

Y SI COMEMOS FUERA...

CASA SANTOS (ALBALATE)

Dirección y teléfono: C/ Sebastián Martín-Retortillo, s/n. 974 468864.
Tipo de cocina: tradicional con innovaciones según demanda.
Número de plazas: 250
Precios de menús: normal, 10 euros; fin de semana: 14 euros; menú especial:

22 euros. Comidas para llevar.
Horarios: Almuerzos, desde las 9 horas, comidas desde las 13 horas. Cierra todos los lunes por descanso semanal.
Especialidades: Patatas 'Casa Santos'; judías de fiesta, Ternasco de Aragón, ternera en salsa, caracoles a la llaua,

pescados, ensaladas y frutas de las huertas del Cinca, repostería propia y amplia bodega.
Menú recomendado: Patatas de 'Casa Santos', almuerzos de sardinas a la plancha, callos, costillas, longaniza con huevos fritos y patatas.



LA VENTANA DEL CONSUMIDOR

Desmedida factura en telefonía

Hoy os acerco el caso de Máximo, quien vive en una casa de campo próxima al municipio de Quinzano. Hace un tiempo, recibió la llamada de otra compañía de telecomunicaciones, ofreciéndole mejores tarifas para el teléfono fijo. Asimismo, le aseguraron plena cobertura en esa zona. Ante estas condiciones, Máximo aceptó el cambio de operador, pero un mes después el teléfono de su casa no funcionaba bien. No podía efectuar llamadas y las llamadas entrantes se cortaban inmediatamente. Así que se puso en contacto con Atención al Cliente y comprobaron que efectivamente en esa zona tenían problemas de cobertura y le informaron de que debería solicitar una contraportabilidad para volver con su anterior operador de telefonía.

A partir de aquí, hizo innumerables reclamaciones telefónicas que no prosperaban, además le enviaban facturas que devolvía y cada vez iba aumentando el importe. La deuda aumentó a 140,30 euros. En la última comunicación que recibió de la operadora le instaban al pago de dicho importe pendiente de pago en el plazo de un mes. Transcurrido dicho plazo sin la liquidación del débito procederían a la inclusión de sus datos en un Fichero de Acceso Público de Información de Créditos.

Agotada su paciencia, sin llegar a solucionar este problema, acudió a la OMIC a presentar la correspondiente reclamación solicitando la anulación de las facturas que le reclamaban.

Realizamos la mediación con la operadora que le facturaba un servicio que no había recibido por falta de cobertura en esa zona.

Cinco días después, obtuvimos la respuesta de la operadora, quien informaba de que una vez verificados los hechos que le describíamos, confirmaban un abono a la reclamante de 140,30 euros que, aplicado a las facturas devueltas por Máximo, su cuenta con esta operadora quedaba al día en pagos.

La operadora

también agradeció que le hubiéramos facilitado esta información dado que estas comunicaciones que reciben de sus clientes les ayuda a mejorar el funcionamiento de su compañía y ofrecer mejor calidad del servicio.

*“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 pa-ra ayudarte!*



TENGO UN BUEN PLAN



El público disfrutó de la muestra el año pasado. D.A.

La Muestra Agroalimentaria monegrina

Esta tarde arranca en el Recinto Ferial la segunda Muestra Agroalimentaria y quinta Cata de Vinos de Bodegas Familiares de los Monegros, lo que supone que durante los dos días que dura el certamen el público va a tener a su disposición un amplio abanico de posibilidades culinarias, con productos de la tierra, además de un completo programa de actividades paralelas.



Imagen de una de las hogueras premiadas en 2011. D.A.

Las Fiestas de San Ramón en Barbastro

Hoy mismo arrancan en Barbastro los actos preliminares de las anunciadas fiestas en honor en San Ramón, aunque habrá que esperar hasta el próximo miércoles para disfrutar de las primeras hogueras, que, como es habitual, se encenderán en distintos puntos de la ciudad. Las fiestas se extenderán hasta el domingo 24 de junio.

“A LO GRANDE”

Una pechuga de campeonato

Sin trampa ni cartón, así de grandes son las pechugas de los pollos que criamos en Cuarte, hermosos animales que crían con esmero Miguela y Mariano y que comen con mucho gusto sus hijos y nietos. Los pequeños de la familia, Miguel, Mariano, Fernando, Carmen, Arturo y Juan, disfrutaban cuando ven en el plato el filete empanado y, como buenos gourmets, saben distinguir a la primera cuándo un pollo es de la abuela. ¡No hay nada como lo tradicional! Con la “pizca” de la foto cenamos, palabra, cuatro personas y todavía quedó para comer al día siguiente con unas patatas fritas como guarnición. En honor a la verdad, no todos los ejemplares son así de grandes, pero como muestra un botón.



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

