

# 100k Gastronómico, la apuesta de Astún y Candanchú por una hostelería de calidad

JACETANIA. NOTICIAS  
DICIEMBRE 23, 2016



100K Candanchú- Astún, la nueva marca que aúna estas dos históricas estaciones del Pirineo aragonés desde esta temporada, tiene también un proyecto gastronómico conjunto. Se trata de una apuesta por ofrecer un servicio más al perfil de esquiador y al de visitante del territorio 100K, para que todo aquel que llegue a ambos centros invernales cuente con la **posibilidad de una gastronomía de altura** de forma habitual durante la temporada tanto en el espacio esquiable, como en la base de las estaciones. Algo que facilita el acceso a los servicios tanto para los esquiadores como para aquellas personas que, simplemente, quieran disfrutar de una jornada gastronómica diferente o un evento singular. La oferta gastronómica conjunta está trabajada de modo que deja atrás la idea de que la comida de las estaciones es un mero trámite y permite elegir y disfrutar, por ejemplo, entre la mejor restauración en espacios premium como **Henri Abelé Winter Lounge de Astún** y próximamente **Txoko by Henri Abelé de Candanchú**, o una **mini trattoria en Ibones** y la emblemática **cafetería de La Tuca**. Otra de las novedades estrellas de la nueva temporada es el circuito de conducción Ford a 2000 metros de altura al que acompaña una exclusiva **terraza Segura Viudas**.

<http://noticiashuesca.com/100k-gastronomico-la-apuesta-de-astun-y-candanchu-por-una-hosteleria-de-calidad/>