

Y SI COMEMOS FUERA...

RESTAURANTES DEL HOTEL TIERRA DE BIESCAS

Asador Arratiecho y Restaurante San Pelay
Dirección y teléfono: Paseo del Canal s/n, Biescas. Tfno: 974 485483
Tipo de cocina: En el asador, cocina tradicional con carnes a la brasa, y en San Pelay platos más modernos e innovadores.
Número de plazas: 150 en el Asador

Arratiecho, 60 en el Restaurante San Pelay y hasta 300 para banquetes y eventos.
Precio de los menús: En el Asador con bebidas y café: 21, 26 y 33 euros, dependiendo de la carne. En San Pelay 20 euros.
Precio medio de la carta: 25 euros.
Horarios y días festivos: En función de

la temporada y eventos, consultar horario.
Especialidades: Chuletón de buey a la brasa, Ternasco de Aragón asado a baja temperatura y tapas en cafetería. Menús de empresa, menús de celebraciones, banquetes de bodas... Todos adaptados a diferentes presupuestos.



LA VENTANA DEL CONSUMIDOR

Baja en una empresa de telefonía

Hoy os acerco el caso de Clara. Tenía un contrato de teléfono fijo e internet con una operadora de telecomunicaciones y, tras cambiar de casa, solicitó el traslado de estos servicios al nuevo domicilio. Sin embargo, esta operadora no tenía cobertura en el nuevo domicilio de Clara, por lo que inició los trámites de baja por teléfono, comenzando una batalla con la operadora en la que además de no conseguir que le dieran la baja le aparecía un contrato de permanencia de un año que finalizaba dentro de un mes y por el cual le reclamarían 80 euros si hacía la baja.

Clara no tenía constancia de haber firmado ni aceptado un contrato de permanencia, ya que sabía con bastante antelación que en un año haría traslado de domicilio.

Cansada de hablar con Atención al Cliente de la operadora, sin conseguir hablar con el departamento de bajas, presentó la reclamación en la Oficina Municipal de Información al Consumidor.

Hicimos la mediación amistosa con la operadora, solicitando que al no poder dar los servicios en las mismas condiciones en los que se contrató hiciera la baja de todos los servicios sin ningún tipo de cargo por incumplimiento de la permanencia. En caso contrario, que aportara grabación de voz o un contrato firmado con la permanencia de un año.

Esta operadora nos informó que no está sometida a arbitraje ni a mediación. Sin embargo, en este caso atendió la reclamación y procedió a desconectar todos los servicios

sin ningún tipo de cargo, por lo que procedió a abonar a Clara mediante transferencia a su cuenta bancaria la cantidad de 56,80 euros en concepto de las cuotas facturadas en el último mes sin servicio.



de-pedro@hotmail.es

*“Casos similares pueden tener soluciones diferentes”.
 Para cualquier consulta o duda estamos en el Ayuntamiento de Huesca, en el teléfono 974 292 135.
 Oficina Municipal de Información al Consumidor: ¡Estamos para ayudarte!*

TENGO UN BUEN PLAN



Los Reyes Magos en la visita del año pasado. D.A.

La llegada de los Reyes Magos

Sus Majestades los Reyes Magos de Oriente llegan esta tarde a la provincia altoaragonesa cargados de regalos. La capital oscense y otros muchos municipios de la provincia acogen la tradicional Cabalgata de Reyes donde grandes y pequeños podrán contemplar de cerca la magia de Melchor, Gaspar y Baltasar. En la mayoría de pueblos habrá reparto de caramelos y de regalos.



Metamorfosis Producciones Teatrales en Huesca. S.E.

Teatro en Huesca

La compañía Metamorfosis Producciones Teatrales lleva al Centro Cultural del Matadero de Huesca la obra 'La llegada de los bárbaros'. La cita se enmarca dentro del ciclo Patio de Butacas que organiza el Ayuntamiento de Huesca para difundir la cultura del teatro entre los oscenses. La cita, el viernes, a las 22,30 horas. Entrada: 10 euros.

“A LO GRANDE”

Acelgas “extra grandes”

El microclima de Perarrúa, municipio de la Ribagorza, hace posible el cultivo de acelgas de gran tamaño. En la partida “Coscada” parece que “son habituales” pero las que ha cultivado José Antonio Betorz “son extras” a juzgar por las características de esta planta. En opinión del hortelano, la tierra fresca de ribera, la altura a 517 metros sobre el nivel del mar y los esmeros de cultivo han tenido mucho que ver para conseguir estos ejemplares. En la cocina, José Antonio ha compartido el entusiasmo con su cuñada Josefina Miranda y ambos reconocen que “estas hortalizas son una pasada”. Cualidades gastronómicas ratificadas en el puchero y en el plato con etiqueta de “sabroso”. A.H.



Envíanos una fotografía de ese ejemplar tremendo que has cazado, pescado, criado o cultivado en tu huerto, y la publicaremos en esta sección. Sorpréndenos.

ecos@diariodelaltoaragon.es

