



El alto nivel gastronómico marca los XVIII Premios Horeca



Foto de familia de los galardonados, patrocinadores, colaboradores y autoridades

El jurado de la XVIII edición de los Premios Horeca lo tuvo muy difícil para elegir a los ganadores, pues el nivel demostrado por los 49 restaurantes participantes fue altísimo. Los establecimientos participantes de Zaragoza y provincia ofrecieron a sus clientes menús especiales que fueron valorados por un jurado anónimo. La ceremonia de entrega de premios tuvo lugar en el Centro de Historias de Zaragoza y contó con la presencia del presidente de Horeca Restaurantes, Luis Vaquer; del gerente de Turismo de Aragón, Jorge Marqueta; del gerente de Zaragoza Turismo, Enrique Pérez; diputado delegado de Turismo de la DPZ, Bizén Fuster; patrocinadores, profesionales de la hostelería, etc. Las dos categorías principales contaron con tres galardonados cada una, pues la calidad de los menús de estos

establecimientos fueron tal, que el jurado decidió premiarlos ex aequo. Así, los ganadores en la categoría de menús de 45 euros fueron El Chalet, Montal y Uasabi; mientras que en la categoría de menús de 30 euros compartieron el premio Octava Milla, Urola y Parrilla Albarracín.

Tras la ceremonia, se sirvió un cóctel en Snovi, en el propio Centro de Historias, en el que se probaron, entre otras, delicias 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. Un gran trabajo del equipo del chef Sergio Costas y del servicio de sala dirigido por Herminia Sánchez, que no defraudaron.

“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. Este certamen, impulsado por la Asociación de Restaurantes de Zaragoza, fue posible gracias a la colaboración de Coca Cola, La Zaragozana, D.O. Campo de Borja, Dr. Schar, Melsa, Jamón de Teruel, Cafés El Criollo, Heraldo de Aragón, Diputación Provincial de Zaragoza, Turismo de Aragón y Zaragoza Turismo.

MENTIÓN ESPECIAL POR LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS DE ARAGÓN para

el restaurante **LA VIEJA CALDERA**

Patrocina: EMBUTIDOS MELSA

MENTIÓN ESPECIAL AL RESTAURANTE REVELACIÓN PARA EL RE para el restaurante **SNOVI**

Patrocina: D.O.P. JAMÓN DE TERUEL

PREMIO AL MEJOR SERVICIO DE VINO Y MARIDAJES para el restaurante **parrilla ALBARRACIN**

Patrocina: D.O. CAMPO DE BORJA

PREMIO AL MEJOR RESTAURANTE de la provincia para el restaurante **OCTAVA MILLA**

PATROCINA: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ZARAGOZA

PREMIO AL MEJOR PLATO VEGETARIANO (ex aequo) para el restaurante **BAOBAB** para el restaurante **LOS XARMIENTOS**

Patrocina: DR. SCHÄR y CAFÉS EL CRIOLLO

PREMIO AL MEJOR MENÚ de 30€ para el restaurante **OCATAVA MILLA**, para el restaurante **parrilla ALBARRACIN** y para el restaurante **UROLA**

Patrocina: GOBIERNO DE ARAGÓN, ZARAGOZA TURISMO y CON MUCHO GUSTO (HERALDO DE ARAGÓN)

PREMIO AL MEJOR MENÚ de 45€ para el restaurante **UASABI**, para el restaurante **MONTAL** y el restaurante **EL CHALET**

Patrocina: COCA-COLA, CERVEZAS AMBAR y GOBIERNO DE ARAGÓN.