vinetur

Gamberro lleva su cocina de elaboración propia al vermú con cinco referencias artesanas

La serie nace de una base creada por el equipo para ajustar aromas, dulzor y perfil final

martes 15 de septiembre de 2026



Restaurante Gamberro, en Zaragoza, ha incorporado a su propuesta una colección de cinco vermús artesanos elaborados por su propio equipo. El local, que cuenta con un Sol Repsol y figura entre los recomendados por la Guía Michelin, traslada así a la

bebida la misma línea de trabajo que aplica en cocina: preparar en casa el mayor número posible de elaboraciones y controlar el proceso desde el origen.

La nueva serie está formada por Solar, Fuego, Sangre, Negro y Aragón. Las cinco referencias solo se sirven en el propio restaurante y tienen un precio de 6 euros la copa. Forman parte de la oferta líquida de Gamberro, un establecimiento sin carta que funciona con un único menú de 17 pases por 80 euros.

Julio Canales, sumiller del restaurante, explica que el equipo ha querido elaborar un vermú “madre” desde cero para ajustar cada fase del proceso a la identidad de la casa. Hasta ahora, habían trabajado durante meses con una bebida hecha a medida, pero preparada fuera del local. El paso siguiente, añade, fue producir una base propia para ganar margen de maniobra en aromas, dulzor y perfil final.

Los cinco vermús comparten ese punto de partida, aunque cada uno busca un registro distinto. Solar se orienta hacia un perfil cítrico y aromático. Fuego incorpora picante y especias. Sangre gira en torno a los frutos rojos y ofrece un carácter más frutal. Negro se elabora con café y aporta notas tostadas y amargas. Aragón, según el equipo, resume mejor la conexión con el territorio, con una combinación de romero e hinojo que da lugar a un vermú herbal y anisado inspirado en los campos aragoneses.

Canales señala que las maceraciones se realizan en damajuanas de cristal de 5 litros. En la mayoría de los casos duran entre cinco y siete días, aunque Aragón y Fuego requieren periodos más cortos, de 24 o 48 horas, por la intensidad de los botánicos empleados. El restaurante también prepara sus propios siropes para regular la dulzura, entre ellos uno de saúco de cosecha propia.

La incorporación de estos vermús encaja con una filosofía que Gamberro aplica desde hace años a su cocina. El chef Franchesko Vera y su equipo elaboran salsas, masas, fermentos, vinagres y hasta tabletas de chocolate de sabores variables. Esa forma de trabajar explica, por ejemplo, que el restaurante no sirva pan comercial y que concentre buena parte de su propuesta en preparaciones desarrolladas por la casa.

Canales relaciona además la nueva colección con la tradición del aperitivo en Zaragoza. El vermú mantiene una presencia arraigada en la ciudad y suele ir unido a tapas y pinchos. En el caso de Gamberro, uno de los bocados más conocidos de la casa es el Guardia Civil 2.0, una versión propia del bocadillo de sardina, pepinillo, tomate y pimientos del piquillo, un clásico vinculado a ese momento de consumo.

El sumiller sostiene que los cinco vermús están pensados tanto para abrir la comida como para acompañar diferentes pases del menú. Cita entre las opciones de maridaje los snacks de la casa, entre ellos el propio Guardia Civil 2.0, el buñuelo de seso o la croqueta de gambas al ajillo thai, además de varios platos del menú a ciegas, que cambia con frecuencia en función de la temporada y del trabajo de cocina.

El restaurante mantiene al mismo tiempo una línea paralela de investigación para la próxima temporada de otoño. La cocina trabaja ya en nuevos platos a partir de ingredientes y técnicas que, según el equipo, formarán parte de la siguiente rotación del menú.

La bodega es otro de los ejes de la propuesta. Está dirigida por Canales y Flor García, responsable de sala y socia del proyecto junto a Vera. Gamberro reúne vinos locales, regionales, nacionales e internacionales, además de licores, con una red de proveedores y productores construida a lo largo de sus 11 años de actividad. Desde hace varios meses, el local ofrece también una armonía de vinos de 8 copas por 60 euros por persona, disponible solo para la mesa completa.

Con esta colección de vermús, el restaurante amplía una oferta que hasta ahora se apoyaba sobre todo en la cocina y en la selección de vinos. La iniciativa refuerza la idea de que la experiencia en Gamberro no se limita al plato y se extiende también a una parte de la bebida hecha dentro del propio establecimiento.