

Gastronomía de altura en Astún y Candanchú



Un encuentro de altura en el restaurante Quema para asistir a la presentación en sociedad del nuevo proyecto 100k Gastronómico en las estaciones de Astún y Candanchú firmado por Carmelo Bosque. El Grupo Freixenet continúa su acuerdo con Astún y se suma al proyecto para disfrutar de buena cocina en todo el territorio esquiable, desembarcando en Candanchú.



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 esquiabile, como en la base de las estaciones. Lo 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 pensada 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. Varios eventos gastronómicos relevantes completarán la oferta disponible en los espacios habituales. Así entre otros, esquiadores y visitantes del territorio 100k podrán disfrutar de un show cooking y un posterior encuentro con sello estrella Michelin en torno a la gastronomía de la trufa, que será ofrecido por parte del reconocido y emblemático chef Carmelo Bosque, con gran implicación en el territorio y que comenzó su andadura profesional en Candanchú.

Además, el Grupo Freixenet que continúa su acuerdo con Astún en este ya su cuarta temporada y se suma al proyecto del territorio 100k para disfrutar de buena cocina en todo el territorio esquiabile, desembarcando en Candanchú. En Astún, en el Henri Abelé Winter Lounge ofrecen un espacio moderno que eleva la propuesta culinaria del 100k con pequeños bocados, platos contemporáneos, bocadillos premium y las burbujas de los cavas y champagnes más acreditados. Una idea similar a la que se llevará a cabo en el Txoko by Henri Abelé, en Candanchú, donde se está trabajando para transformar este rincón en el centro emblemático de la gastronomía de esta estación. Por otra parte, acciones como 'Acaba con Cava', impulsada por Freixenet, se inicia y expanden a todo el territorio 100k dirigida a esquiadores y visitantes de los centros invernales del Valle del Aragón de Astún y Candanchú. Al final del día de esquí o de descanso en las estaciones será posible devolver el forfait en los bares y restaurantes del valle que participan a la acción, en lugar de hacerlo en las Estaciones. A cambio se recibirá una copa de Cava Freixenet Brut Vintage y una tapa diseñada específicamente para este evento Freixenet 100K

<http://labuena vidaenzaragoza.com/gastronomia-altura-astun-candanchu/>