vinetur

Más de una treintena de establecimientos de Zaragoza participan en la ruta del tartar con los vinos de Bal DIsábena

lunes 13 de mayo de 2024

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS



De pato, de ahumados, de solomillo, de vaca madurada, de salmón, de atún rojo, de ibéricos o vegetariano. Hasta 45 propuestas de tartar se pueden degustar en 35 establecimientos especializados: 34 de Zaragoza y uno del municipio de Utebo, gracias

a la iniciativa impulsada por la distribuidora de vinos y licores Dispac y Bal D'Isábena Bodegas.

A lo largo de dos semanas, del 15 de mayo al 2 de junio, los participantes en la ruta del tartar ofrecerán distintos platos, menús o tapas de tartar para fomentar el consumo y conocimiento de esta especialidad gastronómica en la capital aragonesa. Todos ellos, se armonizan con los vinos de Bal D'Isábena Bodegas, perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Somontano, y cuya referencia Isábena gewürztraminer ha sido recientemente nombrado por el Master of Wine, y uno de los más importantes jueces en concursos internacionales vinícolas, Tim Atkin como «Vino descubrimiento del año». Además, otros tres de sus vinos - Finca Los Nogales gewürztraminer 2022, Finca la Torre chardonnay blanco 2023 y Finca Irene garnacha tinta 2022- han obtenido también excelentes puntuaciones en el informe Top 100 de Vinos de Aragón del prestigioso escritor. «Estamos muy orgullosos de esta mención a nuestro gewürztraminer, la verdad que nos ha sorprendido mucho porque no es un gewürztraminer al uso, es muy diferente a lo que estamos acostumbrados y, sin duda, hemos querido aprovechar este reconocimiento para incorporar este vino a la ruta del tartar y que todo el mundo pueda probarlo», ha indicado Enrique Larruy, enólogo y propietario de Bal D'Isábena Bodegas.

La presentación de esta ruta a los medios de comunicación ha tenido lugar este lunes en el Restaurante Bodegón Azoque y durante la misma, los asistentes han podido degustar algunas de las propuestas que participan junto a los vinos de Bal D'Isábena.

«El tartar es una técnica culinaria que nos parece sensacional y cada día hay más innovación en su preparación, la clave es que los productos sean frescos y de calidad. Con la llegada del buen tiempo hemos querido ofrecer a los zaragozanos una ruta por los mejores establecimientos especializados. Van a elaborar versiones con toques diferentes y todas las propuestas van a estar maridadas con los vinos de Bal D'Isábena Bodegas: Isábena gewürztraminer, Isábena chardonnay, Isábena garnacha, Perrochico tinto o Perrochico blanco. Son unas referencias que combinan a la perfección con cada una de las tartares que participan», ha revelado el director comercial de Dispac, Carlos Melero.

Todos los establecimientos se pueden consultar en la web de Bal D'Isábena y en los folletos que se pueden encontrar en los bares y restaurantes participantes, así como a través de las redes sociales del evento.

ESTABLECIMIENTOS Y PROPUESTAS PRIMERAS JORNADAS DEL TARTAR EN ZARAGOZA POR ZONAS

CENTRO

- Bodegón Azoque (Calle del Marqués de Casa Jiménez, 6) 976 220 320 – Ración y tapa de tartar de salmón con kimchi / Ración y tapa de steak tartar, las dos propuestas maridadas con Isábena garnacha o Isábena chardonnay.

- Casa Darío (Calle Francisco de Vitoria, 26. Local izquierdo) 876 053 977 – Steak tartar de solomillo de vaca rubia gallega maridado con Isábena garnacha o Isábena chardonnay.

- Bunkerbar (Calle Jerónimo Zurita, 18) 976 390 823 – Steak tartar de solomillo de ternera aromatizado con Macallan / Tartar de salmón fresco, guacamole con soja y chip de plátano macho, las dos propuestas maridadas con Isábena gewürztraminer.

- Riskomar (Calle Francisco de Vitoria, 18) 976 225 053 – Steak tartar de solomillo de ternera / Tartar de atún con mayonesa de wasabi, las dos propuestas maridadas con Isábena garnacha o Isábena gewürztraminer.

- Bula tapas (Calle Lacarra de Miguel, 23) 976 225 957 – Steak tartar de wagyu maridado con Perrochico tinto o Isábena gewürztraminer.

- Café Meccano (Calle Heroísmo, 13) 976 395 422 – Tartar de atún rojo con alga wakame / Tartar de atún con mayonesa de wasabi, las dos propuestas maridadas con Isábena garnacha, Isábena chardonnay o Isábena gewürtztraminer.

- Bulebar Zentro (Paseo Rosales, 32. Local, 6) 976 541 252 – Steak tartar de solomillo de vaca maridado con Isábena chardonnay o Isábena gewürztraminer.

- Meli Meló (Calle Mayor, 5) 976 294 695 – Tapa de tartar de atún con Perrochico tinto, Perrochico blanco Isábena chardonnay.

- La Scala (Calle Felipe Sanclemente, 4) 976 237 880 – Steak tartar al aroma de calvados / Tartar de atún con aguacate y soja, las dos propuestas maridadas con Isábena garnacha o Isábena gewürztraminer.

- Finca La Bombonera (Calle Lacarra de Miguel, 11) 876 771 219 – Steak tartar maridado con Perrochico tinto, Perrochico blanco o Isábena gewürztraminer.

- Palomeque (Calle Agustín Palomeque, 11) 976 214 082 – Tartar de atún rojo de Balfegó al vino de Jeréz / Steak tartar clásico al aroma de calvados, los dos elaborados en sala y maridados con Isábena garnacha o Isábena chardonnay.

TUBO

- Bula tapas Tubo (Calle Mártires, 8) 976 293 598 – Steak tartar de wagyu maridado con Perrochico tinto o Isábena gewürztraminer.

- Meli del Tubo (Calle Libertad, 12) 876 163 626 – Steak tartar maridado Perrochico tinto o Perrochico blanco.

- Blasón del Tubo (Blasón Aragonés s/n) 976 204 687 – Steak tartar al gusto de picante maridado con Perrochico tinto.

GRAN VÍA

- Picnic (Calle Laguna de Rins, 10) 976 210 402 – Bombón de ibéricos en tapa / Tartar de ibéricos en plato, las dos propuestas maridadas con Perrochico tinto o Isábena gewürztraminer.

- El Sardi (Calle Eduardo Dato, 23) 683 457 631 – Tartar «a mi estilo» maridado con Perrochico tinto o Perrochico blanco.

PLAZA SAN FRANCISCO

- Maza Etxea (Manuel Lasala, 44) 976 351 852 – Menú sidrería con steak tartar al aroma de Calvados maridado con Perrochico tinto.

- Cervecería Beerland (Plaza San Francisco, 17) 976 560 603 – Menú con tartar de ahumados maridado con Perrochico tinto.

- Restaurante Wenceslao (Calle Mariano Supervía, 33) 976 551 083 – Tartar de atún rojo Balfegó maridado con Isábena gewürztraminer.

- El chalet (Calle Santa Teresa, 25) 976 569 104 – Menú steak tartar maridado con Perrochico tinto o Isábena gewürztraminer.

- Baobab (Calle Arzobispo Apaolaza, 10) 976 359 011 – Tartar de calabacín macerado con hierbas frescas, aguacate, queso manchego y vinagreta de zanahoria maridado con Isábena gewürztraminer.

SANTA ISABEL

- La vieja caldera (Avenida de los estudiantes, 37. Santa Isabel) 976 571 195 – Tartar fusión de salmón acevichado, aguacate y cebolla sobre base de salmorejo maridado con Isábena garnacha o Isábena chardonnay.

DELICIAS

- El rincón del bacalao (Calle Julián Sanz Ibáñez, 55) 976 324 769 – Tartar de bacalao maridado con Perrochico tinto o Perrochico blanco.

MIRALBUENO

- Zurracapote (Calle Lagos de Coronas, 5) 632 539 877 – Tartar de anchoas maridado con Isábena garnacha o Isábena chardonnay.

- El cocinero de Miralbueno (Plaza de los Lagos Azules, 7) 976 050 058 – Tartar de pato maridado con Perrochico tinto.

MIRAFLORES

- Hermanos Teresa (Calle General Ricardos, 11-13) 976 42 52 12 – Tapa de steak tartar de solomillo de ternera maridada con Perrochico tinto.

VALDESPARTERA

- ¡Qué prisa llevas! (La venta indiscreta, 10) 976 932 012 – Steak tartar de solomillo de ternera maridado con Perrochico tinto o Perrochico blanco.

MONTECANAL

- Bulebar Montecanal (Avenida de la Ilustración, 5. Local, 5) 976 753 828 – Setak tartar de solomillo de vaca maridado con Isábena chardonnay o Isábena gewürztraminer.

- Jena Montecanal (Avenida de la Ilustración, 14) 976 458 369 – Steak Tartar de ternera al estilo tradicional con velo de panceta ibérica / Tartar de atún con aguacate y salsa de anchoas y piparras, las dos propuestas maridadas con Isábena garnacha, Isábena chardonnay e Isábena gewürztraminer.

LA BOZADA

- La Josecica (Calle María Guerrero, 42) 876 042 012 – Setak tartar clásico / Tartar de atún rojo Balfegó, las dos propuestas maridadas con Isábena garnacha, Isábena gewürztraminer o Isábena chardonnay.

LA JOTA

- La Klandestina (Parque de la Esperanza, 1) 630 863 711 – Tartar de salmón ahumado con guacamole maridado con Perrochico tinto o Perrochico blanco.

ACTUR

- La Martina (Calle Pablo Iglesias, 27) 976 247 258 – Tartar «La Martina mejicana» maridado con Perrochico tinto o Perrochico blanco.

CARRETERA DE LOGROÑO

- Restaurante El Cachirulo (Autovía de Logroño, km. 1,5) 976 460 146 – Steak tartar de vaca madurada. Plato elaborado a la vista y maridado con Isábena garnacha o Isábena gewürztraminer.

MOVERA

- Casa & Tinelo (Avenida de Movera, 171) 976 584 147 – Menú degustación con steak tartar de ternera de Escarrilla con yema curada en soja y helado de mostaza maridado con Perrochico tinto o Perrochico blanco.

UTEBO

- Nobelty by Lorenzo (Plaza de España, 13. Utebo) 876 545 339 - Menú con steak tartar maridado con Perrochico tinto.