

Y SI COMEMOS FUERA... RESTAURANTE LILIUM (JACA)

Dirección y Teléfono: Avenida Primer Viernes de Mayo, nº 8. Jaca. 974 35 53 56.
Tipo de cocina: Altoaragonesa renovada.
Número de plazas: 100.
Precio del menú o los menús: 11,88 euros (IVA incluido) y 18 euros (más IVA).
Precio medio de la carta: 25-30 euros.

Horarios y días festivos: Abierto por las tardes, de 13 a 16 horas; y las noches, de 20 a 23 horas.
Cerrado: Domingo, lunes y martes por la noche.
Especialidades: Arroz cremoso con setas al foie, lomo de ternera asado con verduri-

tas y cochinillo confitado a baja temperatura.
Un menú recomendado: "Menú Liliium", por un importe de 18 euros, que incluye una selección de productos de la tierra y de temporada (también de caza, en su época).



LA VENTANA DEL CONSUMIDOR

Un ordenador con muchas averías

Hoy os acerco el caso de Juan. El pasado 2 de octubre, presentó una reclamación en la Oficina Municipal de Información al Consumidor porque tenía un problema con el ordenador y no se lo solucionaban. Este ordenador ya había tenido otras averías y le habían sustituido la placa base en garantía.

A pesar de las intervenciones que le habían hecho en el ordenador, seguía, como os comento, dando problemas. En el mes de junio de 2007, volvió a llevar a reparar la torre del ordenador por un fallo de la placa base, que nueve meses antes ya le habían cambiado en garantía. Estábamos en el mes de septiembre y todavía no le habían entregado el ordenador reparado, por lo que Juan solicitó en su reclamación la entrega inmediata del ordenador reparado y, en caso contrario, su sustitución por ser defectuoso.

Desde la OMIC, iniciamos nuestras gestiones con la tienda para verificar los hechos y mostraron bastante interés en solucionar el problema. A los pocos días, recibimos una comunicación en la que nos decían lo siguiente: "Les comunicamos que la incidencia que había con dicho cliente ya está solucionada y el

pasado 9 de octubre procedimos a enviarle un equipo de sustitución concretamente el modelo XXX8769....".

Juan nos llamó por teléfono y nos comunicó que no estaba conforme con el cambio que le habían hecho, ya que el nuevo ordenador tenía unas características diferentes al suyo, razón por la cual devolvió el equipo de nuevo al Servicio Técnico.

Nos pusimos en comunicación telefónica con el Servicio Técnico, les explicamos que el cliente no estaba con-

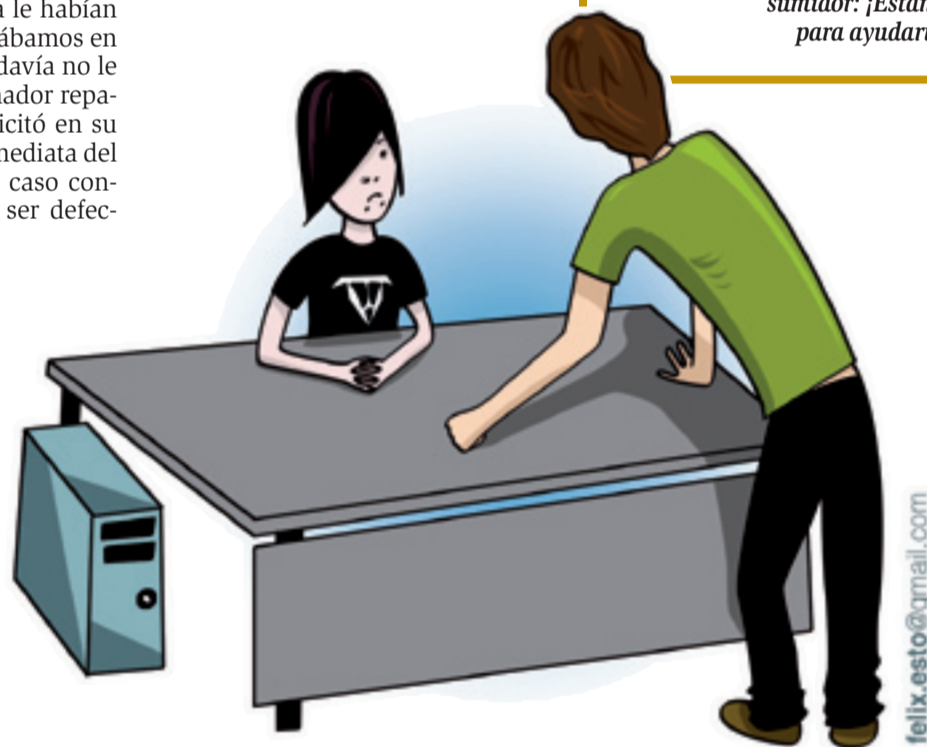
forme con el cambio efectuado y reclamamos la sustitución por uno idéntico o similar.

Finalmente, se produjo el cambio solicitado y Juan quedó conforme.

"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!



felix.esto@gmail.com

TENGO UN BUEN PLAN



Expoauto aparca en la ciudad oscense

Con un total de 21 expositores llega la Feria del Vehículo nuevo, km0, seminuevo y usado Expoauto 2012. Ubicada como todos los años en el Palacio de Congresos de Huesca, Expoauto abre sus puertas el fin de semana del 1, 2 y 3 de junio con nuevos horarios y muchas actividades. Habrá una exposición de coches antiguos, atracciones para los más pequeños, y un amplio programa de actos.



Expoforga llega a Puente la Reina

Puente la Reina de Jaca acoge los días 2 y 3 de junio la XXIV edición de Expoforga, un certamen de carácter agroganadero y comercial, referente de los sectores básicos de la economía de la zona. La feria ofrece un escaparate comercial y publicitario de primera magnitud, además de un variado abanico de actividades para todos los gustos.

"A LO GRANDE"

¡Vaya acelgas!

La huerta ya comienza a dar buenos frutos aunque es, todavía, temprano para recoger "piezas espectaculares", según explica José Antonio Armengo, presidente de la Asociación de Hortelanos del Alto Aragón. Predica con el ejemplo de cultivar productos en la huerta situada en la carretera de Cregenzán, a la salida de Barbastro. Las acelgas "considerables" que vimos ayer son el producto de dos meses de plantación con agua regada procedente de la acequia más antigua de Barbastro. Cerca de las acelgas, que ya ha recogido para el consumo familiar, compartido, están las plantaciones de tomates y otros productos de la fértil huerta barbastrense. Esta tierra promete mucho. **A.H.**



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

ecos@diariodelaltoaragon.es

