vinetur

La tarta de queso de Gamberro convierte un queso de Radiquero en uno de sus postres más pedidos

El restaurante zaragozano sirve este semifrío con helado de temporada dentro de un menú único de 17 pases

miércoles 29 de julio de 2026



Restaurante Gamberro, en Zaragoza, ha situado una tarta de queso elaborada con queso de Radiquero entre los postres más conocidos de su propuesta. El establecimiento, reconocido con 1 Sol Repsol y recomendado por la Guía Michelin, prepara esta versión como un semifrío de perfil ligero y la acompaña con un helado que cambia según la estación y con tierra de pan de vino.

La elaboración parte de uno de los quesos de Radiquero, localidad de Adahuesca, en Huesca, y busca una identidad claramente aragonesa. Desde el restaurante explican que el helado puede variar en función de la temporada y citan opciones como melocotón de Calanda o yuzu. Esa combinación forma parte del menú cambiante de la casa y se ha convertido, según el propio establecimiento, en uno de sus postres más famosos.

Franchesko Vera, chef de Gamberro, afirma que la intención era hacer una tarta de queso con sello propio y con “aires maños”. “Es una crema ligera, un semifrío realmente fino y rico, que servimos junto a un helado que cambia en función de la temporada. Es uno de nuestros postres clásicos, que cuenta con una excelente acogida”, señala.

La presencia de esta tarta de queso se enmarca en un modelo de cocina muy definido. Gamberro trabaja sin carta y ofrece un único menú de 17 pases por 80 euros por persona. El restaurante presta siete servicios por semana y basa buena parte de su propuesta en platos que entran y salen del recorrido en función de la temporada.

El proyecto está liderado por Franchesko Vera en cocina y Flor García en sala. Ambos impulsan un restaurante situado en el centro de Zaragoza que, según explican desde la casa, lleva once años de trayectoria. Su cocina se apoya en el producto, la técnica y el concepto, con una mirada que mantiene el vínculo con el recetario y la despensa aragoneses e incorpora influencias de Asia y Latinoamérica.

Dentro de esa línea, la tarta de queso de Radiquero resume bien la idea del restaurante: una base local reconocible, una presentación afinada y una ejecución pensada para integrarse en un menú de alta cocina. El resultado, de acuerdo con Gamberro, ha hecho de este postre una de las elaboraciones con mejor acogida entre quienes pasan por su comedor.