



SARAGOSSE
DU 30 MAI
AU 8 JUIN

GASTRO GARNACHA

GASTROGARNACHA, C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ !

Tous les jours du 30 mai au 8 juin:

- Une tapa + un verre de vin Garnacha. 5,50 €
- Menu accordé avec vin de Garnacha. 25 € / 40 € / 55 €
(TVA incluse)

Divers établissements proposeront un large éventail de tapas et de menus accordés avec des vins de Grenache dans différents lieux de la ville.



ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS À GASTROGARNACHA



La Tia Petaca

PASEO DE SAGASTA 53, LOCAL
RÉSERVATIONS: 976453997

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Migas aragonaises selon
l'inspiration du chef,
comprenant migas,
charcuterie, raisins
et œuf frit.

La Pollería

CALLE SAN PABLO, 28
RÉSERVATIONS: 666663754

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Longaniza de Graus,
pomme de terre et mousse
de poivrons.
Vin: Grenache rouge ou
blanc de Cariñena.

Dalai Valdespartera

AVENIDA CASABLANCA, 30
RÉSERVATIONS: 976953646

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Croquette de torrezno au
grenache, avec réduction
de Grenache centenaire du
Campo de Borja.
Vin: Grenache Centenaire.

Envero Gastro Wine

PASEO DE LOS ROSALES, 26
RÉSERVATIONS: 605223208

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Mille-feuille de Ternasco
d'Aragon au grenache, avec
mayonnaise à la truffe.
Vin: Grenache Centenaire.

El Escondite

PASEO DE LOS ROSALES, 30
RÉSERVATIONS: 628931005

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Gâteau au miel et maïs
avec bourrache et Ternasco
d'Aragon en escabèche.
Vin: Grenache D.O.
Cariñena, El Gordo.

Basho Café

CALLE DE FELIPE
SANCLEMENTE, 20
RÉSERVATIONS: 976216891

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Chausson de joue de porc
blanc de Teruel au vin rouge
Grenache et oignon de
Fuentes mariné.
Vin: CDA D.O. Cariñena et
Siembra D.O. de Calatayud.

ÉTABLISSEMENTS
PARTICIPANTS À
GASTROGARNACHA



La Factoria

CALLE DE FELIPE
SANCLEMENTE, 5
RÉSERVATIONS: 699922226

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Tapa d’asperges sauvages
de la Ribera del Ebro,
jambon D.O. Teruel et
champignons.
Vin: Grenache D.O.
Cariñena.

—

La Cava

AVENIDA MARIA
ZAMBRANO, 28-30
RÉSERVATIONS: 976074789

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Takoyaki farci de Ternasco
d’Aragon.
Vin: D.O. Campo de Borja,
Coto de Haya.

—

Espumosos 5 marzo

CALLE CINCO DE MARZO, 14
RÉSERVATIONS: 976218490

MENU + VIN GRENACHE
25 €

Risotto aux champignons
et bourrache d’Aragon.

Côtes de Ternasco d’Aragon
avec pommes de terre et
poivrons.

Vin: D.O. Cariñena.

La Republicana

CALLE DE CASTO
MÉNDEZ NÚÑEZ, 38
RÉSERVATIONS: 976396509

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Tapa de joue de porc au vin
Grenache.
Vin: D.O. Cariñena Garnacha.

—

Homosibaris
La Cebada

CALLE DE LOS CAMINOS
DEL NORTE, 24
RÉSERVATIONS: 976090983

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Croquette de jambon de
Teruel D.O. et croquette de
longaniza de Graus.
Vin: D.O. Calatayud La Multa
Garnacha.

MENU + VIN GRENACHE
25 €

ENTRÉE
Salade de tomate rose de
Barbastro avec oignon de
Fuentes, ventrèche et olives
d’Aragon.
Coupe de Cava de Grenache.

PLAT PRINCIPAL
Petit cachopo farci de jambon
de Teruel et de stilton
(fromage bleu). Coupe de D.O.
Calatayud Cuevas de Arom et
As Ladieras Garnacha.

DESSERT
Gâteau au fromage
avec confiture de pêche.

El Cocinero
de Miralbueno

PLAZA DE LOS LAGOS
AZULES, 7
RÉSERVATIONS: 976050058

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Croquette de viande
séchée, poireau confit et
oignon de Fuentes.
Vin: Particular Cariñena.

—

La Casa de la
Marimorena

CALLE DE FUENCLARA, 4
RÉSERVATIONS: 976023077

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Croquette de jambon
de Teruel A.O.P.
Vin: Grenache Centenaire.

—

El Cocinero de Goya

PASEO RAFAEL ESTEVE &
CALLE PIERRE GASSIER S/N
RÉSERVATIONS: 976733872

MENU + VIN GRENACHE
55 €

(2 personnes)
Bouteille de Grenache
Centenaire.

Cachopo farci de jambon
de Teruel A.O.P. et de
fromage Scamorza.

Dessert: Gâteau Lotus.

Restaurante
Buenacara

CALLE DE CORTES
DE ARAGÓN, 30
RÉSERVATIONS: 976239460

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

TAPA UZI
Aumônière de pâte filo de
Ternasco d’Aragon, sautée
aux fruits secs et aux sept
épices.
Vin: Grenache Coto de
Hayas Roble.

—

Restaurante
Mazmorra

CALLE VALLE DE BROTO, 18
RÉSERVATIONS: 976048618

MENU + VIN GRENACHE
55 €

LA BOMBA DE CASPE
Brochette d’olive Gordal de
Caspé dénoyautée, farcie de
fromage Patamulo de Teruel,
confiture d’olive noire
empeltre, coing à la poire,
aubergine marinée, truffe et
poudre d’olive noire.

2° Prix Meilleure Brochette.
Concours de Tapas de Saragosse et
Province 2023.

LA CROQUETA DE LA ABUELA
Croquette de salmorejo
avec œuf dur et jambon de
Teruel A.O.P., accompagnée
d’une émulsion d’huile
d’olive extra vierge Sierra del
Moncayo A.O.P., arbecuina et
empeltre Caius.

VII Édition Concours de Croquettes.
Saragosse et Province 2025.

ÉTABLISSEMENTS
PARTICIPANTS À
GASTROGARNACHA

JUAN ALTAMIRAS
Y LA TIERRA
Riz crémeux « Brazal »
à la joue de porc de Teruel
au vin rouge et miel de
romarin.
Plat ambassadeur. Journées Juan
Altamiras 2024

EL MONTE
Lingot de Ternasco
d’Aragon I.G.P. avec aïoli
au safran du Jiloca.
Pomme de terre rôtie et
oignon de Fuentes.

EL CHOCOLATE
Ganache au chocolat,
génoise aérienne,
croustillant de chocolat,
poudre de cacao, crumble
d’Oreo, confiture de citron
vert et d’ananas.

INCLUS
Pain au levain.
Eau minérale Solán
de Cabras.
Vin Libre y Salvaje
Grenache blanc.

PROMOTION AVEC LE MENU
Demandez une bouteille
de vin rouge Libre y
Salvaje Porretón avec 50
% de réduction (vin 100 %
grenache, vieilli 30 mois
en fût de chêne français de
troisième usage).

Casa Nogara

CALLE BRUNO SOLANO, 3
RÉSERVATIONS: 673583898

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Cannelloni de longaniza
d’Aragon avec sauce aux
champignons.
Vin: Hacienda Molleda
Grenache.

—

La Hora Montecanal

AVENIDA DE LA ILUSTRACIÓN, 7
RÉSERVATIONS: 976923534

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Rouleau de vigne farci
de riz et de Ternasco
d’Aragon I.G.P.
Vin: D.O. Cariñena Grenache
Zaragocista.

—

Restaurante Atípico
Comfort Food

CALLE JOSÉ MARÍA LACARRA
DE MIGUEL, 18 - 20
RÉSERVATIONS: 610408414

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Délice de longaniza en
brochette avec dés de
pommes de terre piquants.
Vin: Grenache Viñas Viejas
de Calatayud.

Taberna Modorro

CALLE DEL VALLE
DE ZURIZA, 15
RÉSERVATIONS: 601515976

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

LA ROYA
Gilda avec olive, anchois,
fromage gorgonzola,
poivron del piquillo
nappé d’huile de piparra
et accompagné d’une
mayonnaise au vermouth
maison.

—

Mas Torres

CALLE DE FRANCISCO
VITORIA, 19
RÉSERVATIONS: 601515976

MENU + VIN GRENACHE
55 €

Tomate rose à l’ail, oignon
de Fuentes et ventrèche.

Viande séchée du Bierzo
avec huile de truffe blanche.

Petits légumes grillés avec
fromage de chèvre gratiné.

Tortilla à la truffe noire.

Notre cachopo de bœuf
maturé.

Gâteau au fromage cuit.

Vin: Grenache.

Gastrobar Tonik

AVENIDA PUERTA DE SANCHE, 12
RÉSERVATIONS: 976443886

MENU + VIN GRENACHE
25 €

À PARTAGER
Salade de ventrèche,
escalivada, asperges avec
réduction de grenache.

PLAT PRINCIPAL
Œufs brouillés aux crevettes,
jeunes pousses d’ail et
asperges vertes.

—

Café del Marqués

CALLE DEL MARQUÉS
DE LA CADENA, 50
RÉSERVATIONS: 976900316

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Pain bao farci de poitrine
de porc A.O.P. Teruel cuite à
basse température, réduction
de grenache avec ses sucs et
pousses d’oignon.
Vin: Berola de Borsao.

—

Gastro Nolasco

PLAZA SAN PEDRO NOLASCO, 1
RÉSERVATIONS: 614456607

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Brioche de longaniza
aragonaise avec oignon
de Fuentes de Ebro A.O.P.
caramélisé et mayonnaise
BBQK. Vin: Bole Borsao (D.O.
Campo de Borja).

ÉTABLISSEMENTS
PARTICIPANTS À
GASTROGARNACHA



Vita Taberna
Gastronómica

CALLE BRUNO SOLANO, 4
RÉSERVATIONS: 643847931

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Croustillant de queue de
taureau avec oignon de
Fuentes de Ebro A.O.P.
caramélisé et réduction de
vin grenache.
Vin: Aragonia Tinto Joven.
Bodegas Aragonesas (D.O.
Campo de Borja).

Restaurante
Antigua Casa Royo

CARRETERA LOGROÑO 7.8
RÉSERVATIONS: 976341009

MENU + VIN GRENACHE
55 €

Surprise de jambon de
Teruel A.O.P.

Œufs cassés avec viande
de jarret des Cinco Villas
et réduction de pêche de
Calanda A.O.P.

Morue sur taboulé, sauce
américaine avec calamar
épicé et moules en
escabèche.

Ternasco d’Aragon I.G.P.
grillé (OVITAUSTE) sur lit
de pommes frites (PATATAS
GÓMEZ).

Vin: Grenache centenaire.

*L’huile utilisée dans tous les plats
provient du moulin Somontano, de
production biologique.

Hotel Don Jaime 54

CALLE DON JAIME, 54
RÉSERVATIONS: 976360105

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Riz crémeux à la longaniza
de Burgo de Ebro avec
mayonnaise à la truffe.
Vin: Corona de Aragón
Grenache. D.O. Cariñena.

La Doris Gastrotaberna

CALLE JOSÉ DE LA HERA, 2
RÉSERVATIONS: 690703417

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Taco de Ternasco d’Aragon
I.G.P. avec oignon de Fuentes
de Ebro A.O.P.
Vin: Grenache natif de Care.
D.O. Cariñena.

El Truco

CALLE ESTÉBANES, 3
RÉSERVATIONS: 690703417

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Tirón de orejas: Oreille
de porc frite.
Vin: Libre y Salvaje. D.O.
Cariñena.

Restaurante La
Bodega de Chema

CALLE FÉLIX LATASSA, 34
RÉSERVATIONS: 976555014

MENU + VIN GRENACHE
55 €

ENTRÉE
Œuf à basse température
avec crème de foie, sel
d’olives noires et pop-corn.

PREMIER PLAT
Riz au phytoplancton avec
gambas, calamar et aioli au
wasabi.

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX
Filet de bœuf grillé avec
sauce aux champignons,
jaune d’œuf croustillant et
pommes de terre en quartier.

Suquet de lotte aux gambas
et moules.

Poulpe grillé avec
parmentier au chipotle, huile
au paprika et algue wakame.
Notre chevreau rôti avec
pommes de terre façon
« La Bodega de Chema ».

TOUCHE SUCRÉE
PRÉ-DESSERT
Sorbets à la mandarine et
vodka.

Cheesecake avec biscuit
Maria et glace à la vanille.

Vin: Finca Bancales, 100 %
grenache, D.O. Cariñena.

Eaux minérales.

Café Arabica 100 % étiquette
noire inclus.

Mulo

C.C LOS PORCHES DEL
AUDIORAMA, PLAZA DEL
EMPERADOR CARLOS, 8
RÉSERVATIONS: 699458573

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Bonbon fondant de joue
de porc cuite à basse
température, glacée au
chocolat noir et réduction
de vin Grenache, sur
pain cristal croustillant.
Accompagné de crème
de fromage affiné au
romarin, croustillant de
fromage artisanal et fleurs
comestibles.

Viande: joue de porc
(origine Aragon).

Fromage: affiné au romarin
(fromageries artisanales
d’Aragon).

Pain cristal artisanal
(boulangeries locales).

Vin: Grenache
(D.O. Campo de Borja).

ÉTABLISSEMENTS
PARTICIPANTS À
GASTROGARNACHA

Restaurante Aragonia

CALLE MARQUÉS
DE CASA JIMÉNEZ S/N
RÉSERVATIONS: 976794243

MENU + VIN GRENACHE
55 €

AU CENTRE DE LA TABLE
Jambon ibérique bellota,
affinage minimum 36 mois.
Pain de coca grillé à l'huile
d'olive vierge extra de la
Sierra del Moncayo.

ENTRÉE
Duo de raviolis de bourrache
C'alial farcis de merlu et
crevette, crème de poireau,
grenache blanc et encre de
seiche.

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX
Morue en ragoût de tomate
bio, poivrons del piquillo de
Bureta, friture aragonaise,
aubergine et olive noire.

Épaule de Ternasco d'Aragon
I.G.P. désossée et rustique,
rôtie avec parmentier de
carotte à l'orange.

DESSERT
Poire label C'alial glacée au
vin rouge et pain perdu à la
crème meringuée.

Vin: Flor de Añon Grenache
rosé D.O. Campo de Borja
Pi 3,1415 Grenache blanc
Bodegas Langa D.O.
Calatayud
Grenache De Goya – Bodega
Grandes Vins y Viñedos D.O.
Cariñena

Pain artisanal, eau minérale
de Jaraba, café et infusions.

Casa El Pescatero

CALLE ANDRÉS PIQUER, 4
RÉSERVATIONS: 727767315

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Brochette spéciale de
morue.

Vin: Care, Grenache Natif,
rouge et blanc.

—

La Rinconada
de Lorenzo

CALLE DE LA SALLE, 3
RÉSERVATIONS: 976555108

MENU + VIN GRENACHE
55 €

Salade de lapin en escabèche
aux fruits rouges.

Migas au jambon et au
raisin.

Pois chiches au homard.

PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX
Morue à la sauce chilindrón.

Merlu à la mode d'Orio.

Pieds de Ternasco d'Aragon
I.G.P. mijotés.

Entrecôte de bœuf avec trois
garnitures.

Médallions de filet mignon
ibérique sauce aux cépes.

Jarrets de Ternasco
d'Aragon I.G.P. à la
montagnarde.

1/2 Épaule de Ternasco
d'Aragon I.G.P. rôtie au four
avec pommes de terre « à la
pauvre ».
SUPPLÉMENT 5€.

Boisson non incluse. Pain.
Café 100 % sélection
Arabica de Orús.

DESSERTS MAISON
AU CHOIX
Desserts avec supplément de 1 €:
glace aux figues, tiramisu, gâteau au
chocolat et pêche au vin.

Vin: FAGUS.

—

Albergue de Morata

CAMINO DEL BALDÍO,
MORATA DE JALÓN.
RÉSERVATIONS: 976818155

MENU + VIN GRENACHE
55 €

LA MANO DE LATOCIMAMA
Croquette de jambon de
Teruel D.O.P.
Gagnante du VIe concours de
croquettes de Saragosse et province.

GORITA
Gagnante de la meilleure tapa de la
province et deuxième meilleure tapa
au jambon de Teruel D.O.P. Concours
de tapas de Saragosse et province
2024.

CORREQUE 2019
Meilleure tapa méditerranéenne du
concours de tapas de Saragosse et
province.

CATRINA ARAGONESA 2021
Tapa représentant l'Aragon au
concours national de tapas de
Valladolid.

EL CONO DE LA ABUELA TERESA
Deuxième meilleure tapa originale.
Cafés et Bars 2017.

Cardon bio avec crème de
yaourt de brebis, amandes
Corina, feuilles aux œufs et
émincé de jambon de Teruel
D.O.P.
Prix Horeca 2024, du meilleur menu
aragonais.

Ternasco d'Aragon I.G.P.
avec sauce aux cépes et
truffe.
Prix Horeca du meilleur restaurant
révélation 2021.

DESSERT
Dégustation de douceurs
aragonaises.

Vin: Coto de Hayas.
Tres Picos Borsao.
Grenache Centenaire.

—

El Candelas

CALLE DEL MAESTRO
MINGOTE, 3
RÉSERVATIONS: 976423025

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Filet mignon ibérique avec
poire à la grenache rouge.
Vin: Pizarras D.O. Calatayud.

MENU + VIN GRENACHE
40 €

Amuse-bouche de la
maison.

Salade tiède de chipirons à
l'ail avec caramel de vin de
grenache.

ÉTABLISSEMENTS
PARTICIPANTS À
GASTROGARNACHA

Sashimi de saumon avec
algue wakame et glace au
wasabi.

Risotto aux artichauts avec
jambon de Teruel A.O.P. et
tuile de parmesan.

Filet mignon ibérique avec
poire à la grenache rouge et
chips de pomme de terre.

Petit gâteau à la carotte
accompagné d'un sorbet au
citron au grenache blanc.

Vin: Borsao Cabriola. D.O.
Campo de Borja.

—

Casa Teresa

PASEO DE LOS ROSALES, 26
RÉSERVATIONS: 976592616

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Croquette de Ternasco
d'Aragon I.G.P.
Vin: Vins del Viento D.O.
Campo de Borja.

—

Casa Arrizau

CALLE DE ANTONIO GIL
DE JASA, 14
RÉSERVATIONS: 976237746

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Blette farcie à la crème de
blette avec longaniza.
Vin: Grenache. Viñas Viejas
de La Dolores de Calatayud.

Parrilla Nardone

CALLE ESTAJEDAS, 10, LUESIA
RÉSERVATIONS: 675848277

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Brioche garnie de Ternasco
d'Aragon I.G.P., confiture
maison de cornichon épicé,
mayonnaise maison à la
mandarine et praliné de
cacahuète.
Vin: Centifolia. Bodegas
Aragonesas. D.O. Campo de
Borja.

—

Urola

CALLE DE SAN JUAN
DE LA CRUZ, 9
RÉSERVATIONS: 976560221

MENU + VIN GRENACHE
40 €

Gaspacho de piparras,
anchois marinée et poulpe.

Petit pois tendre, soupe de ses
cosses, crevette rose affinée
et ail-phyto plancton.

Cannelloni de poule et truffe.

PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX
Calamar, nouilles et légumes.

Boulettes d'Angus dans
leur jus.

DESSERTS
Néflier, vanille, sureau et
roses.
Cerises, Amaretto et noix de
coco.

Vin: Borsao Sélection.

El Caserío de Biel

C. MAYOR, 20. BIEL
RÉSERVATIONS: 976669083

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Mini-sandwich de Ternasco
d'Aragon I.G.P. grillé, sur
poivrons caramélisés au
charbon de bois et oignon
de Fuentes de Ebro A.O.P.
caramélisé.

MENU + VIN GRENACHE
55 €

Cannelloni de sanglier à
la carbonara de bourrache
C'alial.

Mini-sandwich de Ternasco
d'Aragon I.G.P. grillé, sur
poivrons verts caramélisés
au charbon et oignon de
Fuentes de Ebro A.O.P.
caramélisé.

Pain bao farci de calamar
pêché à la ligne façon
andalouse avec mayonnaise
à la Longaniza.

C'alial d'Aragon.

Migas au four à bois de Biel,
magret de canard grillé avec
poêlée de Pêche de Calanda
A.O.P.

DESSERT
Notre tarte aux 5 fromages.

Eau. Pain.
Vin: Carabi. D.O.
Campo de Borja.

Restaurante Maite*

PLAZA DE SAN PEDRO
NOLASCO, 5
RÉSERVATIONS: 976397474

*En terrasse

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Huître préparée avec de la
pêche et des noisettes.
Vin: Prados Garnacha. D.O.
Campo de Borja.

—

Marpy

PLAZA SANTA MARTA, 8
RÉSERVATIONS: 976392613

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Galette de crevette avec gel
de citron vert.
Vin: Bruxon Garnacha
D.O. Calatayud.

—

Cervecería D'Jorge
Torre Outlet

CALLE DE PIKOLIN. CENTRO
COMERCIAL TORRE OUTLET
RÉSERVATIONS: 946445944

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Toast d'oignon caramélisé,
poivron vert, bacon et
Ternasco d'Aragon I.G.P.
Vin: Particular D.O.
Cariñena.

ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS À GASTROGARNACHA

Cervecería D’Jorge Plaza San Francisco

PLAZA SAN FRANCISCO, 18
RÉSERVATIONS: 976088394

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Mini sandwich d’oignon
caramélisé, poivron vert,
bacon et Ternasco
d’Aragon I.G.P.
Vin: Particular D.O.
Cariñena.

—

Albarracín

PLAZA NUESTRA SEÑORA
DEL CARMEN, 1-2-3
RÉSERVATIONS: 976158100

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Joues de porc de Teruel
I.G.P. confites, sur une
fine crème de pommes de
terre et jus de Grenache du
Campo de Borja.
Vin: Grenache D.O. Campo
de Borja.

—

El Molino Torre Outlet

CALLE DE PIKOLIN. CENTRO
COMERCIAL TORRE OUTLET
RÉSERVATIONS: 976445946

TAPA + VERRE DE VIN GRENACHE
5,50 €

Mini sandwich d’oignon
caramélisé, poivron vert,
bacon et Ternasco
d’Aragon I.G.P.



Vin: Particular D.O.
Cariñena.

—

Brasería Fire

CALLE DE SANTIAGO, 12,
CASCO ANTIGUO
RESERVAS: 876544288

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

TAPA BAOTERNASCO
Pain bao garni d’agneau
Ternasco de Aragón I.G.P.
rôti au feu de bois, sauce à la
truffe et jeunes pousses.
Vin: Garnacha Nativa CARE.

—

Blasón del Tubo

CALLE DEL BLASÓN
ARAGONÉS, S/N,
CASCO ANTIGUO
RESERVAS: 976204687

TAPA + COPA DE VINO GARNACHA
5,50 €

Filet mignon de porc de
Teruel I.G.P. bardé de bacon,
servi avec une ratatouille et
ses frites maison.
Vin: Coto de Hayas
Varietales.





FESTIVAL DU GRENACHE

Visitez le Site



ORGANISATEUR



COLLABORATEURS

