

Y SI COMEMOS FUERA... RESTAURANTE FLOR (BARBASTRO)



Dirección y teléfono: C/Goya,3. Barbastro. Teléfono: 974 311056
Tipo de cocina: De mercado, basado en el producto o elaboración autóctona.
Número de plazas: 450.
Precio del menú: Del día entre semana 20,90 IVA incluido.

Precio medio de la carta: 40 euros
Especialidades: Platos elaborados con las verduras de la huerta del Vero, la trufa, los mejores pescados, la carne roja del territorio y con todo aquello que el entorno o la estacionalidad nos ofrece.
Horario: de 13 a 15,45 y de 21 a 23 horas.

Menú recomendado: Ensalada de láminas de pollo campero-borrajás- tomate rosa en conserva. Bacalao de salazón en guiso con alcachofas. Carrillera de ternera de Binéfar rellena de foie- calabaza y encurtidos. Variedad de quesos de nuestro territorio y sus contrastes.

LA VENTANA DEL CONSUMIDOR

Hotel cerrado

En el mes de marzo, Fernando y su esposa, que viven en Huesca, se fueron una semana de vacaciones a Lanzarote. Tras enterarse de que el vuelo salía con retraso, avisaron al hotel de que no estarían hasta la media noche.

Llegaron sobre las doce de la noche y se encontraron con que el hotel que habían reservado dos meses antes estaba cerrado y no había más información.

Empezaron a ponerse en contacto con los números que figuraban en su documento de reserva, pero nadie contestó a sus llamadas. Al ser media noche y no conocer la ciudad buscaron un hotel para alojarse. Al día siguiente, un domingo, volvieron a intentar contactar con la central de reservas del hotel, y les informaron de que hubo un cambio de hotel y lo comunicaron por correo electrónico con los datos del nuevo hotel, al que tenían que trasladarse.

Fernando y su esposa hicieron el traslado de hotel y disfrutaron

de su semana en Lanzarote, pero en la Oficina de Consumo del Cabildo Insular solicitaron una hoja de reclamaciones. Al llegar a Huesca, la presentaron en la Oficina Municipal de Información al Consumidor porque, a pesar de que la estancia en el nuevo hotel fue muy agradable, no era lo contratado. Hicimos mediación con el hotel, y nos enviaron la copia del correo electrónico remitido a Fernando, dos días antes de su llegada a Lanzarote, comunicándole el cambio de su reserva al nuevo hotel, lamentaban el incidente, y por todos los inconvenientes causados aceptaron compensar en la cuenta del cliente, un bono de 250 euros para deducir en una próxima estancia.

Los reclamantes no quedaron conformes con esta respuesta, y solicitaron el abono de este importe en efectivo. Continuamos reclamando al hotel, y no aceptó, pero ofreció una suite sin suplemento para sus próximas vacaciones a precio de una habitación doble estándar.

*“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!”*



Actividades de aventura por una buena causa. S.E.

TENGO UN BUEN PLAN

Jornada Solidaria en La Gabarda

Magia, música y aventura por una buena causa. Bajo estas premisas llega hoy una jornada solidaria al Parque de La Gabarda, situado a poco más de un kilómetro de Sodeto y Alberuela de Tubo. De 10 a 14 horas, este paraje altoaragonés ofrece espectáculos de magia y música, chocolate caliente y actividades de aventura. Todo para ayudar a niños con cáncer y sus familias.



Estirpe de Aragonia y Juanjo Almarza. D.A.

La jota, música para una vida

La Asociación Folclórica Estirpe de Aragonia presenta mañana en el Palacio de Congresos de Huesca el espectáculo “La jota. Música para una vida”. En él, los espectadores se adentrarán en los cinco momentos más relevantes de la vida de una persona de antaño. La gala será mañana a las 18 horas y los beneficios son para la AECC.

“A LO GRANDE”

Un tomate extraordinario de Plan

Este tomate fue recolectado en la huerta de Manuel Callau Peré, en Plan, en una zona bastante umbría, así que el mérito lo tiene la planta que pudo producir un ejemplar que en la báscula registró 1,5 kilos. El propietario del terreno y cultivador de la tierra quedó sorprendido por el fruto y por lo exquisito que estaba. Lo aprovechó en una comida campestre con amigos a los que invitó a degustar tan extraordinario manjar. Comenta que no ha sido un buen año para la recolecta de productos hortelanos. Por eso, el encontrar un tomate de esas características le resulta llamativo. Dice que este 2012, por ser bisiesto, no está siendo todo lo bueno que esperaba.



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

