



PREMIOS HORECA

Casi 250 platos para degustar en el certamen



Maite Barra y Juanjo Banqueri, propietarios del restaurante Parrilla Albarracín, en Zaragoza.

Este es el último fin de semana para disfrutar del Certamen de Restaurantes-Premios Horeca.

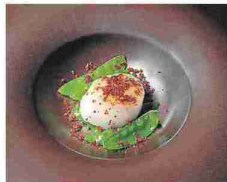
POR J. L. SOLANILLA

El Certamen de Restaurantes-Premios Horeca llega a su recta final, ya que la edición número 19 de esta cita anual finaliza el próximo miércoles, 28 de febrero. Este año, ha habido una alta participación, con 40 establecimientos de Zaragoza y provincia inscritos en la nómina de la convocatoria. Esa participación se refleja también en la gran cantidad de creaciones culinarias que exhibe el recetario del certamen. Nada menos que 250 platos son los que llegan a las mesas, ya sea en forma de aperitivos, entrantes, platos principales o postres.

Un abanico tan amplio que permite el disfrute de todos los consumidores, por muy especiales que sean sus preferencias gustativas. Incluso los vegetarianos pueden ir a probar las creaciones del restaurante Baobab, especializado en este tipo de cocina, que tiene un menú tan apetitoso como el que sigue: chupito de remolacha, zanahoria y apio; croquetas de plátano macho rellenas de provolone; carpaccio de remolacha, naranja, hinojo encurtido, pistachos y queso de cabra; humus de boniato con focaccia casera de centeno, romero y pasas; coca de puerros y peras con bo-



Baobab: carpaccio de remolacha.



Vieira de Parrilla Albarracín.

letus confitados y aceite de trufa, y arroz al curry verde de espinacas con sepia vegetal, brócoli al vapor y crujiente de parmesano. Para terminar, el menú recoge un surtido de postres: leche no frita de coco y boniato, peras al vino con azafrán y cardamomo, bizcocho de regaliz y cerveza negra, membrillo al vapor, 'mousse' de chocolate, helado de lima y jengibre y sopa especiada de mango.

También los celíacos pueden apuntarse a muchos de los menús que participan en esta convocatoria, ya que numerosos establecimientos adaptan sus platos a la modalidad de cocina sin gluten, si así lo demandan los clientes. Por ejemplo, el restaurante Parri-

lla Albarracín, que lleva un menú con las siguientes propuestas: sardina ahumada con tomate, encurtidos y hierbas; bisaltos baby salteados con vieira y sal de jamón ibérico; calamar relleno de manitas de cerdo de Teruel, ñoquis de patata, piñones tostados y teriyaki de tinta; magret de pato asado al estilo oriental con shiitakes y vinagreta de dashi, sésamo, ajo y jengibre; una cerveza con limón y bizcocho de Ambar Negra con higos, plátano, toffe y helado de vainilla Tahití.

Estos dos establecimientos reseñados participan en la categoría de menús por 30 euros, incluida la bebida. Hay otra categoría para menús de 50 euros y un apartado para menús de precio libre, en el que solo hay tres restaurantes: Absinthium, Gayarre y La Ontina. Los dos primeros tienen el menú a 80 euros y La Ontina, a 60.

PREMIOS Y WEB. Todos los menús están siendo valorados durante todo el mes por un jurado anónimo, cuyos componentes decidirán los ganadores de los distintos premios que concede el certamen.

En www.certamengastronomico.com está toda la información, con todos los menús, recetas, fotos y datos de los establecimientos. La organización ha contado con el apoyo de Gobierno de Aragón (Turismo), 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.