vinetur

Gamberro renueva su menú de verano con 17 pases y platos de temporada

El restaurante zaragozano incorpora flor de calabacín, trucha del Pirineo, paté de ternasco y nuevos postres

martes 16 de junio de 2026



Restaurante Gamberro, en Zaragoza, ha renovado su menú de verano con una nueva serie de platos de temporada dentro de su propuesta única de 17 pases, con un precio de 80 euros. El establecimiento, que cuenta con 1 Sol Repsol y figura como

Recomendado en la Guía Michelin, mantiene así el formato sin carta con el que trabaja el chef Franchesko Vera junto a Flor García al frente de la sala.

Desde el restaurante explican que la nueva etapa del menú se apoya en productos propios del verano y en una rotación rápida de algunas elaboraciones, ya que varios platos tendrán una presencia breve antes de ser sustituidos por otras creaciones. La casa mantiene además una línea de cocina personal en la que conviven producto, técnica y referencias aragonesas con influencias asiáticas y latinoamericanas.

Entre las incorporaciones figura ‘cherry, tomate, kimchee y saúco’, un plato que, según detallan desde Gamberro, parte de tomates cherry escaldados y sometidos a un proceso de osmosis en agua de cereza y saúco durante 24 horas. La elaboración se completa con un helado de kimchee de cerezas y un té de tomate oxidado de creación propia.

Otra de las novedades son los esparraguines, un producto de temporada que el equipo saltea con mantequilla tostada sobre una base de gelée de agua de Valencia. El plato incorpora además una salsa holandesa con licor de ciruela japonesa en espuma, galleta de naranja y un buñuelo japonés relleno de vichyssoise de espárragos con yema confitada y naranja.

Uno de los pases más efímeros del verano será la ‘flor de calabacín como un dumpling’. En este caso, la flor se rellena de gamba y cerdo de Teruel cocinado al vapor, en una interpretación del dumpling clásico. El conjunto se condimenta con una soja de garum de gambas y con el garum casero que elaboran en Gamberro, para el que necesitan 4 meses de fermentación. El plato se remata con un curry verde hecho con la clorofila de los calabacines y con calabacín encurtido y polvo de pan de gambas.

La propuesta veraniega incluye también un ajoblanco que el restaurante define como canónico, servido con anguila ahumada, almendras, brotes y tallos de borraja. A ello se añade un topping inspirado en la salsa japonesa yuzukoshō, habitual por su combinación de chile y yuzu, aunque en esta versión se sustituye por vainilla y limón.

La presencia del producto aragonés aparece de forma clara en la trucha del Pirineo. Según informa el restaurante, el pescado se cura en dos salmueras, una sólida y otra líquida, y se presenta en finas láminas con edamames, hierbas, flores y huevas de la propia trucha. La base del plato es un aguachile de oliva verde y el acabado se realiza en sala con una espuma nitro de oliva negra.

Otra de las nuevas elaboraciones es el paté ‘no croûte’ de ternasco. Vera, al que el restaurante identifica como embajador oficial de la casquería de la IGP Ternasco de Aragón, plantea aquí una versión propia del paté en croûte, pero sin masa. Para ello utiliza distintos cortes del cordero, tanto nobles como menudencias, junto a un pequeño porcentaje de grasa de cerdo ibérico. El pase se sirve templado, con encurtidos y fermentados caseros y un polvo de aceite de hierbas autóctonas. En sala se termina con un jugo muy reducido de ternasco.

La carta estacional, integrada en ese menú cerrado, incorpora además una presa ibérica con referencias colombianas. Desde Gamberro señalan que el plato nace de la nostalgia de uno de sus cocineros, Hildebrando, de origen colombiano y bogotano. La carne se madura en su grasa, después se brasea y se acompaña con una arepa elaborada como un ñoqui, con chontaduro, gel de palmito y un chicharrón de oreja hecho con plancha slimmer. La salsa se prepara con una reducción de jugo de cerdo, ají amarillo café y un toque de lima.

A esta línea de mestizaje se añadirá próximamente el llamado mole maño. El restaurante avanza que será una versión personal del guiso mexicano elaborada con distintos patos, entre ellos mudéjar y azulón, además de melocotón fermentado, melocotón a la brasa y una crema láctea pensada para rebajar la intensidad del conjunto.

En el apartado dulce también hay cambios. Entre los nuevos postres aparece una cuajada de kéfir de cabra de la quesería La Pardina. Para este pase, Fran y su equipo preparan un dulce de leche de cabra con el que endulzan fruta de la pasión y añaden una galleta con forma de cabra, cubierta con algodón de azúcar y con queso curado en la masa.

También cambia el sabor de sus minichocolates artesanales. En esta ocasión, el restaurante trabaja con un cacao de Perú ahumado con chipotle, al que da forma de calavera. Junto a estas novedades se mantiene uno de los postres más reconocibles del verano en la casa, ‘espárrago, limón y menta’, un pie de limón con forma de espárrago acompañado de helado vegetal con aceite de menta.

La renovación del menú no altera algunos de los pases más conocidos del restaurante. Gamberro mantiene entre sus entrantes la croqueta de gambas al ajillo thai, la Air Pizza, el Guardia Civil, su versión del bocata maño más popular, y la oliva de mejillones.

El proyecto de Gamberro está liderado por Franchesko Vera en cocina y Flor García en sala. Según trasladan desde el establecimiento, el restaurante lleva once años de trayectoria en Zaragoza y ha construido su identidad sobre un único menú de 17 pases que cambia con frecuencia por su atención a la temporada. Esa propuesta se apoya en el producto, la técnica y el concepto, con una cocina que mira al recetario y la despensa aragoneses sin renunciar a influencias de Asia y Latinoamérica.