vinetur

Entrebellotas renueva su oferta estival con cocina casera y producto aragonés

La taberna dirigida por Javier De Luis y Claudia Adam presenta nuevas propuestas de temporada

lunes 22 de junio de 2026



La Taberna Entrebellotas ha presentado su menú de verano con una propuesta centrada en comida casera elaborada con productos aragoneses. El establecimiento, dirigido por Javier De Luis y Claudia Adam, plantea para esta temporada una oferta gastronómica que pone el foco en la cocina de calidad y en una política de precios que la propia casa define como especialmente ajustada.

Desde Entrebellotas explican que las nuevas propuestas responden a la temporada estival y mantienen la línea habitual del local, basada en elaboraciones caseras y en el uso de ingredientes de Aragón. La taberna sitúa así su nueva carta de verano en una combinación de cocina reconocible, producto de proximidad y accesibilidad para el cliente.

La información facilitada por el establecimiento no concreta los platos incluidos en ese menú ni detalla el precio final de la propuesta, pero sí subraya que se trata de una renovación de temporada ya disponible. Al frente del proyecto continúan Javier De Luis y Claudia Adam, responsables de una taberna que vincula su identidad a la cocina casera y al producto aragonés.

Con esta presentación, Entrebellotas actualiza su oferta gastronómica para los meses de verano y refuerza un posicionamiento basado en recetas de corte tradicional, materia prima de su entorno y una relación ajustada entre calidad y precio.