

1



FUERA DE FOCO

1. Los fogones reflejan la tradición culinaria de Aragón.
2. Manuel Felipe está a cargo de la cocina de este negocio familiar.
3. Migas con huevo frito.
4. Alubias trapezas del Moncayo.

2



3



4



Entre fogones y murallas

Tarazona, situada en el centro del antiguo Reino de Aragón, respira historia. Al recorrer sus calles empedradas uno no puede evitar sentir que el tiempo se detiene. Sus casas señoriales, sus callejuelas estrechas, sus arcos, invitan a sumergirse en las nostálgicas épocas del pasado. La imponente Catedral, la Torre de la Magdalena, el Palacio Episcopal, la convierten en joya atemporal, con su historia milenaria y sus rincones llenos de encanto. El poeta Gustavo Adolfo Bécquer, se dejó inspirar por su atmósfera única, y lo describió como un “lugar pequeño y antiguo” donde el carácter artístico se respira en cada esquina pues es un ejemplo de fusión de estilos gótico, renacentista y mudéjar.

Con mucha historia

El Hotel Restaurante La Merced de la Concordia es un antiguo palacio del s. XVI que refleja una época en que las



Pza. Merced, 2
Tarazona, Zaragoza
lamerced.info

culturas judía, cristiana y musulmana convivían en equilibrio. El restaurante no solo sorprende por su entorno, también por la pureza de su oferta gastronómica. Un verdadero homenaje a la tradición aragonesa, donde se combina a la perfección la cocina tradicional con lo moderno, en un ambiente acogedor que invita a disfrutar de la vida y la charla. Los hermanos María Antonia y Manuel Felipe Calvo Mañero son los encargados de dirigir este proyecto familiar; ella encargada de supervisar detalladamente cada rincón del hotel, que cuenta con siete habitaciones, al combinar el lujo y la elegancia con el carácter histórico del lugar, mientras que Manuel Felipe en la cocina se entrega en cuerpo y alma a crear cada plato que salga por esa puerta. El amplio comedor decorado con un gusto elegante impecable, con detalles que recuerdan al pasado histórico del edificio pero sin dejar de lado la modernidad, tiene capacidad para acoger a 80 parroquianos. Paredes de piedra, vigas de madera y una estupenda iluminación suave, crean un ambiente cálido y acogedor. Además, cuenta con una zona exterior y una terraza privada, ideal para disfrutar durante los meses cálidos.

La filosofía culinaria

En estos fogones reinan los sabores tradicionales de Aragón y la frescura y calidad en cada bocado. Las verduras frescas, las carnes de calidad, las setas recolectadas de la zona son sólo algunos de los ingredientes que protagonizan

sus delicados platos. Ufff, y el eterno tomate de su huerta. Platos estrella son los chipirones rellenos en su tinta o las manitas de cerdo deshuesadas y caramelizadas. De verduras en temporada; las alcachofas al natural con panceta crujiente; las pencas de acelgas rellenas; el cardo con almendras y gambones; la crema de borrajas con crêpe de carabineros o las alubias traperas al natural con trufa del Moncayo. Se puede disfrutar de un menú del día, asequible pero siempre delicado y sabroso, como de la carta, gracias a platos más sofisticados pensado para los paladares abiertos y juguetones. Entre ellos a destacar el ternasco de Aragón o esa carne tierna y jugosa, asada lentamente hasta alcanzar una textura perfecta que viene acompañada con verduras frescas de la huerta local, verdadero emblema de la gastronomía aragonesa. Las setas, del rico entorno del Moncayo, preparadas de múltiples maneras, desde salteados con ajo hasta incorporadas en platos más complejos. Además, convincentes gambas a la plancha, maravillosas croquetas de chuletón, estupendo arroz meloso, variedad de carnes y pescados. Si de postres ricos caseros hablamos, este es el sitio idóneo para los pecados sin remordimientos. El bizcocho borracho, sorbete de piña, deliciosa tarta de queso y sus natillas de la abuela todo con toque personal y sofisticado. Y helados naturales de regaliz, de canela, de membrillo con lascas de queso. La amplia carta de vino es otra gran fortaleza del restaurante, asegurando la armonía perfecta para cada plato. Vinos con carácter que son el complemento idóneo en una secuencia gastronómica redonda. La Merced de la Concordia es más que sitio para comer, es una máquina que transporta al comensal a una época donde el tiempo parece haberse detenido en sus acogedores espacios rodeado de historia y cultura. El pasado no solo se recuerda, se saborea. ●

Rescatando los sabores tradicionales de Aragón y utilizando productos locales de temporada, este restaurante refleja lo mejor de la tierra con una presentación moderna y refinada. Texto—Andrés Sánchez Magro