



ESPECIAL CERTAMEN DE RESTAURANTES DE ZARAGOZA-PREMIO HORECA



Sinfonía verde con ahumados y vinagreta de lima en Blasón del Tubo. FOTÓS: AGENCIA ALMOZARA



Cocochas de bacalao en El Parador de Bulbente.



Melocotón con vainilla en El Patio de Goya.



Tostada de maíz en Méli Melo.



Ravioli de boletus y foie en Celebris.



Plato de bacalao en Idílico.

Los mejores días para salir a comer

Desde el próximo lunes 6 de marzo y hasta el día 31 se celebra en Zaragoza el Certamen de Restaurantes de Zaragoza-Premios Horeca, con las mejores creaciones culinarias a un precio ajustado

La próxima semana da inicio una de las convocatorias más esperadas del calendario gastronómico aragonés: el Certamen de Restaurantes de Zaragoza.

Este año ha habido récord de participación y son 48 los establecimientos de la provincia que participan en el concurso que celebra este año su XVIII edición y que se consolida como un clásico dentro del ámbito de la

restauración. Esto es debido a que el certamen se ha convertido en una oportunidad única de probar las mejores especialidades de cada establecimiento en unos menús de precio cerrado (30 o 45 euros, con postre y bebida incluidos) y disfrutando del mejor servicio, ya que los restaurantes echan el resto para agradar al jurado anónimo que valorará sus menús durante es-

te mes para, posteriormente, premiar a los mejores en cada una de la categorías.

NOVEDADES Este año, hay dos importantes. En primer lugar, a los habituales premios (Mejor Menú de 30 euros, Mejor Menú de 45 euros, Mejor Menú con Alimentos de Aragón, Mejor Servicio de Sala, Mejor Servicio de Vino y Maridajes y Mejor Mari-

daje con Cerveza) se suma el galardón para el Mejor Plato Vegetariano. Esta incorporación responde a la creciente demanda de este tipo de platos en los restaurantes, y a la importancia que han cobrado las elaboraciones vegetarianas en la cocina en general. Con esta nueva categoría, además, se consigue plantear una oferta culinaria más variada todavía este año.

El otro elemento novedoso es la creación de una categoría fuera de concurso con menús de más de 60 euros. Los restaurantes que participan en esta modalidad no optan a premio pero deleitarán a todo aquel que se acerque a probar sus creaciones.

La Asociación de Restaurantes de Zaragoza ha impulsado un año más este evento con el objetivo de dinamizar el sector y ofrecer un aliciente al consumidor para que salga a comer o cenar a los restaurantes participantes. Además, es un escaparate inmejorable para que los hosteleros reflejen su buen hacer diario y lo pongan en valor.

Los mejores recogerán sus galardones en la Gala de los Pre-



ESPECIAL CERTAMEN DE RESTAURANTES DE ZARAGOZA-PREMIOS HORECA



Wok de ternasco en La Ternasca. FOTOS: AGENCIA ALMOZARA



Propuesta con bacalao en Montal.



Arroz con borrajas y pulpo en Aragonia Palafox.



Sargo con judías verdes en Urola.



Hamburguesa de rape y gambas en El Meli del Tubo.



Cocochas de merluza en A Mesa Puesta.



Carrillera en el restaurante Quema.

Alcachofas con langostinos en La Bodega de Chema.



mios Horeca, que tendrá lugar en el Centro de Historias el 20 de abril. El año pasado, los premiados fueron La Nueva Karambola, Novodabo, Quema, El Molino de San Lázaro y Urola.

INFÓRMATE, ELIGE Y DEGUSTA. Seguro que hay quien tiene claro a qué restaurante acudir para participar en el certamen que está a punto de comenzar, pero es probable que muchos estén sopesando distintas opciones e, incluso, busquen nuevas propuestas gastronómicas para comer o

Este año se suma el premio al Mejor Plato Vegetariano y se ofrecen menús fuera de concurso a 60 euros

cenar fuera de casa. Por eso, desde la organización del certamen se ha puesto en marcha, como en anteriores ediciones, la web www.certamengastronomico.com, donde se puede consultar toda la información sobre el

evento: dónde se localiza cada uno de los restaurantes participantes, cuáles son los platos de sus menús y qué aspecto tienen, además de ofrecer los recetarios de los platos preparados en los concursos anteriores. Y es que

un año más se han recogido tres recetas de cada restaurante en una publicación especial que se reparte en establecimientos y oficinas de turismo.

La organización de la XVIII edición del Certamen de Restaurantes de Zaragoza-Premios Horeca ha contado nuevamente con el apoyo de Zaragoza Turismo, la Diputación Provincial de Zaragoza, Gobierno de Aragón, HERALDO DE ARAGÓN, D. O. Campo de Borja, Cervezas Ambar, Coca Cola, Melsa, Cafés El Criollo, Jamón de Teruel y Dr. Schär.

Ellos, los restaurantes y el público participante hacen posible disfrutar de una velada gastronómica perfecta en la provincia de Zaragoza durante este mes de marzo. 'Bon appetit'. ■