

EL CASERÍO DE BIEL

- Huevo Valdelobos a baja temperatura con crema de boletus y miel Mil Gotas
- Boquerones en Orio de aceites Alía
- Hamburguesa de jabalí con cebolla encurtida, tomates secos confitados en pan del horno de leña de Biel by Daviz Muñoz.
- Provolone en salsa de tomate casera a la brasa con cañada crujiente del Horno de Biel
- Migas tradicionales del Horno de Biel
- Yogur de oveja de Biota con mermelada de higos a la miel de milflores de El Frago

EL SECRETO DE UNCASTILLO

- Bocaditos crujientes de berenjena y queso de Biota con miel de Los Bañales y aceite Monteolivet

RESTAURANTE GRATAL [EJEA]

- TMT y unos huevos
- La oliva de Ejea: cruasant de negras de Aragón
- Mi guardia civil
- Trufa de Uncastillo, papa frita, brava y yema
- Toga Roja, croqueta

RESTAURANTE EL SALVADOR [EJEA]

- Arroz de Valareña con leche y aromatizado con canela y limón
- Salteado de verduras de la huerta ejeana
- Judías pintas con morcilla y chistorra de Manín
- Cuajada con miel de Ejea, Apícola Cinco Villas
- Fritada aragonesa rehogada con aceite de oliva As de Segia
- Torrijas con pan de Gallizo de Ejea
- Vinos Bodegas Ejeanas y Señorío Cinco Villas
- Ternera de Biota a la jardinera.
- Ternasco de Aragón al chilindrón
- Farinosos de La Tahona

RESTAURANTE BOLASO [EJEA]

- Ensalada de tomate con ventresca y AOVE Monteolivet
- Arroz de Valareña con setas
- Mil hojas de queso fresco de Biota con membrillo y nueces de El Bayo

PECADO CARNAL [EJEA]

- Hamburguesa del mes con queso de Biota
- Tarta de queso con huevos Valdelobos

CASA FAU [EJEA]

- Huevos rotos con zagüño de Manín y miel de Ejea
- Tapas del día: coca de butifarra de Manín, miniburger de ternasco, arroz de Valareña de secreto, huevos de Biota a baja temperatura parmentier y hongos.

RESTAURANTE ARAGÓN [EJEA]

- Risotto de arroz de Valareña con setas
- Ensalada de escabechados de Castejón
- Requesón de Biota con miel y nueces de Ejea

MILENIUM [EJEA]

- Albóndiga de ternasco y borraja sobre fondo de patata crujiente y salsa de melocotón con vino

RESTAURANTE MORENO [EJEA]

- Tapa: Bolita de arroz de Valareña con chipirón a la andaluza y salsa Ali Oli
- Tapa: Ternasco con verduras de la zona en aceite de las Cinco Villas y reducción de vino de Ejea
- Croquetas de borraja y gulas, y morcilla
- Arroz de Valareña con chipirón y bogavante
- Ensalada de perdiz de Castejón con virutas de foie
- Ternera de Biota a la brasa con hortalizas de la zona
- Ternasco de las Cinco Villas asado con patatas de Ejea
- Torrija con pan de las Cinco Villas y helado de leche merengada de Artecass

BAR LAS HORAS [EJEA]

- Hamburguesa de ternasco a la pastora: Hamburguesa Manín, con AOVE Alía