

Y SI COMEMOS FUERA... LA PARRILLA GOMBAR (HUESCA)

Dirección y Teléfono: Avenida Martínez de Velasco 32-34 Huesca 22004. Teléfono: 974212264

Tipo de cocina: Recetas regionales y de mercado.

Número de plazas: Espacio para 150

comensales, en los dos comedores del establecimiento.

Precio del menú o los menús: Menús a elegir por un importe de 11, 14 y 25 euros.

Precio medio de la carta: Carta por un precio medio de 28 euros.

Horarios y días festivos: Abierto de 7,30 a 23,30 horas
Días de cierre: Sábados.

Especialidades: 'Telecomida': paellas, pollos, conejos, pulpo, rabo de toro, ternasco carnes rojas, pescados, raciones y tapas.



LA VENTANA DEL CONSUMIDOR

Recibos con recargo

Hoy os acerco el caso de Belén, quien presentó una reclamación en la Oficina Municipal de Información al Consumidor por un problema con una compañía de telefonía. A pesar de tener los recibos domiciliados en una entidad bancaria, éstos no llegaban a su banco y siempre le llegaban a su domicilio con un recargo de 10 euros por "rechazo del banco".

Belén comprobó su cuenta bancaria y tenía saldo suficiente. Habló con el director de la entidad bancaria y comprobaron que estos recibos no llegaban al banco por lo que tampoco eran rechazados por el mismo.

Desde que se dio de alta habían pasado 6 meses y todos los recibos le llegaban con recargo. Tras numerosas llamadas a Atención al Cliente, los recibos seguían llegando con el recargo de 10 euros más IVA, que posteriormente tenía que pagar mediante transferencia o con tarjeta de crédito, para que no le suspendieran el servicio telefónico.

Hicimos una mediación amistosa con la compañía de telecomunicaciones, confirmamos los datos correctos de la cuenta bancaria y solicitamos la devo-

lución de estos recargos que venían detallados en las facturas como "Cargo por Gestión de Cobro".

La compañía respondió que no había ninguna incidencia y que los datos bancarios eran correctos, pero que en calidad de servicio procedían a realizar una devolución de 118 euros (impuestos incluidos) por los cargos generados en las facturas desde el alta del contrato en concepto de gestión de cobros.

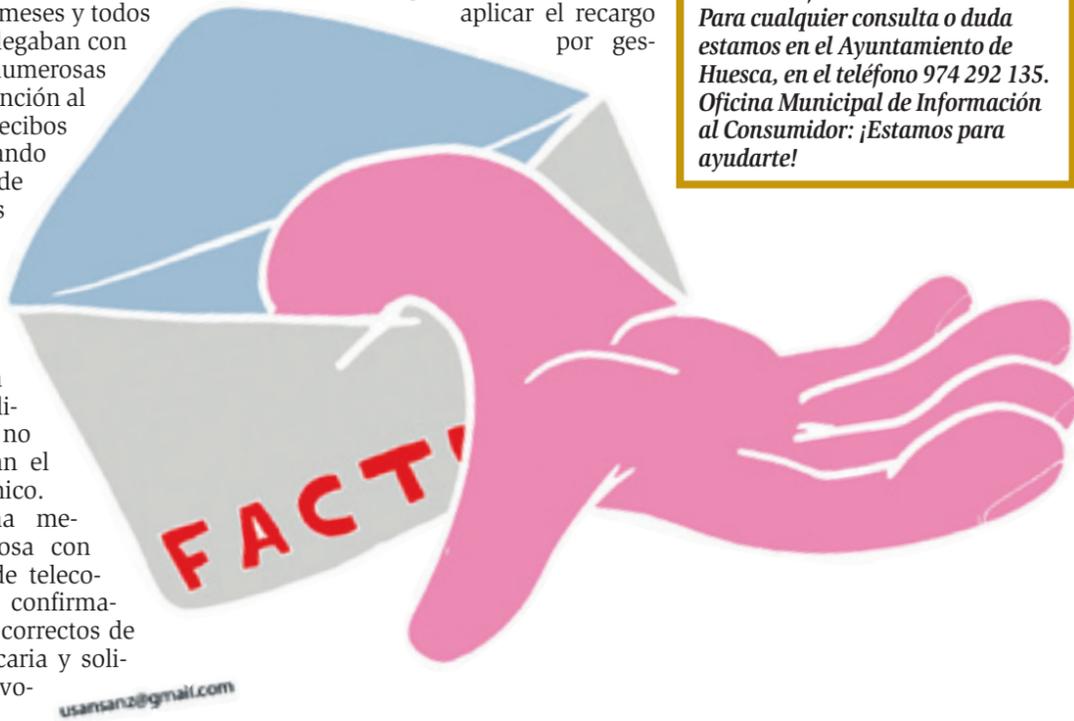
Un mes después, volvió Belén a la oficina para continuar con su reclamación. Había recibido la devolución de los 118 euros, pero en la nueva factura generada, le volvían a aplicar el recargo por ges-

ción de cobros de 15 euros más el IVA correspondiente.

Gestionamos una segunda reclamación con la compañía reclamando esta nueva devolución y la comprobación de los datos bancarios.

Finalmente, la compañía respondió que efectuaría la devolución de 17,70 euros, constatando además que el cliente se encontraba al corriente de pago y confiando en que estos hechos no se repitieran.

*"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!"*



usansanz@gmail.com

TENGO UN BUEN PLAN



Espectáculo en la Feria Caballar de 2010. D.A.

Feria Caballar de San Miguel en Graus

La Feria Caballar de San Miguel vuelve a Graus este fin de semana. Hoy sábado se podrá visitar la feria en las calles Barranco y Salamero, y en el recinto ferial habrá exhibición de doma, carrocha y reining desde las 10,30. Tras una comida de convivencia se escenificará el espectáculo 'Pasión ecuestre' desde las 18,30 y a las 20 horas comenzará la marcha popular a caballo.



Piezas de alfarería del Museo de Morillo de Tou. I.C.

Jornadas de alfarería en Morillo de Tou

Morillo de Tou acoge este fin de semana las IX Jornadas sobre alfarería y cerámica tradicionales que reúnen un año más a ceramistas, coleccionistas, arqueólogos, antropólogos, promotores de museos y al público en general. El programa, que se estrenó ayer y concluye mañana domingo, incluye mercadillo, charlas y visitas a museos.

"A LO GRANDE"

Zanahorias amarillas y moradas

Estas variedades de zanahorias, amarilla y morada, las cultivan varios amigos -Jorge, Jesús, Víctor y Lorenzo- en un huerto de Huesca, para, según dicen ellos, "salir de la monocromía". Sólo les aportan agua, luz, tierra y un poco de fiemo. Son así por naturaleza. "Hace siglos, los hortelanos holandeses potenciaron las zanahorias de color naranja para homenajear a la casa gobernante, la casa de Orange, y de ahí las difundieron por todo el mundo. Pero en su origen las zanahorias pueden ser de muchos colores, como amarillo, morado, naranja, blanco, negro, etcétera", explican. El sabor de éstas de la fotografía varía un poco, pero son tan buenas como cualquier otra.



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

