

HUESCA

La hostelería prevé una campaña similar a la de la pasada Navidad

El fin de semana del 17 y 18 será el que concentre más comidas de empresa

O. ISARRE

HUESCA.- La hostelería prevé alcanzar un volumen de negocio semejante al de años pasados con las cenas que empresas y grupos de amigos organizan en torno a las fechas navideñas, a pesar de "lo mal que han caído este año", con el puente de la Constitución alargándose hasta ayer miércoles y al coincidir Nochebuena y Nochevieja en viernes consecutivos.

Los restaurantes consultados por este periódico citan los días "más fuertes" los del 17 y 18 del presente mes, seguidos del fin de semana del 11 y 12. De hecho, casi todos ellos están completos ya para esas fechas en las que los menús de las cenas de Navidad oscilarán en torno a los 30-35 euros por comensal, aunque hay precios para todos los bolsillos.

El Hervi es uno de los restaurantes que ya tiene todas sus reservas realizadas, explica Urbano García Pascual, copropietario junto con Carlos Pardo. García dice que la campaña está yendo "muy bien" -de hecho, "ya hay gente que pregunta y no tiene sitio"- y que casi todos los comensales "serán habituales de otros años". Desde 40 euros, habrá un entrante de mariscos y un segundo a elegir, a los que podrá sumarse cava o champán.

El 'máître' y encargado del Lillas Pastia, José María Penilla, aventura "unos resultados como los del año pasado, aunque tengamos un viernes menos". Pero ese día de menos se compensa con los días entre semana, en los que el restaurante "está muy completo", y los del 17 y 18, casi llenos ya.

El encargado del Flor, Manuel García, prefiere no lanzar las campanas al vuelo y afirma que "hasta que no acabe la corrida no sabremos si ha sido de dos orejas y el rabo o para tirar las almohadillas". Pese a la cautela, admite que "las



Peñas recreativas como la Alegría Laurentina o La Parrilla apuestan otra vez por los cotillones. D.A.

Las cenas de Nochevieja, a domicilio

O.I.

HUESCA.- En Nochevieja cenas sí, pero a domicilio. La mayoría de los restaurantes entrevistados ofrecerá servicio de cena para despedir el año 2010, pero únicamente a domicilio, para así poder celebrar la entrada en el 2011.

Rafael Abadía, de Las Torres, señala que casi todos sus clientes para esta noche "son los de toda la vida, aunque esté abierto a todos", y que las cenas se hacen a la carta. Calcula que el 20 empezará el grueso de estas reservas.

En La Venta del Sotón se puede elegir entre cuatro menús cerrados o escoger uno a la carta, indica Ana Acín, que precisa que el ritmo "va más lento que el de las cenas de empresas, pero se trabaja bien". Añade que este servicio tiene "mucho aceptación por su comodidad" y que el precio "se adecúa" a la crisis.

El Hervi se nutre para esta fecha de sus clientes habituales. "Sin anunciarnos, tenemos bastante con los clientes de siempre", asegura Urbano García. Los menús de Nochevieja son a la carta e incluyen un entrante, un asado o pescado y uvas por unos 30 ó 35 euros.



La cena de Nochevieja será seguida de los cotillones. D.A.

Los restaurantes Lillas Pastia y Flor trabajan juntos en Nochevieja desde hace varios años, dice José María Penilla, del primero de los establecimientos. Hay dos clases de menús: el de 45 euros (entrante de mariscos e ibéricos, mero, paletilla o confit, postre y uvas) y el de 35 (donde el hojaldre de setas y langostinos sustituye al entrante del menú anterior).

cosas irán por el estilo del año pasado" y que lo fuerte empieza hoy jueves y dura hasta final de año.

Añade que "la gente quiere gastar menos (por la crisis) pero saldrá igual, así que se administrará de otra manera".

El propietario de Las Torres, Rafael Abadía, dice que "se están cumpliendo las expectativas a pesar del puente tan largo que casi se une a un fin de semana clave y la crisis, pero los clientes se acuerdan de otros años".

Los días 16, 17 y 18 serán los de más movimiento, con menús entre 40 y 60 euros "con lo que la gente quiera", desde picoteo de mariscos o elaborados de cocina, un segundo a elegir, postre surtido, un Somontano, café, copa y cava.

A partir de 35 euros se pueden encontrar los menús en el Juliana, que "más o menos" está cumpliendo las previsiones a pesar de que estas navidades "las fechas caigan muy mal", dice el encargado del establecimiento, Julio Corred, que opina que el 17 y 18 serán los días de más trabajo. En el Juliana hay cuatro menús diferentes, con entrante, pescado, carne, postre, vino de Viñas del Vero, cava, café y copa.

El 17 y 18 se concentrarán "casi todas" las comidas de Navidad en La Venta del Sotón, dice su propietaria, Ana Acín. Añade que mañana ya habrá buena afluencia.

Precisa que los menús, desde 35 euros, con un precio medio de entre 40 ó 45, se pueden configurar a gusto del cliente, "incluso añadiéndole baile" o pidiéndolo para llevar a domicilio. Acín afirma que los precios "se han ajustado un poco a los tiempos de crisis".

Cotillones

Las peñas Alegría Laurentina y La Parrilla celebrarán sus cotillones en el Jai Alai y la plaza de toros. El precio del segundo, con barra libre, recena y cotillón, será de 30 euros para socios y de 40 para no socios. El del Jai Alai costará 32 euros para no socios y 25 para socios e incluirá recena, cotillón, barra libre de cerveza y cuatro cubatas y macrodiscoteca.

Además, restaurantes como el Café del Arte (40 euros con barra libre, cotillón y recena) o el Hotel Montearagón (70 euros con cena y vuelta incluida) también organizan cotillones.

Visitas guiadas al Ayuntamiento el sábado y el domingo

Comenzarán a partir de las 9 horas y explicarán las funciones y la historia del Concejo

D.A.

HUESCA.- El Ayuntamiento osense celebra este fin de semana dos jornadas de puertas abiertas para que los ciudadanos puedan conocer de primera mano el Consistorio y las tareas de las que se encarga la institución municipal.

El sábado y el domingo habrá visitas guiadas por el Ayuntamiento con el horario siguiente: a las 9, a las 10,30, a las 12 y a las 13,30 horas, informa el Consistorio en un comunicado de prensa.

Cada visita a las instalaciones municipales, formada por grupos de entre 20 y 25 personas, se prolongará durante una hora y media aproximadamente.

Durante la misma, los asistentes recibirán explicaciones acerca de la fachada del Ayuntamiento, del patio de entrada, del antiguo Salón de Plenos, de la escalera monumental de la Casa Consistorial, del Salón del Justicia, del

despacho noble del alcalde, del patio y la escalera monumental del Colegio de Santiago, del nuevo Salón de Plenos y de la sala Carderera (en la actualidad, la sala de Comisiones).

Tres áreas temáticas

La nota de prensa resalta que estas visitas se han ideado teniendo en cuenta tres áreas temáticas. En primer lugar, que los ciudadanos conozcan el patrimonio del Ayuntamiento y su historia a través de un recorrido por los diferentes espacios de la Casa Consistorial, conociendo la historia de su construcción y la evolución del edificio durante las

distintas etapas de la capital altoaragonesa.

En segundo término, los ciudadanos recibirán información precisa acerca de la organización municipal, con especial hincapié en la estructura política y organizativa del Ayuntamiento.

Finalmente, los asistentes a estas visitas guiadas por el Ayuntamiento también conocerán los servicios municipales más importantes a día de hoy.

El Ayuntamiento ha organizado este fin de semana de puertas abiertas con el objetivo de "facilitar el conocimiento de su labor como institución" por parte de los ciudadanos.