

PROPUESTAS

# Galardones compartidos en los premios Horeca

► Tres restaurantes, exaequo, mejor menú de 30 y otros tres, de 45 euros

G. A.  
edico@radico.es  
ZARAGOZA

Una vez más, los premios Horeca han sido compartidos por varios restaurantes, pero nunca se había dado el caso de que fueran tres los ganadores exaequo en las dos categorías principales, patrocinadas por el Gobierno de Aragón. Los restaurantes Uasabi, Montal y El Chalet han obtenido conjuntamente el premio al mejor menú de 45 euros, mientras que en la categoría de 30 euros, el premio ha ido a los restaurantes Octava Milla, Parrilla Albarracín y Urola.

Horeca reconoce que «el jurado de la XVIII edición lo ha tenido muy difícil para elegir a los ganadores, pues el nivel demostrado por los 49 restaurantes participantes ha sido altísimo».

Dobletes para Parrilla Albarracín, que se lleva el premio al Mejor servicio de vino y maridajes, y para Octava Milla, en Utebo, Mejor restaurante de la provincia. Y una de las novedades de este año, el premio al Mejor plato vegetariano, también ha sido compartido, en esta ocasión por Baobab y Los Xarmientos.

El jurado también ha querido entregar unas menciones especiales a La Vieja Caldera, en Santa Isabel, por la utilización de productos de Aragón, y a Snovi, en el Centro de Historias, como Restaurante revelación, donde preci-



► Foto de familia con los restaurantes premiados en esta edición.

samente se celebró un cóctel en Snovi, en el que se han probado, entre otras, Pajaritas de langostinos con emulsión de cúrcuma, Bombón de morcilla de Burgos y calabacín con sésamo dorado, Croqueta de chorizo de Teruel y Brochetas de frutas naturales con fuentes de chocolate. Obra del equipo del chef Sergio Costas y del servicio de sala dirigido por Herminia Sánchez.

Los premios se entregaron ayer en una ceremonia celebrada en el Centro de Historias de Zaragoza y que contó con la presencia de Luis Vaquer, presidente de Horeca Restaurantes; Jorge Marqueta, gerente de Turismo de Aragón;

Enrique Pérez, gerente de Zaragoza Turismo; Bizén Fuster, diputado delegado de Turismo de la DPZ; patrocinadores, profesionales de la hostelería, etc.

«Estamos muy contentos porque vemos que los cambios y mejoras que hemos introducido han sido respaldados por los clientes y porque cada vez son más los restaurantes que se animan a participar en el Certamen, demostrando un nivel muy alto y haciendo un esfuerzo para ajustar los precios y encajarlos dentro de las categorías establecidas», explicó Luis Vaquer, presidente de la Asociación de Restaurantes de Zaragoza.

Los premios Horeca, impulsados por la Asociación de Restaurantes de Zaragoza, han sido posible gracias a la colaboración de Coca Cola, La Zaragozana, DO Campo de Borja, Dr. Schar, Melsa, Jamón de Teruel, Cafés El Criollo, Herald de Aragón, Diputación Provincial de Zaragoza, Turismo de Aragón y Zaragoza Turismo.

Se celebraron del 6 al 31 de marzo, cuando los establecimientos participantes de Zaragoza y provincia ofrecieron a sus clientes menús especiales, valorados por un jurado anónimo, por 20 y 45 euros, además de otros, ya fuera de concurso, con precio libre. ≡

AGENCIA ALMOZARA