



# TALLERES HUESCA LA MAGIA DE LA Gastronomía 2025



Restaurante Garena  
(Lamindao, Bizkaia)





DÍA 6 DE MAYO DE 2025 (Martes)

# “Experiencia Gastronómica en Can Jubany



CAN JUBANY

Calldetenes, Barcelona

1 Estrella Michelin y 3 Soles Repsol

¡Bienvenidos a los talleres Huesca la Magia de la Gastronomía! Iniciamos este viaje culinario con una inmersión total en Can Jubany, icono de la cocina catalana de vanguardia.

Nos adentraremos en el universo creado por el chef Nandu Jubany, donde la magia de una masía histórica se fusiona con la excelencia de su propuesta. Sentiremos la pasión que define su cocina: el respeto por el producto de temporada y proximidad, y la búsqueda constante de la perfección, logrando una armonía única entre tradición e innovación.

La experiencia alcanzará su clímax al sentarnos a la mesa de este aclamado restaurante con Estrella Michelin. Prepárense para un festín sensorial, un homenaje a la tierra y al buen hacer que define a Can Jubany. Hoy, este destino gastronómico es nuestro punto de partida. ¡Prepárense para inspirarse y disfrutar!



## PRECIO

Asociados: 250€. El precio del taller incluye Menú, bodega y desplazamiento.

No asociados: 300€



## ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE HUESCA

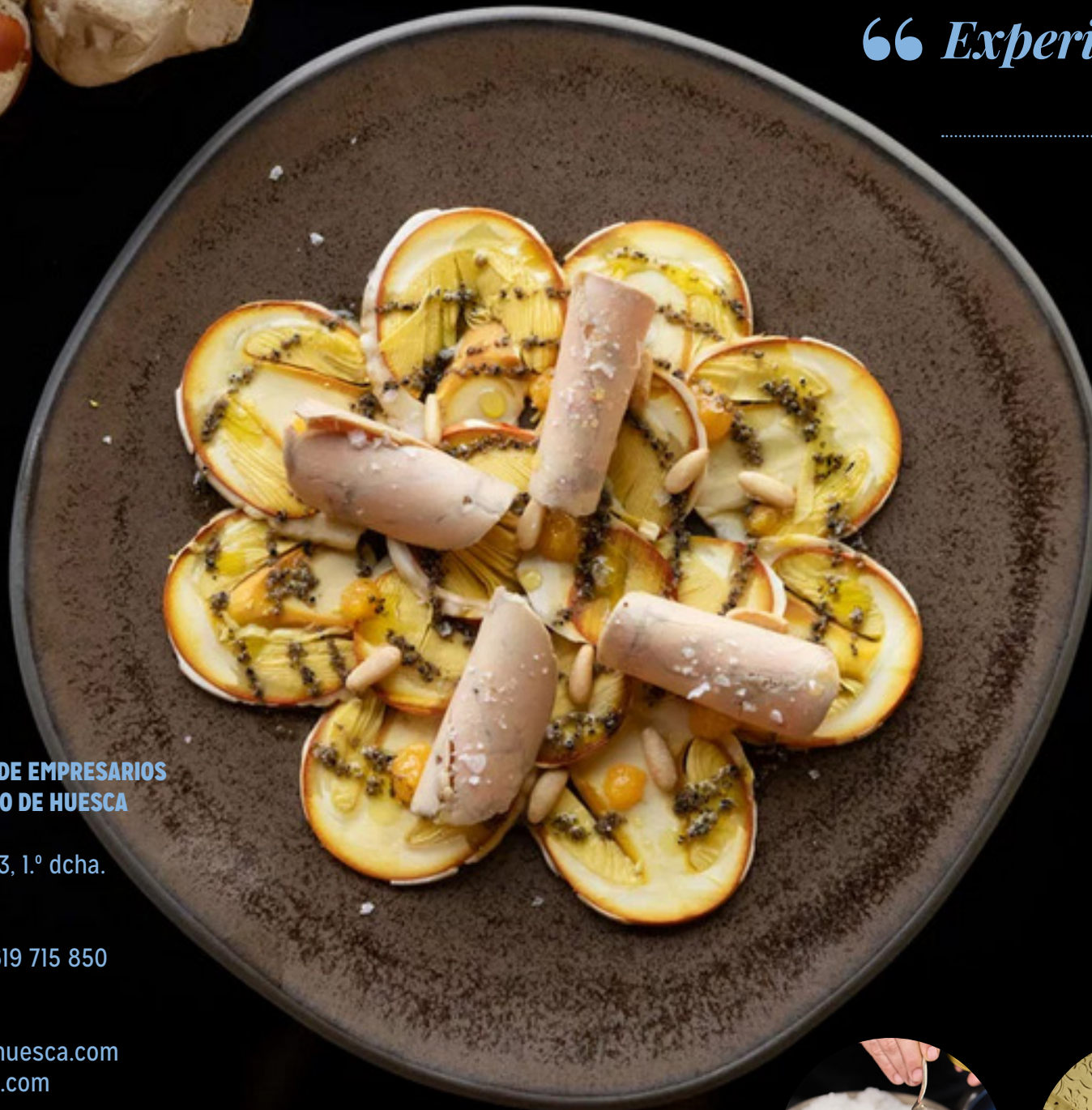
Plaza Luis López Allué, 3, 1.º dcha.  
22001 Huesca  
Tel.: 974 227 943  
Móvil / WhatsApp: +34 619 715 850

asociacion@hosteleriahuesca.com  
www.hosteleriahuesca.com

facebook.com/hosteleriahuesca

@hostelehuesca

hostelehuesca







DÍA 20 DE MAYO DE 2025 (Martes) · Horario: 17 h  
Centro de Innovación Gastronómica de Aragón (CIGA)

## “La cocina Radical de Aürt



**ARTUR MARTÍNEZ**  
Rte. Aürt (Barcelona)

1 Estrella Michelin. 2 Soles Repsol

Artur Martínez es tercera generación de un negocio familiar en Terrassa. Ideólogo del restaurante Capritx (Terrassa), fue la estrella Michelin más pequeña de Europa en su momento y uno de los primeros cocineros en integrar el movimiento Slow Food. Desde 2006 reivindica el “exotismo de proximidad”, la sostenibilidad y el esencialismo. Es en ese contexto cuando define sus principios con la frase que le ha seguido hasta hoy: “Prefiero la sencillez reflexionada a la complejidad forzada”.

En 2019 decide trasladar su restaurante a Barcelona y refundarlo como AÜRT. Su propuesta culinaria es “Radical”, basada principalmente en la elaboración de productos propios de gran valor añadido y siendo un ingrediente fundamental la interacción con el comensal.

Frente a los 15 comensales de sus barras se cocinan los 20 pases de su único menú degustación. Su singularidad gastronómica le ha posicionado

como uno de los restaurantes más reconocidos y reconocibles del panorama gastronómico nacional, siendo uno de los referentes de la cocina esencial.

La voluntad de Artur es seguir rentabilizando el talento y la capacidad reflexiva y conseguir una experiencia más “Aürténtica” junto a su comprometido equipo. Es por ello por lo que recientemente anunció que Aürt cerraría a finales de mayo para trasladarse a un nuevo espacio del centro de Barcelona en marzo de 2026. Durante estos meses, el equipo tiene previsto abrir varios conceptos temáticos e informales.

### PROGRAMA:

Artur Martínez junto a sus jefes de cocina, Pol Ruiz y Marc Cano, elaborarán 15 de los platos que componen el actual menú degustación. Se explicará el origen creativo de cada uno de ellos para entender la propuesta gastronómica de Aürt.



### PRECIO

Asociados: 50€

No asociados: 65€



DÍA 26 DE MAYO DE 2025 (Lunes) · Horario: 17 h  
CPIFP San Lorenzo (Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca)

## “Buscar, buscar, buscar



**EDU PÉREZ**  
Rte. TohQa (Cádiz)

1 Estrella Michelin. 2 Soles Repsol

La de TohQa es una VereA de búsqueda.

El aprendizaje es nuestro motor; hacernos preguntas, nuestro sino.

TohQa abre sus puertas el 31 de julio de 2020, intentando ahondar en si puede existir una manera andaluza de asar.

Sostenidos en todo momento por una red de artesanas, pescadores, agricultoras y ganaderos de muy cerquita, TohQa empieza a buscar su identidad.

A finales de 2022, empezamos a preguntarnos: ¿Qué es la esencia? ¿Es lo mismo para alguien de Huesca que para alguien de Cádiz?

¿Es una cebolla más cebolla cuando está cruda o cuando se ha caramelizado?

Esta VereA nos recuerda que TohQa es más que

un restaurante: es una forma de hacer que nos anima, en 2023, a tomar riesgos y a cocinar cada vez más al desnudo, entendiendo eso como cocinar con verdad, con la intención de emocionar.

A finales de ese mismo año llegó la primera estrella Michelin y el segundo Sol Repsol. Desde entonces, seguimos intentando consolidar el proyecto en la Bahía de Cádiz, encontrando más preguntas que respuestas.

### PROGRAMA:

- Uso del Fuego en TohQa: ¿Hay una manera andaluza de asar?
- Relación con proveedores, aprendizaje del medio y aprovechamiento marino radical
- Cómo se entiende un menú en TohQa



### PRECIO

Asociados: 45€

No asociados: 60€





DÍA 2 DE JUNIO DE 2025 (Lunes) · Horario: 17 h  
Centro de Innovación Gastronómica de Aragón (CIGA)

## “La sala como espacio de diálogo”



**JESÚS SOLANAS**  
Restaurante Absinthium (Zaragoza)  
Mejor Sumiller – Wine Challenge Industry Awards Spain 2023

Con más de tres décadas de trayectoria en hostelería, Jesús Solanas es una de las voces más respetadas en el ámbito del servicio de sala y la sumillería en España. Su estilo, cercano, reflexivo y provocador, lo ha convertido en un referente para toda una generación de profesionales de sala.

Actualmente lidera el restaurante Absinthium en Zaragoza, donde conjuga su pasión por el vino con una gestión refinada del servicio. Vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Aragón, combina la atención personalizada con una vocación didáctica y divulgadora.

En enero de 2025, su participación en Madrid Fusión con una cata de garnachas dejó una huella memorable, confirmando su capacidad para emocionar, educar y conectar con públicos diversos. Su visión del servicio va más allá de la técnica: para Solanas, la sala es un espacio de diálogo, de cultura y de experiencia.

### PROGRAMA:

- ¿Es la gastronomía una experiencia o un arte?
- ¿Ha muerto el restaurante tradicional?
- ¿Qué nos dicen los concursos gastronómicos del momento actual?
- ¿Existen realmente clientes entendidos en vino?
- El papel del sumiller como educador y comunicador
- Cata de vinos ofrecida por Bodegas Barbadillo



**PRECIO**  
Asociados: 40€  
No asociados: 55€



DÍA 22 DE SEPTIEMBRE DE 2025 (Lunes) · Horario: 17 h  
Centro de Innovación Gastronómica de Aragón (CIGA)



## “Un siglo dedicado a dar comidas”



**NINO REDRUELLO**  
Grupo La Ancha  
Madrid – Barcelona – Lisboa

Cocinero y empresario, Nino Redruello representa la cuarta generación de una familia dedicada a la hostelería. Bajo su liderazgo, el Grupo La Ancha ha evolucionado desde una casa de comidas tradicional hasta convertirse en un grupo empresarial con conceptos gastronómicos de referencia como Fismuler, Las Tortillas de Gabino, La Taberna de La Ancha o Molino de Pez.

Su visión combina respeto por la tradición con una gestión empresarial moderna, apostando por la creatividad, la sostenibilidad y la rentabilidad. Con una mirada honesta sobre el oficio y un enfoque innovador en la

### PROGRAMA:

- Modelo empresarial del Grupo La Ancha: estructura, expansión y liderazgo
- Gestión de equipos: cultura interna, formación y motivación
- Rentabilidad y sostenibilidad en el sector gastronómico
- Cómo convertir un restaurante en una marca con alma
- Innovación sin perder la esencia: el equilibrio entre tradición y modernidad



**PRECIO**  
Asociados: 50€  
No asociados: 65€

dirección de equipos, ha logrado posicionar al Grupo como uno de los más dinámicos del panorama gastronómico actual.






DÍA 29 DE SEPTIEMBRE DE 2025 (Lunes) · Horario: 17 h  
CPIFP San Lorenzo (Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca)

## “Cinc Sentits en la sala



 **ERIC VICENTE**  
Rte. Cinc Sentits (Barcelona)  
2 Estrellas Michelin y 2 Soles Repsol

De origen francés, comenzó su trayectoria en el mundo de la hostelería a los 17 años, combinando sus estudios en la escuela de hostelería con su primer empleo en el sector. Hablar de la hostelería francesa de hace 30 años implica hablar de rigor, exigencia y una notable dureza, elementos que forjaron su carácter profesional. A lo largo del tiempo, fue ascendiendo, desde los puestos más básicos hasta llegar a desempeñarse como jefe de sala y director.


A los 24 años decidió abandonar el hogar familiar con la intención de establecerse en Australia. Sin embargo, hizo una parada en España y lo que en principio iba a ser temporal, se transformó en un cambio de vida: las oportunidades laborales, el clima y la calidez de la gente lo hicieron quedarse en Barcelona, donde aún reside, mientras Australia sigue en espera.

Al llegar a España, optó por dar un paso atrás para observar y entender la hostelería local desde sus cimientos, trabajando como camarero en el restaurante La Dama, de 1 Estrella Michelin. Su innata curiosidad, su autoexigencia y sus ganas de seguir creciendo lo llevaron a pasar por distintos restaurantes catalanes, y a introducirse en el mundo del vino.

Lo que empezó como un curso de iniciación, terminó por convertirse en una verdadera vocación. Siguió formándose con cursos de cata, niveles avanzados y finalmente logró trabajar como sommelier. Obtuvo su título oficial, fue jurado en los premios Vinari, colaboró en la elaboración de guías de vinos, ofreció ponencias tanto en el Fórum Gastronómico como en distintas bodegas, y desde hace 16 años lidera el área de sumillería de un restaurante de 2 Estrellas Michelin.

### PROGRAMA:

- El “porqué” de los maridajes
- Restaurante “atípico” sin rangos: ¿por qué?, ¿qué finalidad?, ¿qué implica?
- La comunicación no verbal
- Trabajo en sala frente al cliente: show y premio
- Sacudiendo lo establecido
- La experiencia “Eurodisney”

 **PRECIO**  
Asociados: 40€  
No asociados: 55€


DÍA 6 DE OCTUBRE DE 2025  
(Lunes) · Horario: 17 h

Centro de Innovación Gastronómica de Aragón (CIGA)



## “OSA: Madre, Hogar, Salvaje



 **SARA PERAL y JORGE MUÑOZ**  
Restaurante OSA (Madrid)  
1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol  
Premio Cocineros Revelación,  
Madrid Fusión 2024


sultado de un minucioso trabajo de investigación y respeto por la materia prima. En esta ponencia, compartirán su visión sobre la cocina contemporánea, el proceso creativo detrás de sus elaboraciones y cómo han construido una propuesta gastronómica coherente y personal.

### PROGRAMA

- Filosofía culinaria: tradición, técnica y producto
- El proceso creativo en OSA: de la idea al plato
- La importancia del producto y su tratamiento
- Construcción de una identidad gastronómica propia
- Gestión de un proyecto gastronómico desde sus inicios

A la orilla del Manzanares, en un pequeño chalé madrileño, se encuentra OSA, el proyecto personal de Sara Peral y Jorge Muñoz, dos jóvenes cocineros formados en Mugaritz que han revolucionado la escena gastronómica con una propuesta que combina técnica, sensibilidad y una profunda conexión con el producto.

En menos de un año desde su apertura, OSA ha sido galardonado con una estrella Michelin y reconocido como Cocineros Revelación en Madrid Fusión 2024. Su cocina se caracteriza por una aparente sencillez que esconde una complejidad técnica y conceptual, donde cada plato es el re-

 **PRECIO**  
Asociados: 45€  
No asociados: 60€





DÍA 14 DE OCTUBRE DE 2025 (Martes) · Horario: 17 h  
CPIFP San Lorenzo (Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca)

## “Nuestro granito de arena en *el valle de Arratia*”

JULEN BAZ MÚGICA  
PELI PÉREZ DE ANUZITA

Garena Jatetxea (Lamindao, Bizkaia)  
1 Estrella Michelin · 2 Soles Repsol

Garena Jatetxea nace del deseo de rescatar la cocina vasca más ancestral y traerla al presente con sensibilidad y carácter. En un caserío del siglo XVIII entre los parques naturales de Urkiola y Gorbea, Julen Baz y su equipo han creado un proyecto singular, en el que cada plato es una historia contada desde la raíz.

Julen Baz estudió en la escuela de hostelería de Leioa mientras se formaba en Azurmendi (3\*\*\* EM). Tras sus inicios en la Urtza Taberna —donde fue galardonado como Mejor Cocinero Novel— y su paso por distintos proyectos ligados a la parrilla, abrió Garena junto a su hermano Imanol. Su propuesta, fruto de años de investigación con aldeanos, taberneros y productores, ha sido reconocida con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, además de haber sido finalista a Cocinero Revelación en Madrid Fusión.

Peli Pérez de Anuzita, graduado en Gastronomía y Artes Culinarias por el Basque Culinary Center, ha trabajado en restaurantes como Gaminiz, Boroa (1\* EM) y Oaxen Krog & Slip (Suecia). Actualmente forma parte del equipo de Garena, aportando su visión técnica y creativa en cocina dulce.

### PROGRAMA:

- Recuperación y reinterpretación de la cocina rural vasca
- Proceso creativo: investigación antropológica y diseño de platos
- Gestión de restaurante en entorno rural
- Valor de la identidad local como herramienta gastronómica
- Reconocimiento y excelencia: la estrella Michelin y los Soles Repsol
- El equipo humano como pilar: cocina, sala y sumillería

### PRECIO

Asociados: 45€  
No asociados: 60€



DÍA 21 DE OCTUBRE DE 2025 (Martes) · Horario: 17 h  
CPIFP San Lorenzo  
(Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca)

## “Polimatía, empezando a aprender”

AARÓN MELERO  
Pastelero y cocinero creativo  
Gurrea de Gállego (Huesca)

Nacido en Huesca en 2003, Aarón Melero representa a una nueva generación de pasteleros que beben de la tradición para construir propuestas innovadoras. Formado en la Escuela de Hostelería de Huesca y en Espai Sucre —mítica escuela barcelonesa especializada en cocina dulce— fue parte de su última promoción antes del cierre.

A sus 21 años, ha sido galardonado como Joven Promesa de la Cocina Aragonesa 2023, Mejor Pastelero de Aragón 2024, ganador del Skills Aragón 2024 y medalla en España Skills, además de obtener premios como mejor plato con manzana y mejor plato del concurso de Migas Dulces (Madrid Fusión 2025).

Su trabajo se basa en una pastelería creativa con raíces tradicionales, donde cada elaboración par-

te del producto de temporada y de un profundo respeto por la técnica clásica. Actualmente lidera la parte creativa de la pastelería.

### EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Vidocq
- Arrea!
- Gente Rara (pastelero)
- Espai Sucre (pastelero)

### PROGRAMA

- Introducción al método de creación de Espai Sucre (inspirado en el modelo de El Bulli)
- La creación como forma de trabajo: una nueva base para pensar postres
- Creatividad sin base previa: abrir la mente a nuevas estructuras.

PRECIO  
Asociados: 45€  
No asociados: 60€





DÍA 27 DE OCTUBRE DE 2025 (Lunes) · Horario: 17 h

CPIFP San Lorenzo  
(Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca)



## “Dulce innovación: chocolatería y turronería aplicada a la restauración



INGRID SERRA

Especialista en I+D  
Torrons Vicens (Agramunt, Lleida)

Con una mirada joven e innovadora, Ingrid Serra forma parte del departamento de I+D de Torrons Vicens, firma referente de la turronería tradicional con más de 200 años de historia. Desde su laboratorio creativo, Ingrid trabaja en el desarrollo de productos de alta gama que buscan romper los límites de la turronería y la chocolatería, con un enfoque claro en la innovación gastronómica.

Su trabajo ha sido clave en proyectos como XOK, la línea de turrón de autor que explora nuevos formatos, texturas y aplicaciones para la alta pastelería y la cocina de restaurante. Su enfoque combina técnica, sensibilidad y respeto por el producto, con una visión clara: convertir la tradición en futuro comestible.

Durante esta ponencia presentará propuestas específicas para el mundo de la restauración, mostrando elaboraciones propias basadas en la turronería y técnicas aplicadas a la creación de postres con identidad.

### PROGRAMA:

- Turronería creativa: una mirada contemporánea a la tradición
- El papel de la innovación en la cocina dulce profesional
- Nuevas aplicaciones del turrón y el chocolate en postres de restaurante
- Demostración de elaboraciones: ingredientes, técnicas y presentaciones
- Reflexión sobre la materia prima como inspiración.



PRECIO

Asociados: 40€  
No asociados: 55€



12

DÍA 3 DE NOVIEMBRE DE 2025 (Lunes) · Horario: 17 h

CPIFP San Lorenzo  
(Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca)

## “Raíces, memoria y territorio en la *alta cocina*



BENITO GÓMEZ

Chef y propietario de Bardal  
(2 Estrellas Michelin · 2 Soles Repsol)  
y Tragatá. Ronda (Málaga)

Barcelonés de nacimiento y rondeño de corazón, Benito Gómez es uno de los chefs más reconocidos del panorama gastronómico nacional. Formado en la Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar, ha trabajado en casas míticas como Jean Luc Figueras, Las Rejas, La Alquería de Ferrán Adrià o Tragabuches, hasta encontrar su lugar en Ronda, donde dirige dos proyectos únicos: Bardal, con 2 Estrellas Michelin, y Tragatá, su espacio de cocina andaluza desenfada.

Bardal es mucho más que un restaurante gastronómico: es un proyecto agroalimentario vin-

culado al territorio, donde la comarca de Ronda, el productor local y el sabor como expresión final son los protagonistas. Su propuesta es una vivencia sensorial construida desde la materia prima, la sensibilidad y el respeto a la tierra.

### PROGRAMA:

- La cocina como reflejo del territorio: raíces, memoria y producto
- Filosofía Bardal: más allá del restaurante
- De la técnica a la emoción: narrativa sin palabras
- Contraste y equilibrio entre Bardal y Tragatá
- Modelo de gestión: dos conceptos, un mismo sello



PRECIO


Asociados: 50€  
No asociados: 65€

13



DÍAS 17 Y 18 DE NOVIEMBRE DE 2025 • Horario: 14 h

## “Cocina de autor con sabor a montaña”


 RTE. Casa Arcas (Villanova, Huesca)  
1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol

En pleno corazón del Pirineo aragonés, en el escondido valle de Benasque, se encuentra el Restaurante Casa Arcas, un lugar donde la cocina de autor se fusiona con el sabor auténtico de la montaña. Ubicado dentro del hotel con el mismo nombre, en el tranquilo pueblo de Villanova, este restaurante lleva 10 años en continua evolución apostando por el producto local sin cerrar la puerta a otros productores que en muchos casos son amigos.

Combinamos la tradición con técnicas modernas, ofreciendo una propuesta culinaria elegante, cuidada y muy personal, todo acompañado de una excelente bodega con referencias locales y nacionales.

El comedor, con un ambiente relajado y vistas privilegiadas al paisaje pirenaico, convierte cada comida en una experiencia gastronómica especial.

Hotel Casa Arcas no es solo un restaurante, es un destino en sí mismo para los amantes de la buena mesa y la tranquilidad del Pirineo.

 **Precio**  
Asociado: 83€  
No asociado: 100€

14



*Una propuesta  
culinaria  
elegante,  
cuidada y muy  
personal...*

15







## PREMIO NACIONAL DE HOSTELERÍA 2024 A LA MEJOR LABOR FORMATIVA



Desde 2003, la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca organiza unos talleres profesionales destinados a buscar la excelencia en cocina y sala, referentes en el panorama nacional y que al que han asistido más de 6.000 personas.

Los profesionales escogidos para impartir los talleres son de un altísimo nivel, con Estrellas Michelin y Soles Repsol, varios premios en los mejores concursos de pinchos y tapas, reconocimientos en el mundo de los postres y la sala y todos ellos, profesionales de sala o cocina de los restaurantes mejor valorados del país.

La realización de estos talleres no sería posible sin el apoyo absoluto de algunas empresas que deciden apostar por la excelencia en la gastronomía de la zona y a quienes agradecemos su patrocinio. Y también agradecemos la colaboración de empresas, entidades e instituciones que hacen que los talleres cada año sean mejores.

**¡GRACIAS A TODOS LOS  
QUE HAN HECHO POSIBLE  
ESTE PREMIO!**



### ESTOS AÑOS HEMOS PODIDO DISFRUTAR DE LA COCINA DE:

ENRIQUE MARTÍNEZ GARCÍA, FERMÍ PUIG, CARLES MAMPEL JUNCOSA, MANUEL DE LA OSA, TONY BOTELLA, GABY COARASA, DAVID FERNÁNDEZ PIRACÉS, XANO SAGUER, RAÚL ALEIXANDRE, ANDONI LUIS ADURIZ, DAVID INGLADA BURGOS, AITOR BASABE, CARME RUSCALLED, SERGIO AZAGRA, ROBERTO ARAGÓN BARREU, JOSE RODRÍGUEZ REY, NICOLÁS RAMÍREZ JIMÉNEZ, QUIQUE DACOSTA, JORDI VILÀ, ROGER MARTÍNEZ, IVÁN VILANOVA BARDAJI, LEANDRO CASAS TURON, OLIVIER FERNÁNDEZ, JORDI TUGUES RAIMAT, DIEGO CAMPOS MUÑOZ, NACHO MANZANO, XAVIER PELLICER, KOLDO RODERO, JOSETXO SOUTO, RAMON ASO, LUIS KIU, IÑIGO LAVADO, SANTI SANTAMARIA, MARCELO TEJEDOR, NANDU JUBANY, LUIS SEGARRA, BENITO OSTARIZ, ORIOL BALAGUER, ENEKO ATXA, JOSEAN MERINO, SERGI AROLA, RICARDO GIL, PEPE SOLLA, DIEGO AYUSO, RICARDO SANZ, XOSE CANNAS, ANDONI ARRIETA, RAÚL BERNAL, MIGUEL ESPINOSA, SUSI DÍAZ, PACO RONCERO, PEPE PÉREZ Y GAIZKA GÓMEZ, JOSECHU CORELLA, RAMÓN FREIXA, ALBERTO RIGHETTI, XAVIER SAGRISTÀ, JORDI BORDAS, EDORTA LAMO, SERGIO SANCERNI, DIEGO SALAMERO, JAVIER TURMO, JOXEAN CALVO, ALBERTO ABADIA, JON GONZALEZ, PAOLO CASAGRANDE, RICARD MARTÍNEZ, DAVID GARRANCHO, ANTONIO ARRABAL, DANIEL JORDÀ, DIEGO HERRERO, XABIER GUTIÉRREZ, IGOR ZALAKAIN, MIKEL SORAZU, PABLO TOMÁS, MARÍA JOSÉ MEDA, RAFAEL DELGADO, ÁLEX MÚGICA, JAVI MATINERO, ÓSCAR SALAZAR, DIEGO GALLEGOS, MIQUEL GUARRO, JORDI ESTEVE, FERNANDO DEL CERRO, DAVID BALDRICH, RICARD CAMARENA, RAFA PENA, BEATRIZ ALLUÉ, OSCAR VIÑUALES, RODRIGO DE LA CALLE, ANTONIO ARAZO, CRISTIAN PALACIO, JESUS IÑIGO, MANOLO BARRANCO, JESÚS SÁNCHEZ, MANUEL ALONSO, RAMÓN MORATO, TOÑO RODRÍGUEZ, JOANNA ARTIEDA, ROBERTO TERRADILLOS, PAULO AIRAUDO, LUIS CARCAS, JAVIER CARCAS, JOSAN PIEDRAFITA, DOMENICO UNGARO, OLIVER PEÑA, JUANLU FERNÁNDEZ, JORDI CRUZ, JAVIER SANZ, JUAN SAHUQUILLO, LUIS LERA, MITXEL SUÁREZ, IGNACIO ECHAPRESTO, ENRIC MONZONIS, PACO PÉREZ, IRIS JORDÁN, SARAY RUIZ, PACO CRUZ, CARLOS CASILLAS, DAVID YÁRNOZ.

### DEL SABER EN SALA Y BODEGA DE:

MIKEL CAÑIZARES, ALBERTO D'A PENA, CUSTODIO LOPE, RAÚL IGUAL, FERRAN CENTELLES, GUILLERMO CRUZ, ABEL VALVERDE, CÉSAR BISTUER, URKO MUGARTEGUI, DIDIER FERTILATI, ESTEBAN VALLE, ARMANDO GUERRA, MARCOS GRANDA, CHRISTOPHER MANCHADO, BORJA INSA, PERE MONJE, CARLOS ECHAPRESTO, TONI GEREZ, JOSERRA CALVO, ESTHER MERINO.

### Y HEMOS VISITADO:

RESTAURANTE AZURMENDI (Larrabetzu - Vizcaya)  
RESTAURANTE ECHAURREN (Ezcaray - La Rioja)  
RESTAURANTE DISFRUTAR (Barcelona)  
RESTAURANTE MUGARITZ (Errentería- Guipúzcoa)  
RESTAURANTE CALLIZO (Aínsa - Huesca)  
RICARD CAMARENA RESTAURANTE (Valencia)  
RESTAURANTE VIDOCQ (Formigal - Huesca)  
RESTAURANTE ENIGMA (Barcelona)  
RESTAURANTE TRASIEGO (Barbastro - Huesca)  
VENTA MONCALVILLO (Daroca de Rioja- Rioja)  
LA ERA DE LOS NOGALES (Sardas- Huesca)





# TALLERES HUESCA LA MAGIA DE LA GASTRONOMÍA 2025



## DIRIGIDO A

Profesionales, Empresarios de Hostelería y público en general.

Preferencia de inscripción y precios especiales para los establecimientos asociados a esta Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca, a la Asociación de Empresarios de Restaurantes de Zaragoza, Asociación Teruel Empresarios Turísticos y resto de Asociaciones pertenecientes a Hostelería de España.

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

CPIFP San Lorenzo (Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca), C/ Madrid, 2  
Centro de Innovación Gastronómica de Aragón- CIGA (Edificio Félix de Azara, Parque Tecnológico Walqa, Huesca)

## FORMA DE INSCRIPCIÓN

La inscripción se realizará:

- Llamando a la Asociación de Hostelería y Turismo. Telf.: 974 22 79 43.
- Por WhatsApp 619 715 850.
- Por mail:

[comunicacion@hosteleriahuesca.com](mailto:comunicacion@hosteleriahuesca.com)

Plazas limitadas a la capacidad del aula.

## FORMA DE PAGO

El pago se realizará mediante transferencia a la cuenta: **ES07 0081 1903 3100 01074814**, (Banco Sabadell) indicando nombre de tu empresa y curso o cursos a los que vayas a asistir.

También se podrá pagar mediante:

- Pasarela de pago bancaria (solicitando el enlace al bono completo).
- TPV bancario (solo para cursos sueltos).

## PRECIO DE LOS CURSOS

El precio de cada curso viene reflejado al pie del mismo.

## PRECIO ESPECIAL

Bono completo: 370 euros.

El **precio total** de los cursos sueltos asciende a **450 euros** pero para aquellas empresas asociadas que adquieran el bono para todos los talleres excepto para los talleres del 6 de mayo comida en Can Jubany (Calldetenes, Barcelona) y Taller del día 17 ó 18 de noviembre, comida en el restaurante Casa Arcas (Villanova) se beneficiarán de una **reducción de 80 €**, por lo que se deberán abonar la cantidad de **370 euros**.

\*2.º bono para la misma empresa:  
350 euros.

Hu  
es  
La Magia  
ca



Tradición y vanguardia se unen gracias a excelentes ingredientes y pasión por la cocina. Deleita tu paladar en un escenario inmejorable.

[www.huescalamagia.es](http://www.huescalamagia.es)



## PATROCINA

---

B O D E G A  P I R I N E O S

## COLABORADOR ESTRATÉGICO

---



## COLABORAN

---



SIENTE EL SABOR

Sabadell  
Professional



Automóviles  
**CABRERO**

## APOYO INSTITUCIONAL

---

TU PROVINCIA  
**Huesca**  
La Magia

