

## ESPECIAL XIX EDICIÓN DE LOS PREMIOS HORECA

Reserve mesa en cualquiera de los 40 restaurantes participantes en la web [www.certamengastronomico.com](http://www.certamengastronomico.com) y participe en el concurso organizado en las redes sociales durante todo el mes de febrero

# Pruebe los mejores menús y gane ser jurado de los próximos premios Horeca

¿Quiere probar el menú de algunos de los mejores restaurantes de la provincia de Zaragoza y ganar como premio estar entre los miembros del jurado para el próximo concurso? Ahora es posible. El Certamen de Restaurantes de Zaragoza-Premios Horeca que se celebra durante todo el mes de febrero ofrece, como novedad en la XIX edición, la posibilidad de participar en un sorteo en las redes sociales solo subiendo una imagen de alguno de estos deliciosos y elaborados menús con el 'hashtag' del concurso.

Como en anteriores ediciones, en esta, los establecimientos han preparado sus mejores creaciones y ofrecen un menú especial a precio cerrado de 30 o 50 euros. También hay una categoría fuera de concurso con menús de más de 60 euros.

El certamen se ha convertido en una oportunidad única de probar las mejores especialidades de cada establecimiento en unos menús con precio fijo que incluyen postre y bebida. Además, el cliente puede disfrutar del mejor servicio, ya que los restaurantes sacan sus mejores armas para hacerlo lo mejor posible y agradar al jurado que los visita de incógnito y valora sus menús durante este mes para, posteriormente, premiar a los mejores. El certamen tiene el doble objetivo: dinamizar el sector y convertirse en un escaparate para los establecimientos participantes.

Los Premios Horeca son un evento único en España que se organizan gracias al apoyo de Gobierno de Aragón (Turismo), Zaragoza Turismo, DPZ, Coca-Cola, Cervezas Ambar, DO Campo de Borja, Heraldo de Aragón, Cafés El Criollo, Schär y Melsa.

Los miembros del jurado son personas relacionadas con la gastronomía y el turismo, pero el año que viene incluirá a los dos clientes ganadores del concurso. Hay siete categorías. Los galardonados en la edición de 2017 fueron Uasabi, Montal, El Chalet, Octava Milla, Parrilla Albaracín, Urola, Baobab, Los Xarmentios, Snovi y La Vieja Caldera.

**UNA FOTO CON PREMIO** Para participar en el concurso organizado en las redes sociales solo hay que visitar alguno de los establecimientos, hacer una foto a alguno de los platos y subirlo al muro de Facebook, Twitter o Instagram incluyendo el 'hashtag' #certamenrestauranteszg.



De izda. a dcha., Enrique Pérez, de Zaragoza Turismo; Sergio Gómez, de Coca-Cola; Enrique Torquet, de Cervezas Ambar; Jorge Díaz, de Sarga; Luis Vaquer, presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza; Bizén Fuster, diputado delegado de Turismo de la DPZ, y Eduardo Ibáñez, presidente de la DO Campo de Borja, en la presentación del Certamen y el Recetario. FOTO: AGENCIA ALMOZARA

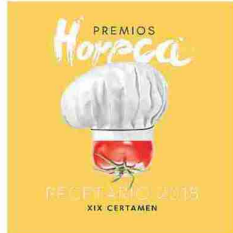
### ALGUNOS DE LOS PLATOS QUE ENTRAN EN CONCURSO



**PLATOS VARIADOS Y MUY ELABORADOS.** Una ensalada de pularada de primero, pollo de corral con pepitoria de boletus de segundo, ceviche de corvina -para los amantes del pescado-, cardo con papada, arroz meloso con queso de Radiquero, tarta

de limón para postre... Los 40 establecimientos de Zaragoza que participan en el concurso organizado por Horeca ofrecen algunos de sus platos más imaginativos, deliciosos y elaborados para los paladares más exigentes.

### 3.500 RECETARIOS DE UNAS GRANDES ELABORACIONES



**UNA PUBLICACIÓN MUY ESPECIAL.** Tratar de emular a los mejores cocineros en los fogones de casa nunca es fácil, pero ayuda si hay una buena guía con todas las recetas. Esto es precisamente lo que busca la edición del Recetario de los Premios Horeca. Otro de los grandes atractivos del Certamen de Restaurantes de Zaragoza es que edita un libro con las recetas de los menús que pueden degustarse en los establecimientos participantes. La guía, de la que se editan 3.500 ejemplares, está a disposición del público en las oficinas de turismo de la ciudad. En esta cuidada publicación aparecen los 40 restaurantes participantes en el certamen, con tres recetas cada uno, en la que están tanto los ingredientes como el modo de elaboración de estos platos y las mejores sugerencias de presentación. El recetario puede descargarse, además, en la página web [www.certamengastronomico.com](http://www.certamengastronomico.com), donde se encuentran también las publicaciones de anteriores ediciones.