

HORECA

MAGAZINE

COME | BEBE | DISFRUTA | DESCANSA

HOTELES
RESTAURANTES
CAFETERÍAS



EDICIÓN ESPECIAL

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 S.L (Stonne)

Publisher

NTU INNOVATECH 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

Marzo 2026 - nº02

© 2026 HORECA MAGAZINE 02.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los datos, textos y fotografías sin autorización expresa del editor. NTU INNOVATECH S.L (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

Premios, marcas e iniciativas que marcan el mes.

16 LATIDOS DEL TERRITORIO

Un viaje por el Aragón fortificado, entre piedra y paradas.

20 EL TERMÓMETRO

VUT: presión sobre ciudad y turismo.

22 DETRÁS DE LA BARRA

Sentinel: memoria y nueva generación.

32 ASOCIACIONES PROVINCIALES

Actualidad de las tres provincias.

27 NUEVOS SOCIOS

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

41 HABITACIÓN CON VISTAS

Paracuellos: agua, calma y descanso.

28 ENTRE COPAS Y TAZAS

La cerveza se mira cada vez con más criterio: estilos, carta y cultura.

45 EL ALIADO DIGITAL

La IA, aliada de la experiencia de cliente.



NOMBRES PROPIOS

Orgullo Hostelero estrena una nueva marca para reivindicar la profesión

Horeca Zaragoza ha presentado, en el marco de la campaña **Orgullo Hostelero**, una nueva marca concebida para **reforzar el reconocimiento del sector** y proyectar una imagen actual de la profesión. Inspirada en los **escudos heráldicos**, la identidad visual reinterpreta ese lenguaje desde una estética contemporánea, con un diseño moderno y minimalista que reúne distintos elementos vinculados a la hostelería bajo una corona convertida en símbolo de **orgullo, liderazgo y vocación de servicio**.

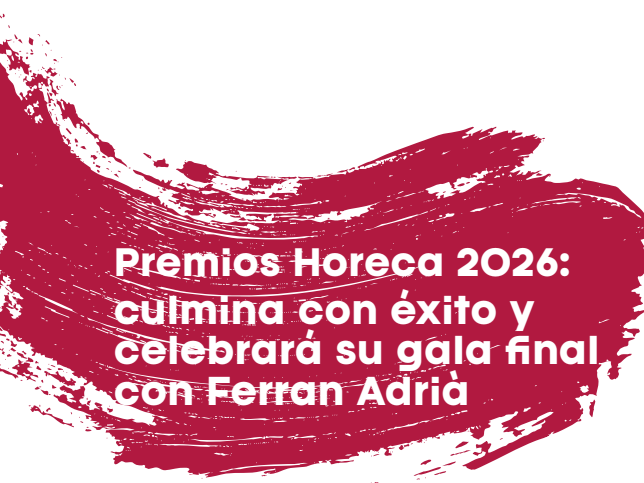
La nueva imagen representa la idea de una profesión “**cinco estrellas**”, asociada a la calidad, la dedicación y el compromiso de los miles de profesionales que sostienen cada día bares, restaurantes y hoteles. Más allá de su dimensión gráfica, la marca nace con la voluntad de trasladar un mensaje claro: **la hostelería es un oficio de enorme valor**, ligado a la excelencia y a la capacidad de generar experiencias memorables.

Con esta propuesta, Horeca Zaragoza suma un nuevo activo a la campaña **Orgullo Hostelero**, una iniciativa con la que busca fortalecer el **reconocimiento social del sector** y reivindicar la hostelería como una profesión atractiva, sólida y con futuro.



**ORGULLO
HOSTELERO**

★★★★★
by Horeca Zaragoza



Premios Horeca 2026: culmina con éxito y celebrará su gala final con Ferran Adrià

Premios Horeca 2026 ha cerrado con gran éxito una nueva edición, confirmando una vez más el peso de esta cita dentro del calendario gastronómico zaragozano. Del **12 de febrero al 15 de marzo, más de 40 restaurantes de Zaragoza y provincia** se han sumado a una convocatoria que ha vuelto a reunir al sector y al público en torno a los menús degustación, la creatividad y el talento hostelero. La organización subraya que esta edición ha superado las expectativas, consolidando el certamen como una de las propuestas culinarias más esperadas del año.

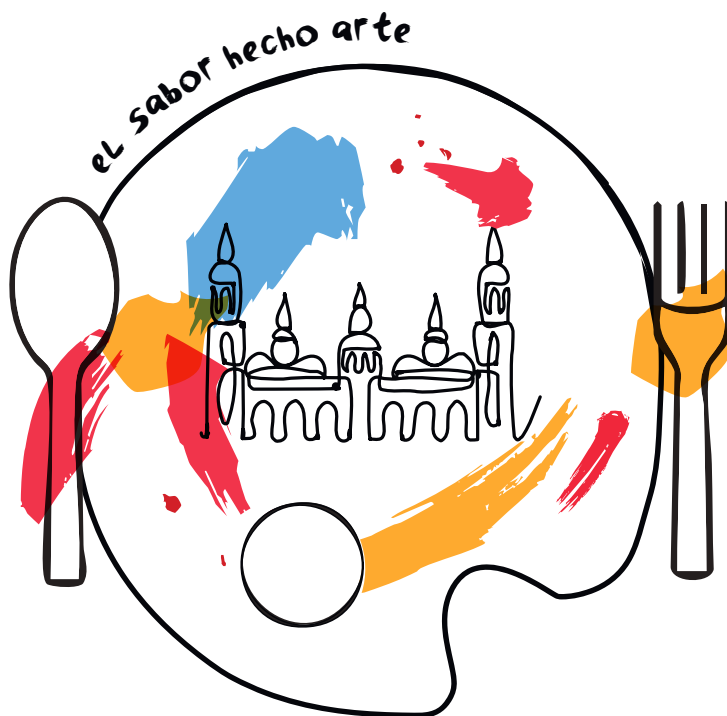
El broche llegará el próximo **23 de marzo** en el **Auditorio de Zaragoza**, donde se darán a conocer los ganadores en una gala que contará con un invitado muy especial: **Ferran Adrià**. El chef visitará la ciudad con motivo del **Curso Intensivo de Gestión en Restauración**, organizado por **CaixaBank** y **elBullifoundation** con la colaboración de **Horeca Zaragoza**, y previsto hasta el **25 de marzo en el Hotel Hiberus**.

La gala volverá a reunir a representantes del sector y a invitados del ámbito político, económico y social en una noche concebida como una celebración de la gastronomía y del trabajo de sus profesionales. Además, este año el acto tendrá un enfoque especialmente simbólico: con motivo de la designación de Zaragoza por la **UNESCO** como **Ciudad Creativa de la Gastronomía, el sabor hecho arte** será el hilo conductor de la velada.

Ese planteamiento se trasladará también a la puesta en escena, con la participación de la compañía aragonesa **Teatro Che y Moche**, que aportará a la gala un espectáculo escénico-musical lleno de energía, creatividad e imaginación. En esa noche final se entregarán reconocimientos como **Mejor menú de 40 euros, Mejor menú de 60 euros o Mejor restaurante de la provincia de Zaragoza**, además de elegirse la tapa que representará a **Horeca Restaurantes Zaragoza** en el Campeonato Oficial de Hostelería de España de **Tapas y Pinchos en Madrid Fusión 2027**.

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





GastroPasión vuelve a llevar la cocina de Cuaresma a las mesas de Zaragoza

Zaragoza volverá a mirar a su cocina más vinculada a la tradición con una nueva edición de **GastroPasión**, las jornadas gastronómicas impulsadas por Horeca Restaurantes para poner en valor los sabores propios de la Cuaresma y la Semana Santa.



La cita celebrará este año su **XVI edición del sábado 28 de marzo al lunes 6 de abril de 2026**, coincidiendo con la Semana Santa, y animará a los establecimientos participantes a trabajar platos que conecten con este recetario estacional a través de ingredientes y elaboraciones tradicionales.

Los restaurantes podrán sumarse con una receta de bacalao, una torrija, un potaje de vigilia o un Menú GastroPasión, pudiendo participar con una sola propuesta o con varias. En el caso del menú, deberá incluir al menos primer plato, segundo y postre, con inspiración en la cocina de Cuaresma y presencia

destacada del origen aragonés de los alimentos. Además, la organización solicita incorporar al menos un producto de calidad diferenciada de Aragón.

La propuesta se apoya también en marcas colaboradoras vinculadas al evento. Entre las condiciones del menú figura la inclusión de bebida de los patrocinadores —Ambar, Coca-Cola o vino de la D.O. Campo de Borja— dentro del precio final.





Sillería Aragonesa se suma al Club HORECA tras la firma del acuerdo con Horeca Restaurantes Zaragoza.

Sillería Aragonesa se ha incorporado como nuevo patrocinador del Club HORECA, reforzando la presencia de la industria local en el ámbito hostelero de Zaragoza y su entorno. Con una amplia trayectoria en el sector del mobiliario profesional, la empresa aporta una propuesta basada en la funcionalidad, la durabilidad y el diseño.

Sillería Aragonesa se incorpora al Club HORECA como nuevo patrocinador



Especializada en mobiliario para hostelería, colectividades y espacios educativos, la compañía desarrolla desde Zaragoza y su fábrica en El Burgo de Ebro todo el proceso de diseño, producción e instalación. Su línea para el canal HORECA incluye sillas, mesas y taburetes pensados para un uso intensivo, con especial atención a la ergonomía, la resistencia y la versatilidad estética.

Además del suministro de mobiliario, Sillería Aragonesa ofrece asesoramiento técnico, reacondicionamiento de piezas y estudios de optimización del espacio, lo que permite mejorar el aprovechamiento del local y contribuir a la rentabilidad del negocio. Con esta incorporación, el Club HORECA sigue ampliando su red de colaboradores estratégicos con empresas de proximidad y compromiso con el tejido empresarial aragonés.



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



José Miguel Martínez Urtasun, premio Antonio Beltrán de Cultura Gastronómica 2026

La Academia Aragonesa de Gastronomía ha distinguido al periodista y editor José Miguel Martínez Urtasun con el **premio Antonio Beltrán Martínez de Cultura Gastronómica 2026**, un reconocimiento que alcanza este año su tercera edición y que pone el foco en quienes entienden la gastronomía como una expresión de cultura, historia y territorio.

La institución destaca en Urtasun una **trayectoria de décadas** dedicada a contar Aragón desde la mesa, pero también desde el origen de sus productos, su paisaje y su memoria. El jurado subraya su capacidad para convertir el **periodismo gastronómico** en una herramienta de análisis cultural e histórico, así como su papel como uno de los grandes divulgadores del **patrimonio agroalimentario y gastronómico aragonés**.

Impulsor de proyectos editoriales de referencia como **GastroAragón**, ha coordinado y editado publicaciones como **Saborea Aragón** y **Embutidos y curados del Valle del Ebro**, además de firmar obras dedicadas a productos tan nuestros como la borraja. Su trabajo ha ido más allá de la crítica gastronómica para adentrarse en el sector primario, la historia de los alimentos y la defensa del mundo rural.

Con este galardón, la Academia reconoce una mirada que ha ayudado a situar la gastronomía aragonesa en un lugar que trasciende lo culinario para convertirse también en patrimonio cultural compartido.



Momento de la entrega del premio Antonio Beltrán de Cultura Gastronómica 2026 a José Miguel Martínez Urtasun.

Horeca Restaurantes y Makro firman un acuerdo para apoyar al sector hostelero

Horeca Restaurantes Zaragoza y provincia y Makro han firmado un acuerdo de colaboración con el objetivo de ofrecer nuevas ventajas a los establecimientos asociados y reforzar la competitividad del sector hostelero en Zaragoza y su provincia.

El convenio fue suscrito por el presidente de Horeca Zaragoza, Fernando Martín, y el director de Makro Zaragoza, Damián Alemany, y permitirá a los asociados acceder a diferentes servicios y condiciones preferentes pensadas para facilitar la gestión diaria de sus negocios.



Entre las ventajas incluidas en este acuerdo figuran la **atención personalizada a través de un gestor asignado, precios individualizados en productos seleccionados, apoyo financiero preferente**, acceso al **Gestor Digital de Makro** y distintas acciones de **formación especializada**. También se incorpora el **servicio TAC**, que permite realizar la compra en el centro con envío gratuito a partir de un pedido mínimo y previa reserva.

Con esta alianza, Horeca Restaurantes continúa ampliando la red de servicios

y colaboraciones a disposición de sus asociados, mientras que Makro refuerza su vinculación con la hostelería como socio especializado y proveedor de soluciones adaptadas a las necesidades del sector.

El acuerdo pone el foco en aspectos cada vez más importantes para bares y restaurantes, como la optimización de recursos, la mejora de la rentabilidad y la incorporación de herramientas que ayuden a profesionalizar y agilizar la gestión de los establecimientos.



Fernando Martín y Damián Alemany, durante la firma del acuerdo entre Horeca Restaurantes Zaragoza y Makro.

Aragón fortificado: dos días entre piedra, paisaje y paradas.

Aragón es tierra de historias y batallas, de ahí su rica arquitectura defensiva. Y muchas de esas construcciones que en su día se alzaron imponentes, hoy todavía se pueden visitar en una ruta de dos días por algunas de las más destacadas de la Comunidad. Un itinerario que además de enlazar diferentes fortificaciones como castillos, murallas o núcleos históricos, suma el valor de las paradas para comer y hacer noche.

El punto de partida es Zaragoza, con la Aljafería como primera gran referencia. La visita a primera hora permite entrar en el viaje con el contexto bien colocado: palacio, fortaleza, mezcla de culturas y símbolo urbano. Y allí mismo, el barrio de La Almozara nos ofrece lugares para un desayuno tranquilo antes de continuar con el viaje.

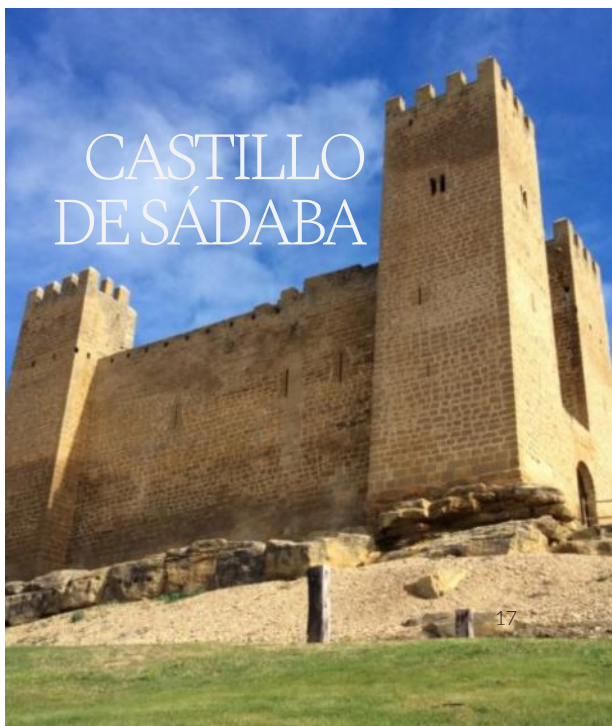
ALJAFERIA



La ruta toma dirección norte y entra en las Cinco Villas, donde la piedra cambia de tono y empieza a contar otra historia.

En Sádaba, el castillo, de líneas limpias y planta poderosa, ofrece una lectura clara de sus torres que permite entender muy rápido que aquí la función era vigilar y controlar.

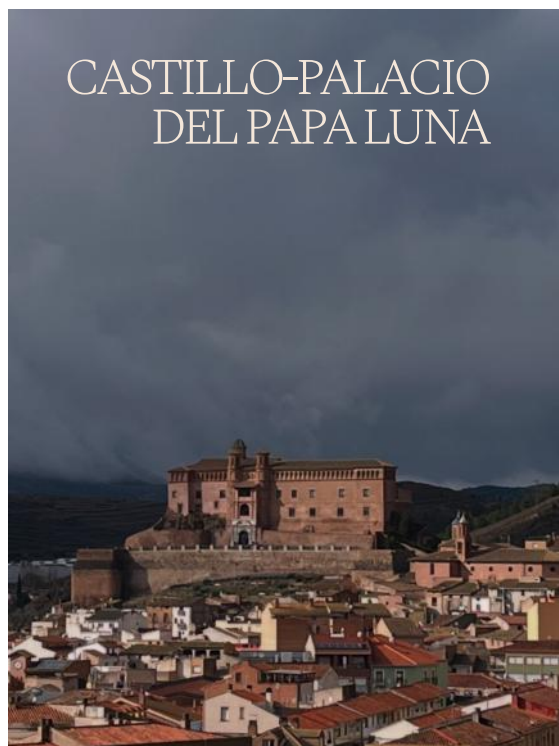
CASTILLO DE SÁDABA



Muy cerca, Uncastillo cambia el registro: la subida hacia la Peña Ayllón hace que el lugar no solo se contemple, sino que se sienta. Desde arriba, la relación entre la villa y la fortaleza se vuelve evidente, como si el relieve explicara por sí solo la lógica defensiva. Y la experiencia mejora cuando se completa con una pausa en el casco urbano, con una comida reposada que permita absorber lo visto antes de seguir ruta.

Ese es uno de los grandes aciertos de esta ruta: el patrimonio no se consume de forma aislada, sino que activa movimiento, genera paradas y da sentido a una hostelería de proximidad que forma parte del viaje. En estas comarcas, sentarse a la mesa es una forma más de descubrir el lugar.

La jornada avanza hacia Illueca, donde el viaje cambia de tono. Alzándose sobre el pueblo, el Castillo-Palacio del Papa Luna introduce una dimensión menos militar y más residencial, política y simbólica. Frente a la severidad de otras fortalezas, aquí emergen galerías, estancias y una idea distinta del poder. El castillo ya no solo protege: también representa. Y, precisamente por eso, Illueca funciona muy bien como final de la primera jornada. Invita a bajar el ritmo para disfrutar de una cena en la zona y hacer noche cerca, haciendo que la experiencia gane profundidad. Dormir en el territorio, aunque solo sea una noche, transforma una excursión en una verdadera escapada.

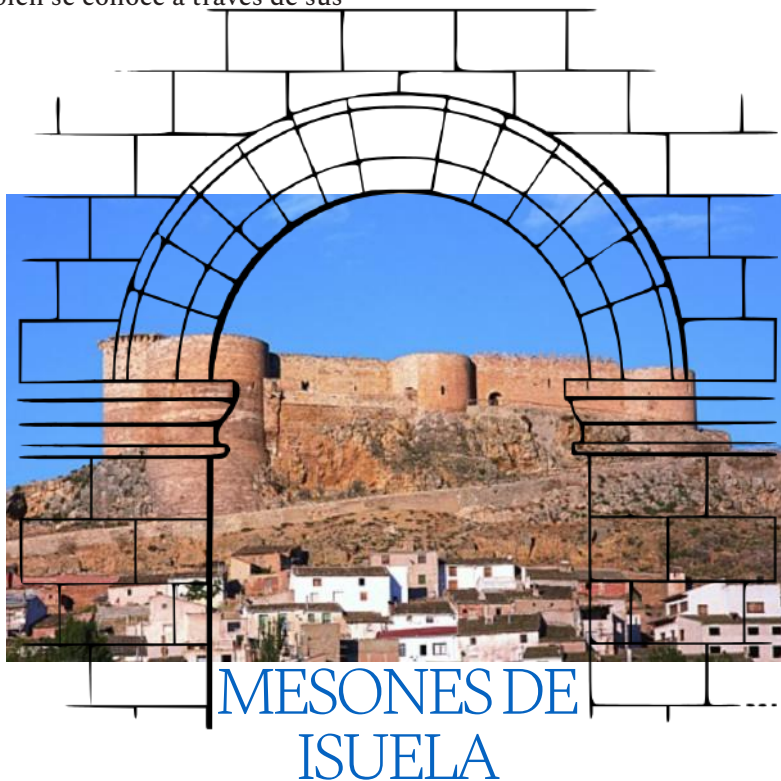


La mañana siguiente conduce a **Mesones de Isuela**, donde el gran castillo impone por tamaño, trazado y la limpieza con la que todavía se deja ver. Recorrer su perímetro y su interior permite medir la escala de una arquitectura pensada para durar. Después, el viaje gira hacia **Daroca**, donde no se visita solo una fortaleza, sino un sistema: murallas, puertas, desniveles y alcazaba forman un conjunto que explica cómo la defensa podía convertirse en ciudad. Pasear sus calles, alargar la visita con una comida o cerrar el viaje con una última pausa antes de volver ayuda a entender que el territorio no se recorre solo con la mirada.

mesas, de sus alojamientos y de esa red de hospitalidad que convierte una ruta cultural en una experiencia gratificante.

Ese es, en el fondo, el hilo que une todo el viaje: la Aljafería como inicio urbano; Sádaba y Uncastillo como fortalezas de frontera; Illueca como pausa palaciega; Mesones como afirmación de escala y Daroca como gran cierre en forma de ciudad amurallada. **Un Aragón fortificado que no solo se visita, sino que se vive** entre carreteras tranquilas, paradas oportunas y hospitalidad local.

También se conoce a través de sus



Las VUT tensan el modelo turístico y urbano de Zaragoza

Las **Viviendas de Uso Turístico** han pasado de ser una modalidad alojativa en crecimiento a convertirse en uno de los asuntos que más debate generan en las ciudades. En Zaragoza, Horeca Hoteles reclama una **normativa municipal específica** que permita ordenar esta actividad con criterios claros, dar seguridad jurídica al sector y evitar que la expansión de la oferta irregular siga avanzando en zonas especialmente sensibles.

La organización empresarial sostiene que la capital aragonesa necesita ya un marco estable, proporcionado y técnicamente sólido para gestionar este fenómeno. Su posición no plantea prohibir la actividad, sino delimitarla con reglas concretas que permitan compatibilizar el uso turístico con la convivencia vecinal, el acceso a la vivienda y una competencia equilibrada entre operadores.



El termómetro

*Zaragoza:
más oferta,
más presión*

Según estimaciones del propio sector, Zaragoza supera las **800 Viviendas de Uso Turístico** registradas, con alrededor de 3.000 plazas. A esa oferta legal se sumaría una bolsa de entre **200 y 290 viviendas ilegales**, lo que representa más de un **30%** adicional y se concentra sobre todo en el Casco Histórico, el entorno de El Tubo y la zona Centro. La facturación anual potencial vinculada a esta actividad irregular podría alcanzar los 4 millones de euros solo en la capital.

Para Horeca Hoteles, el problema no se limita al volumen. La asociación advierte de que la ausencia de una ordenanza municipal específica, unida a la falta de medios eficaces de inspección y sanción, favorece la economía sumergida y dificulta una aplicación homogénea del marco autonómico. A su juicio, sin criterios municipales explícitos para el informe urbanístico preceptivo y vinculante, el sistema pierde eficacia y genera desigualdad.

Un debate que va más allá del alojamiento

La discusión sobre las VUT ya no afecta solo al sector turístico. También alcanza al equilibrio residencial de algunos barrios, al comercio de proximidad y al modelo de ciudad que Zaragoza quiere consolidar. De ahí que el debate no deba centrarse únicamente en cuántas viviendas hay, sino en dónde se implantan, cómo se controlan y bajo qué condiciones operan.

Desde el sector hotelero se insiste en que regular no es frenar el turismo, sino ordenar su crecimiento. La cuestión de fondo, sostienen, es si Zaragoza quiere anticiparse con una normativa propia o seguir reaccionando cuando la presión sea todavía mayor en las zonas más tensionadas.



DETRÁS DE LA BARRA

*SENTINEL: 25 AÑOS DE
GUARDIA Y UNA SAGA
QUE ASEGURA EL FUTURO*

JOSÉ MIGUEL LACOSTA
KEVIN LACOSTA
TONI S. LACOSTA

Hay esquinas en Zaragoza que guardan la memoria de un barrio y han visto crecer a generaciones. El **restaurante Sentinel** está en una de ellas. Lo que comenzó como la **Cafetería Lacosta** se transformó en el Sentinel, una evolución que lo ha llevado de ser la bocatería de moda a convertirse en un restaurante de referencia para celebraciones.

Hoy, conmemoran su **25º aniversario bajo este nombre**. La casa vive además un momento significativo: el del relevo generacional. José Miguel observa con orgullo cómo su hijo Kevin y su sobrino Toni continúan su camino.

Nos sentamos con los Lacosta para entender cómo se construye un legado que, lejos de agotarse, parece más vivo que nunca.



Hace más de tres décadas llegaste a esta esquina del Actur cuando no había casi nada. ¿Fue una apuesta visionaria o simplemente la intuición de que este era el lugar indicado?

José Miguel: Yo vine aquí el 4 de marzo del 92, por un amigo que me dijo: “Tengo el garito perfecto para ti, este es tu sitio”. Cuando vine a verlo, almorzamos al lado y vi que tenía una proyección brutal. Era como ver hoy Parque Venecia o Arcosur; solo estaba el colegio y vi claro que había unas posibilidades inmensas con la gente joven del barrio.

Zaragoza ha cambiado mucho, pero vuestra esquina parece mantenerse al margen del paso del tiempo. Al no ser una zona de paso, ¿cómo es el cliente que llega hasta el Sentinel?

José Miguel: Como no somos zona de paso, aquí hay que venir de propio. El cliente que ya tiene años de venir cuenta con nosotros para lo que necesite. Lo que nos sorprende de la gente de fuera es que no se esperan la dimensión del negocio cuando llegan.

Kevin: Mi obsesión siempre ha sido que se encuentren como en su casa; es igual de importante un chaval de 15 años que viene a ver el fútbol con una Coca-Cola que un matrimonio de 70 años que viene a cenar de traje.

Kevin, tú has vivido la transformación desde dentro. ¿Cuándo entendisteis que el Sentinel podía ser mucho más que una bocatería de barrio?

K: La propia demanda del cliente nos fue guiando. Hace unos años vimos claro que el enfoque debía ir hacia la carta, los menús y las celebraciones. La gente valoraba mucho el servicio y el trato, y poco a poco evolucionamos hacia el restaurante que somos hoy. Uno de nuestros fuertes son los menús de mediodía, sin perder la esencia de bocatería y pizzería por la noche.

“Para nosotros el éxito es seguir presentes en la retina de la gente”



Kevin, empezaste aquí con solo 16 años. ¿Cómo fueron aquellos primeros días trabajando en el restaurante?

Empecé recogiendo mesas y llevando bandejas. Durante bastante tiempo ni siquiera tomaba comandas ni hablaba con los clientes. Era aprender desde abajo, viendo cómo funcionaba todo y ganando seguridad poco a poco..

José Miguel, ¿qué sientes al ver que el relevo familiar está asegurado?

Ver madurar a mi hijo y a mi sobrino ha sido brutal y me llena de orgullo su profesionalidad. Yo siempre me tuve que “lavar la cara” con una sola mano, pero verlos a ellos implicados y que se tienen el uno al otro es lo que me hace seguir.

Muchos restaurantes no duran ni dos años, vosotros con Sentinel lleváis veinticinco. ¿Cuál es el secreto?

K: Mi padre es un crack en lo suyo y yo he intentado aprender lo mejor posible, pero sobre todo es pasión, cariño y la constancia.

¿Cómo es trabajar con “el jefe” cuando además es tu padre?

Tenemos una relación muy estrecha y siempre he respetado su autoridad por su experiencia. A veces tenemos nuestros más y menos, pero somos tan autoexigentes que esa caña que nos metemos acaba siendo positiva para el negocio.

Toda cocina tiene un plato raíz. José Miguel, tú traes unas manitas de lechón rellenas de marisco desde los años 80. ¿Cómo es verlas evolucionar hoy?

Esa receta me acompaña desde el año 82 y la hemos evolucionado desde deshuesarlas a mano hasta el formato actual en “rulo”, parecido a una hamburguesa, gratinada y presentada en sartén metálica. Es un plato que, junto al bocadillo “Güen Mueso” de Ternasco a baja temperatura, define lo que somos.

Hay platos que ya forman parte del ADN del Sentinel. ¿Qué tienen vuestras patatas para que todo el mundo las identifique con la casa?

J.M: Son patatas asadas a rodajas con alioli y picante. El secreto es que siempre estén “cojonudas”, como me decía ayer una cliente que lleva veintitantos años viniendo.

José Miguel, ¿qué piensas hoy cuando apagas la luz de la sala y ves a Kevin y Toni preparando el servicio del día siguiente?

Siento la satisfacción de que todo el mundo se ha ido contento y el orgullo de su profesionalidad. Aunque a veces, cuando acabamos a la una de la mañana reventados, les digo de broma: “Por qué no me habré dedicado a la jardinería?”. Estar tantas horas abiertos al día es duro, pero verlos a ellos implicados me da la vida.

Kevin, la hostelería exige renunciar a mucho. Si pudieras recuperar una sola comida de domingo perdida, ¿con quién te sentarías hoy?

Me sentaría con mis abuelos. Eran los únicos que conseguían sacarme del bar para ir a comer con la familia cuando empecé con 16 años.

¿Cuál es el sueño para los próximos años?

K: Seguir presentes en la retina de la gente para sus momentos importantes. Para nosotros el éxito es que, cuando alguien tenga algo que celebrar, piense en venir a nuestra casa.





JOSÉ MIGUEL

Las manitas de lechón
rellenas de marisco

Los clientes

Kevin

Tu casa

KEVIN

El "Güen Mueso"

El agradecimiento

50% mi padre y 50%
el equipo y forma de
trabajo

UN PLATO
INTOCABLE
LO MEJOR DE
LA SALA
EL SECRETO
DEL ÉXITO

**SENTINEL EN
UNA PALABRA**

Mi vida

Nuevos socios

Restaurante · Zona Universidad

17PUNTO10

Cocina contemporánea y creativa que reinventa el recetario mediterráneo con técnica, producto de temporada y una puesta en escena elegante y sorprendente.



Restaurante · Zona Centro

SAL FINA

De reciente apertura, pone el foco en el producto del mar (pescados y mariscos de alta calidad) con una cocina cuidada, brasas y una carta acompañada de vinos selectos.

Taberna · Zona Centro

SAL GORDA

Cocina española contemporánea donde la carne de alta calidad es la gran protagonista, en un ambiente moderno y acogedor.



Restaurante / Asador · Zona Centro

MESÓN LOS CÁNTAROS

Con 35 años de trayectoria, destaca por su cocina tradicional aragonesa y sus especialidades a la brasa, en un ambiente acogedor y familiar.

Mucho más ~ que una caña

Rubias, tostadas, suaves, intensas, artesanas o de autor: la cerveza ha dejado de ser una elección automática para convertirse en una bebida con matices, relato y cada vez más peso en la experiencia hostelera.

Durante años pedir una cerveza fue un gesto sencillo: una caña, bien fría, y a seguir. Pero algo está cambiando en Aragón. En bares, restaurantes y espacios especializados empieza a abrirse paso una forma distinta de mirar esta bebida: con más curiosidad, más criterio y más atención a todo lo que hay detrás de cada vaso.

La cerveza sigue siendo cercanía, barra y costumbre. Sigue acompañando el aperitivo, la sobremesa improvisada y ese momento de encuentro que forma parte del ADN de la hostelería. Pero hoy, además, empieza a contarse de otra manera. Porque hablar de cerveza ya no es hablar de una sola cosa.





Artesanas que despiertan el interés

En ese cambio, la cerveza artesanal ha tenido mucho que ver. No porque venga a sustituir a la caña de siempre, sino porque ha ayudado a ensanchar la mirada. Ha puesto sobre la mesa palabras como malta, lúpulo, fermentación o maridaje, y ha invitado a muchos consumidores a descubrir que detrás de una cerveza también hay elaboración, intención y personalidad.

Estilos que amplían la conversación

Igual que ha ocurrido con el café o el vino, la cerveza empieza a ocupar un lugar más interesante en la conversación hostelera. Ya no se trata solo de servirla bien, que sigue siendo fundamental, sino de entender qué propone cada estilo y en qué momento funciona mejor. Una lager puede pedir terraza y mediodía; una tostada, más pausa; una IPA, curiosidad; una artesana, ganas de probar algo distinto.

Una carta que también habla del local

Para la hostelería, esta evolución abre una oportunidad clara. Igual que una buena selección de vinos o un café cuidado dicen mucho de un establecimiento, una propuesta cervecera bien pensada también construye identidad. A veces no hace falta una carta enorme: basta con una pequeña selección coherente, bien servida y mejor explicada para que el cliente perciba que hay criterio detrás.



**HORECA - Zaragoza****FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA****GOBIERNO
DE ARAGÓN****CURSOS TOTALMENTE GRATUITOS PARA OCUPADOS**

Denominación Especialidad	Horas	Inicio	Fin	Horario
COCINA SANA	35	07/04	05/05	Martes a jueves 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)
COCINA VEGETARIANA	50	27/05	02/07	miércoles a viernes 09:00 a 12:00
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	24/03	09/04	De Martes a jueves 16:30 a 19:30
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	06/05	02/06	TARDES
COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	75	14/04	03/06	TARDES
COCINA ARAGONESA	40	04/06	07/07	TARDES
COCINA VEGANA	15	08/07	16/07	TARDES

Inscríbete a través de:<https://www.horecazaragoza.com/cursos/>**Solicita información:**formacion@horecazaragoza.com

976 38 60 69

planificacion@horecazaragoza.com

617 73 21 21



Recikla

adislaf



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

¡SÚMATE AL CAMBIO!

ASOCIACIONES PROVINCIALES

EL PÚBLICO ELIGE LOS RESTAURANTES MEJOR VALORADOS EN EL CONCURSO MEJOR MENÚ DEL DÍA

El concurso **Mejor Menú del Día de Zaragoza y provincia**, organizado por **Horeca Restaurantes Zaragoza**, ya ha dado a conocer los establecimientos mejor valorados por el público en esta edición. La iniciativa, que abrió el calendario gastronómico del año, ha vuelto a registrar una gran acogida y confirma el interés que despierta una propuesta que pone en valor la **cocina cotidiana**, el **servicio** y la **relación calidad-precio** de los restaurantes participantes.

En total, más de **55 establecimientos** participaron en el certamen, y la votación popular sumó más de **8.000 votos**. De esta primera fase han salido los restaurantes seleccionados en las distintas categorías. En la modalidad de **hasta 18 euros**, los más valorados han sido **Boca Boca - Centro**, **Espliego y Sercotel Plaza Feria**. En la categoría de **18 a 25 euros**, y debido a un empate, han sido elegidos **Il Principale**, **Méli Mélo**, **Restaurante Mara y Rua Restauración - Facultad de Ciencias**. En **menú ejecutivo**, de **25 a 35 euros**, los seleccionados han sido **Celebris**, **Urola y Wenceslao**.

A partir de ahora será un **jurado profesional anónimo** el encargado de visitar y evaluar las propuestas para decidir los ganadores de cada categoría, que se conocerán en la **gala de Premios Horeca** del próximo **23 de marzo**. El reconocimiento al **Mejor Menú del Día** forma parte del conjunto de galardones del certamen, una cita ya consolidada dentro del **calendario hostelero zaragozano**.



LA VENTA DE MALANQUILLA BAJA LA PERSIANA TRAS SIETE DÉCADAS DE HISTORIA

La Venta de Malanquilla **cierra definitivamente el 15 de marzo**, poniendo fin a cerca de 70 años de actividad en la carretera N-234. El establecimiento, muy conocido en la zona por su cocina casera y especialmente por sus escabechados, ha sido durante décadas un lugar habitual tanto para vecinos de la comarca bilbilitana como para viajeros que hacían parada entre Calatayud y Soria.

Su despedida deja atrás mucho más que un bar y restaurante. La Venta ha formado parte del día a día de agricultores, transportistas, trabajadores y familias de la zona, consolidándose como uno de esos negocios reconocibles que acaban formando parte de la memoria colectiva de una comarca.

Con su jubilación, la comarca pierde uno de esos establecimientos que durante décadas han formado parte del paisaje de carretera y de la memoria de varias generaciones.



PROMHOTEL INVITA A VIVIR ZARAGOZA CON GOYA COMO HILO CONDUCTOR

La Asociación de Hoteles de Zaragoza y provincia - Horeca Hoteles pone en marcha una nueva edición de la campaña Promhotel "Viviendo con Goya en Zaragoza", una acción con la que busca reforzar la llegada de visitantes a la ciudad y la provincia durante una de las citas más atractivas de la primavera. La campaña comienza el 20 de marzo con su presentación oficial y se extenderá hasta el 26 de abril, mientras que **la promoción será efectiva del 17 al 26 de abril**, coincidiendo con la celebración de las Fiestas Goyescas y con el festivo de San Jorge dentro de ese mismo periodo.

La propuesta ofrece un **15% de descuento en alojamiento y desayuno**, sin estancia mínima, sujeto a disponibilidad y no acumulable a otras ofertas. Como novedad este año, las reservas podrán realizarse hasta el último día de vigencia de la campaña. La gestión se hará exclusivamente a través de la web www.zaragozahoteles.es, en la landing específica de la promoción, introduciendo el código **GOYA** para aplicar el descuento.

Uno de los aspectos más destacados de esta edición es la incorporación de productos de **Alimentos de Aragón** en los desayunos de los hoteles participantes, reforzando así la vinculación entre la oferta hotelera y la calidad alimentaria de la tierra. La campaña no solo pone el foco en el alojamiento, sino también en la experiencia global del

visitante, sumando diferentes ventajas en entidades colaboradoras. Entre ellas figuran entradas 2x1 en CaixaForum Zaragoza, precio reducido en el Acuario de Zaragoza, entradas reducidas al Museo Origami, un 25% de descuento en Mobility City, un 25% de descuento en Patio de la Infanta y la promoción 2x1 en el Bus Turístico de Zaragoza durante sus días operativos.

Según la información facilitada por Horeca Hoteles, en esta acción participan **20 hoteles de Zaragoza y provincia**, cinco de ellos ubicados fuera de la capital. Se trata, además, de la primera de las cuatro acciones promocionales que Promhotel desarrollará a lo largo de 2026. Con Goya como hilo conductor, la iniciativa vuelve a presentar Zaragoza y su provincia como un destino capaz de reunir patrimonio, cultura, gastronomía, tradición, agenda festiva y hospitalidad en una misma escapada.

La campaña cuenta con la colaboración del **Ayuntamiento de Zaragoza - Zaragoza Turismo, Turismo de Aragón - Gobierno de Aragón, Diputación Provincial de Zaragoza y Alimentos de Aragón**. 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.

15%
DESCUENTO*

EN ALOJAMIENTO
Y DESAYUNO

Viviendo con Goya en Zaragoza

Y DESAYUNA CON
ALIMENTOS DE ARAGÓN

PROMHOTEL
Zaragoza
Y PROVINCIA
★★★★

*Descuento del 15% en alojamiento y desayuno en los hoteles de Zaragoza y provincia participantes en la promoción. Sin estancia mínima, siempre bajo disponibilidad. Reserva del 20 de marzo a 26 de abril y disfruta de tu estancia del 17 al 26 de abril.

Descubre la calidad diferenciada de Alimentos de Aragón en nuestros desayunos.



El Círculo
Hoteles y Restaurantes

AJ CASH



GIM H

Grupo Usieto

Daxia

GRANDES VINOS
The legacy of Carrión

Coca-Cola

AMBAR

35

Tecnoplagas

RELAX
HOTELS

repsol

CaixaBank

Cámara
Zaragoza

ARAGÓN
SABOR
DE VERDAD

ARAGÓN

turismo

DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA

Zaragoza
TURISMO

GOBIERNO
DE ARAGÓN

HOSTELERÍA DE ESPAÑA PROPONE MEDIDAS PARA SOSTENER LA ACTIVIDAD ECONÓMICA

Hostelería de España ha planteado una serie de medidas ante el anuncio del Gobierno de un paquete dirigido a reforzar el escudo social por las consecuencias derivadas del conflicto en Oriente Medio. La organización reclama garantizar el funcionamiento de la actividad económica, preservar el empleo y el poder adquisitivo de las familias, proteger la cadena logística y de suministro, reducir los impuestos especiales en la energía, incentivar la actividad económica, la inversión, el consumo y a España

como destino turístico, reducir la fiscalidad y los costes de generación y mantenimiento del empleo, y deflactar el impuesto sobre la renta. Según la organización, estas medidas son especialmente urgentes en un contexto de estancamiento de la demanda nacional, pérdida de renta disponible de las familias y aumento de los costes de producción. La restauración cerró 2025 con una pérdida de rentabilidad del 0,9 %, una tendencia que, según la patronal, se mantiene en los primeros meses de este año

ZARAGOZA

RELAX

COLCHONES

50% DESCUENTO

en todos nuestros colchones



**Calle Hernán Cortés 11, 50004 (Zaragoza)*

*Promoción válida sobre la tarifa PVP durante todo el año 2026
en nuestro catálogo HOME.*

EL GRAN HOTEL DEL BALNEARIO DE PANTICOSA ABRIRÁ DURANTE TODO EL AÑO

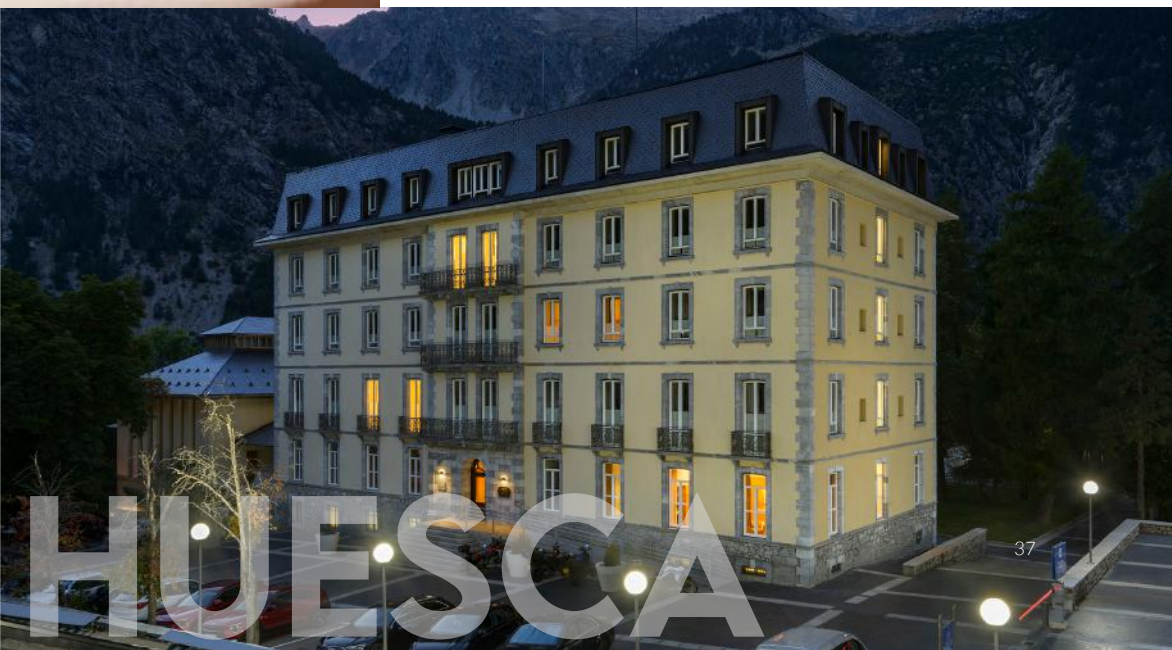
El Gran Hotel del Balneario de Panticosa refuerza su posicionamiento como uno de los grandes referentes del turismo de bienestar en Aragón con una apertura ininterrumpida durante todo el año. El establecimiento, uno de los edificios más emblemáticos del Pirineo aragonés, consolida así su apuesta por una oferta de alta gama pensada para disfrutarse en cualquier estación.

Inaugurado en 1895, el hotel ha sido reconocido recientemente como **Hotel Monumento** por la Dirección General de Turismo y Hostelería del Gobierno de Aragón, una distinción que subraya su valor arquitectónico, histórico y cultural. A ello se suma el atractivo de su exclusivo espacio termal, uno de los grandes signos de identidad del complejo.

El Lago refuerza la propuesta gastronómica con la firma de Rubén Pertusa.

En el plano gastronómico, el **Restaurante El Lago** reabre al público los viernes y sábados con un menú degustación firmado por el **chef Rubén Pertusa**, en una propuesta que une producto, técnica y creatividad frente a las vistas del **Ibón de Baños**. Patrimonio, bienestar, naturaleza y cocina de autor se alinean así en una misma experiencia.

Gran Hotel del Balneario de Panticosa, uno de los iconos históricos del turismo termal en el Pirineo aragonés.



Galáctica está nominada al Museo Europeo del Año 2026

Galáctica, el centro de divulgación y práctica de la astronomía impulsado por el CEFCA en Arcos de las Salinas, ha sido nominado al **Premio al Museo Europeo del Año 2026**, uno de los reconocimientos más relevantes del panorama museístico europeo. La candidatura sitúa a este espacio turolense entre los 35 centros **seleccionados de 17 países** y lo convierte además en **uno de los tres representantes españoles** presentes en esta edición.

La nominación refuerza la proyección de un proyecto que, pese a su corta trayectoria, ha logrado consolidarse como una propuesta singular dentro de la oferta cultural y científica aragonesa. Galáctica abrió sus puertas en **abril de 2023** y desde entonces ha recibido a **más de 30.000 visitantes**, entre ellos miles de escolares y grupos universitarios que participan en sus actividades de divulgación y formación.

El fallo se conocerá en junio, durante la conferencia anual **EMYA2026** que se celebrará en Bilbao del 10 al 14 de ese mes. Más allá del resultado, la presencia de Galáctica en esta nominación ya supone un importante respaldo para un equipamiento que ha convertido la astronomía en un motor de conocimiento, atracción y dinamización desde el medio rural turolense.

Observación del cielo en Galáctica. CEFCA



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

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

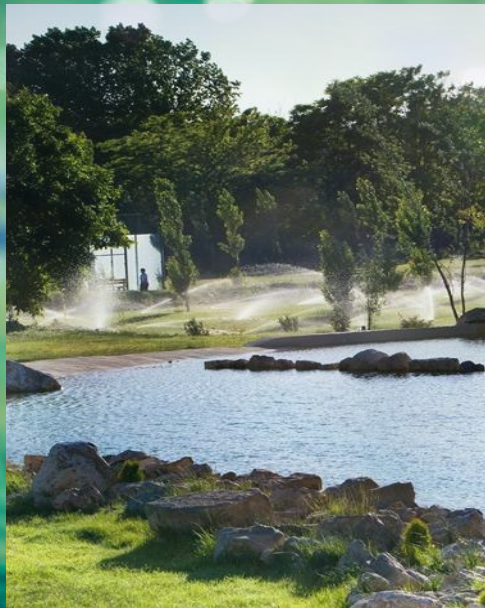
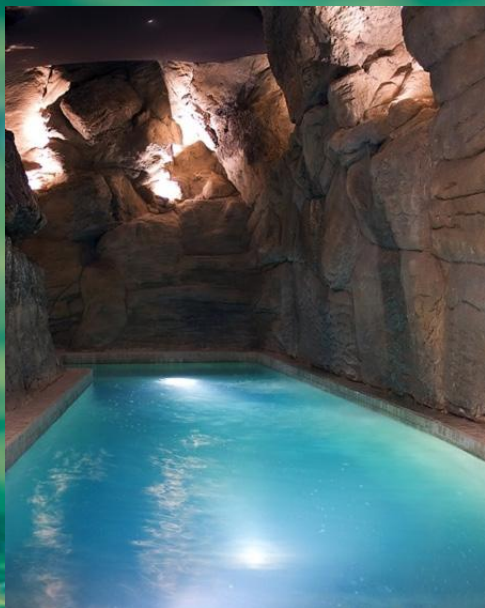
**αCUSTIUM**
Diseñando el sonido

A high-angle, wide shot of a large, modern indoor swimming pool. The pool is divided into several lanes by low stone walls. Several people are swimming in the pool. The pool is surrounded by a light-colored tiled deck. On the left, there are several large, cylindrical stone pillars. On the right, there are large windows with black frames. The water is a clear, light blue-green color. The overall atmosphere is bright and airy.

HABITACIÓN CON VISTAS

BALNEARIO DE PARACUELLOS DE JILOCA

donde todo se desacelera



Hay sitios que no gritan para llamar la atención, simplemente esperan. El Balneario de Paracuellos de Jiloca es uno de ellos. No está escondido, pero tampoco se exhibe. A medio camino entre Calatayud y Daroca, rodeado de colinas suaves y campos de cereal, este balneario lleva más de siglo y medio ofreciendo algo que hoy cuesta encontrar: un paréntesis real.

Sus aguas sulfuradas, conocidas desde el siglo XIX por sus propiedades terapéuticas, siguen brotando con la misma intensidad y ese olor inconfundible que, al principio, puede sorprender, pero acaba asociándose con descanso. No es un spa moderno con luces de colores ni música ambiental calculada. Es otra cosa. Aquí el cuerpo entra lento al agua y sale distinto: más suelto, más presente. Las instalaciones, renovadas sin perder su carácter, conservan el ritmo de los lugares donde se viene a estar, no a producir.

BALNEARIO DE PARACUELL DE JILOCA



Y hay algo en el ambiente —en el silencio de los jardines, en la conversación pausada del comedor, en los rostros tranquilos de quienes repiten cada temporada— que contagia otra forma de mirar el tiempo. No hace falta tener dolencias para venir. Basta con estar cansado del ruido, de las pantallas, de la urgencia. En Paracuellos no hay espectáculo, pero sí una sensación clara: la de que por fin has frenado. Y a veces, eso es exactamente lo que uno necesita.



OS

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



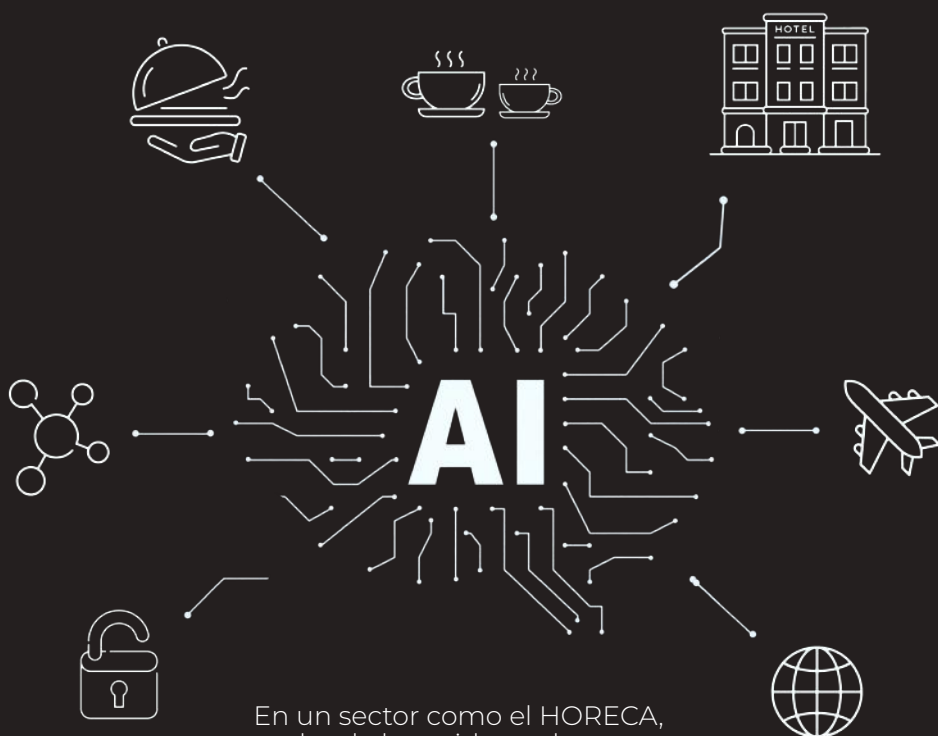
RASMIA, TU AGENTE FINANCIERO INTELIGENTE

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



La IA

como aliada para la experiencia de cliente



En un sector como el HORECA, donde la rapidez y el trato cercano marcan la diferencia, la experiencia del cliente se ha convertido en el verdadero factor decisivo. Y la inteligencia artificial (IA) se posiciona como una aliada clave para potenciarlo. Desde la personalización del servicio hasta la optimización interna, permite ofrecer una atención más ágil, eficiente y memorable.

La IA está cada vez más presente en el sector: recomendaciones, tiempos de espera optimizados, respuestas instantáneas o servicios anticipados ya forman parte de una nueva manera de atender al cliente.

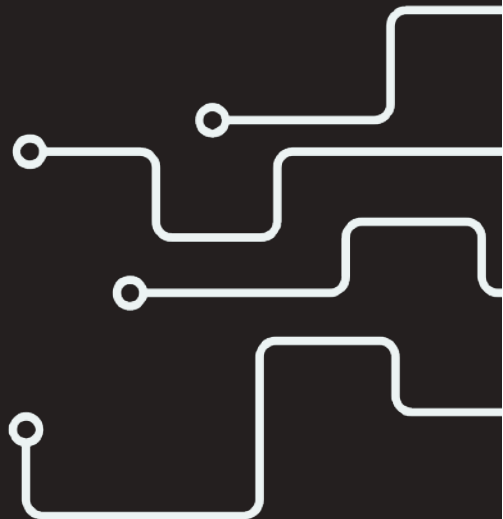
En la atención 24/7, destacan **Asksuite** o **HiJiffy**, capaces de gestionar reservas, preguntas frecuentes y solicitudes en cualquier momento.

En la personalización, **SevenRooms** o **ResyOS** permiten conocer mejor al cliente, registrar preferencias y adaptar la experiencia a sus hábitos de consumo. Recordar una alergia, una mesa favorita o el tipo de experiencia que busca un huésped ayuda a ofrecer un servicio más cuidado y relevante, sin añadir complejidad al trabajo diario.

A esto se suman algunas plataformas que ayudan a prever afluencia, ajustar reservas, organizar mejor los turnos o adaptar la operativa según la ocupación o el evento.

El resultado es una planificación más precisa y una experiencia más fluida para el cliente. Además, empiezan a ganar terreno los pedidos por voz y asistentes virtuales, como **SoundHound AI**, que permite agilizar comandas incluso en entornos ruidosos. La IA también abre nuevas posibilidades en hoteles, con propuestas capaces de generar recomendaciones y planes personalizados para el huésped.

La clave está en utilizar la IA como refuerzo, ya que la hospitalidad sigue siendo profundamente humana. La IA puede ordenar, anticipar y optimizar; pero la sonrisa, la empatía y la capacidad de hacer que alguien quiera volver siguen dependiendo de las personas.



Coca-Cola continúa con su apuesta firme por acercar el **vidrio retornable** a la hostelería aragonesa con el objetivo de ofrecer al sector una alternativa más **sostenible** y una mejor experiencia a sus consumidores.

El vidrio ha sido una apuesta constante de Coca-Cola Europacific Partners no solo por ser el envase más sostenible, sino el preferido por los consumidores. Según un estudio de Conecta para Coca-Cola, el 82% de los consumidores en hostelería eligen vidrio y prefieren, además, un vasco ancho y con mucho hielo.

El vidrio es la opción más sostenible por su circularidad.

Cada botella tiene una vida útil media de seis años y viaja de clientes a establecimientos en múltiples ocasiones, aprovechándose al máximo. Una vez utilizadas, Coca-Cola recoge las botellas y las lleva a sus fábricas para que se puedan rellenar y volver, de nuevo, a nuestros bares, cafeterías y restaurantes. Este modelo no solo reduce el impacto ambiental, sino que también contribuye a la competitividad de los establecimientos.



La estrategia de sostenibilidad se basa en seis áreas clave con las que la compañía tiene un impacto significativo: la acción climática, la gestión del agua, la salud y bienestar del consumidor, el bienestar de los empleados y empleadas, la contribución a las comunidades locales y la producción de envases sostenibles.

Hace más de 70 años, se fabricó en España la **primera botella de vidrio Contour**, símbolo de la marca y referente en sostenibilidad. Desde entonces, Coca-Cola ha apostado firmemente por este material para caminar hacia un mundo más sostenible, reduciendo su impacto ambiental. Según el último informe de sostenibilidad de Coca-Cola en España, el 91% del vidrio que produce es retornable, lo que refleja el compromiso continuo con la gestión responsable de sus envases.



Bendita Mesa

20 marzo ~ 5 abril

Celebra la Semana Santa en Aragón con las especialidades de sus restaurantes y acompáñalas con los vinos y cavas de la Bodega Particular de San Valero.



BSV BODEGAS
SAN VALERO

Más información
en sanvalero.com

