



Ruta de la fruta dulce

La Ruta de la Fruta Dulce es un listado de establecimientos hosteleros de la ciudad de Fraga en los que poder degustar platos y bebidas elaborados específicamente con fruta autóctona, durante los días del Festival de la Fruta Dulce de Fraga (Huesca). Para ampliar información de los distintos platos y bebidas, así como precios, etc... dirigirse a cada uno de los establecimientos.

- | | | | | |
|------------------|-------------------|-----------------------|----------------------|-------------------|
| 1 +BILLAUBA | 7 CASA ARMANDO | 13 LA CANTONADA | 19 PIZZERÍA LA TEA | 31 MAES |
| 2 AVENIDA 48 | 8 COSETES | 14 LA SITJA | 20 Q BO | 32 PRIMER EXPRESS |
| 3 BAR GALICIA | 9 ESPAI ORÓ | 15 MARTÍN | 21 SAN JORGE | 33 STOP |
| 4 BAR SILVER | 10 HOTEL CASANOVA | 16 PAPACHU DEGUSTACIÓ | 22 SIDRERÍA TRASGU | 34 ZOVIET |
| 5 BOULEVARD CAFÉ | 11 ISLAND BURGUER | 17 PIM-PAM | 23 TABERNA CAPUCHINO | |
| 6 BRASERIA JEFF | 12 LA BODEGUITA | 18 PIZZERÍA DINO'S | 24 TASTAPANS | |
| | | | 25 TJ | |
| | | | 26 TRÉBOL | |
| | | | 27 BASIC BLUE | |
| | | | 28 DIAMOND | |
| | | | 29 EUTERPE | |
| | | | 30 HANGAR 03 | |

para comer

1. +BILLAUBA

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Croquetas de queso azul con confitura de higos negros.
Muslo de pato con paraguayos.
Pechuga de pato, reducción de PX y fresas de Fraga.
Yogur de Fonz (Valle del Cinca) de leche de oveja con confitura de cerezas fragatinas.
Dirección: Avda. Aragón, 41 | Tel. 974 47 41 67

2. AVENIDA 48

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Tarta de Polonia con sabor fragatino (queso, gelatina, azúcar y mucho melocotón).
Dirección: Avda. Aragón, 48 | Tel. 974 45 35 52

3. BAR GALICIA

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Bizcocho de crema y melocotón fragatino.
Melocotón al vino.
Dirección: Avda. Aragón, 85 | Tel. 974 47 01 29

4. BAR SILVER

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Tostadita de tartar de paraguayo con vinagreta de mostaza.
NOTA: Se regalará con cada consumición durante los días de festival.
Dirección: C/ Huesca, 33 | Tel. 974 45 36 12

5. BOULEVARD CAFÉ

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Salmorejo de Paraguayo.
Dirección: C/ Pío Baroja, 3 | Tel. 974 47 46 81

6. BRASERIA JEFF

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Delicia de crema inglesa con melocotón de la huerta de Fraga.
NOTA: Se servirá individualmente o también disponible como postre en menú.
Dirección: C/ San Quintín, 12 | Tel. 974 45 35 90

7. CASA ARMANDO

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Magret de pato, virutas de foie y chutney de melocotón.
NOTA: Disponible en carta.
Pincho Mimosa (melocotón, queso fresco y membrillo).
NOTA: Se regalará con cada consumición durante los días de festival.
Dirección: Avda. Madrid, 13 | Tel. 974 47 30 08

8. COSETES

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Helado con melocotón.
Granizado con melocotón.
Dirección: Paseo Barrón, 24-26 | Tel. 974 45 38 21

9. ESPAI ORÓ

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Aperitivos con fruta dulce al estilo **espaioró**.
Dirección: Ctra. N-211. Km 329,5 | Tel. 637 402 688

10. HOTEL CASANOVA

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Vasitos de crema de mejillones con queso fresco y mermelada de melocotón.
Tapa marinera con melocotón, anchoa y tártara con toque de módena.
NOTA: Ambas tapas estarán disponibles en servicio de barra.
Dirección: Avda. Madrid, 54 | Tel. 974 47 19 90

11. ISLAND BURGUER

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Ensalada con fruta dulce de Fraga.
Sangría de vino o cava con fruta dulce de Fraga.
Dirección: Avda. Aragón, 95 | Tel. 974 47 37 12

12. LA BODEGUITA

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Carrilleras de cerdo ibérico al melocotón.
Tulipa con bolas de helado casero de melocotón y vainilla.
Dirección: Avda. Madrid, 22 | Tel. 974 45 48 70

13. LA CANTONADA

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Granizado de frutas fragatinas.
Tarta casera de dulce de leche, crema inglesa y nata con cobertura de melocotón de Fraga.
Nota: Se servirá individualmente o también disponible en el menú diario.
Dirección: C/ Diego Velázquez, 8 | Tel. 639 640 721

14. LA SITJA

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Montadito de sardina sobre lámina de melocotón de Fraga.
Dirección: Pza. Juan XXIII, 2 | Tel. 635 674 907

15. MARTÍN

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Ensalada de melocotón de Fraga con bacalao.
Flan de higos fragatinos.
Dirección: C/ Jacinto Benavente, 9 | Tel. 974 47 47 99

16. PAPACHU DEGUSTACIÓ

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Copa de helado de melocotón de Fraga.
Dirección: Avda. Madrid, 61 | Tel. 974 45 42 89

17. PIM-PAM

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Cóctel de Espumoso fragatino
NOTA: Se servirá individualmente o también disponible como entrante o postre en comidas y cenas.
Dirección: Avda. Ramón y Cajal, 8 | Tel. 974 47 15 63

18. PIZZERIA DINO'S

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Pizza de macedonia de frutas de Fraga.
Dirección: C/ San Quintín, 25 | Tel. 974 47 24 72

19. PIZZERÍA LA TEA

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Ensalada de fruta (lechuga, manzana, melocotón, piña y mozzarella fresca).
Pizza La Fragatina (tomate, mozzarella, manzana, foie e higo seco).
Melocotones melba (melocotón con helado de vainilla, frambuesas confitadas y licor de cereza).
NOTA: Se servirá en menú completo (menú Festival de la Fruta Dulce) o en platos individuales.
Dirección: Paseo Barrón, 2 | Tel. 974 45 37 24

20. Q BO

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Tarta de melocotón.
NOTA: Disponible en almuerzos y de postre en comidas y cenas.
Dirección: C/ Candasnos, 4 | Tel. 652 867 370

21. SAN JORGE

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Macedonia con frutas de Fraga.
NOTA: Se servirá individualmente o también disponible en el menú diario.
Dirección: C/ Hermana Andresa, 45 | Tel. 974 47 23 60

22. SIDRERÍA TRASGU

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Tartaleta Astur-Aragonesa (membrillo de melocotón fragatino con queso de cabrales y crujiente de galleta).
Elixir de Dioses (combinado de melocotón amarillo).
Dirección: C/ Agustina de Aragón, 20 | Tel. 627 19 67 01

23. TABERNA CAPUCHINO

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Helado fragatino. NOTA: Se servirá individualmente o también disponible en el menú diario.
Bizcocho de melocotón. NOTA: Se regalará una ración con cada café en almuerzos, y también disponible en el menú diario.
Dirección: C/ Belén, 7 | Tel. 974 47 15 04

24. TASTAPANS

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Ensalada de nectarinas fragatinas.
Nota: Disponible en menú diario y carta.
Dirección: Avda. Aragón, 40 | Tel. 974 47 36 96

25. TJ

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Montadito de sorpresa TJ | Gin tonic con paraguayo fragatino.
Dirección: Avda. Aragón, 1 | Tel. 974 47 20 45

26. TRÉBOL

Especialidades elaboradas con fruta dulce de Fraga:
Tarta con fruta dulce fragatina.
Melocotón con mistela.
NOTA: Disponible como postre en menú.
Dirección: Avda. Aragón, 9 | Tel. 974 47 15 33

para beber

27. BASIC BLUE

Gintonic con nectarina fragatina.
Dirección: C/ Jaca, 8 | Tel. 974 47 24 06

28. DIAMOND

Mullarero de Fraga en ví | Gintonic variados con frutas fragatinas.
Dirección: Paseo Barrón

29. EUTERPE

Gintonic de Paraguayo y hierbabuena | Gintonic de melocotón y lima.
Dirección: Pza. España, 19 | Tel. 974 45 42 99

30. HANGAR 03

Mojito de manzana verde o melocotón con fruta natural de Fraga.
Cóctel Apple not geiser | Cóctel de melocotón y cava.
Pera colada (con/sin alcohol) | Cóctel Panoramix (sin alcohol, especial niños).
Dirección: Avda Los Hondos, 25 | Tel. 974 47 44 50

31. MAES

Gintonic con melocotón fragatino.
Dirección: C/ Agustina de Aragón, 11 | Tel. 974 47 45 15

32. PRIMER EXPRESS

Granizado de melocotón con vino | Granizado de Paraguayo.
Dirección: Avda. Aragón, 43 | Tel. 974 45 49 25

33. STOP

Sangría fragatina
Dirección: Avda. Reyes Católicos, 25 | Tel. 974 47 13 80

34. ZOVIEI

Mojito fragatino de melocotón.
Dirección: Paseo Barrón, 13

