

*Este
finde tapas*
XVIII CONCURSO
DE TAPAS, CAZOLETAS Y
POSTRES DE LA JACETANIA



**DEL 21 AL 25 DE OCTUBRE
DE 2026, JACA**

| Organiza:

ACOMSEJA
Asociación Aragonesa de Comedores y Mesas de Jaca



| Patrocina:



AMBAR

**VÍÑAS
DEL VERO**

| Colabora:

Jaca PRIMEROS
Y MUCHO MÁS

**GOBIERNO
DE ARAGÓN**



**Asociación
Cajaca
Aragonesa**

**alto
aragón**
CASHCARRY

PATROCINADORES Y COLABORADORES

| Organiza:



| Patrocina:



VIÑAS
DEL VERO

| Colabora:



*Este
finde tapas*
XVIII CONCURSO
DE TAPAS, CAZOLETAS Y
POSTRES DE LA JACETANIA
DEL 21 AL 25 DE OCTUBRE
DE 2026, JACA

¡BIENVENIDOS AL XVIII CONCURSO DE TAPAS, CAZOLETAS Y POSTRES DE LA JACETANIA!

Te damos la bienvenida a la cita más sabrosa del año.
En este programa encontrarás toda la información sobre los
establecimientos participantes y sus propuestas, los premios
y cómo votar.

¡Recorre la ruta, disfruta de cada bocado y recuerda que puedes
votar tu tapa, cazoleta o postre favorito!

LEYENDA / INFORMACIÓN DE INTERÉS



Apto para celíacos / Opción sin gluten



Elaborado con productos de Kilómetro 0 (proximidad)

LISTA DE PRECIOS

TAPA 3,5€

TAPA CON BEBIDA (VINO, CERVEZA O AGUA) 4€

CAZOLETA 5€

POSTRE 3,5€

POSTRE CON CAFÉ 4€

Al Carbón



LA CONSENTIDA

Masa crujiente de yuca rellena de carne y queso, acompañada de una emulsión mediterránea de ajo confitado, cebolla dulce, limón y perejil, que aporta frescura y un agradable contraste de sabores.



MEMORIA DE CASA

Rabo de ternera a fuego lento y tubérculos de nuestra tradición, hasta lograr un caldo profundo inspirado en la sazón de la abuela.



PERLA DI CAFFÈ

Un espresso corto, intenso y aromático, servido sobre helado de vainilla y acompañado de una delicada crema de pistacho. El contraste de estos ingredientes crea una armonía de sabores, temperatura y texturas.

Bachimala



BOCADO DE ARAGÓN

Lingote de ternasco con crema de queso del Pirineo, gel de chilindrón y cebolla encurtida.



ROTOS DE MONTAÑA

Crema de patata asada con migas crujientes, cecina y yema cremosa.



TROPICAL

La cremosidad del coco, la dulzura del mango y el toque ácido de la piña.

El Perdido



BAOZI DEL PIRINEO

Pan chino al vapor, suave y esponjoso, relleno de un meloso guiso de ternasco cuyos jugos y aromas impregnan la masa. Un delicioso encuentro entre China y el Pirineo.



EN BUSCA DEL AJOARRIERO PERDIDO

Sabores del ajoarriero altoaragonés en nuevas texturas: base de parmentier, huevo poché y bacalao confitado con ajo negro y brotes.



PLÁTANO PARECE, ... PERO NO ES

Falsa fruta de chocolate blanco rellena de mousse y confitura de plátano con caramelo salado. Dulce, cremoso y sorprendente.

Jacaranda



KWIC TAPA

TEJITA DE CALABAZA CON QUESO O XORTICAL

Calabaza, patata, queso
O Xortical.



CAZOLETA

PATITA CON MANÍ

Pata de ternera, patata,
ají panca, cacahuètes.



POSTRE

ARROZ ZAMBITO

Arroz, chancaca (panela),
crema de leche, coco.

L'Artica



PRETZEL ARAGONÉS

Pretzel dorado y crujiente, relleno de cebolla caramelizada, longaniza aragonesa y guanciale. Un bocado que fusiona tradición y creatividad con todo el sabor de Aragón.

L'ARTICA

Una cazoleta de cordero de Aragón tierno y jugoso, acompañado de manzana al curry y arroz. Un bocado que combina la intensidad del cordero con un toque dulce y especiado.



CRUJIENTE DE LUNA

Crujiente de leche, delicado y dorado, acompañado de una suave chantilly de menta. Un postre ligero y elegante que combina la textura crujiente con una refrescante y aromática nube de menta.



La Nicolasa



CRUJIENTE TROPICAL

Cono crujiente con base de piña caramelizada, relleno de carne picada de ternera y terminado con queso mozzarella.



CAZUELICA DEL PASTOR

Delicioso guiso de garbanzos con cordero.



CAPRICHIO IRLANDÉS

Brownie de chocolate bañado en Baileys cubierto de helado de vainilla.

La Terapia



TAPA

BOCADO TERNERÍN

Tostadita de ternasco desmigado, crema de queso Idiazábal, cebolla, miel y jamón crujiente.



CAZOLETA

EL BOSQUE CON ENERGÍA

Base de patata pochada con huevo cremoso y torreznos crujientes.



POSTRE

PECADO BORRACHO

Bizcocho de chocolate emborrachado con licor de naranja y helado de tiramisú.

Lilium



TAPA

UNA DE CHURROS

Tiras de pollo rebozadas con pan de gambas con alioli de mostaza, curry y miel.



KNO CAZOLETA

TRADICIÓN

Albondiguillas en salsa de almendras de Araguás del Solano con puré de patata y huevo poché.



KNO POSTRE

PASEO POR LAÑA

Melocotón en almíbar, mermelada de moras de Laña y helado de vainilla.

Marboré



PANI PURI

Pan indio relleno de atún con gel cítrico, mango y ponzu acompañado de alga nori.



OTOÑO EN EL PIRINEO

Boletus con huevo a baja temperatura, crema de queso de Ansó, crujiente de longaniza de Graus y jugo de setas ahumado.



MIL HOJAS

Galleta de almendras con crema diplomática y coulis de fresa.

El Secreto



PULPO Y APARTE

Carpaccio de pulpo con vinagreta secreto.



EL SECRETO DE LA MONTAÑA

Ternasco, setas y parmentier de patatas.

La esquinita de Izarbe



TOSTA DE BRANDADA DE BACALAO CON CHISPA DE PEREJIL

Patata, ajo, aceite de oliva, sal, huevo, y bacalao.



NACHOS LA ESQUINITA DE IZARBE

Chips de maíz, alubias negras (caraotas), carne picada, queso mozzarella fundido y "pico de gallo".

Mille Miglia



ÑOQUIS DE RICOTTA CON SALVIA Y TRUFA

Ñoquis de elaboración artesanal con queso pecorino, carpaccio de trufa y salvia frita.



TROMPE L'ŒIL AL LIMONE

Trampantojo de limón relleno con lemon curd, crema de queso y chocolate blanco.

Oza



OBLEA DULCE DE OTOÑO

Base crujiente de oblea, cama de queso crema, jamón ibérico, uva fresca, crujiente de nueces y un hilo de miel de romero.



CARACOLITAS FELICES

Conchitas de pasta cremosa infusionada con bechamel de longaniza y cubierta de queso gratinado.

Pilgrim



 TAPA

ZAMBUS

Zamburiña con puerro, mantequilla, cava, nata, jamón de Teruel, pan rallado.



  CAZOLETA

BOSQUE ENCANTADO

Arroz, ternera, boletus y trompetillas.

Pirineo

EL CALAMAR VIENE AL PIRINEO

Tosta de pan con alioli, calamar, jamón crujiente y un toque de limón.



TERNASCO DE ARAGÓN AL VINO RANCIO

Un guiso tradicional con un toque especial.





MUSLO VORÃX

Muslo de codorniz relleno de fuego, con crujiente de yuca, reducción de sus propios jugos y huevos de esturión. Un bocado elegante que combina intensidad y contraste de texturas.



DULCE EQUILIBRO

Delicada mousse de foie en forma de canelón, envuelta en un velo de torre y terminada con sal en escamas, un bocado que equilibra dulzor, cremosidad e intensidad.

Cobarcho



MOLLEJUDA

Focaccia con molleja de cordero glaseada, emulsión de cebollino, chutney de tomate dulce-ácido y teja crujiente de albahaca. Intensa y melosa.

Dublin



CREMOSO

Crumble de galleta Lotus con mousse de cacahuete y chocolate.

Empanadas Rabona



LA MATADORA

Empanada de matambre tiernizado de Ternera del Valle de Aísa a la pizza, con tomate, queso y masa de tomate y orégano.

Parranda



PIZZ-PIRETA

Sobrasada de Mallorca, queso brie, miel y crujiente de jamón, sobre torta de aceite de oliva virgen extra.

Txokoa



COULANT SALADO

Coulant salado de carrillera de rubia gallega con un núcleo de crema de foie gras bañado en cacao de Ecuador.

PREMIOS DEL JURADO PROFESIONAL

El pasado 5 de octubre, el jurado profesional valoró todas las propuestas participantes para otorgar los premios de esta edición. A continuación, se detallan los premios que concederá el jurado. Los ganadores se anunciarán en la entrega de premios que se realizará el 3 de noviembre.

— MEJOR TAPA —

— MEJOR CAZOLETA —

— MEJOR POSTRE —

— MEJOR TAPA CELÍACOS —

— MEJOR TAPA KMO —

PREMIOS POPULARES

– MEJOR TAPA –

– MEJOR CAZOLETA –

– MEJOR POSTRE –

– MEJOR CAMARERO/A –



**VOTA POR TU TAPA, CAZOLETA Y POSTRE
FAVORITOS, ELIGE A TU CAMARERO O
CAMARERA PREFERIDO Y CONSULTA
TODA LA INFORMACIÓN A TRAVÉS DE
ESTE CÓDIGO QR**

EL PERFUME 100% **NATURAL** DE JACA

**AGUA DE JACA
Y LOS
PIRINEOS**
**PERFUME DE
MONTAÑA**



18 NOTAS BOTÁNICAS + CUIDADO DE LA PIEL



**15 ML 15 EUROS - 50 ML 45 EUROS - 100 ML 75
EUROS**



**POR COMPRA DE 4 PERFUMES, GRATIS CAJA CON
OTRO PERFUME + COMPLEMENTOS VALORADA EN
45 EUROS**



**ESTAMOS EN AV. JACETANIA 60 (LOCAL
BLANCO JUNTO A TALLERES ECHEVARRÍA)**



<https://aguadejaca.mozello.shop/>



690 653 787



disruptoresjaca@gmail.com

IG: @aguadejacaylospirineos