



ESPECIAL XIX EDICIÓN DE LOS PREMIOS HORECA

Los mejores menús se dan cita en el Certamen de Restaurantes

En la nueva edición del concurso, organizado por la Asociación de Restaurantes de Zaragoza, participan 41 establecimientos de la provincia. El listado de todos los menús puede consultarse en la web www.certamengastronomico.com, donde también puede reservarse mesa



EL BLASÓN DEL TUBO. Arroz cremoso con setas y queso.



LA BODEGA DE CHEMA. Alcachofas con shiitake.



ARAGONIA PALAFOX. Esturión en adobo.



CELEBRIS. Ceviche de corvina.

Arroz meloso con queso de Radiquero, ensalada de pularada, pollo de corral con pepitoria de boletus, ceviche de corbina, cardo con papada, risotto de longaniza, tarta de limón... Los menús más deliciosos, elaborados e imaginativos se pondrán a prueba para los paladares más exigentes, los de los clientes que acudan a cualquiera de los 41 establecimientos de la provincia que participan en

la XIX edición del Certamen de Restaurantes de Zaragoza-Premios Horeca, que se celebra durante todo el mes de febrero. El objetivo de este certamen es doble: tratar de dinamizar el sector y ser un escaparate para los restaurantes participantes.

En esta ocasión, este clásico del calendario gastronómico de nuestra comunidad ha tenido una alta participación. El concur-

so se ha convertido en una oportunidad única para probar las mejores especialidades de cada establecimiento, que ofrecen unos menús especiales a precio cerrado (de 30 o 50 euros, con postre y bebida incluidos). Los restaurantes apuestan también por ofrecer su mejor servicio para convencer a un jurado anónimo que valora sus menús durante este mes para premiar a los ganadores. Puede reservarse mesa en cualquiera de los establecimientos a través de la web www.certamengastronomico.com.

Los premios Horeca cuentan con siete categorías: Mejor Menú de 30 euros, Mejor Menú de 50 euros, Mejor Menú con Alimen-

EL PATIO DE GOYA. Esturión en adobo con naranja y raíz de apio.

FOTOS: AGENCIA ALMOZARA



ESPECIAL XIX EDICIÓN DE LOS PREMIOS HORECA



TULU. Solomillo de ternera con foie. FOTOS: AGENCIA ALMOZARA



CASA LAC. Cardo blanco con salsa de almendras y papada.



PARRILLA DE ALBARRACÍN. Bizcocho ambar negra.



EL CHALET. Ensalada de pintada, manzana y requesón.



UROLA. Pollo de corral con pepitoria de boletus.



RIVER HALL. Tallarines de arroz con leche.

tos de Aragón, Mejor Servicio de Sala, Mejor Servicio de Vino y Maridajes, Mejor Maridaje con Cervezas Ambar y Mejor Plato Vegetariano. Además, al igual que en la edición del año pasado, hay una categoría fuera de concurso para menús de más de 60 euros.

SUBIR UNA FOTO PUEDE TENER PREMIO

Una de las novedades del certamen de este año es que los que prueben los menús pueden subir una foto con el hashtag #certamenrestauranteszgz y, de esta forma, participar en un sorteo a través de las redes sociales para llegar a ser jurado de la próxima edición.

Un año más, se han recogido tres recetas de cada restaurante en los tradicionales recetarios, «una publicación especial y cuidada», según señalan desde la Asociación de Restaurantes de Zaragoza. Esta se reparte en establecimientos y oficinas de turismo.

Horeca impulsa 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, según destacan desde la federación, este «es un escaparate inmejorable para que los hosteleros reflejen su buen hacer diario y lo pongan en valor».

Después de 28 días de puntuaciones a los menús de los restaurantes, los mejores podrán reco-

ger sus premios en la Gala de los Premios Horeca. Los galardonados en la edición de 2017 fueron Uasabi, Montal, El Chalet, Octava Milla, Parrilla de Albarracín, Urola, Baobab, Los Xarmientos, Snovi y La Vieja Caldera.

Los interesados en participar, pero que tengan dudas ante la variada oferta de los distintos establecimientos, pueden encontrar toda la información sobre el even-

En esta edición hay un sorteo en redes para ser jurado de la próxima edición

to y conocer todos los menús, recetas e incluso ver imágenes de los platos a través de la web www.certamengastronomico.com.

El siguiente paso debe darlo el propio cliente: elegir entre los 41 establecimientos ubicados en diferentes municipios de la provincia (la mayor parte de ellos en la capital aragonesa). Y si el comensal tiene dudas, qué mejor que probar más de un menú para po-

der disfrutar de algunos de los más cuidados platos de la gastronomía aragonesa.

La organización ha vuelto a contar, una edición más, con el apoyo de Turismo de Aragón, Gobierno de Aragón, Zaragoza Turismo, Diputación Provincial de Zaragoza, Sarga, HERALDO DE ARAGÓN, D. O. Campo de Borja, Cervezas Ambar, Coca-Cola, Melsa, Cafés El Criollo y Dr. Schär. ■