

JACA

# LOS SABORES DEL CAMINO



DEL 21 DE  
ABRIL

AL 4 DE  
MAYO

ORGANIZA:

**ACOMSEJA**  
ASOCIACIÓN DE EMPRESAS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE JACA

COLABORAN:

EXCMO. AYTO.  
DE JACA

GOBIERNO  
DE ARAGON

II CAMINO DE MAYO

# UN RECORRIDO GASTRONÓMICO POR LAS TIERRAS DEL CAMINO DE SANTIAGO

ARAGÓN · NAVARRA · LA RIOJA · BURGOS · PALENCIA · LEÓN · LUGO · A CORUÑA

# CAMINO DE MAYO

## LOS SABORES DEL CAMINO

Las visitas que realizaban los reyes a sus súbditos jaqueses siempre eran una moneda de dos caras que no siempre estaba bien equilibrada.

Primeramente se puede pensar que, como nos muestran en las películas, las ciudades, villas y lugares se engalanaban convenientemente y que se proclamaba fiesta de obligado cumplimiento para que todo el mundo pudiera ir a ovacionar y cantar al monarca de turno que haría una triunfal entrada acompañado de un nutrido y lujoso séquito.

En nuestro caso particular imaginemos que tras una brillante y luminoso desfile, el rey, se pararía delante de la Casa de la Ciudad (equivalente al actual ayuntamiento) y con solemne gracia y gravedad bajaría de su enjaezado corcel para, tras saludar con su habitual ceremonia a los ciudadanos y habitadores, adentrarse en la misma y a continuación impartir con los responsables municipales, donde confirmaría anteriores fueros, otorgaría alguno nuevo y haría alguna donación real a sus fieles ciudadanos, siempre a cambio de algunas sustanciosas cantidades de dinero que vendrían a engrosar las siempre escuálidas arcas reales.

Pero la cosa no terminaba allí, porque tras firmar los protocolos y ceremonias y cuando todos los jaqueses ya estuvieran cansados de tanto boato, reverencias e inclinaciones de cabeza, debían ofrecer uno o varios banquetes, no solo para el rey, su familia y representantes del alto clero, sino para toda la corte, que no era reducida porque solía ser muy numerosa y aquí comenzaba el problema ya que había que preparar una copiosa pitanza en la que se vaciarían barricas y cántaros de vino, se diezmarían los corrales y rebaños, se vaciarían las despensas y los que menos sufrirían serían los huertos en los que solo habría coles y cebollas. Todo un continuado derroche que se llevaría a cabo durante esos días. De los soldados se encargaría el resto del pueblo.

No queremos emular los banquetes mayestáticos, ni seguir tan calórica dieta en estas jornadas pero, con el recorrido gastronómico propuesto en este programa de Camino de Mayo, nos acercaremos someramente a lo que los habitadores preparaban para agasajar a sus reyes y, si podía ser, conseguir alguna mejor donación o privilegio. Salud y buen provecho.

**Asociación Sancho Ramírez de Jaca**

Camino de Mayo es un ciclo gastronómico cultural que organiza el Ayuntamiento de Jaca con la colaboración de varias asociaciones y entidades de la ciudad, tanto del ámbito empresarial (Acomseja) como del estrictamente cultural (Asociación Sancho Ramírez, Asociación de Amigos del Camino de Santiago y Museo Diocesano de Jaca). Surgido desde el tejido asociativo o la sociedad civil de la localidad, Camino de Mayo es una muestra de colaboración público privada en el desarrollo de iniciativas que puedan abarcar tanto aspectos culturales como turísticos. Una muestra que nace con vocación de continuidad con el objetivo de dinamizar la actividad empresarial y cultural de la ciudad, y que está anclada en el patrimonio intangible de la localidad: el Camino de Santiago, la fiesta del Primer Viernes de Mayo, la milenaria historia de Jaca y la gastronomía.

Camino de Mayo está planteado como preámbulo primaveral que ha de desembocar en la gran fiesta local, declarada desde 1980 de interés turístico nacional: el Primer Viernes de Mayo. Conferencias, espectáculos musicales y teatrales, talleres y una gran muestra gastronómica recogida en las jornadas “Los Sabores del Camino” completan el programa de Camino de Mayo.

Más de medio centenar de establecimientos de la ciudad (bares, restaurantes, pubs, pastelerías y panaderías) participan en unas originales jornadas gastronómicas en las que todo el territorio del Camino francés estará representado a través de sus platos y especialidades. La gastronomía de las CCAA de Aragón, Navarra, La Rioja, Castilla-León y Galicia será la auténtica protagonista de “Sabores del Camino”. La localidad se ha dividido en sectores y cada uno de ellos asumirá como propia la gastronomía tradicional de la provincia o comunidad autónoma que le haya tocado en suerte. De ese modo, Jaca se convertirá por unos días en la capital del Camino de Santiago, como ya lo hiciera históricamente con la construcción de la primera Catedral Románica de la península Ibérica.

Los organizadores de Camino de Mayo quieren invitarle expresamente a participar en un certamen multidisciplinar muy ligado a la personalidad histórica de la ciudad y que abarca tanto la Cultura con mayúscula (Románico, Santo Grial, Camino de Santiago), como, y no menos importante, la cultura con minúscula (folklore y gastronomía). Anímese a hacer el Camino de Santiago sin salir de Jaca y colabore con esta iniciativa pues como dijo el poeta, el camino se hace al andar.

# NAVARRA

## Cervecería Babiera

Sancho Ramírez 6. Tel. 974 361 031

### Menú: primeros, segundos y postres a elegir

- Piquillo de Lodosa relleno de pato de Aranaz
- Ensalada Navarra: cogollos de Tudela, espárragos de Navarra y piquillos de Lodosa
- Pochas de Sangüesa con codornices
- Ajoarriero a la Navarra
- Rabo de buey guisado al vino tinto
- Sorbete de pacharán
- Surtido de queso Idiazábal y Roncal con membrillo y nueces

### Sugerencias:

- Tostada de ajoarriero a la Navarra
- Sartén de chistorra de Arbizu a la sidra
- Cazuelica de pochas de Sangüesa
- Piquillos de Lodosa rellenos de pato de Aranaz
- Revuelto de perrechicos

## La Terapia

Cerrado los lunes  
Marqués de la Cadena 4. Tel. 649 088 874

- Bocadito de morcilla con almendras
- Cochifrito de cordero de Navarra (apto celiacos)

## La Campanilla

Mayor 42-44. Tel. 974 361 448

- Tosta de la Ribera
- Ajoarriero navarrico

## La Nicolasa

Cerrado lunes  
Escuelas Pías, 3. Tel. 653 562 819

- Tejica del Roncal

## Crepería El Bretón

Cerrado los lunes  
Ferrenal 1 Bajos. Tel. 974 995 003

- Pimiento relleno de salmón
- Alcachofas al queso con setas confitadas

## La Tasca de Ana

Ramiro I, 3. Tel. 974 363 621

- Cogollos con salmón del Bidasoa y espárragos
- Crujiente revuelto de setas
- Cardo con almejas
- Menestra de verduras
- Cochifrito
- Huevos rotos con chistorra

# LA RIOJA

## Mesón Serrablo

Cerrado domingos noche y lunes  
Obispo 3. Tel. 974 362 418

### Menú: primeros, segundos y postres a elegir

- Borrajás con patata
- Menestra de verduras
- Patatas a la riojana
- Sopas de ajo
- Pochas Blancas
- Pimientos Rellenos
- Chuletillas al sarmiento
- Caldereta de cordero
- Pollo a la riojana
- Bacalao con verduritas
- Peras al vino de rioja
- Leche frita

## Cafetería Pradas

Cerrado los domingos  
Obispo 12. Tel. 974 361 150

- Cazuelita de patatas a la riojana
- Pimiento relleno de carne en su salsa
- Brocheta de champiñones de la calle Laurel
- Cojonudo logroñés

## Bodegas Langa

Plaza San Pedro 5. Tel. 974 360 494

- Cazoleta de garbanzos con Bacalao
- Cazoleta de chorizos al vino tinto de Rioja
- Montadito de morcilla escarchada
- Montadito del torre de bacalao ajoarriero

## El Abuelo Pancho

Cerrado los martes  
Plaza San Pedro 11-12-13 local 5. Tel. 974 364 036

- Patatas a la Riojana
- Chuletillas de lechazo al sarmiento
- Pinchos morunos

## El Rincón de la Catedral

Cerrado los miércoles  
Obispo 14 local 5. Tel. 974 363 518

- Patatas a la riojana
- Bacalao a la riojana
- Chuletillas de cordero al aroma de sarmiento
- Peras del rincón de soto al vino tinto
- Torrijas riojanas

## Hotel Mur

Santa Orosia 1. Tel. 974 360 100

### Menú: primeros, segundos y postres a elegir

- Caldereta de conejo con caracoles
- Pimientos del Piquillo rellenos con carne
- Bonito con tomate
- Cordero asado a la riojana
- Fardelejos
- Peras al vino

## El Arca

Cerrado los martes  
Bellido 3. Tel. 974 364 138

- Patatas a la Riojana con costilleja
- Pimientos rellenos de carne



# BURGOS

## La Casa de la Montaña

Avda. de Francia 34. Tel. 974 363 613

- Interpretación de morcilla de Burgos con queso brie, confitura de tomate y cebolla crujiente

## La Abuela asador sidrería

Avda. Juan XXIII 6-8. Tel. 974 360 295

- Bollito preñado de morcilla, con vino (pan de morcilla elaborado por Sayón)
- Olla podrida burgalesa (judías pintas)
- Lechazo al horno (250grs)
- Queso fresco con miel
- Vino Ribera del Duero

# PALENCIA

## La Lola

Cerrado los martes  
Zocotin 8 Bajos . Tel: 619 564 731

- Cazoleta de Pisto Palentino
- Tosta de morcilla con pimientos asados de Torquemada

## Pizzería Polifemo

8 de junio de 1891, 5. Tel. 974 364 376

- Pizza Palentina: tomate, queso, patata, bacalao, ajo y nueces
- Postre palentino de la abuela: arroz con leche de oveja y canela

## Bar Oza

Plaza Biscós 5. Tel. 974 360 049

- Pinchito de Palencia

## Pizzería La Fontana

Gil Berges 10. Tel. 974 355 502

- Pizza Palentina
- Arroz con codorniz y caracoles

## Jaizkibel

Cerrado los domingos  
Avda. Jacetania 9. Tel. 974 115 065

- Menestra de verduras en tempura con ali-oli de guisantes
- Patatas a la importancia según nosotros
- Crujiente de lechazo "Churro" con puré de pimientos de Torquemada
- Helado de queso del Cerrato con espuma de albahaca y tomate

## Asador La Fragua

Gil Berges 4. Tel. 974 360618

### Menú:

- Alubias de Saldaña estofadas con chorizo y morcilla de Cornon de la Peña
- Cangrejos de herrera de Pisuerga a la cazuela
- Cañas de las monjas de Paredes de Navas

## Gorbea

Cerrado los miércoles  
Mayor 26. Tel. 974 360 041

- Carpacho de cochinillo asado

# LEÓN

## Equiza

Avda. Primer Viernes de Mayo 3. Tel. 974 361 895

### Menú: primeros, segundos y postres a elegir

- Arroz a la Zamorana
- Patatas revolcadas picantes
- Salmorejo típico de León
- Ensalada Leonela
- Pescadito en salsa
- Nacho de carne molida- en su concha
- Salchichas de León al vino blanco
- Entomatada Leonina
- Hojaldrito Leones

## Biarritz

Cerrado los miércoles  
Avda. Primer Viernes de Mayo 12. Tel. 974 361 632

### ·Menú:

- Aperitivo de la casa: Cecina de león con pan de hogaza.
- Cocido maragato:  
Primero:Carne, oreja, morro, chorizo de fiesta, costilla, gallina, tocino y morcillo  
Segundo:  
Berza, patatas y garbanzos
- Postre: Natillas con bizcocho

## Gastón

Cerrado los domingos noche y lunes  
Avda. Primer Viernes de Mayo 14. Tel. 974 361 868

### Menú:

- Trucha del Bierzo marinada en casa con texturas de pepino
- Cecina de León
- Cocido Maragato

## Lilium

Cerrado domingos noche y lunes  
Avda. Primer Viernes de Mayo 8. Tel. 974 355 356

### Menú de tapas y cazuelas:

- Tabla de embutidos de Astorga , de Cecinas Pablo con quesos D.O. León y pan con tomate
- Puerros de Sahagún con salsa de queso de Veigadarte y arena de cecina
- Cazuela de alubia pinta de León
- Empanada berciana
- Hojaldré templado de morcilla al chocolate
- Canutillos de cecina de vaca rellenos de hígado de pato semi cocido y dulce de membrillo
- Revuelto de morcilla leonesa con patatitas paja
- Torrija con helado

# LUGO

## Tannat Restobar

Cierra los martes  
Mayor 8. Tel. 974 364 640

- Pulpo a feira
- Lacón casero

## Gavarnie

Cerrado los lunes  
Mayor 31. Tel. 974 357 272

- Empanada de bacalao
- Lacón trufado al oporto
- Vieiras gratinadas
- Quesadillas con miel al orujo

## Bar La Granja

Pasaje Unión Jaquesa 4. Tel. 974 355 536

- Brocheta de sepia al ajo-aceite
- Pulpo estilo La Granja

## Bar Pirulo

Ramón y Cajal 10. Tel. 974 361 994

- Concha de zamburiña sobre crema de piquillos
- Salpicón de pulpo
- Almejas marinera
- Brocheta de sepia
- Marisco variado

## Marboré

Cerrado los lunes  
Ramón y Cajal 5. Tel. 974 115 732

- Arroz con zamburiñas de Portomarin
- Pulpo con aceite de pimentón de Ribadeo
- Lacón con grelos de Sarria
- Ternera gallega de Palas de Rey
- Empanadas lucenses

# A CORUÑA

## La Cocina Aragonesa

Paseo de la Constitución 3. Tel. 974 361 050

- Ojo al calamar
- Sardinas, trigueros y crema de queso ahumado
- Gambón empanado en maíz y mahonesa de albariño
- Bacalao sobre manitas y aceite de olivas negras
- Filloas caramelizadas con helado de chocolate con leche

## Vinoteca Las Duelas

Domingo Miral 4. Tel. 654 361 960

### Sugerencias:

- Pulpo a la gallega
- Lacón con grelos

### Menú:

- Cocido gallego
- Vino gallego
- Tarta de Santiago
- Café y chupito de queimada

## La Cadiera

Cerrado miércoles tarde  
Domingo Miral 19. Tel. 974 355 559

### Sugerencias:

- Almejas a la marinera
- Caldo gallego (judías de Bergantiños)
- Grellos gratinados con lacón
- Xoubas
- Quesos gallegos
- Vinos y orujos gallegos
- Gin Tonic peregrinum (Nordes)
- Noche con Queimada y gaitas (reservar)

### Menú:

- Aperitivo con Vermut
- Pulpo puente de los Peregrinos
- Viera gratinada Hospital Santa Cristina
- Caldeirada reliquias de Castiello
- Torta de Aruej (Sayón) con sorbete de ave-llana (ELARTE)
- Pan Moñas de la Virgen de Iguacel (Espelta de Sayón)

# PANADERÍAS

Participan elaborando los panes más representativos del Camino.

## Panadería La Despensa

Correos 1. Tel. 647 845 845

- Pastas de los Hermanos Dominicos (Burgos)
- Almendra
- Perronillas
- Mantecados al Jerez
- Galleta de nata

## Panadería Sayón

Zocotín, 18. Tel. 974 361 989

- La Coruña:
  - Tarta de Santiago "sin gluten"
  - Moña gallega
- Huesca: Pan de 3 moños
- Navarra: Torta de Chanchigorri
- Burgos: Pan de morcilla

## Panadería San Nicolás

San Nicolás, 7. Tel. 974 360 994

- Pan Medieval
- Bizcocho Jacobeo

## Pan&Café

Zocotín 14. Tel. 676 641 935

- Rosquillas de Palo

# PASTELERÍAS

Participan elaborando los dulces más representativos del Camino.

## Pastelería Echeto

Plaza Catedral, 4 y 5. Tel. 974 360 343

- Bordones del Camino
- Mitras de San Indalecio
- Nicanores
- Tarta de Santiago

## Pastelería La Suiza

Mayor, 40. Tel. 974 360 347

- Tarta de Santiago
- Tarta de castañas
- Mantecadas de Astorga



DOMINGO 4 FIESTA  
DE MAYO

PLAZA BISCÓS-RIPA  
DE 19.00 A 21.30 h.

DEGUSTACIÓN  
JAMONES  
AL ESPEDO



Degustación: 2,00€.

CELEBRA

Y EN CONCIERTO:

OS GAITERS  
DE CHACA

&

PINTA DE  
IRLANDÉS



# CAMINO DE MAZO

21 de abril, 20.00 h. Museo Diocesano de Jaca  
**MODA Y COSTUMBRES EN LA EDAD MEDIA.**

Muestra "en vivo" de trajes medievales. Josepe Poyato y Miguel Ángel comentarán el proceso de creación de los diseños y sus fuentes de inspiración. Aforo reducido.

22 de abril, 11.00 a 14.00 h. / 16.00 a 19.00 h. Ciudadela  
**CURSO DE ESCRITURA MEDIEVAL.**

Profesor: Javier Franco. Todos los públicos.  
Inscripciones en Autoservicio Moreno, c/ Mayor 8, Jaca.

23 al 26 abril, de 19.00 a 21.30 h. Casino Unión Jaquesa  
**EXPOSICIÓN: CARTELES DEL CAMINO DE SANTIAGO DESDE LOS AÑOS 60.**

23 de abril, de 11.00 a 13.00 h. Plaza de San Pedro.  
**COLLAGE MEDIEVAL.** Público infantil.

25 de abril, 20.30 h. Salón de Ciento, Ayuntamiento de Jaca.  
**CONFERENCIA: LA GUERRA DE ASEDIO EN LA EDAD MEDIA.**  
Por Rubén Sáez Abad.

# UN AMPLIO PROGRAMA CULTURAL DE CELEBRACIÓN PREVIA A LA FIESTA DEL PRIMER VIERNES DE MAZO

26 de abril, 18.15 h. Museo Diocesano de Jaca  
**JUEGO DE LA OCA DEL CAMINO DE SANTIAGO** (2º, 3º y 4º primaria)  
Los niños se convertirán en auténticos peregrinos y a través del Juego de la Oca conocerán las diferentes etapas de la Ruta Jacobea.  
Plazas limitadas. Inscripciones en 974 362 185. Aportación para material: 2,50€

27 de abril, 20.00 h. / 28 de abril, 22.00 h. / 29 de abril, 20.30 h.  
Palacio de Congresos. **CINE 3D: "300: EL ORIGEN DE UN IMPERIO".**  
Recomendable a partir de 16 años. Entrada gratuita.

28 de abril, 20.30 h. Salón de Ciento, Ayuntamiento de Jaca.  
**CONFERENCIA: LA VÍA ROMANA DE ZARAGOZA A BEARNE POR JACA.**  
Por Isaac Moreno Gallo.

30 abril, 19.30 h. Biblioteca Municipal de Jaca.  
**PRESENTACIÓN DEL LIBRO "LA CORONA DE ARAGÓN. MANIPULACIÓN, MITO E HISTORIA".** (Ed Doce Robles) de José Luis Corral Lafuente.

4 de mayo, 09:30 h. Recorrido a pie del tramo Castiello de Jaca-Jaca del  
**CAMINO DE SANTIAGO.**  
09:30 h. Reunión en la Estación / 09.53h. Salida en tren destino Castiello de Jaca.



DEL 21 DE ABRIL

JACA

AL 4 DE MAYO



# CAMINO

# DE MUYA



ORGANIZAN:

EXCMO. AYTO. DE JACA  
CONCEJALÍA DE CULTURA

Asociación de Amigos del Camino de Santiago

ACOMSEJA



MP MUSEO DE JACA

COLABORAN:



CASINO UNION JAQUESA