

Guía de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón 2006

*-"Premio Alimentos de Aragón,
modalidad gastronomía 2005"-*



Asociación de Maîtres
y Profesionales de Sala

Presentación de la Guía

Es para mí una gran satisfacción el poder presentaros este proyecto de la Asociación de Maitres y Profesionales de Sala de Aragón.

Una Asociación que gracias a sus asociados y desde su creación no ha hecho nada más que cosechar éxitos allá donde va, dejando el nombre de Aragón, de sus productos y de los Profesionales del Servicio de Sala en los lugares más destacados.

Este mismo año el Gobierno de Aragón y en concreto su Departamento de Agricultura y Alimentación nos ha concedido el I Premio Alimentos de Aragón en su modalidad Gastronomía.

Un premio que para una Asociación tan joven como la nuestra indica la relevancia y el respeto que desde un referente gastronómico vamos teniendo en el conjunto de la sociedad aragonesa y que no ha pasado desapercibido.

Por último agradecer a los patrocinadores y colaboradores el apoyo inestimable que han prestado a la Asociación de Maitres y Profesionales de Sala de Aragón para que el nacimiento de esta guía profesional sea una realidad.

Gracias a todos.

CARLOS ORGAZ

(Presidente de la Asociación de Maitres y Profesionales de Sala de Aragón)



www.maitresdearagon.com

© Asociación de Maitres y Profesionales de Sala de Aragón

EDITA:
Asociación de Maitres y Profesionales de Sala de Aragón

Idea Original y coordinación:
Barbacil Comunicación

REALIZACIÓN DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
Marketing y Creaciones Web. S.L.
Coso, 67-75, escalera 1, 2º, oficina D.
50001 Zaragoza
www.aragonrutas.com

Maquetación:
Luis Miguel Ferrer Bailach

Imprime:
Grupo ARAGÓN RUTAS

Depósito Legal: Z-3325/05

Queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita del titular del "Copyright", bajo las sanciones establecidas en la ley, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.



manantial de salud

Que llueva,
que llueva...

SÓLO LAS GOTAS
QUE CAEN EN
NUESTRA TIERRA
SERÁN AGUA DE
LUNARES DENTRO
DE 30 AÑOS



Antonio Algarabel Pinilla
La Bodega de Chema - Zaragoza



Nacido en Pozalmuro, en la provincia de Soria, en junio de 1951. En su trayectoria profesional ha pasado por diferentes establecimientos en el restaurante Bienvenido, en el restaurante Txingudi y en el Hotel Balneario de Panticosa. En la actualidad, trabaja en el restaurante La Bodega de Chema.

En 1972, se abre al público La Bodega de Chema, propiedad de Fontiber S.L.. Su cocina aragonesa, de calidad y tradición, nos ofrece cabrito asado, merlu-

za en sus diferentes presentaciones y gustos, ventrescas con pimientos piquillo o chuletón de buey entre sus numerosas especialidades.



La Bodega de Chema
Latassa, 34. Tel 976 55 50 14

www.maitresdearagon.com

Francisco Javier Andía
Restaurante Elíseos - Zaragoza



Nacido en Borja (Zaragoza) en 1963.

Su trayectoria profesional comienza como jefe de rango en el hotel Ordesa y, después, en el hotel Formigal, ambos en Huesca. Continúa en el hotel Giral en Biescas, el restaurante Gurrea y la Cantina de la zona de Valenzuela, en la base aérea. Actualmente trabaja en el restaurante Elíseos como gerente.

El restaurante Elíseos inició su andadura hace ya 60 años. Su cocina internacional y de mercado nos ofrece un menú diario y un menú degustación

que consta de siete platos para elegir; los postres los elaboran en la cocina. Tienen amplios salones para la celebración de banquetes.



Restaurante Elíseos
Pº Sagasta, 4. Tel 976 22 45 94

www.maitresdearagon.com

Arturo Aparicio Beltrán

Tierra La Suite - Zaragoza



Nacido en Calatayud (Zaragoza) en enero de 1977, realiza estudios técnico profesionales en la Escuela Superior de Hostelería de Aragón. Posee el diploma CEP "Certificado de Estudios Profesionales". En la actualidad ejerce de maitre en el restaurante Tierra La Suite, también ha trabajado de primer maitre en el restaurante El Paseo de Calatayud (Zaragoza).

El restaurante Tierra La Suite, abierto en 2003, pertenece al Grupo Tierra. Premio al restaurante revelación del año 2005 concedido por Horeca, la carta nos ofrece una cocina mediterránea y

exclusivos platos de autor, además de un menú diario y un menú degustación. En el establecimiento presentan una cuidada carta de vinos y una selección de puros de diferentes procedencias.



Tierra La Suite
César Augusto, 16. Tel 976 23 37 92

www.maitresdearagon.com



CAMPO DE BORJA



consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO



MELOCOTÓN DE CALANDA
CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Departamento de Agricultura
y Alimentación

Juan José Barcones Langa
Combi Catering - Zaragoza



Nacido en Zaragoza en julio de 1979, es técnico en hostelería con nueve años de experiencia en el sector. Ha realizado seminarios de cata de vino, aceite, whisky... En su trayectoria figuran el Casino Montesblancos, y el hotel NH Ciudad de Zaragoza. Actualmente es jefe operacional de servicios y logística en Combi Catering.

Combi Catering es una empresa dedicada a la gestión de comedores colectivos y a la realización de servicios especiales de hostelería.

Especializado en organización de banquetes de bodas

comuniones, celebraciones de empresas y otros eventos. Buenas aptitudes para el maridaje así como preparación de platos a la vista del cliente. Organizan cuadrillas de hasta 75 camareros.



Combi Catering
Miguel Servet, 193. Tel 976 23 89 84

www.maitresdearagon.com

Rafael Barrios Ibáñez
Hotel Meliá - Zaragoza



Nacido en octubre de 1951, completa sus estudios con diferentes cursos de formación en cocina y sumiller. Comienza su trayectoria en 1977, en la isla de Jersey (Inglaterra) en diferentes restaurantes, como The Grill Room con dos estrellas Michelin. Desde 1986 hasta la actualidad trabaja de primer Maitre en el Hotel Meliá Zaragoza.

El Hotel Meliá Zaragoza pertenece a Sol Meliá hotels & resorts. Abierto en 1968 y situado en el centro de la ciudad, el hotel ofrece un servicio personalizado, propio de un hotel de cinco estrellas, con centro de

negocios y un reciente inaugurado spa. En su restaurante Bearn se puede disfrutar de los mejores platos de la cocina nacional e internacional, con servicio a la carta y menú del cheff.



Hotel Meliá Zaragoza
Avda. César Augusto, 13 Tel 976 43 01 00

www.maitresdearagon.com

Clemente Bordonada Aznar
Hotel Boston - Zaragoza



El Hotel Boston fue fundado en 1992 por la sociedad Inversiones Generales Boston. El restaurante Coral nos ofrece una cocina tradicional cuya especialidad son los arroces y una amplia carta de vinos. Nos

Nacido en octubre de 1955, en Moyuela (Zaragoza) ha realizado cursos de formación como profesor de camarero en bar y restaurante en el IFET, en IMEFEZ y en Ibercaja. Entre los restaurantes que ha ejercido su profesión encontramos en el hotel Goya, hotel Palafox y el restaurante Doña Inés. Actualmente trabaja en el restaurante Coral del hotel Boston.

propone, además, jornadas gastronómicas durante todo el año, así como un menú degustación que varía cada día. Sus postres se elaboran diariamente. El hotel dispone de salones para todo tipo de convenciones y banquetes.



Hotel Boston
Cno. Las Torres, 28. Tel 976 59 91 92

www.maitresdearagon.com

Carlos Carnicer Esteruelas
Antiguo Tabernillas - Zaragoza



El restaurante Antiguo Tabernillas abre sus puertas de la mano de Aragen S.L. Fundado en 1954 ya ha celebrado sus bodas de oro. Ofrecen una cocina de mercado repleta de abundantes sugerencias

Nacido en Zaragoza en octubre de 1951.

Su experiencia profesional comienza en el Restaurante Paris como aprendiz de barra y ayudante, entre 1967 y 2001 trabaja en el Gran Hotel y desde 20001 en el restaurante Antiguo Tabernillas de primer maitre hasta la actualidad. Además trabajó en 1999 durante tres meses en el Hotel Santo Mauro de Madrid.

como sus ensaladas, los huevos rotos y el chuletón. En 2001 se inaugura un segundo local y, actualmente, son tres los establecimientos en el centro de la ciudad. Destaca la barra repleta de tapas para el aperitivo.



Antiguo Tabernillas
Ponzano, 10. Tel 976 23 13 00

www.maitresdearagon.com

Alfonso Carnicer Ordoñez
Je Na Montecanal - Zaragoza



Nacido en agosto de 1954 en Zaragoza.

Su trayectoria le lleva a trabajar en el Restaurante Paraíso, Sanclemente 20 Restaurante, Gircres y, en el Restaurante Je Na Montecanal donde trabaja en la actualidad.



Jesús Irigollen S.L. es el propietario de Je Na Montecanal, fundado en agosto del año 2001.

Una cocina de mercado que nos ofrece como especialidad

los pescados y carnes a la brasa. El establecimiento se sitúa en Montecanal, una zona residencial de Zaragoza.



Je Na Montecanal
Avda. de la Ilustración, 10. Tel 976 45 83 69

www.maitresdearagon.com



**Asociación de Maitres
y Profesionales de Sala de Aragón**

www.maitresdearagon.com

Julio Cortés Pérez

La Bodega del Tío Jorge - Zaragoza



Nacido en mayo de 1966, ha realizado curso de protocolo, impartido por CREA en 2004. Su experiencia profesional se inicia en el negocio familiar como camarero de sala. Ejerció de camarero del restaurante La Venta de los Caballos, la cafetería Auchan y el restaurante El Fuelle. Actualmente es propietario y maitre del restaurante La Bodega del Tío Jorge.

La Bodega del Tío Jorge lleva casi veinte años ofreciendo una cocina de línea tradicional. La estrella del restaurante es el marisco. Destacan los montaditos, los fritos caseros, sin olvidar

el confit de pato por el que les galardonaron con el primer premio a la mejor tapa del año 2001. Ha sido premiado como el establecimiento más votado de internet en 2003.



La Bodega del Tío Jorge

Mesones de Isuela, 50. Tel 976 27 51 87

www.maitresdearagon.com

Emilio Frago Martínez
Restaurante Doña Inés – Zaragoza



Nacido en mayo de 1963 en Zaragoza, su trayectoria discurre en la cafetería marisquería Lanuza, el restaurante Don Juan y el restaurante Doña Inés, donde trabaja actualmente. En sociedad ejerció en un restaurante en el Pirineo y dos años, también en sociedad en un pub de Zaragoza.



Janto S.L. abrió en 1987 el restaurante Doña Inés en Zaragoza. Ofrece una cocina tradicional y de mercado con un precio medio de carta de 30 euros. Entre sus especialidades

destacan los centros de mesa, los pescados frescos y el confit de pato. El establecimiento dispone, además de salón para celebraciones.



Restaurante Doña Inés
Pº Ruiseñores, 5. Tel 976 38 78 33

www.maitresdearagon.com

Eusebio Gascón Gran

Escuela de Hostelería del
IES. Miralbueno - Zaragoza



Nacido en Almenar, provincia de Lérida, en 1956. Entre 1973-1976 fue alumno de la escuela Superior de Hostelería de Madrid.

Su experiencia discurre por el restaurante Arzak en San Sebastián, el Real Club de Golf de Zarauz con Carlos Arguiñano, el hotel Eguzqui - Lore en Formigal , el restaurante Goyesco en Zaragoza y actualmente en el IES Miralbueno.

El Instituto de Educación Secundaria Miralbueno se fundó en 1988 en Miralbueno (Zaragoza) por la Diputación General de Aragón. En el

departamento de hostelería y turismo se imparten cursos de cocina, servicio de restaurante y bar, restauración y alojamiento.



Escuela de Hostelería del IES. Miralbueno
Camino Vistabella, 8. Tel 976 33 04 50

www.maitresdearagon.com

José A. Laborda Judería
Doña Inés - Zaragoza



Nacido en Zaragoza en mayo de 1946. Su trayectoria profesional le ha llevado a trabajar en el restaurante Bienvenido y el restaurante Don Juan. En la actualidad es en el restaurante Doña Inés donde trabaja.



Janto S.L. abrió en 1987 el restaurante Doña Inés en Zaragoza. Ofrece una cocina internacional y de mercado con un precio medio de carta de 30

euros. Entre sus especialidades destacan las albóndigas de sepia y el confit de pato. El establecimiento dispone, además, de salón para celebraciones.



Doña Inés
Pº Ruisenores, 5. Tel 976 38 78 33

www.maitresdearagon.com

Celestino Manzano Herrero

Escuela de Hostelería del
IES. Miralbueno - Zaragoza



Nacido en Madrid, en noviembre de 1953 es profesor técnico de formación profesional en la rama de hostelería y turismo. Es miembro de la Asociación europea de Escuelas de hostelería y turismo. Ha trabajado en la Escuela de Hostelería de Burlada (Pamplona) como profesor y jefe de departamento y en la Escuela de Hostelería San Lorenzo de Huesca.

El Instituto de Educación Secundaria Miralbueno es un centro de formación profesional en el que se imparten diferentes enseñanzas profesionales: ciclos de garantía social,

grado medio y grado superior. En su escuela de hostelería y turismo se forma en alojamiento turístico, restauración, cocina, restaurante y bar.



IES Miralbueno

Cno. Vistabella, 8 Tel 976 33 04 50

www.maitresdearagon.com

Fernando Martín Martínez
Hotel Restaurante El Patio – Zaragoza



El Hotel-Restaurante El Patio, fundado en 1987, es propiedad de Hostelera Mularroya S.L.. Se encuentra en la localidad de La Almunia de Doña Godina (Zaragoza) y está dirigido por Fernando Martín

Nacido en Zaragoza el 29 de abril de 1959, su trayectoria profesional transcurre entre la empresa Hostelera Ibérica, en el área de servicio Vía Augusta, y en el Hostal Mularroya, fundado en 1978 y perteneciente a la empresa Mularroya S.A.

Actualmente trabaja en el Hotel Restaurante El Patio de Goya en La Almunia de Doña Godina.

Martínez. En su restaurante El Patio de Goya podrá disfrutar de la cocina creativa, merecedora de un sol en la Guía CAMP-SA. Además ha sido galardonado con cinco primeros premios en el certamen gastronómico de Zaragoza y provincia.



Restaurante El Patio de Goya
Generalísimo, 6. La Almunia de Doña Godina Tel 976 60 10 37

Mercedes Martín Pina
Galatea - Zaragoza



Nacida en octubre de 1960, trabaja como jefe de sala y gerente en el restaurante Galatea.

Sus comienzos fueron en un bar de copas hasta que, en 1984, abre su primer restaurante El Mirador.

Tras varios viajes por Inglaterra y países asiáticos, se instaló en San Sebastián donde continuó su formación con el equipo del restaurador Ramón Roteta.

El restaurante Galatea se inaugura en 1989 en la Puebla de Alfindén, en la provincia de Zaragoza. Se sitúa en una casa de tres plantas con tres comedo-

res. El estilo de cocina es de mercado, cuidando mucho el producto y la presentación. La carta de vinos recoge caldos de seis denominaciones de origen.



Galatea
La Puebla de Alfindén. Tel 976 10 79 99

www.maitresdearagon.com

Fernando Merenciano
Rogelios – Zaragoza



Nacido en Lagueruela (Teruel) en septiembre de 1948. Ha recibido formación de cursos de catas y montajes y posee el título de sumiller. Comenzó su experiencia de aprendizaje en la cafetería Las Vegas y ha trabajado después en numerosos establecimientos como hotel Corona de Aragón, restaurante Eli-seos, Txakoli o Rogelios, donde continúa de primer maitre.

En 1974 se inaugura el restaurante Rogelios. Su carta es actualizada regularmente y ofrecen, además un menú degustación y sugerencias en función de la temporada. El

tipo de cocina es de mercado y sus especialidades son carnes y pescados. El restaurante cuenta con salones para banquetes y celebraciones, así como un salón privado.



Rogelios
Eduardo Ibarra, 10. Tel 976 35 89 50

www.maitresdearagon.com

José Luis Morón Capapé
Hotel Estela Barcelona - Barcelona



Nacido en Zaragoza en 1958, su experiencia comienza en dicha ciudad en 1973 donde ha trabajado en numerosos establecimientos como el Hotel Meliá Zaragoza o el Club Náutico. Sus pasos siguen por Ceuta, Sitges, Gerona y el Hotel Ra en El Vendrell (Tarragona) hasta volver a Sitges donde trabaja actualmente de director de F&B.

En 1992 abre sus puertas el Hotel Estela Barcelona, propiedad de Art Estar Team S.L.. El hotel tiene el sobrenombre de Hotel del Arte porque alberga, permanentemente, exposiciones de arte. Su res-

taurante ofrece una amplia variedad de platos de cocina mediterránea y de autor, con especialidades en su carta de temporada creativa y menús específicos para eventos que se celebran en Sitges como el festival de Cine.



Hotel Estela Barcelona
Avda. Port d'Aiguadolç, 8 - Sitges Tel 938 11 45 45

www.maitresdearagon.com

Carlos Orgaz Palomera
IES Miralbueno - Zaragoza



Nacido en Madrid en 1963 es técnico en restauración y titulado en sumillería internacional. Trabajó como primer maitre en el Hotel Casino de Zaragoza. También ha sido director de restauración en el restaurante El Foro y la residencia Mazaruba de Zaragoza. Actualmente es profesor técnico de Formación Profesional de la Diputación General de Aragón en el IES Miralbueno.

El Instituto de Educación Secundaria Miralbueno es un centro de formación profesional en el que se imparten diferentes enseñanzas profesionales: ciclos de garantía social,

grado medio y grado superior. En su escuela de hostelería y turismo se forma en alojamiento turístico, restauración, cocina, restaurante y bar.



Escuela de Hostelería del IES. Miralbueno
Camino Vistabella, 8. Tel 976 33 04 50

www.maitresdearagon.com

Arturo Peiró Villalba
Restaurante Gayarre - Zaragoza



Nacido en 1947 en la localidad zaragozana de Nuévalos, ha tenido una larga trayectoria profesional. En la actualidad trabaja en el restaurante Gayarre pero ha pasado por numerosos establecimientos de Zaragoza, Tarragona, Andorra, Madrid, Barcelona, y Suiza. Entre ellos Hotel Corona de Aragón y restaurante Hispanidad en Zaragoza, restaurante Manila en Madrid o Don Pepo en Barcelona.

El restaurante Gayarre lleva más de veinte años regentado por Manuel Berbegal. En 1983 se abre al público este establecimiento que ofrece a sus clientes una cocina navarro aragonesa, especializada en cocina internacional. Destaca

en su carta el protagonismo de la borraja. Premiado con numerosos galardones destacan el mejor restaurante de Aragón en 2004. En un entorno de jardines ofrece un marco ideal para banquetes y celebraciones.



Restaurante Gayarre
Ctra. Aeropuerto, 370. Tel 976 34 43 86

www.maitresdearagon.com

Jesús Pérez Badules

Restaurante Gayarre - Zaragoza



Nacido en octubre de 1968 en Zaragoza. En 1993 obtuvo el título de formación profesional en la rama de hostelería y turismo en el IES Miralbueno. Ha realizado cursos de iniciación a la cata de vinos. En su trayectoria ha trabajado de camarero en la cafetería Vaboli y restaurante Goyesco. Actualmente es jefe de rango en el restaurante Gayarre.

Asador Gayarre S.A. funda en 1985 el restaurante Gayarre. Situado en un chalet a las afueras de Zaragoza ofrece a los clientes una cocina de tipo mediterránea. Su especialidad son las verduras, sobre

todo, la borraja. Rodeado de jardines, es un marco ideal para banquetes y celebraciones. Posee una amplia bodega de vinos que propone una carta que variada semanalmente.



Restaurante Gayarre

Ctra. Aeropuerto, 370. Tel 976 34 43 86

www.maitresdearagon.com

Miguel Poveda Pérez
El Real - Zaragoza



El restaurante – enoteca El Real es propiedad de la sociedad Bat-40. Acoge al visitante con una cocina tradicional y con platos de cocina internacional y creaciones evolutivas de la coci-

Nació en julio de 1959 en la localidad valenciana de Enguera. Vinculado a la hostelería desde 1973, ha trabajado en la discoteca Torreluna, en el restaurante Garden, Las Tres Carabelas o Azaragón/Real Zaragoza de jefe de hostelería. Desde el año 2002 a la actualidad es jefe de comedor y encargado de hostelería en el restaurante El Real.

na de mercado. Cuidada presentación de los platos y una extensa cata de vinos de las mejores regiones del mundo. Situado en un edificio del siglo XV tiene la bodega más antigua de Aragón.



El Real
Alfonso I, 40. Tel 976 20 08 04

www.maitresdearagon.com

Cristina Ramos López
Asador Campo del Toro - Zaragoza



Con 28 años, inició su formación en la Escuela de Ntra. Sra. De Guayente y terminó de estudiar hostelería en el IES Miralbueno. Su preparación básica y el comienzo del trabajo de restauración le hizo aprender el oficio al que se dedica, actualmente en el restaurante Campo del Toro.



El restaurante Asador Campo del Toro se creó hace veinte años. Enfocado al mundo taurino, nos ofrece una cocina tradicional pero actualizada, ela-

borando el pan todas las mañanas. Podemos elegir entre la carta, dispuesta como una faena taurina, o un menú degustación.



Asador Campo del Toro
Pza. del Portillo, 5. Tel 976 44 37 74

www.maitresdearagon.com

Jorge Rodríguez Herrero
Hotel El Príncipe - Zaragoza



Nacido en noviembre de 1951. Su historia profesional transcurre como maitre por el restaurante Faustino, Casino Montesblancos, restaurante Begoña, Aldaba, hotel Boston, así como varios hoteles de Francia. Desde 1995 y hasta la actualidad es director de restauración del hotel El Príncipe.



El hotel El Príncipe fue inaugurado en 1991 en pleno centro histórico de la ciudad de Zaragoza. Dispone de tres salones para la celebración de banquetes y reuniones, así

como una cafetería con servicio de barra y comedor.

Ofrecen una carta renovada y menús variados como el menú típico aragonés.



Hotel El Príncipe
Santiago, 12. Tel 976 29 41 01

www.maitresdearagon.com

Carlos Rodríguez Marín
Hotel Restaurante Rausán - Zaragoza



Nacido en 1948 en Panzares (La Rioja).

Su trayectoria profesional transcurre por el hotel Tres Reyes de Pamplona, restaurante Orio en Rosas (Gerona) o el hotel Edelweis en Candanchú (Huesca). Ha trabajado en el hotel Carlton Rioja en Logroño y en el hotel El Ciervo de Zaragoza. Actualmente es maitre jefe de comedor en el Restaurante Rausán.

El hotel restaurante Rausán Alfajarín es propiedad de Panzares S.A., situado en Alfajarín (Zaragoza). Su restaurante ofrece una cocina casera y tradicional en su menú del día, y una cocina nacional y

sugerente en su servicio a la carta. Presenta platos como borrajás con almejas, colitas de cigalas con yemas de espárragos, habitas baby con foie y jamón ibérico o media paletilla de ternasco asado.



Hotel Restaurante Rausán
Ctra. Madrid – Barcelona, Km. 341 Alfajarín Tel 976 10 00 02

Isaac Ruiz Saenz

Casa Montañés - Zaragoza



El restaurante Casa Montañés, situado en el centro de Zaragoza ofrece a sus clientes una cocina tradicional y de mercado. Entre sus sugerencias destacan las carnes y pes-

Nacido en Valdemadera (La Rioja) en 1965.

Comienza su experiencia en bar de empresa familiar y funciones de jefe de sala durante el servicio militar. Ha sido propietario y gerente del restaurante El Castillo y camarero de catering de El Cachirulo. Realiza prácticas de cocina en El Chalet y fines de semana de servicio de carta en Casa Montañés.

cados, en una amplia carta. Disponen de salones para la celebración de banquetes y reuniones, con capacidad de hasta 240 personas. La bodega cuenta con vinos de hasta 200 referencias distintas.



Casa Montañés

Conde de Aranda, 22 – 24. Tel 976 43 81 15

www.maitresdearagon.com

Juan Carlos Sanz Viñes
Restaurante Náutico - Zaragoza



Nacido en Zaragoza en junio de 1962 es sumiller titulado.

Trabajó en diversos establecimientos como en el Hotel Boston, el restaurante El Cachirulo y en el Mesón El Portillo. En este momento ejerce su profesión en el restaurante Náutico.



El restaurante Náutico, fundado en 1983 es propiedad de José Luis Yzuel (Yzusa S.L.) Presentan al público una cocina creativa con especialidades en arroces y bogavante. Ofrecen también un menú selección,

menú degustación y carta. El establecimiento ha recibido distintivo de reconocimiento mejora continua de la calidad de Zaragoza y placa al Mérito Turístico DGA 2004. Recomendado por la Guía Gourmetour, Aragón a la carta y DO Jamón de Teruel.



Restaurante Náutico
Pº Echegaray y Caballero s/n. Tel 976 29 34 00

www.maitresdearagon.com

Jesús Solanas Murillo

Aragonia Paradís - Zaragoza



El restaurante Aragonia Paradís es un local cálido y acogedor situado en el atrio del hotel Palafox. La cocina se alinea en la corriente mediterránea e internacional, con especialidad en arroces y setas,

Sumiller titulado por la Escuela Superior de Hostelería y Restauración de Barcelona. Es vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Aragón y subcampeón de España del Concurso de Sumilleres. Actualmente es director y sumiller del restaurante Aragonia Paradís de Zaragoza.

También es profesor habitual de cursos de cata de vinos.

también ofrece un menú degustación. Dispone de bodega climatizada con más de un millar de referencias. Con capacidad para 60 personas, cuenta además con un espacio reservado para servicios privados.



Aragonia Paradís

Casa Jiménez s/n. Tel 976 79 42 43

www.maitresdearagon.com

Mariano Villamarín Soguero
Hotel Restaurante El Patio - Zaragoza



Nacido en Codos (Zaragoza) en 1965, ha realizado numerosos cursos y seminarios como cata de vinos, atención al cliente, protocolo, gestión comercial o calidad en hoteles. Su profesión se sucede entre el Hostal Mularroya y el Hotel restaurante El Patio. Ha obtenido el "Premio a la Elegancia" en el II Campeonato Oficial de Aragón de Maitres y Jefes de Sala.

Hostelera Mularroya S.L. funda en 1987 el Hotel-Restaurante El Patio en la Almunia de Doña Godina, provincia de Zaragoza. Su restaurante La Almunia ofrece una cocina tradicional, mientras que

el restaurante El Patio de Goya presenta una carta que recorre la cocina creativa. La carta de vinos abarca las denominaciones de origen más prestigiosas. La calidad de su cocina les ha hecho merecedores de un sol en la Guía CAMPASA.



Hotel – Restaurante El Patio

Generalísimo, 6. La Almunia de Dña. Godina. Tel 976 60 10 37

37. Manuel Doñate Abril
38. Juan Fernandez Gallastegui
39. Rosa Maria Forcano Pequerul
40. Emilio Frago Martínez
41. Jesús Fuertes López
42. Ignacio Gabas Casasnovas
43. Javier Gargallo Ramos
44. Eusebio Gascón Gran
45. Luis Javier Gracia Buenecasa
46. Concepción Gracia Nogués
47. Carlos Hidalgo Roca
48. Miguel La Cruz
49. José Antonio Laborda
50. Sergio Labrador Lobera
51. Pedro M. la Laguna Mallada
52. Armando Lancis Valien
53. Jose María Lasheras Gracia
54. Jose Antonio Lázaro Martínez
55. Félix Llorente Yague
56. Ignacio Lorente Gracia
57. Celestino Manzano Herrero
58. Fernando Martín Martínez
59. Manuel Martín Pellicero
60. Pascual Martín Pellicero
61. Jesús Martín Pina
62. Mercedes Martín Pina
63. José Antonio Mercadal
64. Fernando Merenciano Cotaino
65. Rafael Moreno Andrés
66. Jose Luis Morón Capapé
67. Fernando Navarro Machín
68. Miguel Ángel Nicolao López
69. Carlos Orgaz Palomera

70. Javier Palomar Moliner
71. Oscar París Obón
72. Santiago Pastor Luaces
73. Arturo Peiró Villalba
74. Jesús Pérez Badules
75. David Pérez Gracia
76. José Antonio Pérez Pérez
77. Jose Carlos Pinilla Mata
78. Jesús Porras Cases
79. Iván Jesús Porras Martínez
80. Miguel Poveda Pérez
81. Luis Puyuelo
82. Francisco Javier Rada Sesma
83. Cristina Ramos López
84. Piedad Río
85. Bernardo Rodas Jardiel
86. José Rodrigo Marín
87. Jorge Rodríguez Herrero
88. Carlos Rodríguez Marín
89. Miguel Ángel Ruiz Arnaiz
90. Isaac Ruiz Saenz
91. Alberto Sancho Felez
92. Gemma Sancho Loscertales
93. José M^a Sanz Esteban
94. Juan Carlos Sanz Viñes
95. Jesús Segovia Cuenca
96. Antonio Miguel Serón
97. Jesús Solanas Murillo
98. Juan Soria Muñoz
99. José M^a Suelves Moreno
100. Iván Tabernero
101. José M^a Valdés Mira
102. Mariano Villarmin Soguero

con los mejores maitres

GRANDI

CORONA
DE
ARAGÓN

Crianza

1999



GRANDES VINOS Y VIÑEDOS

Tel 976 621 261

www.grandesvinos.com

EMBOTELLADO POR
GRANDES VINOS
Y VIÑEDOS, S. A.

GRANDES VINOS

MONASTERIO
DE LAS VIÑAS



EMBOTELLADO POR
GRANDES VINOS
Y VIÑEDOS, S. A.
CARIÑENA - ESPAÑA
R. E. N.º 2621/72

Cariñena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PRODUCE OF SPAIN

ABERNET SAUVIGNON