

Y SI COMEMOS FUERA...

RESTAURANTE CASA CORONEL DE BOLTAÑA

Dirección y teléfono: Eras de Coronel (Boltaña)
Teléfono: 974502097-606761485
Tipo de cocina: Cocina de recetas caseras.
Número de plazas: Dispone de capacidad para 100 comensales.

Precio del menú o los menús: Menú diario por un importe de 13,50 euros, y Menú especial por un coste de 21 euros.
Precio medio de la carta: 20 euros.
Horarios y días festivos: El establecimiento permanece abierto todos los días del año.

Especialidades: Carne a la brasa, arroz con bogavante y productos típicos del país son algunas de las especialidades que se pueden degustar en este restaurante.
Un menú recomendado: Menú casero.



LA VENTANA DEL CONSUMIDOR

Compromiso de permanencia

Catalina había cumplido el periodo de permanencia de una línea de teléfono móvil por lo que solicitó una portabilidad de la línea a otra compañía de telefonía, pero una vez realizado el cambio recibió una factura de su anterior compañía de 150 euros más IVA por baja anticipada.

Catalina, antes de pedir la portabilidad, se aseguró de que su contrato de permanencia había finalizado, y presentó reclamación en la Oficina Municipal de Información al Consumidor en defensa de sus intereses económicos.

Desde la oficina, realizamos mediación amistosa con esta operadora de telecomunicaciones solicitando la anulación de la deuda que reclamaban a Catalina.

Quince días después, teníamos ya la respuesta. La operadora informó con todo detalle de que Catalina era titular de dos líneas de telefonía móvil, y con fecha de 24 de enero de 2011 solicitó una oferta renové para un terminal Samsung S5230STAR. La renovación se realizó para una de las líneas con los puntos acumulados de este número y parte de los puntos de la otra línea de la que es titular Catalina. Y adjuntaron las condiciones de Renovación por Puntos de esta compañía constando en la condición 5.9 que "se permitirá el traspaso de puntos entre líneas

pertencientes al mismo titular. En este caso, si existiera algún compromiso de permanencia asociado, el mismo se aplicará a todas las líneas del titular involucradas en el canje".

También informaban de que los compromisos de permanencia son acumulativos, por lo que un mismo cliente puede estar sujeto a uno o varios compromisos de permanencia.

Pero a pesar de todo ello, la compañía en calidad de servicio aceptó la mediación propuesta y procedieron a realizar un ajuste en la factura pendiente de abono por importe de 150 euros más IVA

donde se tarificaba el cargo por baja anticipada de la línea.

OFICINA DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

*"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!"*



Los campeones del último Mundial. D.A.

TENGO UN BUEN PLAN

Campeonato Mundial de Parchís

El Grado acoge hoy el octavo Campeonato del Mundo de Parchís. A las 11,30 horas arranca el popular encuentro en el que se darán cita 250 parejas en categoría absoluta, además de las parejas participantes en la infantil-reservada para los menores de 13 años-. Los curiosos que se acerquen hasta la localidad podrán visitar también la muestra 'Mundial de Parchís 2012. Yo estuve allí'.



Una de las actividades de la pasada edición. D.A.

Fiestas mayores en Biescas

Biescas celebra hoy el último día de sus festejos con un amplio programa de actividades. Desde la madrugada y hasta que caiga la noche, la localidad ofrece propuestas para todos los gustos: pasacalles con charanga (a las 8 horas), romería a Santa Elena (10 horas), tiro con arco (17,30 horas), además de mucha música y animación.

"A LO GRANDE"

Tomates de más de un kilo de peso

Fernando Abadías Berges, de Colungo, cultiva en su huerto, ubicado en la finca 'Eras Altas', estos bonitos tomates rosas. Los ejemplares de la fotografía están cogidos a principios de agosto y plantados a principios del pasado mes de mayo. Según nos cuenta el hortelano, es habitual que todos los años crezcan algunos ajemplares de este respetable tamaño, que oscila entre el kilo y el kilo y cuarto de peso.

Además de sabrosos, que seguro que lo son, nos aseguran que su cultivo es totalmente ecológico, y que las plantas están abonadas con estiércol de oveja y conejo y sulfatadas con cobre y azufre.



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

