cada esquina cuenta
una historia... y cada mesa la acompaña con un
buen bocado. Una ruta para mirar la ciudad con
otros ojos: los del **cine**...y los del **buen comer**.

Las bajas laborales disparan el gasto y presionan a la hostelería

La Incapacidad Temporal se ha convertido en uno de los grandes focos de tensión del sistema laboral y económico. Un reciente estudio de la AIReF advierte de que el gasto por incapacidad temporal se ha triplicado desde 2014, situándose ya como la segunda mayor partida de la Seguridad Social. Un fenómeno que impacta de lleno en sectores intensivos en empleo como la hostelería.

*hostelería:
mayor cobertura,
mayor impacto*

En el caso del turismo y la hostelería, la AIReF subraya un rasgo diferencial: **entre el 75% y el 90% de los convenios colectivos incluyen complementos salariales que mejoran la prestación pública durante la baja.**

Una medida de protección al trabajador que, en la práctica, traslada parte del coste directamente a las empresas del sector, especialmente en bajas de corta duración.



El termómetro

un problema estructural

La evaluación identifica deficiencias en la gestión y supervisión de la Incapacidad Temporal y apunta a factores como el aumento de la demanda sanitaria, las listas de espera y la evolución normativa hacia un modelo más garantista. La AIReF propone reforzar la coordinación, mejorar los sistemas de información y promover una mayor implicación de las empresas en la gestión responsable de la salud laboral.

LOS DATOS CLAVE

Entre 2017 y 2024, la incidencia de las bajas por contingencias comunes ha aumentado cerca de un 60%, mientras que su duración media ha crecido un 15%. El resultado es un gasto que alcanzó los **16.500 millones de euros en 2024**, solo por detrás de las pensiones.

El informe señala además una elevada concentración de procesos: **el 25% de los trabajadores acumula más de la mitad de los episodios de Incapacidad Temporal**, lo que incrementa la presión organizativa y económica sobre las empresas.

2017-2024 Duración media

Aumento del 15%



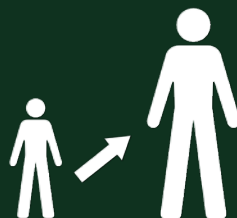
16.500 millones de euros (2024)

Gasto triplicado desde 2014



2017-2024 Incidencia de bajas

Aumento del 60%



DETRÁS DE LA BARRA

LA REBOTICA, COCINAR PARA CUIDAR

CLARA CROS LACAL

JEFA DE COCINA Y ALMA DE LA REBOTICA
(CARIÑENA)

En Cariñena, donde el vino es ley existe un lugar que antes de servir platos, despachaba remedios: La Rebotica. Una antigua farmacia convertida en un refugio gastronómico. Hoy, al frente del timón, está Clara Cros. Heredar el legado de sus padres no era tarea fácil, pero ha sabido mantener intacta la esencia de la "rebotica" original: hospitalidad sincera, producto honesto y una forma de entender el oficio donde las personas están en el centro.

La Rebotica tiene mucha historia y mucha personalidad. Si alguien no la conoce, ¿cómo le contarías qué se vive hoy dentro de esta casa?

Hace muchos años, en las páginas blancas, La Rebotica aparecía definida como “un lugar acogedor”. Yo pensaba: ¿qué significa eso? Y con el tiempo he entendido que es exactamente eso. En cuanto entras, lo primero que recibes es una sonrisa. Luego viene el espacio, el trato, la comida... Al final esto es casa, es hogar.

En esta casa se pasó de recetar fórmulas magistrales a servir platos memorables. ¿Sigue habiendo algo de “farmacia” en vuestro servicio?

Claro que sí. Al final curamos con la comida. Viene gente con intolerancias, con alergias, con malestar, y adaptamos los platos. A veces con un puré de patata y un bacalao al horno alguien se va feliz. O un caldito si vienes regular. Eso sigue estando: cuidar, curar de alguna manera.

***“Si alguien no nos conoce,
le diría que aquí se viene
a casa”***

Dicho preparado introducido modernamente en la Terapéutica es de excelentes resultados para combatir

con éxito la
tuberculosis, el antrax,
difteries, dermatosis, escabias, etc.

DETRÁS DE LA BARRA

De farmacia a restaurante: curar sigue siendo parte del oficio

Creciste viendo a tus padres levantar este proyecto. ¿Recuerdas el momento en el que pensaste “este es mi sitio”?

Desde pequeña he estado aquí. Con cinco años ya montaba mesas, secaba cubiertos. Ayudábamos los fines de semana, en fiestas, cuando hacía falta. Al principio lo sientes como una obligación, pero ahora valoro muchísimo ese aprendizaje del esfuerzo. Estudié cocina porque era algo que siempre me había gustado y porque veía que aquí tenía futuro. Hice las prácticas aquí... y desde entonces no me he ido.

Cuando miras atrás y piensas en todos estos años al frente de La Rebotica, ¿qué es lo primero que te viene a la cabeza?

Estoy contenta. Me gusta mucho mi trabajo. Hay estrés, hay presión, pero cuando ves que la gente se ha comido todo, que vuelve, que te recomienda, que te abraza... ya no eres solo quien sirve un plato. Eso te da mucha satisfacción.

¿Ha habido algún momento especialmente duro en el que pensaste que no podríais seguir adelante?

El año pasado fue muy duro. Mucha inflación, costes disparados. La pandemia también fue brutal, pero más que reinventarse fue adaptarse. Cogí la furgoneta y me puse a repartir comida. Cocinábamos con lo que había y salieron platos increíbles. La gente ayudó muchísimo. De eso no te olvidas.

¿Qué te ha enseñado el paso del tiempo aquí?

No todo depende de ti, pero tienes que seguir. Aprendes a aguantar, a organizarte y a confiar en que el trabajo bien hecho acaba saliendo.



La Rebotica está en un entorno rural como Cariñena. ¿Qué significa hoy sacar adelante un restaurante fuera de la ciudad?

Es más complicado; el cliente del pueblo no sale todos los días a comer fuera. Pero también tiene algo muy bonito: la gente te conoce, te ha visto crecer y te recomienda a los viajeros. Ese boca a boca aquí es real.

Sois referentes en ternasco. En un mundo tan globalizado, ¿la especialización es la única forma de que un restaurante rural sea destino?

Totalmente. Un buen ternasco, unas alubias, unas manitas caseras bien hechas... Eso ya no se encuentra en muchos sitios. Cuando todo se hace en casa se nota, y la gente lo valora.

Cuando se habla de relevo generacional en hostelería, ¿sientes que has heredado algo... o que estás sosteniendo algo para que no se pierda?

Trabajo para que el esfuerzo de mis padres no se destruya. Durante muchos años era como “venga, sigo”, pero ahora soy más consciente de lo que significa. Económicamente muchas veces no merece la pena y hay momentos en los que sientes que no es justo. Pero mi corazón es el que manda. Me gusta mi trabajo y estoy contenta porque lo estoy consiguiendo. Y si no lo consigo de una manera, lo haré de otra. Pero no quiero que esto cierre.

Hablemos de la cara B. ¿Qué es lo que más te quita hoy el sueño?

Los costes y mantener viva la ilusión. Porque llevar un restaurante no es solo cocinar. Es gestionar, negociar, pagar impuestos, proveedores, nóminas... Esto es sufrimiento. Mucho. No es poner precio a un plato y ya está. Hay mucha cabeza detrás y muchas cosas que no dependen de ti.

¿Qué le dirías a ese joven que hoy abre un restaurante en un pueblo pensando que todo va a ser Instagram y fotos bonitas?

Que hay que trabajar mucho. Muchísimo. Que antes de montar algo hay que trabajar por cuenta ajena, aprender y entender el oficio. Ahora no es buen momento para abrir sin experiencia.



Definir La Rebotica en bocados

Si tuvieras que definir La Rebotica en uno —o dos— bocados, ¿cuáles serían?

El ternasco y la lasaña de morcilla y setas de mi madre. Es un plato de toda la vida, que lleva más de treinta años sirviéndose aquí.

Es tradición, memoria y casa.
Es La Rebotica. |



Nuevos socios HORECA

Restaurante · Casco Antiguo

EL PALOMAR

El Palomar apuesta por una cocina tradicional basada en recetas reconocibles y en el respeto al producto. Su propuesta pone en valor los almuerzos y la cocina de siempre, con un enfoque cercano y cuidado que lo convierte en un punto de encuentro habitual para disfrutar de la mesa sin artificios.



Restaurante · Casco Antiguo

VALIÓ LA PENA

Valió la Pena es un bar restaurante especializado en cocina nicaragüense, con una propuesta basada en recetas tradicionales y elaboraciones a la brasa.

Su carta pone en valor los sabores auténticos de Nicaragua en un ambiente informal y cercano, donde la parrilla y el disfrute compartido son protagonistas.



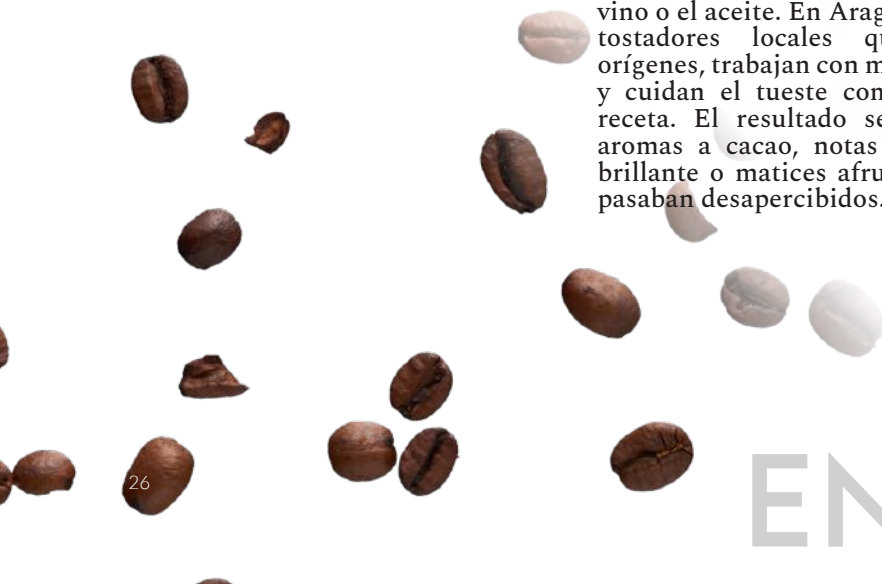
El despertar del café: Aragón se enamora del grano de especialidad

De Zaragoza a Huesca y Teruel, el café de especialidad deja de ser tendencia para convertirse en un nuevo ritual: tostadores locales, baristas que cuentan historias y tazas que saben a viaje.

Durante años el café fue un gesto automático: pedirlo, beberlo, seguir. Pero algo está cambiando en Aragón. Nuevos espacios, nuevas manos y nuevas formas de preparar el café han dado paso a un fenómeno que crece en silencio: el café de especialidad. Un universo donde cada taza importa, donde el origen tiene nombre propio y donde el sabor sorprende incluso a quien creía que ya lo había probado todo.

*El café que ya no
sabe siempre igual*

El café de especialidad nace de una idea sencilla: tratar el grano como un producto único, igual que hacemos con el vino o el aceite. En Aragón ya funcionan tostadores locales que seleccionan orígenes, trabajan con microproductores y cuidan el tueste como si fuera una receta. El resultado se nota en taza: aromas a cacao, notas florales, acidez brillante o matices afrutados que antes pasaban desapercibidos.





Baristas que cuentan historias

En estas nuevas cafeterías, el barista ya no es solo quien sirve: es quien traduce la historia del grano. Explican el origen, la finca, la variedad, el proceso; recomiendan una elaboración distinta según el perfil de cada cliente; y, sobre todo, invitan a probar el café sin prisas.

Aragón ha visto surgir espacios donde el café se prepara con mimo, desde métodos filtrados como V60 o Chemex hasta espressos extruidos al milímetro. El objetivo no es impresionar: es que el cliente descubra sabores que nunca había imaginado en un café.



Un movimiento que impulsa al sector

Cada vez más restaurantes y bares incorporan cafés de especialidad, conscientes de que el cliente ya valora la calidad también al final de la comida. La hostelería aragonesa está abriendo una puerta interesante: cafés que maridan con postres, cartas de filtrados, propuestas frías en verano y nuevas formas de entender el desayuno y la sobremesa.



Cafeterías que son refugios

Febrero es un mes perfecto para este tipo de locales. Luz tenue, mesas de madera, aromas tostados y ese momento de pausa que tanto se agradece cuando sopla el cierzo. Muchas de estas cafeterías aragonesas se han convertido en refugios urbanos: lugares donde trabajar, leer, conversar o simplemente observar cómo cae la tarde. Son espacios donde la estética acompaña a la experiencia y donde cada taza invita a quedarse un poco más.





HORECA - Zaragoza

FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA



CURSOS TOTALMENTE GRATUITOS PARA OCUPADOS

Denominación Especialidad	Horas	Inicio	Fin	Horario
COCTELERÍA	50	09/02	17/03	Lunes a Miércoles 16:30 a 19:30
COCINA SANA	35	17/03	14/04	Martes a jueves 16:30 a 19:30
IDENTIFICACIÓN DE ALERGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	10	17/02	19/02	Martes a jueves 16:30 a 20:00 (Excepto el día 19/02 que será de 16:30 a 19:30)
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 30/04 que será de 16:30 a 19:30)
IDENTIFICACIÓN DE ALERGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	10	15/09	17/09	Martes a jueves 16:30 a 20:00 (Excepto el día 17/09 que será de 16:30 a 19:30)
CORTE Y CATA DE JAMÓN	30	10/03	31/03	Martes a jueves 16:30 a 19:30
COCINA INTERNACIONAL	30	12/02	10/03	Martes a jueves 16:30 a 19:30
COCINA VEGETARIANA	50	18/03	29/04	miércoles a viernes 09:00 a 12:30
EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO SANITARIOS	100	25/03	20/05	miércoles a viernes 09:00 a 14:00
PRODUCTOS DE PASTELERÍA	40	08/04	27/04	De lunes a jueves 09:00 a 13:00
PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN	20	04/05	12/05	De lunes a jueves 08:30 a 12:00
PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN	20	08/06	16/06	De lunes a jueves 08:30 a 12:00
COCINA DE LA CAZA SETAS Y TRUFA	40	07/04	06/05	TARDES
COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	75	21/04	10/06	TARDES

Perpetuo Socorro, 11– Telf.: 976 38 60 69 / 617 73 21 21 – 50006 ZARAGOZA

www.horecazaragoza.com



HORECA - Zaragoza

FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA

COCINA ARAGONESA	40	26/05	18/06	TARDES
COCINA VEGANA	15	12/05	20/05	TARDES
INNOVACIÓN EN LA COCINA	35	16/06	09/07	TARDES
RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA	50	01/09	24/09	TARDES
ELABORACIONES BÁSICAS DE COCINA	40	22/09	15/10	TARDES
INFORMADOR/A TURÍSTICO 4.0	40	07/09	29/09	MAÑANAS

Inscríbete a través de:

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

Solicita información:

976 38 60 69

formacion@horecazaragoza.com
planificacion@horecazaragoza.com



617 73 21 21

ASOCIACIONES PROVINCIALES

ZARAGOZA

HORECA HOTELES INFORMA A SUS ASOCIADOS SOBRE LA RECLAMACIÓN FRENTE A BOOKING.COM

Horeca Hoteles informa a sus asociados sobre la reclamación frente a Booking.com.

Horeca Hoteles Zaragoza y provincia, en colaboración con CCS Abogados, celebró el **4 de febrero** en el **Hotel Palafox** una jornada informativa dirigida a los establecimientos asociados bajo el título “Reclamación frente a Booking.com BV por parte de los establecimientos hoteleros”.

Durante la sesión se repasaron los principales aspectos legales y económicos vinculados a posibles reclamaciones, a raíz de una reciente sentencia del **Tribunal Regional de Berlín** relacionada con las denominadas **cláusulas de paridad**. Los asistentes conocieron el procedimiento previsto, su alcance y las opciones existentes para **recuperar parte de las comisiones abonadas hasta 2024**, además de resolver dudas con el equipo de CCS Abogados.

Con esta iniciativa, Horeca Hoteles reafirma su compromiso con la defensa de los intereses del sector hotelero y el apoyo técnico a sus asociados.



Fotos realizadas por Cristina Martín de Agencia Almozara

FIMA 2026 CONFIRMA LA FORTALEZA DEL TURISMO PROFESIONAL EN ZARAGOZA, CON ESTANCIAS MÁS CONCENTRADAS



La celebración de FIMA 2026 ha vuelto a situar a Zaragoza como uno de los principales destinos nacionales para el turismo profesional y de negocios. Según los datos recabados por Horeca Hoteles Zaragoza y provincia entre sus establecimientos asociados, la ocupación hotelera durante los días de feria se ha situado en torno al 76 %, una cifra ligeramente inferior a la registrada en ediciones anteriores, pero con picos de demanda muy elevados en las jornadas centrales.

El análisis confirma una **tendencia ya consolidada en el sector**: estancias más cortas y una mayor concentración de pernoctaciones en los días clave del certamen. En este contexto, la noche del 11 al 12 de febrero volvió a ser la de mayor ocupación, alcanzando niveles cercanos al 87,5 %, en línea con los registros de 2024.

Desde Horeca Hoteles Zaragoza destacan que este comportamiento responde al perfil eminentemente profesional del visitante de FIMA, con desplazamientos cada vez más ajustados en tiempo y una toma de decisiones más cercana a la fecha del viaje. En este sentido, la asociación subraya la importancia de contar con **infraestructuras y conexiones de transporte fiables**, un factor determinante para favorecer la movilidad y la planificación de estancias.

Asimismo, Horeca Hoteles Zaragoza pone en valor el papel de las grandes ferias y congresos internacionales como un impulso **económico y estrategia de posicionamiento** para la ciudad. Eventos como FIMA no solo impactan directamente en la ocupación hotelera, sino que refuerzan la imagen de Zaragoza como destino competitivo dentro del calendario nacional e internacional de turismo profesional.

HORECA HOTELES Y COLCHONES RELAX SE ALIAN PARA MEJORAR EL DESCANSO EN LOS HOTELES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA

Horeca Hoteles Zaragoza y provincia y **Colchones Relax** han firmado un acuerdo de colaboración para impulsar la mejora del descanso como parte clave de la experiencia del cliente. La firma aragonesa se incorpora al **Club Horeca** y pondrá a disposición de los establecimientos asociados su conocimiento y asesoramiento técnico para avanzar en la calidad del servicio.

El acuerdo busca ayudar a los hoteles a optimizar el confort en las habitaciones, con apoyo profesional en aspectos como la elección de equipos de descanso, criterios de renovación y buenas prácticas orientadas a la satisfacción del huésped. Una línea de trabajo especialmente relevante en un contexto en el que el descanso se ha convertido en uno de los factores más valorados en la percepción global de la estancia.

Con esta alianza, Horeca Hoteles refuerza su estrategia de generar valor para sus asociados mediante colaboraciones con empresas del territorio, sumando recursos y herramientas que contribuyan a elevar el estándar de calidad del sector.



Fotos realizadas por Cristina Martín de Agencia Almozara

XIV Jornadas gastronómicas **TRUFA NEGRA** **DE TERUEL**

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



#TrufaNegradeTeruel

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

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

Organizan:



Colaboran:



Patrocinan:



www.teruelturismo.es

TERUEL DESPLEGÓ COLOR Y SABOR EN FITUR COMO ANTESALA AL ECLIPSE DE 2026

El stand de Aragón en FITUR acogió la presentación del destino Teruel en un acto concebido como una experiencia sensorial basada en el color y el sabor del territorio.

Siguiendo el lema de esta edición, "Aragón es el color, tú pones el viaje", la provincia articuló su propuesta a través de una simbólica paleta cromática inspirada en sus paisajes y patrimonio: las arcillas rojizas, el alabastro blanco, el negro del carbón o el verde de los olivares.

Una puesta en escena que puso en valor la diversidad natural y cultural del territorio a lo largo de los 365 días del año.

Durante el acto se proyectó el vídeo "#SienteTeruel y alucina con sus colores", narrado con la voz de Luis Buñuel, en el que se destacó el eclipse total de sol del 12 de agosto de 2026 como uno de los grandes hitos que marcarán la agenda turística de la provincia.



Anúnciate

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

La presentación se completó con una degustación de productos de calidad diferenciada como Jamón de Teruel DOP, Aceite del Bajo Aragón, Trufa Negra y Queso de Teruel, reforzando el papel de la gastronomía como elemento estratégico dentro de la promoción turística.

El acto reunió a representantes institucionales, profesionales del sector y creadores de contenido que difundieron la propuesta de la provincia, reforzando el posicionamiento de Teruel como destino experiencial y gastronómico dentro de la oferta turística aragonesa.



TERUEL

Febrero volvió a convertir Teruel en destino imprescindible para el amor y la gastronomía

Bodas de Isabel, Medallas de los Amantes y jornadas de trufa consolidan la temporada alta invernal en la provincia.

Mientras otros destinos buscan dinamizar la temporada baja, Teruel ha logrado convertir febrero en uno de sus meses con mayor actividad turística.

Desde hace más de 25 años, las Bodas de Isabel de Segura transforman la ciudad en una villa medieval que recrea la leyenda de los Amantes ante miles de visitantes. La implicación ciudadana, el impacto en alojamientos y restauración y su creciente proyección exterior han llevado al reconocimiento de Fiesta de Interés Turístico Internacional.

El primer fin de semana del mes se celebra además la entrega de las Medallas de los Amantes, un acto único que reconoce historias de amor de 1, 10, 25 o 50 años, y que vuelve a llenar hoteles y restaurantes. Se trata de la única medalla en el mundo que premia el amor, un reconocimiento

simbólico que ha convertido a Teruel en referente internacional como ciudad del Amor. La gala, celebrada en la Iglesia de San Pedro, reúne a premiados, autoridades y representantes del tejido social y cultural, y contó con la presencia de personalidades como la periodista Cristina Pardo. Conducida por Silvia Lacarcel junto al cantante Ramoncín, atrajo a numerosas parejas y visitantes, contribuyendo a dinamizar la actividad en la capital turolense.

A esta programación se suman las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Teruel, con decenas de establecimientos ofreciendo tapas y menús protagonizados por la "tubermelanosporum". El "oro negro" se consolida así como uno de los grandes atractivos invernales para el sector hostelero.

Cultura, identidad y producto local convierten febrero en una auténtica temporada alta para la ciudad del Amor.



NO LO TAPA

LO elimina



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

www.bacnix.es/

@bacnix

SOMONTANO (HUESCA), EN LA REUNIÓN CECRV-PLANAS PARA IMPULSAR LA PROMOCIÓN INTERNACIONAL DEL VINO

La **D.O.P. Somontano (Barbastro, Huesca)**, integrada en la **Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV)**, se alinea con el impulso a la **internacionalización** del vino con denominación de origen tras la reunión celebrada en Madrid entre la CECRV y el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Luis Planas**.

El encuentro puso el foco en las oportunidades que abren los nuevos escenarios comerciales para los vinos con D.O. y en el papel que desempeñan los Consejos Reguladores para ayudar a sus bodegas a consolidar mercados, dentro y fuera de España. En ese marco, CECRV defendió la necesidad de **reforzar y simplificar** los programas europeos de apoyo a la promoción: en los últimos tres años (2023-2025) se han ejecutado programas por **41 millones de euros** aproximadamente, con una aportación cercana a **15 millones** por parte de los propios Consejos Reguladores.

Entre las medidas planteadas, CECRV reclamó **programas simplificados para pequeños operadores**, de forma que el acceso a estas ayudas sea más ágil y proporcional a la realidad de muchas bodegas. Un enfoque que resulta especialmente relevante para territorios como Somontano, donde el sello de origen es una herramienta clave para generar valor añadido y competir con identidad propia.



La Hostelería de Huesca abre una nueva etapa con Javier Mas al frente

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca ha iniciado una nueva etapa tras la celebración de su Asamblea Electoral, en la que Javier Mas fue elegido presidente de la entidad, tomando el relevo de Carmelo Bosque después de ocho años al frente de la organización.

El sector hostelero oscense afronta este nuevo ciclo en un momento de fortaleza para la provincia, marcado por el reconocimiento gastronómico alcanzado y por la consolidación de un tejido empresarial diverso y activo. En este contexto, la nueva presidencia apuesta por una visión integradora que ponga en valor a toda la hostelería, desde la alta cocina hasta bares, cafeterías, ocio nocturno, restaurantes y alojamientos, fundamentales para la dinamización económica y social del territorio.

La nueva Junta Directiva nace con el objetivo de reforzar el papel de la Asociación como una herramienta útil, cercana y representativa de las distintas realidades empresariales de la provincia.

Entre las líneas estratégicas de esta nueva etapa destacan el impulso de la digitalización para mejorar la eficiencia y la relación con los asociados, el refuerzo de la formación profesional y la apuesta por el turismo como motor de desarrollo económico.

Durante su intervención, el nuevo presidente quiso poner en valor la vocación de servicio que define al sector hostelero y agradeció la labor desarrollada por Carmelo Bosque, destacando su contribución al posicionamiento de la gastronomía oscense y al fortalecimiento de la unión del sector en los últimos años.

Con este relevo, la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca reafirma su compromiso de seguir trabajando junto a empresas e instituciones para afrontar los retos del sector y consolidar una hostelería fuerte, competitiva y con identidad propia.



DISEÑAR EL CONFORT

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

ESCUCHAR LA DIFERENCIA

www.acustium.com


αCUSTIUM
Diseñando el sonido

HABITACIÓN CON VISTAS

UN REFUGIO ENTRE CUMBRES Y SILENCIO

Hotel Llanos del Hospital





En el corazón del Pirineo aragonés, donde el tiempo parece detenerse bajo un manto de nieve impoluta, existe un lugar que redefine el concepto de “habitación con vistas”.

A 1.758 metros de altitud, el Hotel Llanos del Hospital (Benasque) no es solo un destino; es una experiencia. Olvídense del mundo, del ruido y de la prisa. Aquí, la única banda sonora es el crujir de la nieve bajo las botas y el susurro del viento entre los picos que rozan el cielo.

Su nombre, “Hospital”, no es una casualidad. Desde el siglo XII, este enclave ha sido un faro de hospitalidad, un refugio seguro para viajeros y peregrinos que se enfrentaban a la dureza de las montañas. Hoy, aquel espíritu perdura transformado en un hotel cálido y acogedor donde la madera y la piedra envuelven al huésped en la misma promesa de siempre: descanso y protección en plena naturaleza.

Imaginen abrir los ojos por la mañana. A través de la ventana, no se ve la ciudad, ni el tráfico, ni el asfalto. Se contempla un espectáculo sobrecogedor: el macizo de las Maladetas y las faldas del Aneto, cubiertos por un espeso edredón blanco. Cada habitación es un palco privado a un paisaje que corta la respiración.



Lo que hace único al Hospital de Benasque no se queda en las vistas: se vive en la acción. Desde el hotel parten los 30 kilómetros de pistas de la estación de esquí nórdico de Llanos del Hospital, perfectas para deslizarse entre bosques nevados.



Quienes buscan calma pueden recorrer senderos con raquetas, siguiendo huellas de zorros y sarrios, y los más intrépidos encuentran en el esquí de travesía la libertad de dibujar su propia huella sobre la nieve virgen.



Tras la jornada, el hotel se convierte en recompensa: chimenea encendida, gastronomía de montaña y un lugar donde relajarse mientras la nieve cae tras los ventanales. Alojarse aquí es apostar por un lujo distinto: el silencio, la autenticidad y la certeza de estar viviendo algo único y memorable.

Tecnología que se saborea: adiós al anisakis sin congelar el pescado



Durante años, el anisakis ha sido ese enemigo silencioso que condicionaba la creatividad en cocina. Invisible pero temido, obligaba a congelar el pescado destinado a consumo en crudo, sacrificando textura, jugosidad y, en muchos casos, parte de la experiencia gastronómica. Hoy, la tecnología aragonesa abre una puerta inesperada: eliminar el parásito sin necesidad de congelar.

La innovación llega desde Aragón y se presentó en uno de los grandes escaparates del sector: Madrid Fusión. Se trata de una máquina que utiliza microimpulsos eléctricos de alta precisión para destruir el anisakis en cuestión de microsegundos. El proceso es sencillo en apariencia: el pescado se introduce en un medio de agua y sal entre electrodos que emiten pulsos eléctricos capaces de afectar al parásito sin dañar el músculo del pescado. La clave está en la diferencia de conductividad entre ambos tejidos.

El resultado: seguridad alimentaria sin alterar sabor ni textura.

Detrás de este desarrollo están el chef aragonés **Cristian Palacio**, del restaurante **Gente Rara**, y el investigador **Ignacio Álvarez**, de la Universidad de Zaragoza, impulsores de la tecnología **MADI**, un proyecto nacido del diálogo entre cocina y ciencia aplicada. Su objetivo no era solo resolver un problema sanitario, sino hacerlo sin traicionar el producto ni el lenguaje de la alta gastronomía.

Para el sector **HORECA**, las implicaciones son profundas. Desaparece la necesidad de planificar congelaciones previas, se gana agilidad en cocina y se recupera la frescura original del producto. Platos como tartares, ceviches o propuestas de pescado crudo vuelven a expresarse con mayor fidelidad al ingrediente, algo especialmente valioso en la alta cocina y en conceptos donde el producto es el eje del relato.

Pero el alcance va más allá del anisakis. Esta tecnología abre un nuevo diálogo entre ciencia y gastronomía, demostrando que la digitalización no solo optimiza procesos, sino que puede proteger la esencia del oficio. Menos barreras técnicas y más libertad creativa, sin renunciar a la seguridad ni a la normativa.

En un contexto donde el cliente exige calidad, transparencia y experiencias auténticas, soluciones como esta no son solo un avance técnico: son una ventaja competitiva.

La innovación, cuando está bien aplicada, no se nota... se saborea.

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



RASMIA, TU AGENTE FINANCIERO INTELIGENTE

SOLICITA TU DEMO DESDE NUESTRO PERFIL DE INSTAGRAM: @RASMIA.TECH





Tres Variedades. Tres Añadas. Un Coupage.

8.0.1

CABANET SAUVIGNON
MERLOT 2015 y SYRAH
EDICIÓN 8.0.1