

Y SI COMEMOS FUERA... RESTAURANTE CALLIZO (AÍNSA)

Dirección y teléfono: Plaza Mayor S/N Aínsa. Tel. 974 50 03 85
Cocina Aragonesa creativa
Número de plazas: 80
Precio del menú o los menús: "Tierra" 27 euros y "Tradición y Vanguardia", 42 euros.
Carta: No dispone

Horarios: De 13 a 16 y de 21 a 23 horas.
Cerrado: Domingo tarde y lunes, excepto puentes, julio y agosto.
Especialidades: Carnes de caza, carnes locales y productos de la huerta.
Un menú recomendado: "Tradición y Vanguardia", una fusión creativa, divertida y sabrosa con sentido del juego.



LA VENTANA DEL CONSUMIDOR

Reserva de hotel en internet

Hoy os quiero acercar el caso de Manolo. El pasado 1 de diciembre, hizo una reserva de un apartamento en un Hotel de Florencia del 2 al 9 de enero a través de un portal de Internet de viajes. Siguió todos los pasos de la página y confirmó sus datos bancarios de pago. Realizada esta operación, recibió un correo electrónico con la confirmación de la reserva. Viajó a Florencia el día 2 de enero y en el hotel le informaron de que tenía tres reservas para tres apartamentos diferentes y tenía que pagar las tres reservas, un total de 1.449 euros.

Manolo aseguró que solo había hecho una reserva y que además era imposible hacer tres reservas en el mismo minuto tal como le mostraba el gerente del hotel con documentos impresos de la reserva. En esos momentos, recordó que al hacer la reserva recibió dos correos más de confirmación y pensando que eran de lo mismo los eliminó sin leerlos.

Desde el hotel, llamaron a la agencia de viajes de Internet y le dijeron que debía ser un error, que pagara solamente una reserva. De esta forma, dieron por solucionado tan lamentable recibimiento. Pero, al cabo de una hora, la agencia le llamó por teléfono para informarle de que el hotel le cargaría en su tarjeta la cancelación de las otras dos reservas, con un importe de

154 euros, ante lo que el cliente manifestó su disconformidad.

Una vez de regreso a Huesca, Manolo comprobó que le habían cargado en su cuenta los 154 euros. Lo reclamó a la agencia de viajes, sin embargo ésta le contestó que fue responsabilidad suya por haber clicado en reservar tres veces, por lo que no le iban a devolver el importe.

Manolo presentó la reclamación en la Oficina Municipal de Información al Consumidor. Desde el Ayuntamiento, hicimos una mediación amistosa con el portal de viajes y recibimos una respuesta en la que reconocían que la triple reserva fue debida a un error de su sistema y no lo habían comprobado hasta que recibieron la reclamación oficial de nuestro organiz-

mo, por lo que enviaron una carta de disculpas al cliente, procedieron a hacerle una devolución urgente de 154 euros y además le ofrecieron un vale regalo con valor de 20 euros para compensar todas las molestias.

*"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!"*



ikernas21@gmail.com

TENGO UN BUEN PLAN



Laura Gibson. S.E.

PRIMAVERA FLAMENCA EN HUESCA

El ciclo "Primavera Flamenca" arranca en Huesca el próximo martes con la actuación de la cantante y compositora Laura Gibson. A pesar de su juventud, la artista es una de las grandes figuras del nuevo folk estadounidense y una de las voces más delicadas y exquisitas de la escena. El concierto tendrá lugar en el Centro Cultural del Matadero a las 22 horas.



Imagen de la pasada edición de la feria. D.A.

FERIA DE GASTRONOMÍA GALLEGA

El Palacio de Congresos de Huesca acoge del 11 al 13 de mayo la segunda Feria de Gastronomía Gallega. En ella podrá encontrar puestos de elaboración de platos típicos de la región, stands con productos de calidad y una zona de degustación. Todos los platos serán elaborados in situ para su degustación en el propio recinto.

"A LO GRANDE"

Espectaculares zanahorias

La vecina de Gistaín Rosario, de Casa Guillén, ha recolectado en su huerto excepcionales ejemplares de zanahorias o carotas. Llama la atención su tamaño, sobre todo si se tiene en cuenta que están cultivadas a 1.500 metros de altitud y a que Rosario no utiliza ningún fertilizante que no sea el estiércol de sus ovejas. Al tamaño de las zanahorias hay que sumar el exquisito sabor. I.CASASNOVAS



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

