vinetur

# Gamberro afianza su cocina creativa en Zaragoza

Franchesko Vera y Flor García consolidan un menú único de 17 pases con bodega de 220 referencias

jueves 21 de mayo de 2026



Restaurante Gamberro, en Zaragoza, suma una nueva etapa tras once años de trayectoria y lo hace con la misma idea que ha guiado el proyecto desde el principio: una cocina creativa con una identidad muy marcada, apoyada en el producto, la técnica y el concepto. El restaurante, que cuenta con 1 Sol Repsol y figura como Recomendado en la Guía Michelin, se ha convertido en uno de los nombres propios de

la gastronomía aragonesa y en una dirección seguida por quienes buscan una propuesta distinta en la ciudad.

El proyecto es personal de Franchesko Vera, en cocina, y Flor García, en sala. Ambos forman un tándem profesional y sentimental que ha dado forma a un restaurante del centro de Zaragoza con una clientela fiel y con presencia entre los aficionados a la alta cocina. La casa trabaja con un único menú de 17 pases, con un precio de 80 euros, y construye su oferta desde una visión que combina rigor técnico, libertad creativa y una atención constante al detalle.

La cocina de Gamberro se apoya en una despensa seleccionada con cuidado, en la que conviven productores nacionales, locales y foráneos. Esa base permite a Vera mover recetas según la estación y según su propia imaginación, con platos que entran y salen de la carta con frecuencia. El restaurante mantiene algunas elaboraciones que ya forman parte de su identidad y que el equipo considera casi fijas, entre ellas la oliva de mejillones en escabeche, la airpizza, la croqueta de gambas al ajillo thai y el buñuelo de sesos de maíz nixtamalizado.

La propuesta se define también por una manera de cocinar que rompe reglas sin perder el origen de cada producto. El restaurante busca el sabor, el detalle y la esencia, con una voz propia y con una dosis de humor que aparece en varios pases del menú. Esa combinación ha ayudado a que Gamberro se consolide como un lugar de referencia para quienes siguen la cocina creativa en Aragón y fuera de la comunidad.

Otro de los pilares del restaurante es su organización del trabajo. Gamberro solo abre en servicios de comidas y cenas de jueves a domingo, con siete servicios semanales. Todos comienzan a la misma hora para lograr una sincronización perfecta y para mantener un horario ajustado a los trabajadores. La casa presenta esta fórmula como una forma de conciliar y de ordenar el ritmo del equipo sin renunciar a la exigencia del servicio.

La bodega ocupa también un lugar central en el proyecto. Está dirigida por el joven sumiller Julio Canales y reúne unas 220 referencias, con una selección generosa por copas. La carta combina grandes casas españolas y extranjeras con proyectos independientes menos conocidos, pero de calidad. Esa amplitud permite acompañar el

menú con distintas lecturas y refuerza el perfil del restaurante como una mesa pensada para el maridaje y para el servicio atento.

En esta nueva etapa, el equipo quiere ir compartiendo la actualidad del restaurante, los nuevos platos de Franchesko Vera y las vivencias de su “Familia”, el nombre con el que el chef se refiere a su equipo. También busca dar visibilidad a Aragón como territorio gastronómico, una comunidad con potencial que, según la propia casa, todavía no recibe toda la atención que merece. Gamberro mantiene así su apuesta por una cocina personal, por un servicio muy medido y por una identidad que ha ido ganando peso con el paso de los años.