

Comer parrillada aragonesa en pleno centro de Zaragoza: casi 2.000 reseñas positivas

Con una ubicación privilegiada, su cocina y apuesta por el producto regional les ha llevado ser uno de los restaurantes más, y mejor, valorados de toda la capital aragonesa.



Los Xarmientos / Tripadvisor

S.P

02/06/25 | 20:29 Actualizado: 02/06/25 | 20:29 | TIEMPO DE LECTURA: 3 MIN.

0      

A pocos metros de la Plaza del Pilar, en pleno **casco histórico de Zaragoza**, **Los Xarmientos Parrilla Aragonesa** se ha convertido en uno de los restaurantes más valorados de la ciudad. Con casi **2.000 reseñas positivas** en plataformas como Google y TripAdvisor, este establecimiento ha logrado destacar por una propuesta sencilla pero contundente: **cocina tradicional aragonesa cocinada a la brasa**, con productos de cercanía y una elaboración que respeta el sabor auténtico de la tierra.

Ubicado en la **calle Espoz y Mina**, en una de las zonas más transitadas y turísticas de la ciudad, el restaurante se define por una apuesta firme por la **gastronomía local**, con especial atención al producto de temporada y las carnes selectas. En pleno centro de Zaragoza, es posible disfrutar aquí de una **parrillada al estilo aragonés**, en un espacio acogedor donde tradición y modernidad se dan la mano.

UNA CARTA QUE RESPIRA ARAGÓN EN CADA PLATO

El nombre del restaurante, **Los Xarmientos**, hace referencia a las ramas secas de la vid utilizadas tradicionalmente para avivar el fuego de la parrilla. Y esa es precisamente la esencia de su cocina: **carnes cocinadas a la brasa con carbón de encina**, técnicas artesanales y un producto cuidadosamente seleccionado. En su carta sobresalen clásicos como el **ternasco de Aragón IGP**, las **costillas de cerdo a baja temperatura**, el **solomillo de vaca madurada**, o las **chuletillas de cordero**, entre otras propuestas.

También hay espacio para los **platos de cuchara** y recetas tradicionales aragonesas como las **migas con huevo y uva**, las **borrajas con jamón** o los **postres caseros** como el flan de huevo al estilo de siempre. La carta varía según la temporada, con una clara vocación por integrar ingredientes de la huerta zaragozana, setas, alcachofas o espárragos frescos en sus preparaciones.

VARIEDAD DE MENÚS Y UN SERVICIO CERCANO

Los Xarmientos ofrece **diferentes menús pensados para adaptarse a todo tipo de comensales**. Desde un **menú aragonés** con varios entrantes y plato principal, hasta un **menú degustación** para quienes deseen probar lo más emblemático del restaurante. Durante la semana, proponen un **menú del día elaborado con producto fresco** y una excelente relación calidad-precio. También cuentan con un menú infantil para familias y opciones sin gluten.

El **servicio en sala es uno de los aspectos mejor valorados por los clientes**, quienes destacan la atención cercana, los tiempos bien medidos y el asesoramiento a la hora de elegir el vino o los platos. El ambiente del local también contribuye a la experiencia: madera, piedra, iluminación cálida y un estilo sobrio que remite a las casas tradicionales de la región.

CASI 2.000 RESEÑAS LO AVALAN

Las opiniones de los clientes no dejan lugar a dudas. En TripAdvisor, Los Xarmientos figura como uno de los restaurantes de referencia del centro de Zaragoza, con cientos de reseñas que ensalzan la **calidad del producto, la atención del personal y el sabor auténtico de la cocina aragonesa**. Platos como el **secreto ibérico**, el **churrasco**, las **alcachofas confitadas** o el **bacalao gratinado** son algunos de los más mencionados entre los favoritos del público.

Ya sea para una comida familiar, una cena con amigos o una ocasión especial, **Los Xarmientos ofrece la posibilidad de descubrir —o redescubrir— la esencia de la cocina aragonesa a través de sus brasas**. Un espacio que apuesta por lo local, con una identidad muy marcada y una fidelidad creciente entre zaragozanos y visitantes.