HORECA MAGAZINE

CAFETERÍAS

HOTELES

RESTAURANTES



COME | BEBE | DISFRUTA | DESCANSA

JUNIO 2026 - Nº05

EN ARAGÓN LOS ALIMENTOS SABEN DE VERDAD









LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN saben a naturaleza,
a trabajo, a personas, a ilusión y a historia.

ARAGÓN
SABOR
DE VERDAD

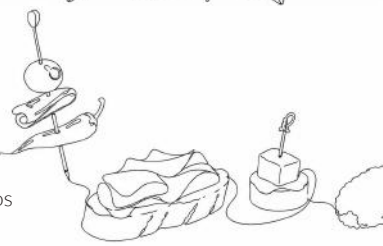
@aragonalimentos

GOBIERNO DE ARAGON

HORECA MAGAZINE

Revista HORECA llega a junio con un número marcado por la actividad gastronómica, las terrazas, las nuevas incorporaciones al sector y los retos que afectan de lleno a la competitividad hostelera. Un recorrido por eventos, empresas, establecimientos, destinos y tendencias que siguen dando forma a la hostelería aragonesa.





04 **NOMBRES PROPIOS**
GastroGarnacha, Croquetas, Hostelería de España, CEOE Aragón, GastroTapas y nuevos patrocinadores marcan la actualidad del mes.

15 **LATIDOS DEL TERRITORIO**
Caspe se convierte en parada de verano para descubrir paisaje, historia, agua y sabores junto al Mar de Aragón.

20 **EL TERMÓMETRO**
El verano activa la hostelería y pone a prueba terrazas, equipos y gestión.

22 **DETRÁS DE LA BARRA**
Farniente nos habla de terraza, experiencia y nuevas formas de disfrutar Zaragoza.

28 **ENTRE COPAS Y TAZAS**
Granizados, limonadas, tés fríos y bebidas refrescantes ganan protagonismo con la llegada del calor.

30 **NUEVOS SOCIOS**
Nuevas incorporaciones se suman a HORECA y refuerzan una red de colaboración que sigue creciendo en torno al sector.

32 **ASOCIACIONES PROVINCIALES**
Actualidad, iniciativas y proyectos de Zaragoza, Huesca y Teruel.

40 **HABITACIÓN CON VISTAS**
Hotel Spa Aguas de los Mallos: descanso, naturaleza y desconexión a los pies de los Mallos de Riglos.

45 **EL ALIADO DIGITAL**
Tecnología y gestión para reducir el desperdicio alimentario y mejorar el control diario del negocio.

Edición, redacción, dirección creativa, diseño gráfico & contenido
STONNE COMPANION S.L

Publisher
STONNE COMPANION S.L (Stonne) - Calle Coso 31, 5ªPlanta, 50003 Zaragoza

Impresión
FIESTA PRINT S.L

Visítanos
www.revistahoreca.es

Publicidad
revistahoreca@stonne.es

Teléfono de redacción
616 70 86 59

Junio 2026 - nº05

© 2026 HORECA MAGAZINE 05. Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los datos, textos y fotografías sin autorización expresa del editor. STONNE COMPANION S.L no se responsabiliza de las opiniones de sus colaboradores.

Depósito legal: Z159 - 2026

NOMBRES PROPIOS







GASTRO GARNACHA

cierra con éxito su segunda edición

GastroGarnacha ha cerrado su segunda edición con un balance muy positivo y confirma su consolidación dentro de la programación gastronómica de Zaragoza.

La iniciativa, organizada por **Horeca Restaurantes Zaragoza y provincia y la Asociación de Cafés y Bares**, ha reunido durante diez días a cerca de 30 establecimientos en torno a la garnacha, los Alimentos de Aragón y la capacidad de la hostelería para convertir el producto local en experiencia.

Celebrada hasta el 7 de junio, la propuesta se ha integrado en el marco de la Feria Internacional de la Garnacha y ha ampliado su alcance más allá del recinto principal, llevando tapas con copa de garnacha y menús maridados a bares y restaurantes de la ciudad y la provincia.



ARAGÓN SABOR DE VERDAD

Cafés y Bares ZARAGOZA Y PROVINCIA

HORECA

Zaragoza AYUNTAMIENTO



"El Baturrico", la tapa de Teniente Peseta para GastroGarnacha, combina foie artesano, garnacha y trufa negra de Sarrión.



Desde Horeca se valora especialmente la respuesta del público y el papel de GastroGarnacha como herramienta de dinamización para los establecimientos participantes. Zaragozanos, visitantes y turistas han participado en una cita que une vino, gastronomía, producto de cercanía y experiencia urbana.

El presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza y provincia, José María Lasheras, ha destacado que esta segunda edición "ha demostrado que Zaragoza tiene capacidad para construir una oferta gastronómica sólida alrededor de la garnacha y del producto aragonés". Por su parte, el presidente de la Asociación de Cafés y Bares, José María Marteles, ha subrayado que "una tapa y una copa de garnacha son una puerta de entrada sencilla, popular y eficaz para descubrir nuestros vinos".

Con este resultado, ambas asociaciones avanzan que ya trabajan en la próxima edición con el objetivo de seguir haciendo crecer una iniciativa que refuerza la conexión entre hostelería, bodegas, productores, ciudad y territorio.

Dalai Valdespartera revalida el título de mejor croqueta de Zaragoza y provincia

Dalai Valdespartera vuelve a situarse en lo más alto del mapa croquetero zaragozano. El establecimiento ha revalidado, por segundo año consecutivo, el título de campeón en la Gran Final del **VIII Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia**, organizado por **El Gastrónomo Zaragozano**.

Su propuesta, **"La Tragachicos"**, elaborada con pollo, se alzó con el premio principal a la **Mejor Croqueta de Zaragoza y provincia 2026** y consiguió también el galardón a la **Mejor Croqueta elaborada con carne de pollo o pavo**, premio especial de **Aldelís**. La final reunió a un jurado formado por **16 profesionales**, entre patrocinadores, colaboradores, representantes de asociaciones sectoriales y comunicadores gastronómicos.

Durante la valoración se tuvieron en cuenta aspectos como el sabor, la textura y el punto de cocción de la masa, la presentación final de la croqueta, el maridaje —en los casos en los que lo hubiera— y la defensa de cada propuesta por parte de sus responsables.

El certamen volvió a demostrar el peso de la croqueta como uno de los bocados más reconocibles de la hostelería, pero también como un formato capaz de medir técnica, creatividad y producto.



Fotografías Cristina Martínez – AGENCIA ALMOZARA

PALMARÉS DEL **VIII CONCURSO DE CROQUETAS**

MEJOR CROQUETA DE ZARAGOZA Y PROVINCIA 2026:
DALAI VALDESPARTERA, POR "LA TRAGACHICOS"

PREMIO ESPECIAL ALDELÍS:
DALAI VALDESPARTERA

PREMIO ESPECIAL FRUTAS JAVIER MENÉ:
ARGA, POR "DE PISTO AL ESTILO ARGA"

MEJOR CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP:
DALAI VALDESPARTERA, POR "LA TRAGACHICOS"

MEJOR CROQUETA DE JAMÓN DE TERUEL DOP:
SOPHIA, POR "CROQUETA DE SOPHIA"

MEJOR CROQUETA ELABORADA CON ALIMENTOS DE ARAGÓN:
KENTYA, POR "CROQUEMUUUU"

MEJOR CROQUETA INNOVADORA:
ENVERO, POR SU CROQUETA DE BACALAO AL PILPIL

MEJOR CROQUETA APTA PARA CELÍACOS:
EL TRUCO, POR SU CROQUETA DE JAMÓN DE TERUEL DOP CON PISTACHO

MEJOR MARIDAJE CON CERVEZAS AMBAR:
SAN SIRO

MEJOR MARIDAJE CON VINOS DE BODEGAS ARAGONESAS:
LA CAVA

Stonne
Innova tech

¿TU EMPRESA EXISTE CUANDO TUS CLIENTES DECIDEN?

DURANTE AÑOS BASTÓ CON APARECER. HOY TU CLIENTE TE ELIGE POR TU AUTORIDAD, NO POR TU PRESENCIA.

9 DE CADA 10 CLIENTES TE INVESTIGAN ANTES DE HABLAR CONTIGO. CUANDO LLEGAN A TI, YA HAN DECIDIDO SI CONFIAR. TU AUTORIDAD HABLA ANTES QUE TÚ.

CONVIÉRTETE EN LA EMPRESA QUE RECOMIENDAN, TAMBIÉN LA IA.

DESCUBRE CÓMO TE VEN LOS QUE AÚN NO TE CONOCEN

comunicacion@stonne.es
www.stonne.es

Hostelería de España reclama medidas de apoyo para mantener la competitividad del sector

Hostelería de España ha celebrado su Asamblea General en el marco del **23º Congreso Horeca de AECOC**, un encuentro en el que el sector ha puesto sobre la mesa los principales retos que afrontan bares, restaurantes, cafeterías, hoteles y empresas vinculadas a la actividad turística.

Durante la cita, el ministro de Industria y Turismo, **Jordi Hereu**, anunció un **plan de ayudas de 15 millones de euros** destinado a impulsar la eficiencia energética en establecimientos del sector turístico.

Según la información trasladada, a estas subvenciones podrán acogerse hoteles, establecimientos de hostelería y campings, entre otros negocios. Las condiciones concretas, plazos, cuantías y requisitos se conocerán cuando se publique el Real Decreto que regulará la convocatoria, previsiblemente entre junio y julio.



Asamblea General de Hostelería de España en el 23º Congreso Horeca de AECOC.



La Asamblea también sirvió para analizar la situación del sector, que ha iniciado 2026 con un comportamiento positivo, aunque en un contexto de crecimiento más moderado y con un consumidor más prudente.

Hostelería de España subrayó que la actividad continúa siendo un motor de empleo y un elemento clave de la Marca España, pero advirtió de la presión que soportan muchas empresas por el aumento de costes, la pérdida de rentabilidad, la carga burocrática, la incapacidad temporal, la falta de relevo generacional, la dificultad para encontrar profesionales cualificados y la competencia desleal.

Ante este escenario, la organización plantea un **plan de choque de apoyo a las empresas**, con la implicación de las administraciones, que incluya medidas en materia de absentismo, formación, simplificación normativa, fiscalidad, empleo y vivienda.



El Club Horeca suma a Grupo TGT como aliado del sector hostelero

Horeca Restaurantes Zaragoza y provincia suma a Grupo TGT como nuevo patrocinador del Club Horeca, reforzando su red de alianzas con empresas vinculadas al sector alimentario y a la restauración profesional.

La compañía, referente en el sector quesero en España, cuenta con una amplia trayectoria en la producción, importación y distribución de quesos y productos lácteos, con una oferta especialmente orientada al canal hostelero.

Con esta incorporación, Grupo TGT reafirma su compromiso con la hostelería zaragozana, acercando productos de calidad a los restaurantes asociados y favoreciendo nuevas oportunidades de colaboración entre la industria alimentaria y la restauración.

Horeca Restaurantes Zaragoza continúa así ampliando su red de patrocinadores, integrada por empresas que comparten su apuesta por la calidad, la innovación y el desarrollo del sector.





Firma del acuerdo entre Horeca Restaurantes Zaragoza y Grupo TGT.

GastroTapas celebra junio en formato bocado

GastroTapas 2026 celebra estos días su octava edición en Zaragoza, con una propuesta que vuelve a poner la tapa en el centro de la actualidad gastronómica de la ciudad. La cita, organizada por Horeca Restaurantes Zaragoza, se desarrolla del 16 al 28 de junio y coincide en su arranque con el Día Mundial de la Tapa.

Durante casi dos semanas, bares y restaurantes invitan al público a disfrutar de una de las formas más reconocibles de nuestra cultura gastronómica: compartir pequeñas elaboraciones alrededor de una mesa, descubrir nuevos sabores y acercarse al producto aragonés desde propuestas pensadas para todos los públicos.

La edición mantiene sus dos formatos habituales: GastroTapa con bebida, a 5,50 euros, y Menú de GastroTapas con bebida, a partir de 25 euros. Una fórmula que combina el tapeo más informal con experiencias gastronómicas más completas.

En un año en el que Zaragoza ostenta el título de Capital Mundial de la Garnacha, GastroTapas refuerza también el vínculo entre hostelería, producto de cercanía y territorio, consolidándose como una cita que dinamiza el sector y proyecta la ciudad desde uno de sus gestos más propios: salir, probar, compartir y disfrutar.



MyFenestra se incorpora al Club Horeca

Horeca Hoteles Zaragoza y provincia incorpora a MyFenestra como nuevo partner y patrocinador dentro del Club Horeca, ampliando su red de colaboradores con una empresa especializada en soluciones textiles a medida para el sector profesional y hotelero.

Con experiencia en el sector textil desde 1986, MyFenestra desarrolla productos funcionales, duraderos y estéticamente cuidados, adaptados a las necesidades de cada espacio. Su propuesta incluye cortinas y textiles técnicos con certificación ignífuga B1, tejidos ligeros, opacos y blackout, cojines a medida, caminos de cama, faldones y cubresomieres para habitaciones de hotel.



Antonio Presencio (presidente Horeca Hoteles), Egoitz Aguirre (administrador de AMG HOTEL PROJECTS SLU)

Fotografía: Cristina Martínez (Agencia Almozara)





Marlex refuerza el apoyo a los hoteles en la gestión del talento

Horeca Hoteles Zaragoza y provincia suma a Marlex como nuevo aliado y patrocinador del Club Horeca, incorporando un servicio orientado a una de las necesidades más importantes del sector: encontrar y gestionar equipos adecuados.

Con más de 30 años de trayectoria, Marlex es una consultora especializada en soluciones de talento y recursos humanos. Su trabajo se centra en acompañar a las empresas en procesos de selección, cobertura de vacantes, incorporación de profesionales y desarrollo de equipos.

Gracias a este acuerdo, los socios de Horeca podrán contar con acceso a bolsas de profesionales especializadas, acompañamiento de consultores con conocimiento del mercado y herramientas propias, apoyadas en inteligencia artificial, para agilizar procesos y mejorar la capacidad de respuesta.



Antonio Presencio (Presidente Horeca Hoteles) y Amaia Hinojar (Directora Marlex).

Comercial DOSHER

GALARDÓN 2 ESTRELLAS A LA EXCELENCIA PROFESIONAL 2025 PARA COMIDAS DE PUEBLO



Comercial Dosher ha otorgado su galardón número 45 a Samuel Molinero Agustín por una trayectoria ejemplar.
Tras 13 años e impulsado por una demanda cada vez mayor, el apoyo de su madre Azucena, y su apuesta por la tecnología de última generación en maquinaria industrial, afronta la expansión de su negocio con la apertura de un nuevo local y el lanzamiento de líneas para carnicerías.



¡ORGULLOSOS DE SUMAR 13 AÑOS DE ÉXITOS COMPARTIDOS!

Caspe, donde ZARAGOZA también tiene **mar**



Caspe es una de esas escapadas que funcionan especialmente bien cuando empieza el calor. A poco más de una hora y media de Zaragoza, el Bajo Aragón zaragozano ofrece un plan sencillo y completo para junio: acercarse al Mar de Aragón, darse un baño, pasear por el casco histórico y terminar la jornada alrededor de una buena mesa.

La ruta puede empezar por la mañana, cuando el día todavía permite disfrutar con calma del entorno. El embalse de Mequinenza, conocido como Mar de Aragón, es uno de los grandes atractivos de Caspe y cambia por completo la imagen habitual de la provincia. Aquí el paisaje seco se abre de repente al agua, con orillas recortadas, embarcaderos, zonas de paseo y rincones desde los que contemplar el embalse.



"UN MAR INTERIOR PARA EMPEZAR EL DÍA"

El entorno de El Dique, las Playas de Chacón y el puerto deportivo permiten descubrir el Caspe más vinculado al agua. Es una zona perfecta para acercarse a la orilla, ver el movimiento de las barcas, disfrutar del ambiente de verano y refrescarse en los espacios habilitados para el baño. También es un punto habitual para actividades náuticas y para la pesca, una de las señas de identidad de este mar interior.

Con el calor de junio, el baño se convierte en uno de los grandes alicientes de la escapada. La clave está en hacerlo siempre en zonas permitidas o señalizadas, atendiendo al estado del agua y respetando las indicaciones de seguridad. Así, el Mar de Aragón se convierte en una opción cercana para quienes buscan un plan de verano sin salir de la provincia: agua, paisaje abierto y una mañana diferente junto al embalse.

Después del baño y del paseo por la zona del agua, el viaje puede continuar hacia el casco urbano de Caspe. La distancia es corta y permite cambiar de ambiente sin perder tiempo en carretera. Del paisaje abierto del Mar de Aragón se pasa a una localidad con mucha historia, calles tranquilas y varios puntos que merecen una visita pausada.



CASPE,
HISTORIA PARA LA TARDE

La Colegiata de Santa María la Mayor es una de las paradas principales. Su presencia recuerda la importancia histórica de Caspe y conecta directamente con uno de los episodios clave de Aragón: el Compromiso de Caspe de 1412. Cerca de allí, el entorno del Castillo del Compromiso y las calles del centro ayudan a entender por qué esta localidad ocupa un lugar propio en la historia de la Corona de Aragón.

Cada mes de junio, Caspe revive ese momento con una programación especial en torno al Compromiso: recreaciones históricas, mercado, teatro, oficios y ambiente medieval. Si la escapada coincide con esas fechas, el paseo por el centro gana todavía más atractivo y convierte la visita en una experiencia más viva.



MESA Y SOBREMESA EN EL BAJO ARAGÓN

La parte gastronómica completa el plan. Después de una mañana de agua y una tarde de paseo, sentarse a comer o cenar en Caspe permite cerrar la ruta con sabor local. En esta zona, la cocina mira al producto de interior: aceite, huerta, carnes, recetas tradicionales y propuestas sencillas pensadas para reponer fuerzas después de una mañana junto al agua.

El atractivo de esta escapada está precisamente en la combinación. Por la mañana, el Mar de Aragón y el baño. Al mediodía, una parada para comer. Por la tarde, historia y paseo por el casco urbano. Y, si el día acompaña, una última mirada al embalse al atardecer antes de regresar.

Caspe no es solo un destino de agua ni solo una localidad histórica. Es un plan completo para quienes buscan salir de Zaragoza, cambiar de paisaje y aprovechar los primeros días de calor. En junio, el Mar de Aragón se convierte en una buena excusa para bajar una marcha, acercarse a la orilla y disfrutar de una escapada cercana, sencilla y con mucho recorrido.











Ante cualquier emergencia, llama al



Ayúdanos a ayudarte. Tu llamada
da sentido a nuestro trabajo.
Emergencias es 112.

Síguenos
112aragon

112 Aragón

GOBIERNO DE ARAGON

El verano pone a prueba la operativa hostelera

La llegada del verano vuelve a activar uno de los momentos clave para la hostelería. **Terrazas llenas, más movimiento turístico, cambios en los hábitos de consumo** y una mayor presencia del cliente en la calle convierten los meses de calor en una oportunidad evidente para bares, restaurantes, cafeterías y hoteles. Pero también en una prueba de organización.

Las previsiones apuntan a una campaña positiva. Eso obliga a mirar el verano con realismo: habrá actividad, pero **no todo incremento de ventas se traduce automáticamente en más rentabilidad**. Los costes, la planificación de equipos, la gestión de compras, los turnos y la calidad del servicio vuelven a estar en el centro.

El empleo hostelero llega a la temporada con una evolución favorable. Según datos publicados a partir del informe de Randstad Research y del INE, la hostelería superó los **1,77 millones de ocupados** en el primer trimestre de 2026 y sumó cerca de **70.000 empleos** en un año. Sin embargo, esa fortaleza convive con un reto conocido: reforzar plantillas en los meses de mayor actividad y hacerlo con perfiles preparados.





El termómetro

La terraza vuelve a ser uno de los grandes termómetros del sector. Es escaparate, punto de venta y espacio de relación con el cliente, pero también exige coordinación: tiempos de espera, reposición, sombra, limpieza, rotación de mesas, comandas y comunicación entre sala y cocina. Cuando la presión aumenta, **una terraza bien organizada puede marcar la diferencia entre vender más o trabajar más sin mejorar el margen**.

El verano también cambia la forma de consumir. Se alargan las tardes, crecen los momentos de aperitivo, aumentan las comidas ligeras, las bebidas frías y las cenas tardías. Para el establecimiento, adaptarse a ese ritmo no pasa solo por abrir más horas, sino por **ajustar la oferta, medir bien los recursos y evitar que la temporada se convierta en una carrera constante**.

El reto de este verano no será únicamente tener clientes. Será atenderlos bien, con equipos suficientes, costes controlados y una experiencia cuidada incluso en los momentos de mayor carga. Porque la campaña estival sigue siendo una oportunidad para la hostelería, pero cada vez exige **más planificación, más gestión y menos improvisación**.





No todo incremento de ventas se traduce automáticamente en más rentabilidad

DETRÁS DE LA BARRA

DIEGO SANTAMARÍA

FARNIENTE

"Más que un pub, un restaurante o una vermutería, Farniente es un establecimiento de disfrute de la vida: la casa de un amigo vivido"





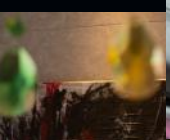
Con la llegada de junio, Zaragoza empieza a vivir más hacia fuera. Las terrazas se llenan, las tardes se alargan y el cliente busca algo más flexible que una comida o una cena formal: una copa, un bocado, una conversación y un lugar donde quedarse sin mirar demasiado el reloj. En ese contexto, Farniente encaja como un espacio pensado para disfrutar sin prisa, con una propuesta que mezcla terraza, tardeo, coctelería, bocados creativos y experiencias en torno a la gastronomía.

Vuestro propio nombre, Farniente, evoca el placer de hacer nada, el dolce far niente. En una sociedad que va tan rápido, ¿cómo se diseña una experiencia para que el cliente se detenga y simplemente disfrute del tiempo?

Se diseña sobre varios pilares: recibir con felicidad, con alegría; cuidar la belleza del espacio, porque la estética es importante; crear un ambiente mediterráneo; y fomentar la idea de compartir. Farniente significa, en sí mismo, hacer nada, y eso ya promueve un relajo: hacerte dueño de tu tiempo. Es un *carpe diem* sublimado.



















Con la llegada del buen tiempo, Zaragoza empieza a vivir mucho más en la calle ¿Notáis que la terraza anima al cliente a alargar la tarde y a disfrutar más de ese momento?

Sí, la terraza es para nosotros un factor clave. El aire libre, la belleza de los árboles y la naturaleza forman parte de Farniente. Con buen tiempo se nota mucho, pero queremos que incluso cuando el clima no acompaña el cliente sienta que sigue siendo un buen momento para disfrutar de la vida. Al final, lo importante es el ambiente: cuanta más gente hay compartiendo ese momento, mejor.

Para vosotros, el tardeo no parece una franja cerrada, sino una forma de alargar la comida y dejarse llevar. ¿Cómo lo entendéis en Farniente?

Nosotros el tardeo, es decir, alargar el momento de la comida, lo entendemos como parte de la propia definición de Farniente. Vienes a tomarte una caña, empiezas a hacer nada, empiezas a disfrutar, te tomas el aperitivo, luego comes algo y después continúas. Ese es nuestro tardeo. La música va in crescendo a la vez que tu disfrute, y entonces se convierte casi en un poscomida o en un previo cena.

¿Qué busca hoy el cliente cuando se sienta en una terraza: comer bien, tomar algo, compartir, desconectar... o todo a la vez?

Una terraza es un observatorio, pero también un contagiador de ánimos. Ves a alguien sonreír y sonríes; ves una planta y también sonríes porque piensas: "qué bonito". En Farniente queremos que el cliente sea consciente de la oportunidad de disfrutar a través de los sentidos: mirar, escuchar, tocar, degustar... Nuestras copas, nuestros cubiertos, nuestros alimentos, todo forma parte de esa experiencia. Mientras tengas un sentido, la vida tiene sentido.

Empiezas a hacer nada, empiezas a disfrutar

Farniente no parece encajar del todo en una sola etiqueta: restaurante, terraza, coctelería, espacio de encuentro... ¿Cómo os gusta definirlo a vosotros?

Esto Google no lo tiene. Entonces unas veces ponen restaurante, otras ***lunch bar***, otras pub... Y no somos pub, ni restaurante, ni vermutería. Somos un establecimiento de disfrute de la vida; la casa de un amigo. Pero la casa de un amigo vivido. Yo soy un vividor y quiero contagiar esa forma de ver la vida a todo el mundo.

Desde fuera, una terraza llena transmite una imagen relajada, casi espontánea. Pero detrás hay mucho trabajo. ¿Qué es lo más complejo de gestionar en esos momentos de tardeo y buen tiempo?

Lo más difícil de gestionar cuando quieres cuidar a los demás es el orden, la organización y la concentración del equipo.

Hay clientes que llegan con un plan muy claro y otros que simplemente se sientan "a ver qué pasa". ¿Diríais que Farniente está pensado para ese momento en el que uno no tiene un plan cerrado, pero acaba quedándose más de lo previsto?

Aquí se puede comer, beber, bailar y disfrutar todo el día. No tenemos una cocina con horarios ni nada. El cliente puede reservar. Pero en el resto fomentamos la improvisación. Entonces recomendamos eso: abrir la mente, abrir el corazón, juntar los dos y disfrutar en plenitud. Fluir.

Vuestra carta habla de bocados creativos, producto seleccionado y propuestas pensadas para disfrutar sin rigidez. ¿Qué tiene que tener un bocado Farniente para representar bien vuestra filosofía?



Un bocado tiene que tener un producto rodeado de cariño, no complejo, es decir, que lo puede hacer cualquiera, pero que en esa simplicidad está su complejidad. Conseguir algo absolutamente original y especial. Lo llamamos bocado no porque te lo comas de un bocado, sino porque cada mordisco debe hacerte cerrar los ojos, como un buen beso, y sentirlo.



Si un cliente llega un jueves por la tarde buscando desconectar por completo de la rutina, ¿qué combinación de bocado y copa le recomendaríais sí o sí?

Aquí te puedes tomar una ostra con una copita de cava o el bocado icónico como el Capo, con pan carasau, anguila ahumada, velo de guanciale, piñones y sal negra. Es un bocado que te va seduciendo poco a poco y que, acompañado de una copa o una cerveza, también ayuda a relajar el tiempo.









¿Cuál es vuestra gran apuesta en coctelería para esta temporada y qué sabores o matices van a marcar la barra durante este verano?

La coctelería forma parte de la experiencia Farniente. Nos gusta que cada copa tenga cariño, historia y conexión con la tierra, como ocurre con Paseo por el Ebro o Cierzo Slow. Este verano apostamos por propuestas frescas como nuestro Cuba Libre reinterpretado o La Vie en Rose, un cóctel con rosado, pomelo y granizado que recupera un sabor quizá más olvidado y lo lleva a un formato actual, ligero y muy de terraza.

Además de comer o tomar algo, Farniente también se plantea como espacio para catas, presentaciones y encuentros. ¿Qué aportan este tipo de experiencias a la personalidad del local?

Estas experiencias aportan personalidad y nos ayudan a hacer del placer una rutina. Para nosotros todo parte de cuidar, de cuidarnos para poder cuidar a los demás. Por eso cada día tiene su propio momento: los miércoles hacemos "cócteles y sueños", los jueves catas y aperitivo mediterráneo, y los viernes afterwork con DJ y terraza. Todo responde a la misma idea: que Farniente no sea solo un lugar donde comer o beber, sino un espacio donde pasan cosas y siempre hay una excusa para disfrutar.



Si tuvierais que definir una tarde perfecta en Farniente en una imagen, ¿cuál sería?

Unos que se miran a otros sin conocerse y se sonríen y se sienten cómplices.



La barra más fría del *verano*

Con la llegada de junio, cambian también los hábitos de consumo. El cliente busca sombra, terraza, algo fresco entre las manos y una bebida que apetezca antes incluso de probarla. No siempre quieren una copa, una cerveza o un café. Hablamos de mucho hielo, fruta, color y una sensación sencilla: refrescarse.

En ese terreno, los granizados, limonadas, tés fríos, horchatas, smoothies sencillos o bebidas con fruta vuelven a ocupar un lugar importante en cafeterías, bares, terrazas y hoteles. No son propuestas nuevas, pero sí están recuperando valor cuando se sirven con más intención. Porque una bebida fría puede ser básica o puede convertirse en una pequeña experiencia de verano.



El granizado es quizá el ejemplo más claro. Durante años forma parte de la temporada de verano: limón, café, horchata, naranja o sabores de temporada. Pero bien trabajado puede ir más allá del clásico vaso rápido. Una textura cuidada, un punto justo de dulzor, una presentación limpia y un servicio ágil lo convierten en una opción muy atractiva para media mañana, sobremesa o tarde de terraza.

Lo mismo ocurre con las limonadas. Una limonada casera con hierbabuena, frutos rojos, jengibre suave o un toque de cítrico distinto puede funcionar como alternativa fresca, fácil de entender y muy visual. No necesita una elaboración compleja para tener presencia en carta. Solo necesita equilibrio, buen frío y una presentación que entre por los ojos desde el primer momento.

Los tés fríos y las infusiones heladas también encuentran su espaci0. Té negro con melocotón, té verde con limón, frutos rojos, menta o mezclas botánicas permiten ofrecer bebidas ligeras, aromáticas y aptas para diferentes momentos del día. Funcionan bien para quien no quiere alcohol, para quien busca algo menos dulce que un refresco o para quien alarga la tarde sin pedir una copa.

Para la hostelería, estas bebidas tienen una ventaja clara: amplían momentos de consumo. Encajan en desayunos tardíos, meriendas, terrazas familiares, sobremesas largas, clientes de paso, turistas y tardes de calor. Además, pueden adaptarse al estilo de cada local. Una cafetería puede trabajar granizados y limonadas; un restaurante puede ofrecer una bebida fría de temporada; un hotel puede incorporarlas en terraza, piscina o recepción como bienvenida.



La clave está en servirlas bien. Un vaso adecuado, el hielo en su punto, una rodaja de limón, unas hojas de hierbabuena o una presentación cuidada pueden marcar la diferencia. Son detalles sencillos, pero ayudan a que la bebida resulte más apetecible. Y en verano eso cuenta mucho.

Con una oferta clara de granizados, limonadas o tés fríos, cualquier local puede sumar frescura a su carta y animar al cliente a quedarse un rato más.



Y TAZAS

Nuevos socios



Restaurante · Magdalena

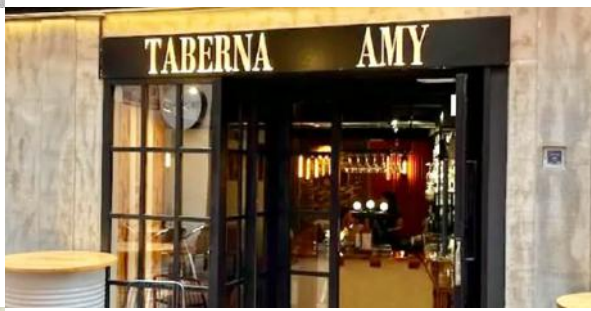
LA QUEMADA TABERNA

Taberna para comer y picar algo a gusto, buena barra y ambiente de barrio. Un sitio pensado para quedar, compartir y disfrutar del buen ambiente.

Taberna · El Tubo / Casco Antiguo

TABERNA AMY

Taberna ubicada en el entorno de El Tubo con un espacio renovado, terraza y ambiente acogedor, pensada para el tapeo, el almuerzo y el encuentro en el centro de la ciudad.





Bodega / Restaurante · Zona Universidad

LA BODEGA DEL GENERAL

La nueva Bodega del General mantiene el espíritu de tasca tradicional, barra cercana y cocina directa, recuperando clásicos como el morloncho y una propuesta pensada para que convivan los clientes de siempre con nuevas generaciones.

Hotel / Restaurante · Cariñena ·

CASA MARZO

Hotel-restaurante situado en Cariñena, con restaurante, bar y terraza, orientado a quienes buscan una parada cómoda y acogedora en el entorno vitivinícola de la provincia.





Restaurante / Café · Casco Histórico

DAVIA GULABAR & CAFÉ

Café-restaurante en pleno centro de Zaragoza, con desayunos, menús caseros, vermú de fin de semana y zona infantil.

HORECA - Zaragoza

FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA

GOBIERNO DE ARAGON

MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL

SEPE

CURSOS TOTALMENTE GRATUITOS PARA OCUPADOS

Denominación Especialidad	Horas	Inicio	Fin	Horario
PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN	20	17/06	30/06	Martes a jueves 16:00 a 19:30
COCINA VEGANA	15	01/07	09/07	Martes a jueves 16:00 a 19:30
RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA	50	01/07	24/07	Miércoles a viernes 09:00 a 13:00
IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	10	15, 16 y 17 de septiembre		De 16:30 a 20:00 excepto el día 17, que será hasta las 19:30

Inscríbete a través de:

https://www.horecazaragoza.com/cursos/

Solicita información:

976 38 60 69

formacion@horecazaragoza.com

planificacion@horecazaragoza.com

617 73 21 21

Asociaciones Provinciales

NOCHES DE CALOR VUELVE A LLENAR LOS HOTELES DE MÚSICA

El **VIII Festival Noches de Calor** ha cerrado una nueva edición tras tres jornadas de música en directo en hoteles y establecimientos alojativos de Zaragoza y provincia. Impulsado por **Horeca Hoteles Zaragoza y provincia**, el ciclo ha vuelto a unir cultura, hostelería, turismo y primeras noches de verano en una programación gratuita abierta a clientes, visitantes y vecinos.



Presentación oficial del VIII Festival Noches de Calor en el Hotel Hiberus. Fotos: Cristina Martínez - Agencia Almozara.

La edición comenzó con su presentación oficial en el **Hotel Hiberus**, donde la actuación de **Marla Sloan** sirvió como aperitivo musical de un festival que ya se ha consolidado como una cita habitual del mes de junio. Ese encuentro permitió anticipar el espíritu de Noches de Calor: convertir los espacios hoteleros en lugares de encuentro y acercar la música en directo a diferentes puntos del territorio.



ZARAGOZA

Del **3 al 5 de junio**, el festival ofreció seis conciertos gratuitos en **Zaragoza, Pedrola, Utebo y Sos del Rey Católico**, todos ellos a las 20:00 horas. La programación arrancó con **Mairot** en el Hotel Diagonal Plaza de Zaragoza y **Diego Meléndez** en el Hotel Castillo Bonavía de Pedrola. Continuó con **Amán de tu** en el Hotel Silken Reino de Aragón y **Leo Dexter Band** en el Hotel Las Ventas de Utebo.

El broche final llegó el viernes con las actuaciones de **Nowhere Beat – John & Paul Sessions** en el **Hotel Palafox** de Zaragoza e **InMateria** en el **Hostal Las Coronas** de Sos del Rey Católico, cerrando una edición marcada por la buena respuesta del público y la implicación de los establecimientos participantes.

Durante la presentación, el presidente de Horeca Hoteles Zaragoza y provincia, **Antonio Presencio**, destacó el valor de esta iniciativa para reivindicar la música en directo y poner en valor los hoteles como espacios capaces de generar actividad cultural, atraer público y reforzar la experiencia del visitante.

Con esta octava edición, Noches de Calor confirma su papel como una propuesta que dinamiza los alojamientos asociados y refuerza el vínculo entre turismo, cultura y territorio.

Tras el éxito de esta edición, el festival mira ya hacia su próxima cita.



Nowhere Beat – John & Paul Sessions Hotel Palafox, Zaragoza



InMateria – Hostal Las Coronas, Sos del Rey Católico

ABIERTO EL PLAZO PARA PRESENTAR CANDIDATURAS A LOS XX PREMIOS NACIONALES DE HOSTELERÍA 2026

Hostelería de España ha abierto el plazo de presentación de candidaturas para la **XX edición de los Premios Nacionales de Hostelería**, una cita que reconoce cada año la trayectoria, el compromiso y la aportación de empresas, profesionales e instituciones al sector hostelero.

La gala de entrega se celebrará el próximo **18 de noviembre en Segovia**, en horario de tarde-noche, y reunirá a representantes del sector de todo el país en uno de los encuentros más relevantes para la hostelería nacional.

Desde HORECA se anima a los establecimientos asociados a presentar sus candidaturas y a poner en valor aquellos proyectos, trayectorias o iniciativas que destaquen por su profesionalidad, innovación, sostenibilidad, responsabilidad social, promoción gastronómica, servicio de sala o contribución al desarrollo del sector.

Las candidaturas pueden ser presentadas por la propia asociación o directamente por las empresas y personas interesadas.

Como novedad, en el caso de candidaturas presentadas de forma independiente por empresas o profesionales asociados, será necesario aportar un certificado que acredite su pertenencia a la asociación.

El plazo permanecerá abierto hasta el **15 de septiembre de 2026**. Las propuestas deberán remitirse siguiendo las bases oficiales de Hostelería de España.



Galardón de los Premios Nacionales de Hostelería

ZARAGOZA

HORECA ZARAGOZA REFUERZA SU REPRESENTATIVIDAD



Representantes de Horeca Zaragoza durante la Asamblea General. Fotografía: Cristina Martínez. Agencia Almozara

Horeca Zaragoza ha celebrado su Asamblea General haciendo balance de un año marcado por el **crecimiento asociativo**, la **defensa del sector** y el refuerzo de los servicios dirigidos a bares, restaurantes, hoteles y empresas hosteleras de Zaragoza y provincia.

La organización supera ya el millar de asociados tras la integración de la Asociación de Usuarios de Veladores, un paso que refuerza su capacidad de interlocución dentro de su ámbito territorial y consolida su papel como **voz común de la hostelería zaragozana**.

Durante la Asamblea se pusieron sobre la mesa retos como la **formación**, la **captación de talento**, la **sostenibilidad social**, la **promoción turística y gastronómica** y la mejora de la **competitividad empresarial**.

La Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca impulsa un ciclo de talleres para mejorar la gestión hotelera

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca ha puesto en marcha el ciclo **Huesca, La Magia de la Hospitalidad**, una iniciativa formativa dirigida al sector hotelero de la provincia para mejorar la experiencia del cliente, optimizar la gestión de los establecimientos y reforzar su rentabilidad.

El programa comenzó en el **Hotel Abba Huesca** con una sesión dedicada al **housekeeping** estratégico, centrada en la mejora de los procesos operativos de limpieza y mantenimiento. Durante los próximos meses, el ciclo continuará en distintos espacios hoteleros de la provincia, con talleres previstos en **Huesca, Jaca, Binéfar y Boltaña**.



Javier Mas y Luis Sierco, en la presentación de los talleres Huesca la Magia de la Hospitalidad

Las jornadas abordarán cuestiones clave para la actividad hotelera, como el montaje de buffets rentables, los procesos de venta, el **forecasting**, la gestión integral y la aplicación de la inteligencia artificial al turismo. Con esta iniciativa, la asociación refuerza su apuesta por la formación, la profesionalización y la competitividad del sector turístico oscense.

HUESCA

LA GALA MICHELIN ESPAÑA 2027 CONVERTIRÁ HUESCA EN CAPITAL GASTRONÓMICA



Huesca será la sede de la **Gala de la Guía Michelin España 2027**, una de las grandes citas del calendario gastronómico nacional. La nueva selección de restaurantes distinguidos se dará a conocer el **24 de noviembre de 2026**, situando a Aragón en el centro de la actualidad culinaria española.

La elección supone un importante reconocimiento al momento que vive la gastronomía altoaragonesa, donde tradición, producto de proximidad y cocina de vanguardia conviven en una propuesta cada vez más reconocida. La provincia cuenta con **18 restaurantes representados en la selección de la Guía Michelin 2026**, de los cuales **ocho tienen una Estrella Michelin**, una realidad especialmente destacada por la presencia de restaurantes reconocidos tanto en la capital como en pequeñas poblaciones del territorio.

La cita supone una oportunidad de primer nivel para proyectar **Huesca y Aragón** como destino gastronómico, turístico y hostelero, reforzando el papel de la cocina como motor de imagen, actividad económica y atracción de visitantes.

Teruel se suma a la Ruta del Paquito con 15 propuestas de Ternasco de Aragón

La provincia de Teruel participa en la Ruta del Paquito de Ternasco de Aragón 2026 con 15 establecimientos repartidos entre la capital y diferentes municipios turolenses. La iniciativa se celebra **del 4 al 21 de junio** y reúne a **74 bares y restaurantes de 22 localidades aragonesas**.

Durante estos días, los establecimientos participantes ofrecen su propia versión del **Paquito**, el bocadillo elaborado con **Ternasco de Aragón IGP** que se ha convertido en una forma cercana y popular de disfrutar de uno de los productos más representativos de la gastronomía aragonesa.

En el caso de Teruel, la ruta llega tanto a la capital como a otros puntos de la provincia, con propuestas que combinan **tradición, producto local y creatividad**. Cada local adapta el bocadillo a su estilo, incorporando diferentes panes, salsas, guarniciones y elaboraciones para dar protagonismo al ternasco.

Además del componente gastronómico, la ruta cuenta con una parte competitiva. Los establecimientos participantes optan al reconocimiento al **mejor Paquito de su provincia** y al **mejor Paquito de Aragón**. La final autonómica se celebrará el **22 de junio en Zaragoza.**

Con esta participación, Teruel refuerza su presencia en una iniciativa que impulsa la **hostelería local** y promociona el **Ternasco de Aragón** a través de un formato sencillo, atractivo y pensado para todos los públicos.

Junto a estos tres establecimientos turolenses, en Aragón también fueron reconocidos restaurantes de Zaragoza y Huesca. La obtención de estas distinciones pone en valor el nivel de los establecimientos y profesionales del territorio y contribuye a reforzar su posicionamiento como destino gastronómico.



Propuesta del bar Las Vegas Gastrobar de Utrillas (Teruel), ganador del Mejor paquito de Teruel 2025

HORECA Formación

CURSO ONLINE

GESTIÓN DE RESIDUOS EN HOSTELERÍA

Cumple la normativa, reduce costes y apuesta por un futuro sostenible



DURACIÓN 30 HORAS | MODALIDAD ONLINE | PRECIO 225,00 € 100% Bonificable | DIPLOMA ACREDITATIVO

FORMACIÓN PRÁCTICA Y ACTUALIZADA PARA TU NEGOCIO

- Cumple la Ley 7/2022 y la Ley 1/20225 de desperdicio alimentario
- Evita sanciones: hasta 3,5 millones de euros
- Reduce costes separando y gestionando mejor
- Mejora la imagen de tu establecimiento
- Apuesta por la economía circular y la sostenibilidad



PROGRAMA DEL CURSO

01 MARCO NORMATIVO Y FUNDAMENTOS DE LA ECONOMÍA CIRCULAR
Ley 7/2022 de residuos, jerarquía de residuos, obligaciones del productor, formación obligatoria y responsabilidad.

02 CLASIFICACIÓN, ALMACENAMIENTO Y ETIQUETADO DE RESIDUOS
Códigos LER, residuos peligrosos y no peligrosos, envasado y etiquetado, almacenamiento temporal y gestión documental.

03 DESPERDICIO ALIMENTARIO, ENVASES Y SOSTENIBILIDAD
Ley 1/2025 de desperdicio alimentario, gestión de envases, plásticos de un solo uso, bioresiduos y aceites usados.

04 INTEGRACIÓN Y CERTIFICACIÓN: SISTEMA COMPLETO DE GESTIÓN DE RESIDUOS
Diseño del sistema de gestión, selección de minimización, inspecciones, certificaciones y formación continua del personal.

EVITA SANCIONES | REDUCE COSTES | MEJORA TU IMAGEN | COMPROMISO SOSTENIBLE

Solicita información y reserva plaza en 👇:

976.38.60.69 - 617.73.21.21

formacion@horecazaragoza.com // planificacion@horecazaragoza.com

https://horecazaragoza.com/formacion-bonificada/

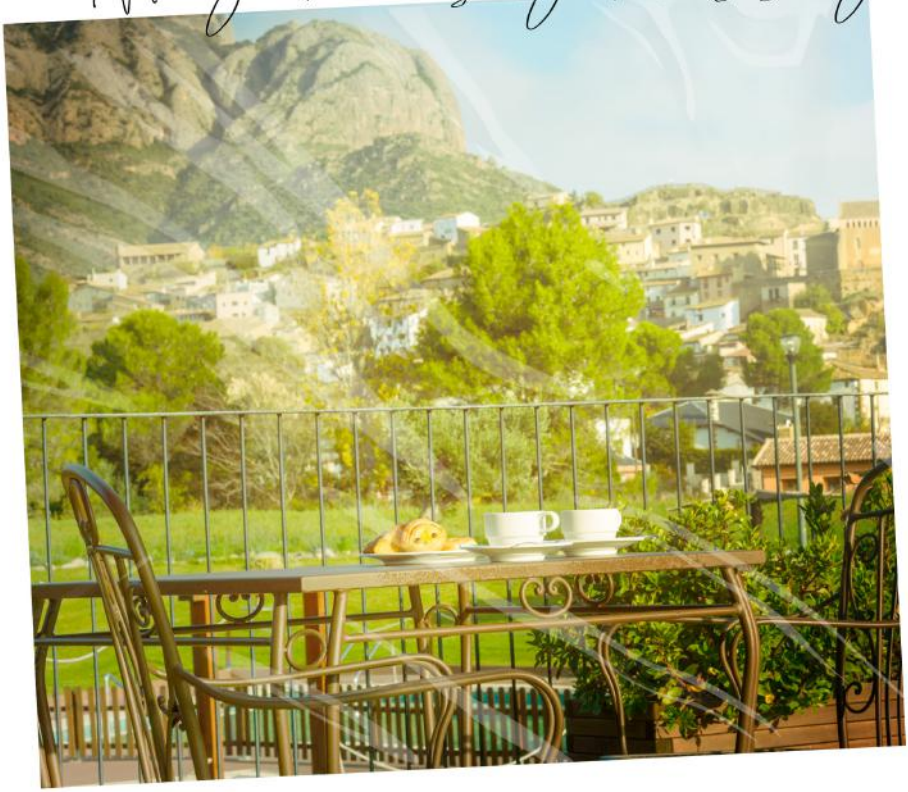
HORECA Formación

INSCRÍBETE AHORA

Invierte en sostenibilidad.
Invierte en el futuro de tu negocio.

HABITACIÓN CON VISTAS

AGUAS DE LOS MALOS



Una escapada frente a los Mallos



En Murillo de Gállego, el paisaje manda. Los Mallos se ven desde buena parte del entorno y son uno de los grandes reclamos de esta zona de la provincia de Huesca. A sus pies se sitúa el Hotel Spa Aguas de los Mallos, un alojamiento pensado para quienes buscan una escapada de descanso, naturaleza y desconexión sin alejarse demasiado.



El hotel aprovecha su ubicación con vistas directas al entorno de los Mallos de Riglos y al valle del Gállego. Esa es, probablemente, una de sus grandes bazas: poder alojarse en un espacio tranquilo, con servicios de hotel y spa, y tener cerca algunas de las actividades más conocidas de la zona.

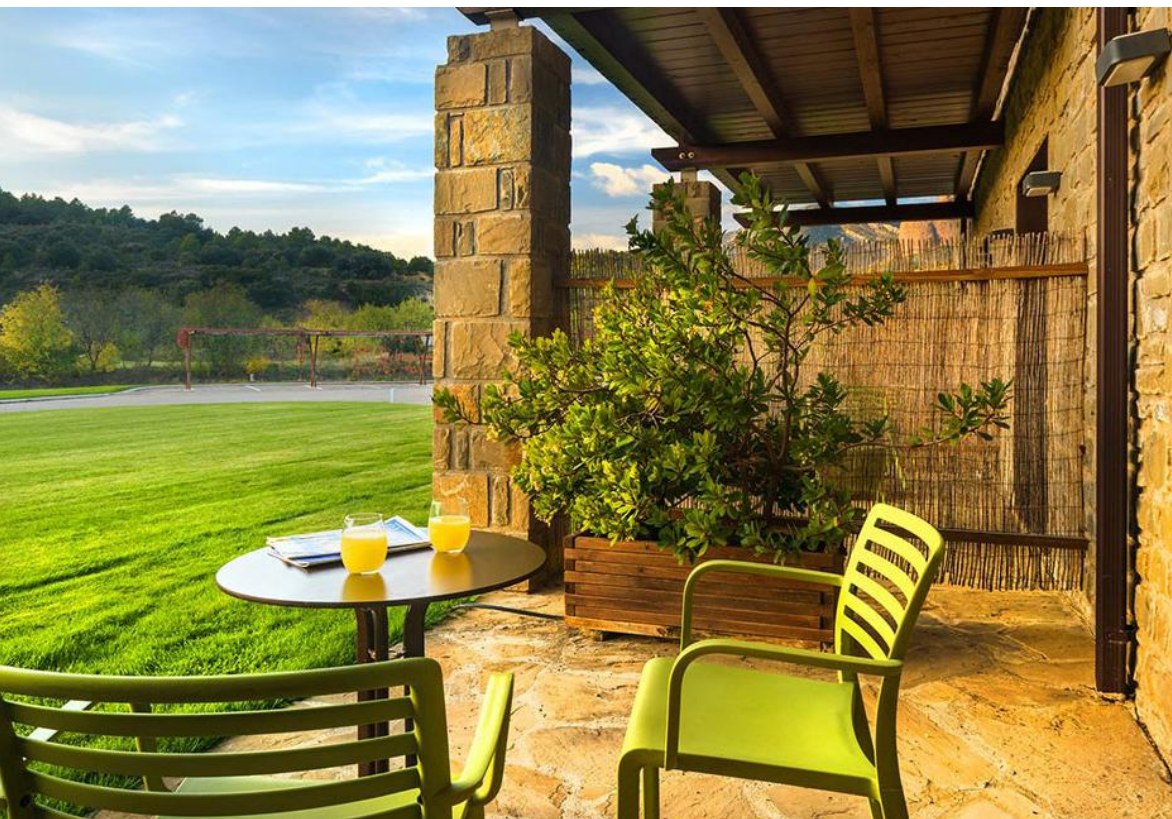
"Naturaleza, descanso y vistas"



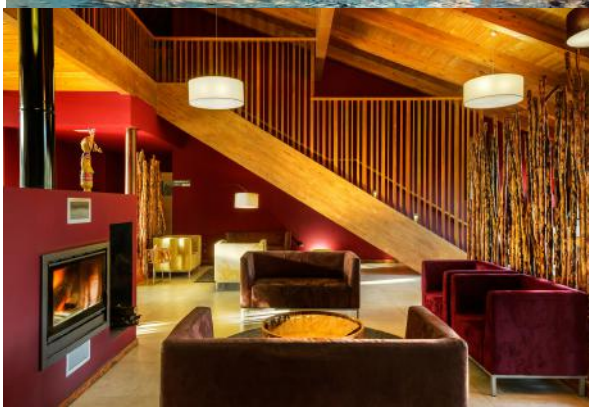
El buen tiempo permite disfrutar del exterior, hacer rutas sencillas, acercarse a Murillo de Gállego o detenerse a contemplar el perfil de los Mallos. También se puede completar la escapada con actividades de aventura en el río, como rafting, o con paseos por el entorno. Para quienes prefieren un plan más relajado, el hotel también funciona: descansar, utilizar la zona de spa y disfrutar de las vistas sin necesidad de organizar una agenda demasiado cargada.

En Aguas de los Mallos, la vista no es un detalle secundario, sino parte importante de la estancia. Desde el propio hotel, el visitante se sitúa frente a uno de los paisajes más fotografiados de Aragón, con la comodidad de tener el descanso, el spa y la restauración en el mismo lugar.





Para muchos viajeros, esa combinación de comodidad, paisaje y tranquilidad es uno de los principales atractivos del hotel. Sin necesidad de grandes planes, el entorno invita a disfrutar del tiempo con calma y a conectar con una de las zonas más singulares del Prepirineo aragonés, con los Mallos de Riglos siempre presentes en el horizonte.



AGUAS DE LOS MAYOS

Recikla
adislaf



Forma parte de nuestra red de reciclaje y convierte tu aceite usado en una solución para el medioambiente.

¡SÚMATE AL CAMBIO!

CLAVES PARA REDUCIR DESPERDICIO: COMPRAR, MEDIR, AJUSTAR Y OFRECER SOLUCIONES AL CLIENTE

La nueva normativa sobre desperdicio alimentario ha puesto sobre la mesa una realidad que la hostelería conoce bien: aprovechar mejor ya no es solo una cuestión de oficio, también es una cuestión de gestión.

Durante años, muchos bares, restaurantes y hoteles han trabajado con esa lógica casi de forma natural. Un caldo que nace de una merma bien entendida, una receta que rescata producto de temporada o una ración ajustada al apetito real del cliente forman parte del día a día de la cocina mucho antes de que se hablara de sostenibilidad. Pero ahora esa cultura del aprovechamiento entra en una nueva fase: más ordenada, más medible y también más exigente.

El objetivo es claro: reducir al máximo las pérdidas antes de que el producto deje de tener salida en cocina, sala o donación. Para el hostelero, el reto no está solo en cumplir una obligación. Está en incorporar esa lógica al día a día sin añadir más complejidad a una operativa que ya es exigente.

Ahí es donde la tecnología puede convertirse en una aliada real. Un buen control de stock permite saber qué entra, qué sale y qué producto empieza a acumularse antes de que sea tarde. Los escandallos actualizados ayudan a calcular el coste real de cada plato, ajustar raciones y detectar dónde se está perdiendo margen. Las herramientas de previsión facilitan comprar con más precisión según reservas, histórico de ventas, temporada o eventos previstos. Y los registros digitales de mermas permiten ver patrones que, a simple vista, muchas veces pasan desapercibidos.

No se trata de llenar la cocina de pantallas ni de convertir cada decisión en un informe. Se trata de tener datos útiles para trabajar mejor. Saber si una guarnición vuelve demasiadas veces al plato, si un producto se compra por encima de la demanda real o si una elaboración puede adaptarse para reducir desperdicio sin perder calidad.

También la relación con el cliente cambia. Facilitar envases para llevar las sobras, ofrecer medias raciones, explicar mejor los formatos en carta o ajustar propuestas según el momento de consumo ya no son gestos secundarios. Son formas de mejorar el servicio, evitar desperdicio y responder a un cliente que cada vez valora más la flexibilidad.

La tecnología, bien aplicada, no sustituye al criterio profesional. Lo refuerza. Ayuda a comprar mejor, producir con más cabeza, servir con más precisión y aprovechar más. En un sector donde cada margen cuenta, tirar menos no es solo una cuestión ambiental: también es una forma inteligente de gestionar.



Coca-Cola impulsa la transición sostenible de la hostelería zaragozana

Zaragoza se consolida como **uno de los territorios de referencia en la transición sostenible del sector hostelero** gracias a **Hostelería #PorElClima,** una iniciativa impulsada por **ECODES junto a Coca-Cola,** con el apoyo de Hostelería de España, que acompaña a bares, cafeterías y restaurantes en su proceso de descarbonización.

Durante el encuentro **"Vuelta a los territorios: Zaragoza"**, se puso en valor el **papel pionero de la hostelería zaragozana en la acción climática**. La provincia, primer territorio en sumarse al proyecto, cuenta ya con **374 establecimientos adheridos y más de 7.200 medidas de sostenibilidad aplicadas**, centradas en la eficiencia energética, la reducción de residuos, el ahorro de recursos y la mejora de la gestión ambiental.

El compromiso de **Coca-Cola con la hostelería** se ha traducido en un acompañamiento práctico para facilitar avances reales en el día a día de los negocios. Desde el inicio de la iniciativa, se han realizado **más de 30 cálculos de huella de carbono** en establecimientos zaragozanos, se han activado **14 bonos climáticos** para impulsar mejoras tecnológicas y de eficiencia, y **Coca-Cola ha contribuido a compensar más de 800 toneladas de CO_2** vinculadas a la actividad hostelera.

La experiencia de Zaragoza demuestra que **la sostenibilidad puede convertirse en una palanca útil para la hostelería,** ayudando a reducir emisiones y costes, y reforzando la competitividad de un sector clave para la ciudad.

ecodes tiempo de actuar

Coca-Cola

HOSTELERÍA #PorElClima



DESNUDAMOS *el* ALMA DE LA UVA

Naked wine

El primer vino transparente



Rompe las reglas