JORNADAS GASTRONÓMICAS

Saborea la Jacetania

En los últimos años, en La Comarca de la Jacetania han resurgido explotaciones y negocios familiares que recuperan actividades que se habían perdido. Es el caso de las queserías de Esposa y Villanúa. También se ha potenciado el cultivo de los boliches de Embún. En esta línea, los embutidos de Berdún son famosos por su elaboración artesanal.

Estos son algunos ejemplos de los productos agroalimentarios de la Jacetania más conocidos y que podemos encontrar durante todo el año en establecimientos de nuestra Comarca. Otros productos de temporada intentan abrirse paso; es el caso de la Trufa negra, cultivo por el que se ha apostado desde hace unos años en la zona de la Canal de Berdún y que está obteniendo unos primeros frutos muy interesantes.

Otro producto que ya está en el mercado, con marca propia, es el "Lechal Ansotano", cordero de gran calidad criado sólo con leche materna y procedente de una raza autóctona, la ansotana, recuperada tras haber estado en peligro de extinción.

No podemos olvidar otros productos de temporada como los espárragos de Santa Cilia, las setas y hongos que se crían en nuestros bosques o la rica y variada cosecha de la huerta jacetana. También la panadería y repostería, rica y variada, que encontramos en los antiguos hornos de leña de la mayoría de nuestros pueblos. Asimismo, mencionar la tradicional pastelería de Jaca, de contrastada calidad.

Todos estos ingredientes animan a la Comarca de la Jacetania a realizar una difusión de sus productos locales, fomentando así su conocimiento y consumo, organizando estas Jornadas Gastronómicas para animar a la población local y a los visitantes de nuestra Comarca a conocer, degustar y apreciar lo que pequeños productores de nuestra comarca nos ofrecen, elaborado u obtenido de forma artesanal, con mimo y esmero, para que no pierda su sabor de antaño.

Esperamos que disfruten de estos días

ARAGÓN

Turismo de Aragón

JACETANIA

Productores Agroalimentarios de la Jacetania

VIÑAS DEL VERO

Bantierra
Banca | Cooperación | Personas

JORNADAS GASTRONÓMICAS

Saborea la Jacetania

ARAGÓN

Del 20 al 23 febrero - 2014

Saborea nuestros menús

ResT. Biarritz

Entrantes

*Hojaldre de cebolla de Fuentes y queso O Xortical con mezclum de lechugas, trufa fresca y manzana
*Cuajada de queso Flor del Aspe con panceta confitada y langostino
*Boliches de Embún estofados con oreja y morro
*Huevos fritos trufados con patatas ratté

* * *

Cordero lechal ansotano confitado y asado con escarola

* * *

*Tosta de pan de pueblo y queso Flor del Aspe (mezcla) gratinado con trufa negra de la Canal de Berdún
*Brownie de chocolate amargo con cremoso de chocolate blanco

* * *

Vinos del Somontano
(Tinto, blanco o rosado)
Cerveza artesana: Pirineos Bier
Agua mineral
Menú: 20 €

Av. Pᵉʳ Viernes de Mayo, 12 • JACA
974 36 16 32

ResT. Oroel

Ensalada templada de setas y virutas de jamón de Teruel con vinagreta de trufa

* * *

Risotto de calabacín y gambas con queso crudo de Aspe

* * *

Sorbete de manzana verde y cerveza Pirineos con tierra de Chesitas de chocolate

* * *

Agua mineral
Vino joven blanco, tinto o rosado Viñas del Vero, D.O. Somontano
Menú: 20 €

Av. Francia, 37 • JACA
974 36 24 11

ResT. El Parque

Carpaccio tricolor con ensalada de rúcula en aceite de regaliz y ralladura de queso añejo O Xortical

* * *

Fetuccine de tomate con delicias de espárrago verde en fina salsa de queso de oveja Flor del Aspe

* * *

Chesitas de mantequilla y avellana con gelatina de yema tostada

* * *

Agua mineral
Vino joven blanco, tinto o rosado Viñas del Vero, D.O. Somontano
Menú: 20 €

P. de la Constitución, 1 • JACA
974 36 00 98

ResT. La Cadiera

Menú Jacetano

Breballe de tomate trufado con pastel de col y salsa O Xortical

* * *

*Borraja con torteta de Berdún
*Pastel de puerros con panceta de Berdún
*Pencas de acelga rellenas de longaniza de Bailo en salsa de cebolla

* * *

*Lechal ansotano asado con patatas valle de Canfranc
*Entrecotte de ternera de Barós con salsa de vino trufado
*Huevos fritos trufados con conserva de Berdún

* * *

*Tarta de queso Flor del Aspe con mermelada del país
*Sorbete de avellana de Bierge con brosullo de Chesitas
*Tarta de yogur de Fonz con base de Chesitas, mermelada de poncho y miel de Esposa

* * *

Viñas del Vero Joven
Agua de Veri
Panes de Bailo de A´Piquera y de espelta de Sayón
Menú: 22 €

* * *

Olla Jacetana

Boliches de Embún, costillas, torteta y tocino de Berdún y col de la huerta jacetana
11 €

Domingo Miral, 19 • JACA
974 35 55 59

ResT. Lilium

Lingote de lechal ansotano asado con su jugo

* * *

Ensalada de queso Flor del Aspe y Viello de O Xortical con vinagreta de miel mil flores y mostaza antigua

* * *

Boliches de Embún con sepia y almejas

* * *

Solomillo de cerdo de Berdún a la parrilla con salsa de trufas de la Jacetania

* * *

Bavaroise de praliné con Chesitas

* * *

Viñas del Vero
Agua, Pan
Menú: 20 €

Av. Pᵉʳ Viernes de Mayo, 8 • JACA
974 35 53 56

ResT. Monte Lierde

Boliches de Embún con morro

* * *

Cordero lechal ansotano con guiso tradicional a la pastora

* * *

Surtido de quesos de nuestra tierra con membrillo y nueces

* * *

Rioja Crianza (Tinto o rosado)
Cerveza artesanal
Pirineos Bier (Tostada)
Menú:19,50 €

Ctra. de Francia
Edif. Astún Local 1 • VILLANÚA
974 37 82 56

Mesón Cobarcho

Olivas negras con cebolleta

* * *

Ensalada de escarola con manzana verde

* * *

Cordero lechal ansotano asado con patatas a lo pobre

* * *

Natilla de huevo con galleta Chesita

* * *

Somontano Viñas del Vero
(Tinto o rosado)
Menú: 20 €

Ramiro I, 7 • JACA
974 36 36 43

Mesón Serrablo

Parrillada de carne

* * *

Bol de ensalada
Costillas de lechal ansotano
Morcilla de Aragón. Chuleta de cerdo
Chorizo ibérico. Churrasco
Patata asada y pimiento rojo

* * *

Tarrina de helado o bombón helado
Tarta de queso de nuestro repostero
Cuajada de leche de oveja con miel y nueces
Natillas de la abuela
Peras al vino tinto del Somontano
Arroz con leche

* * *

1/2 vino, 1/2 agua o 1/2 cerveza
Menú: 22 €

Obispo, 3 • JACA
974 36 24 18

ResT. Cocina Aragonesa

Ensalada fría y caliente de verdes y quesos del valle

* * *

Arroz cremoso con trufa

* * *

Brocheta de lechal ansotano y menta

* * *

Esponja y jabón de almendras, café y toque de naranja

* * *

Bebida no incluida
Menú: 18 €

Cervantes, 5 • JACA
974 36 10 50

ResT. Maiberal

Migas de Ansó

* * *

Crema de Boliches de Embún, su chistorra de Ansó y morcilla de Berdún

* * *

Huevo campero en cocotte con trufa de Santa Engracia

* * *

Lechal ansotano al horno

* * *

Queso de Esposa a las especias y confituras

* * *

Somontano
Agua, pan
Menú: 20 €

Arrigo, 1 • ANSÓ
974 37 01 74 / 655 24 74 52

Recomendamos reservar con antelación. Todos los menús son con el IVA incluido.