vinetur

Bar Gozar apuesta por el producto local y de temporada en una carta acompañada por más de 60 referencias de vinos

Un establecimiento concebido, como bien indica su nombre, para gozar

viernes 15 de marzo de 2024

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS



Un establecimiento concebido, como bien indica su nombre, para gozar. Así es el zaragozano Bar Gozar, ubicado en la zona de la Plaza San Francisco y dirigido por el reconocido y laureado DJ Chelis Navarro, que abrió sus puertas en junio de 2023.

«Gozar es un proyecto muy especial, meditado y trabajado, en el que he querido reflejar lo que para mí es el restaurante perfecto. Es un establecimiento creado para disfrutar de principio a fin, donde la comida y la bebida tienen el mismo protagonismo. Desde el primer momento, hemos apostado por el producto local y de temporada, así como por una gran selección de vinos y espirituosos para acompañar. Trabajamos con productos de primera gama y todo lo que se elabora en cocina está hecho con mucho mimo», ha explicado el gerente de Bar Gozar, Chelis Navarro.

La cocina de Bar Gozar, elaborada de forma «aparentemente sencilla», está concebida para compartir y cuenta con una bodega compuesta por más de 60 referencias de vinos –tintos, blancos, rosados, generosos, espumosos y dulces- aragoneses, nacionales e internacionales, así como por un amplio botellero de espirituosos de referencias «curiosas». Además, tienen una amplia selección de vinos de alta gama que se pueden pedir por copas, lo que permite probar vinos distintos y de alto precio.

Desde su apertura, ya hay algunos platos que han despuntado como los favoritos para los clientes de Bar Gozar y que son «realmente especiales». Entre ellos destacan las patatas bravas, el brioche de ternasco, la papada confitada con encurtidos y queso azul de oveja del País Vasco francés, las pencas de acelga fermentadas y salteadas con mantequilla y praliné de pistacho o la berenjena glaseada.

En Bar Gozar también trabajan la sostenibilidad y el reaprovechamiento de recursos para elaborar distintos platos. «En la medida de nuestras posibilidades intentamos utilizar, en algunas elaboraciones, aquellas partes de los alimentos que suelen desecharse. El agua la ofrecemos gratis y tenemos un sistema de filtrado para poner nuestro granito de arena para intentar reducir el uso de plásticos y vidrios», ha explicado Chelis Navarro.

Además de comida de calidad y excelentes vinos, Bar Gozar ofrece, de forma mensual, catas especiales a sus clientes, aunque, según revela Chelis: «Muy probablemente los ciclos de catas pasen a ser quincenales, porque están funcionando muy bien y tienen

muy buena acogida».

En estos momentos, el equipo de Gozar lo conforman Alfonso Mimbela y Ana Isabel Lapieza, con el asesoramiento externo y el apoyo de Arturo Tolosana.

Bar Gozar se encuentra en la calle Baltasar Gracián, 19 y su horario de apertura es de miércoles a sábado, de 12 a cierre y de 20 horas a cierre. El horario de cocina es de 12 a 15:30 y de 20 a 22:30 horas.