

RESTAURANTES

J3: bueyes del valle del Esla en un entorno discreto

La carne es el producto que más diferencia a este restaurante, sobre todo el buey.

30/04/2017 a las 06:00 A. Toquero [Zaragoza](#)

Etiquetas [Zaragoza](#) [Restaurantes](#)



Mari Luz Pueyo, en el restaurante J3, de Zaragoza. | V. Castellano

Desde la discreción, sin hacer apenas ruido, hay restaurantes que dejan su impronta cada día. No se habla mucho de ellos más allá de los límites territoriales donde se ubican, pero **suelen ser un ejemplo de cómo la buena cocina puede practicarse en escenarios muy diferentes**. Es el caso del [restaurante J3](#), con 23 años de trayectoria en la calle de Jorge Cocci. Mari Luz Pueyo dirige los fogones para **ofrecer cada día un menú casero** (10,50 euros) en el que **no faltan una ensalada, una legumbre o arroz y un plato de verdura, además de dos carnes y un pescado fresco**.

Pero, sin duda, el mayor atractivo y las mejores sorpresas que ofrece este local hay que buscarlas en la carta. Desde hace casi 20 años, **en este establecimiento se trabajan las carnes de los valles del Esla** (León): ternera blanca y de pasto, y el producto más espectacular, el solomillo y el lomo bajo de buey certificado.

0.07

'Aquí no damos vaca por buey'. Este es su lema. Se trata de machos castrados de raza parda de montaña con un manejo extensivo en altura y que permanecen estabulados los últimos seis meses para conseguir el engrasamiento e infiltración adecuados. **Toda la carne de vacuno que se sirve en este restaurante tiene el mismo origen y aparece en el menú** (filete de ternera blanca, albóndigas, hamburguesas de buey, estofado, carrilleras guisadas, callos o churrasco) y en la carta **en forma de solomillo, entrecot y chuletón**. Y uno de los productos más especiales es la cecina de buey, que se degusta con pan con tomate.

La carta es amplia e **incluye interesantes preparaciones que no son muy visibles en la restauración**. Es el caso de los callos de bacalao en salsa de tomate casera o el revuelto de morcilla Morvega con patatas chips y piñones. Los **espárragos blancos que se sirven son de Bureta y las anchoas salmueras del Cantábrico**. Forman parte de un muestrario en el que el producto se mima mucho y en el que **una de las recetas más logradas son los chipirones a la plancha con langostinos y piquillos**.

El arroz es otro de sus fuertes. **La paella mixta de los jueves cuenta con muchos seguidores**, pero se realizan todo tipo de preparaciones: de marisco, arroz negro y del señorito, de setas... **También se pueden pedir para llevar, junto a la cabeza y la paletilla de ternasco asadas y la tortilla de patata**.

Restaurante J3

- **Calle de Jorge Cocci, 3. Zaragoza.**
- Teléfono: 976 296 337.
- Horario: de lunes a viernes, de 8.30 a cierre. **Descanso: domingos y festivos, cerrado.**

- Ver otros [restaurantes recomendados](#)

- Ir al suplemento de [gastronomía](#)