

JACETANIA



La vajilla está diseñada y elaborada por Miguel Castejón, alfarero de nuestra comarca y residente en Sta. Cruz de la Serós de la empresa Embarrarte. Los motivos que aparecen en el mismo son, el ajedrezado Jaqués como muestra de nuestro patrimonio cultural, una hexafolia como símbolo de la mitología pirenaica y el nombre de Olla Jacetana para su ubicación en el territorio. Los colores son azul y blanco como la vajilla que existía en el Monasterio de San Juan de la Peña.

PROMUEVE

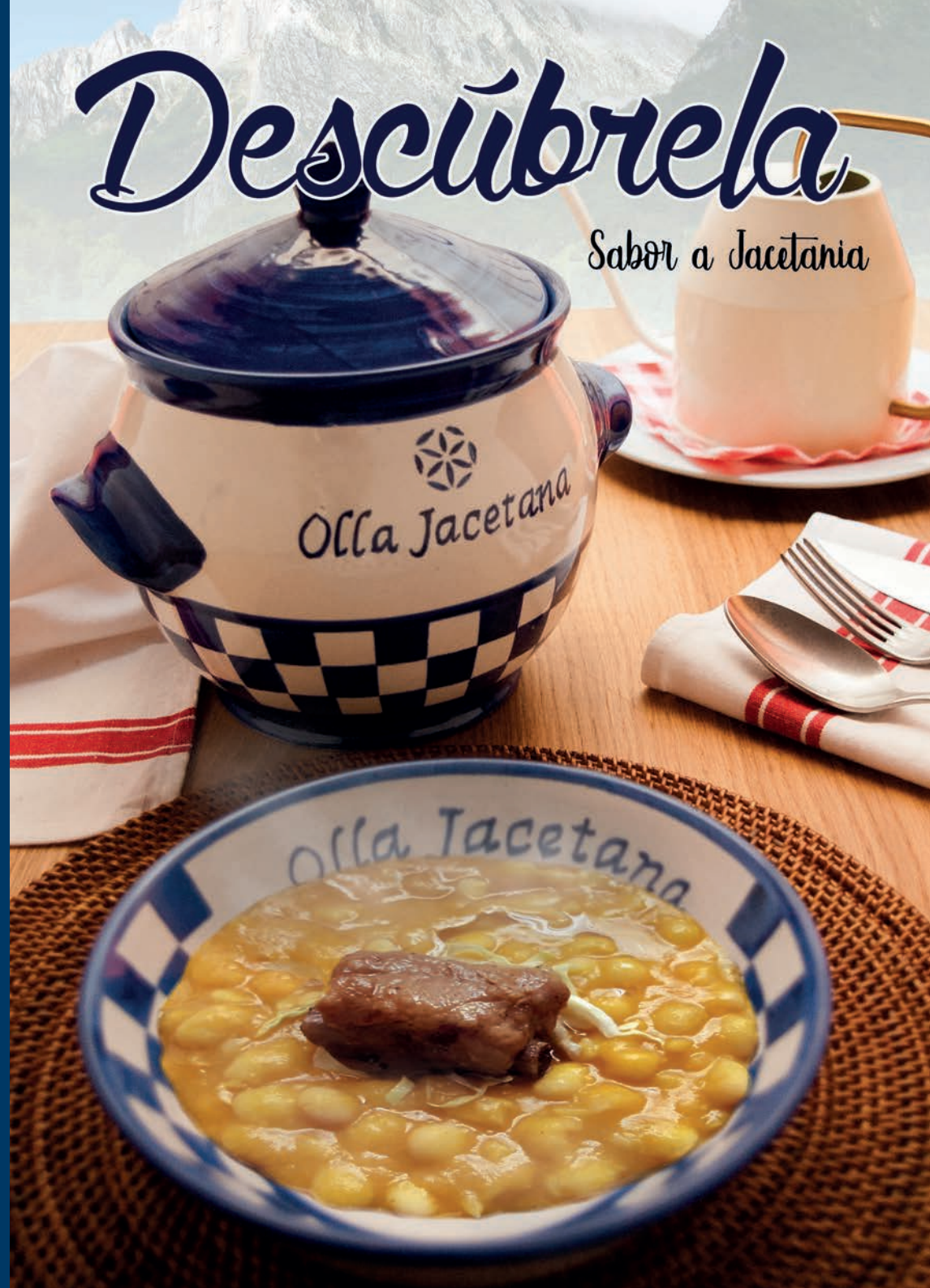
ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA
www.acomseja.com

AE
Asociación Empresarios de la Jacetania



Descúbrela

Sabor a Jacetania



Olla Jacetana

Este plato es una referencia gastronómica de la comarca, basada en las ollas ancestrales de nuestros valles y elaborada con productos del país.

Los ingredientes principales son boliches, costilla de cerdo y verdura, luego cada establecimiento completa el plato según su gusto o filosofía, lo que nos permite saborear diferentes creaciones gastronómicas.



Restaurantes

Jaca:

La Cadiera
La Cocina Casa de Comidas
Lilium
La Fragua
Biarritz
El Portón
Jaqués
Las 3 Ranas
Serrablo
Dulce y Salado (Para llevar)

Astún:

Tito Paco

Canfranc:

Universo
La Brasa

Villanúa:

La Estrella
Casa José (Viñau)
Monte Lierde

Borau:

El Lubierre

Castiello de Jaca:

El Mesón
Casa Pío
Albergue Villanovilla

Santa Cruz de la Serós:

Santa Cruz
Casa L'Ojalatero
O Fogaril

Puente La Reina:

Mesón Anaya
Mesón de la Reina

Berdún:

Casa Emilio

Artieda:

Albergue de Artieda

Larués:

El Molino de Larués

Echo:

Canteré
Blasquico
Bisaltico

Siresa:

Castillo D'Acher

Ansó:

O Cubilá

