vinetur

Gamberro cumple once años como referente de la cocina creativa en Zaragoza

El restaurante de Franchesko Vera y Flor García mantiene un menú único de 17 pases y lista de espera

lunes 25 de mayo de 2026



Hace once años, en mayo de 2015, Franchesko Vera y Flor García abrieron Gamberro en un pequeño local de la avenida de Madrid, en Zaragoza. Eran muy jóvenes, pero llegaban con experiencia, trabajo y una idea clara: hacer una cocina distinta a la que

dominaba entonces en la ciudad. El proyecto nació también de una historia personal. Se conocieron trabajando en la apertura de otro restaurante en Zaragoza, siguieron juntos cuando a él le ofrecieron un empleo en China y, animados por ella, decidieron quedarse y poner en marcha su propio negocio.

El restaurante cumple ahora más de una década convertido en uno de los nombres más reconocibles de la alta cocina aragonesa. Está recomendado en la Guía Michelin, cuenta con 1 Sol Repsol y figura en el puesto número 4 del Top15 de la Guía Macarfi. También se ha ganado una clientela fiel y una lista de espera que confirma el interés que despierta su propuesta.

Gamberro trabaja sin carta. Su oferta se articula en un único menú de 17 pases por 80 euros, adaptable a algunas alergias e intolerancias. La cocina cambia con la temporada, sobre todo en los platos principales, mientras que varios snacks se han convertido en habituales por la respuesta del público. Entre ellos figuran la croqueta de gambas al ajillo thai, el Guardia Civil 2.0, un guiño al bocata maño, y la airpizza, un panipuri con alma italiana.

La propuesta de Vera se apoya en el producto aragonés, en el recetario y en una mezcla de influencias que mira a la cocina mediterránea, pero también a Asia y Latinoamérica. El restaurante combina técnica, elegancia y un punto de humor, con platos que entran y salen del menú según la temporada y la disponibilidad de la materia prima. Esa forma de trabajar ha permitido al equipo mantener una cocina en evolución constante sin perder identidad.

La trayectoria del local también ha estado marcada por varios cambios. En 2017, Flor García pasó a sala y Franchesko Vera se quedó al frente de la cocina. Dos años después llegó la mención en Michelin. En febrero de 2020, el restaurante se trasladó al número 26 de la calle Bolonia, poco antes del inicio de la pandemia. El cierre no frenó el proyecto. A la vuelta del confinamiento, el equipo regresó con más impulso y sumó el Sol Repsol que hoy luce en su trayectoria.

El formato de trabajo también forma parte de su identidad. Gamberro abre de jueves a domingo, solo en comidas y cenas, con siete servicios semanales. Cada experiencia dura unas 2,5 horas y todos los comensales empiezan a comer a la vez. Esa

organización permite servir los platos en su punto y ajustar mejor el ritmo de la sala. También facilita la conciliación del equipo, algo que los responsables consideran parte de su manera de entender el negocio.

La sala está dirigida por Flor García, mientras que Vera se ocupa de la cocina. Juntos han construido un proyecto que se apoya en un equipo estable y en una relación estrecha con sus proveedores. En la bodega superan las 220 referencias y han incorporado una armonía con 8 copas por 60 euros, pensada para la mesa completa y seleccionada por el sumiller Julio Canales. La carta líquida combina bodegas conocidas con proyectos independientes.

En estos once años, Gamberro ha pasado de ser una apuesta joven en un local pequeño a convertirse en un restaurante de referencia en Zaragoza y en Aragón. Su evolución ha ido de la mano de una cocina cada vez más técnica y personal, sin abandonar el vínculo con el producto cercano ni la voluntad de seguir cambiando con cada temporada.