

## PREMIOS HORECA

**JORNADAS** Este año llega a la mayoría de edad el certamen de restaurantes, una nueva ocasión para salir de casa y probar ricas propuestas. **POR J. L. SOLANILLA**

# Un certamen que va cada vez a más

**E**l pasado lunes, día 6, echó a andar la XVIII edición del Certamen de Restaurantes de Zaragoza-Premios Horeca, que se prolongará hasta el último día de este mes de marzo. Como en anteriores ediciones, los establecimientos se han puesto las pilas y han preparado sus mejores creaciones para ofrecer un menú especial a precio cerrado.

Este año hay récord de participación, con 48 los establecimientos de la provincia que participan en este clásico del calendario gastronómico aragonés. El certamen es una buena oportunidad para probar las especialidades de cada establecimiento en unos menús a 30 o 45 euros, con postre y bebida incluidos. Como es habitual, los restaurantes han hecho gala de una gran creatividad para hacerlo lo mejor posible y agradar al jurado anónimo que valora sus menús durante este mes para premiar a los mejores.

Este año, hay dos novedades 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 maridaje con cerveza) se suma el galardón para el mejor plato vegetariano.

El otro elemento novedoso es la creación de una categoría fuera de concurso con menús de más de 60 euros. En este último apar-



**Eduardo Ibáñez, de Campo de Borja; Sergio Gómez, de Coca-Cola; Ángel Campo, de La Zaragoza; Luis Vaquer, de Horeca Restaurantes; Enrique Pérez, de Zaragoza Turismo, y Alejandro Romeo, de Melsa. ALMOZARA**

tado figuran tres establecimientos: Absinthium, Gayarre y River Hall. Hay ocho restaurantes que tienen el menú a 45 euros: Aragonia Palafox, Casa y Tinelo, El Chalet, El Foro, El Patio de Goya (La Almunia), La Nueva Karambola, Montal y Nuevo Rogelios.

En cuanto a los que tienen menú a 30 euros, son 37: A Mesa puesta, Antiguo La Jota, Baobab,

Birolla 4, Blasón del Tubo, Bocados, Café de la Reina, Castillo Bonavía (Pedrola), Celebris, El Candelas, El Méli del Tubo, El Monasterio de Santa Fe (Cuarte), El Parador de Bulbente (Bulbente), El Serrablo, Idílico, La Bodega de Chema, La Granada, La Matilde, La Rebotica (Cariñena), La Rinconada de Lorenzo, La Scala, La Ternasca, La Tertulia Taurina,

La Vieja Caldera, Los Xarmentos, Más Torres, Méli-Melo, El Molino de San Lázaro, Molino Tapas, Octava Milla (Utebo), Parraninfo Trufé, Parrilla Albarra-cín, Perla Negra, Quema, Río Piedra (Nuévalos), Uasabi y Urola.

La Asociación de Restaurantes de Zaragoza ha impulsado un año más esta convocatoria con el objetivo de dinamizar el sector y

### FICHA TÉCNICA

**Fechas:** del 6 al 31 de marzo de 2017.

**Participantes:** 48 restaurantes de Zaragoza y provincia.

**Menús:** de 30, de 45 y de más de 60 euros.

**Web:** toda la información del certamen con las direcciones de los restaurantes, menús y fotos de los platos, así como el recetario, se pueden ver en la página [www.certamengastronomico.com](http://www.certamengastronomico.com).

ofrecer un aliciente al consumidor para que salga a comer o cenar. Los galardones se entregarán en una gala que tendrá lugar en el Centro de Historias el 20 de abril. En la web [www.certamengastronomico.com](http://www.certamengastronomico.com) está toda la información sobre el concurso, los menús, recetas y fotos. Se han recogido tres recetas de cada restaurante en una publicación que se reparte en establecimientos y oficinas de turismo.

La organización cuenta con el apoyo de Zaragoza Turismo, 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 Truel y Dr. Schär.