

## DE MENÚ

**REAL POSADA DE LIENA. MURILLO DE GÁLLEGO**

**Especialidad:** cocina casera con productos de temporada.  
**Menú:** dos platos y postre 17,50 euros; vino no incluido.



El comedor del Hotel Posada de Liena, con los Mallos al fondo.

## Cocina y hotel rural con impresionantes vistas

El Hotel Real Posada de Liena, abierto hace poco más de dos meses en lo alto del pueblo de Murillo de Gállego, ha venido a completar la oferta turística en el impresionante Reino de los Mallos, cuyo territorio es cada vez más frecuentado por los atractivos paisajísticos y culturales que encierra. Mención aparte merece su riqueza gastronómica -ahí están sus vinos y sus setas, por ejemplo-, a la que también aporta su grano de arena este estable-

### LA FICHA TÉCNICA

**Real Posada de Liena.**  
Virgen de Liena, 10.  
22.808, Murillo de Gállego (Zaragoza).  
Teléfono 974 383 189.  
www.realposadadeliena.com.  
Horario de comedor: de 13.00 a 15.00 y de 20.00 a 22.15.

cimiento, regentado por José Luis Boned y Carmen Sasot.

En su acogedor comedor, dotado incluso de chimenea para los días más fríos, se puede disfrutar tanto de la comida casera que prepara Carmen como de las inigualables vistas a los Mallos de Riglos. La oferta consiste en un menú con un primero y un segundo, a elegir entre cuatro platos por cada categoría, además de postre, pan y agua. La carta de vinos es sencilla y se condensa en referencias de la zona de Vinos de la Tierra Ribera del Gállego-Cinco Villas y otras de dentro y fuera de Aragón.

Un buen ejemplo de la cocina con recursos que aquí practican fue el menú que me sirvieron, que se abrió con una 'Ensalada de langostinos con lechuga, escarola y almendras fritas', siguió con 'Conejo guisado a las finas hierbas' y terminó con un plato de fruta del tiempo, aunque había otras opciones como coulant, tarta de yema tostada y crema inglesa y helados. Entre los segundos, siempre hay algún plato de cuchara, como las alubias blancas con sepia y almejas.

La casa dispone de siete coquetas habitaciones para quienes deseen hacer parada y fonda para seguir disfrutando de los deportes de aventura o de la tranquilidad de esta zona.

**J. L. SOLANILLA**

## DE TAPEO

**TABERNA LA DESPENSA**

Calle Libertad, 3 (El Tubo). Zaragoza. 976 297 614.  
**Especialidad:** tapas con carnes, setas y queso.



La barra de la Taberna La Despensa, de Zaragoza. ALMOZARA FOTOGRAFÍA

## Una cocina en miniatura en el corazón del tapeo

En pleno corazón zaragozano del aperitivo abrió sus puertas hace cuatro años La Despensa, un local coqueto, decorado con una mezcla de estilo rústico y minimalismo moderno, que acompaña su carta de restaurante con una selección de elaboradas tapas. Las carnes, las setas y los quesos son las claves de su carta de tapas, que Jorge Pérez define como "cocina en miniatura". La más popular es la de 'Berenjena rellena de ternera y setas, bechamel y queso gra-

tinado'. También destaca la original pareja que forman los chipirones en su tinta rellenos de chistorra. Magrets, solomillos o jamón de jabugo son otras de las carnes que componen sus pinchos, que pueden regarse con una amplia selección de vinos, para terminar la comida de tapeo con uno de los helados artesanos que allí preparan o darse un gusto goloso con las barritas de chocolate helado con cítricos.

**ISABEL CEBRIÁN**

## BOCADOS



### VIPS LANZA SU PRIMER SÁNDWICH ENROLLADO

La cadena de cafeterías-restaurantes Vips acaba de lanzar el Vips Roll, un sándwich enrollado elaborado de forma artesanal en las cocinas de estos establecimientos. Se prepara con una delgada y alargada loncha de pan de molde que se tuesta y luego se enrolla sobre sí misma envolviendo

diferentes ingredientes. Se lanza en tres variedades: Istanbul, Brooklyn y Vips Club Roll. Son de grandes dimensiones (27 centímetros) y lo sirven cortado en dos y acompañado de patatas fritas y una salsa. El precio especial de lanzamiento es de 6,95 euros.

### CENA Y JAZZ EN EL HOTEL ZENTRO DE ZARAGOZA

Como todos los primeros jueves de cada mes, el hotel Zentro de Zaragoza fue escenario, antes de ayer, de una cena con concierto, dentro de la programación de JazzZentro. El menú estuvo compuesto por 'Cardo de Cadrete,

queso de cabra de Radiquero en terrina tibia con ensalada de nueces y escarola. Vinagreta trufada', 'Ternasco en guiso con aceitunas verdes del Bajo Aragón, escorzonera y pataca' y 'Melocotón de Calanda con vino pajarilla y especias, helado de miel'. Los vinos, de Care, fueron el Chardonnay 2008 y el tinto XCLNT. El precio de la velada (40 euros) incluía cafés, agua y una copa después de la cena. La actuación corrió a cargo de la banda zaragozana The Lydian Project, formada por Juan Millán, Javier Callén, Carlos Badorrey y Guillermo Aguilar, que dejó tan buen sabor de boca como el menú.



Un momento de la cena concierto en el Hotel Zentro. J. L. S.

## DÓNDE COMER



**PARA PUBLICIDAD EN ESTA SECCIÓN:**  
conmuchogusto@methagestion.es

**Cafetería Restaurante San Siro.** Desayunos, menú diario y cenas en terraza. C/ Costa, 3. 976 211 017.

**Cafetería Argensola.** Especialidad en: bocadillos, tostadas, ensaladas. Paseo Independencia, 23 pasaje. Terraza interior y exterior. Teléfono 976 230 952.

**Bar Restaurante A Mesa Puesta.** Soluciones culinarias, tapas elaboradas, raciones, menú diario y carta de sugerencias, comidas de empresas, celebraciones. C/ Fray Julián Garcés, 50 (Torre). Reservas: 976 388 056.

**La Parrilla de Albarracín.** Cocina aragonesa actual. Plaza del Carmen (esquina C/ Cádiz). Teléfono 976 158 100.

**Café Dublin Irish Pub.** Cervezas de importación-Wiskeys Irlandeses. Carta de ensaladas y bocadillos. Live Music. Martes 20.00 horas y sábados a las 17.00 horas 'Tertulias de Inglés'. C/ Porcell, 12 (semiesquina San Miguel). 976 218 058.

**Asador Lucas.** Especialidades en carnes: kilo de ternasco a la brasa, solomillo, chuletón. Parrilladas de pescado. C/ Madre Sacramento, 37. Teléfono 976 281 075.

**Café del Sur.** De domingo a viernes a partir de las 19.00 horas, 3 tapas más bebida 5 €. Menú del día 11,50 € y menú especial chuletón 25 €. Sagasta, 37. Teléfono 976 255 333.

**El Peirón de la Manduca.** Nueva apertura de 9.00 a 12.00 de la mañana. Almuerzos especiales a precios especiales. C/ Bruno Solano, 4. Teléfono 976 557 255.

**Bar Cervino.** Martes y miércoles 'oreja estilo'. Gran promoción de cava y callos de bacalao con morcilla. C/ Ainzón, 18. Teléfono 976 950 702.

**El Atrapamundos.** C/ Mefisto, 4. Especialidad en comida internacional, clases de cocina, cenas con cuento, viajes, actividades culturales y de aventura.

**Casa Gotor Restaurante-Asador.** Parrillada de verduras, caracoles a la brasa con alioli, entrantes variados, carnes a la piedra, cabrito al horno, pescados a la parrilla y mariscos. C/ M. Lasalle, 4 (junto plaza San Francisco). Telefonos: 976 599 771 y 976 556 451.

**Restaurante Bonaparte.** Ven a degustar nuestra comida excepcionalmente casera hecha al instante. Una variada carta con apetecibles ensaladas, nuestras especialidades en mariscos al brandy... Avenida Goya, nº 17. Zaragoza. Teléfono 976 383 681.

**Café Bar New Corner.** Tapas, comidas, cenas. 'Comida Casera'. Paseo Longares, 32, esquina Jardines de Tosos. Teléfono 976 470 867.

**Don Santiago.** Desayunos, tapas, raciones, cazuelitas. Ganador Tapa Aragonesa 2007. C/ Ramón y Cajal, 51. Reservas: 976 439 859.

**Rest. La nueva Maravilla.** Menú diario (L-V) 10,80 €. Menú especial (L-D) 18 €. Menú degustación (V-S-D) 30 €. Pza. San Francisco, 9 esquina. Reservas: 976 565 490. Comedor 50 pax.

**Restaurante Cenador Macanaz.** Vistas inmejorables en la orilla del Ebro, con el Pilar enfrente. Cocina de temporada. Amplia carta de bocadillos y ensaladas en su terraza inferior. C/ Arboleda Macanaz, s/n. Teléfono 976 950 702.

**Antiguo Bar La Jota.** Picoterapia, vinoterapia... y demás 'curas' especiales. Felisa Galé, 37. Teléfono 976 473 852.

**Bar Terraza Juan II.** Tapas y bocadillos originales. 'Tojuntó' Primer premio Concurso Bocadillo Ternasco. 'Erizo de Merluza' Primer premio Tapa Mediterránea. Premio al mejor mostrador de tapas, Zaragoza 2008. C/ Juan II de Aragón, 5. Reservas: 976 566 282.

**Bar Erzo.** En un vistoso, provocativo y alegre mostrador, combinan salsa y sabor. Calle Santa Catalina, s/n. Teléfono 976 214 870.

**Restaurante Velagua.** Con más de 30 años de experiencia en eventos, bodas y banquetes. Comedor de carta diaria con brasa, especialidades de carne argentina, besugo al orio. Situado en Hotel El Águila. Ctra. Logroño, km. 13,400 Utebo (Zaragoza). Teléfono de reservas: 976 770 301. www.velagua.com

**Restaurante Vegetariano La Olla Vegetal.** Comidas todos los días. Cenas para grupos 15 euros. C/ Santa Teresa, 9. Teléfono 976 555 645.