100K Gastronómico, la apuesta de Astún y Candanchú por una hostelería de calidad en el Valle del Aragón

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 proximamente Txoko by Henri Abelé de Candanchú, o una mini trattoria en Ibones y la emblemática cafetería de La Tuca

Zaragoza, 23 de diciembre de 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. 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 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 proximamente 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 esquiable, 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.

Candanchú, gastronomía accesible y de calidad

El sector Candanchú del territorio100k cuenta esta temporada con cinco espacios dedicados a la gastronomía que harán las delicias de esquiadores y visitantes. Cafeterías y terrazas renovadas con una oferta ampliada y mejorada que no dejará de sorprender.

Si cabe destacar un rincón en Candanchú de este 100k gastronómico, ese es, sin duda, el Txoko by Henri Abelé, un espacio que se presentará este año, accesible para todos, deportistas y visitantes, con una panorámica espléndida de la mítica pista de La Zapatilla. Un rincón Premium en el que se está trabajando para que durante esta temporada se pueda disfrutar de Champagne Henri Abelé, cava o una selección de excelentes vinos para acompañar a buenos aperitivos, ibéricos y tostadas. Todo en un marco incomparable.

A pie de pista, la Cafetería de Pista Grande y su Terraza componen el corazón de restauración de Candanchú. Se trata de un espacio de muy fácil acceso, ya que está a pie de parking y no es necesario calzarse los esquís para acceder. Disponen de un menú diario en servicio self- service, bocadillos, tapas, bollería horneada en el día, caldo casero y demás bocados para entrar en calor, bien antes de comenzar a disfrutar de las pistas o una vez se ha vivido un emocionante día en la nieve.

Lo mejor, sin duda, es sentarse junto al ventanal desde el que puede disfrutarse la parte más dinámica de la estación. La terraza de Pista Grande también ha sufrido una transformación. Este solárium de más de 3.000 metros cuadrados con barbacoa y barra propia de servicio dispone un moderno mobiliario, muy cómodo, en el que relajarse y disfrutar de las vistas de El Tobado o La Zapatilla.

Si subimos hasta las alturas, situada casi a 2.000 metros, la cafetería La Tuca, ubicada en el conocido popularmente como “el llano de la Tuca”, ofrece una parada con ambiente montañés. Se trata del lugar perfecto para que los esquiadores puedan hacer una parada, calentarse y reponer fuerzas para seguir disfrutando de la nieve sin que sea necesario bajar a Pista Grande.

Pero todavía un poco más arriba, situado en la cima del monte Tobazo, a 2.020 metros de altitud, el Burger & Frankfurt Ambar Tobazo es el rincón gastronómico más alto de Candanchú. Ofrece un ambiente cálido y acogedor, y unas espectaculares vistas. Su terraza, además, permite contemplar una amplia panorámica, en la que se puede disfrutar desde las vistas del Midi d’ Ossau hasta el cercano Aspe pasando por los valles de Canal Roya o Izas. Todo acompañado de una bebida o un bocado rápido para continuar disfrutando de los descensos.

Astún, una experiencia gastronómica única

En Astún las escapadas a la nieve no son solo un placer para los deportistas; también para los amantes de la buena gastronomía. La estación comenzó hace cuatro años a trabajar un nuevo proyecto en los espacios dedicados a la gastronomía en las pistas y lo hizo de la mano del Grupo Freixenet que, un año más, continúan con la aventura de participar en una actividad gastronómica fantástica ubicada en un espacio inigualable.

La estrella del 100 k gastronómico en el sector de Astún, es el Henri Abelé Winter Lounge. Un moderno espacio, inaugurado recientemente, que eleva la propuesta culinaria a una alta restauración. Su carta está compuesta por pequeños bocados, platos contemporáneos y bocadillos Premium y, en cuanto a las bebidas, se trata de un rincón único en el que es posible degustar los cavas y champagnes muy acreditados. Todo un lujo a 2.000 metros de altura. Aunque 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.

Esta temporada, a pie de pistas, Midi y La Moleta ofrecen, gracias a su fácil accesibilidad, la mejor solución para disfrutar de un bocado tanto si se practica el esquí como si se ha acudido a disfrutar de un estupendo día de nieve tomando el sol o de un evento. Midi es un espacio familiar, tranquilo y selecto, ubicado en el centro de la estación, con vistas y cocina de calidad a buen precio. En el interior, en su restaurante de piedra, dispone de un magnifico menú e inigualable precio que incluye Cava o Vino tinto Rioja D.O.C.

Por su parte, La Moleta es un agradable espacio ideal para desayunar, probar un tentempié a media mañana o parar para tomar un bocado a base de pequeñas raciones bocadillos y tapas.

¿Sabe la comida mejor si se disfruta a la vez de un hermoso paisaje en las alturas? Para comprobarlo, no hay nada mejor que disfrutar de un receso en la terraza de Ibones, un espacio gastronómico con las vistas panorámicas más impresionantes del Pirineo. En esta pequeña trattoria, además, los esquiadores pueden disfrutar de un descanso acompañado de burbujas de cava, algún aperitivo o un plato de pasta para reponer fuerzas.

El corazón de la estación cuenta con un rincón especial: Sarrios, la mejor opción para disfrutar de un bocadillo sin prácticamente interrumpir el ritmo de las bajadas. La cafetería está ubicada junto a la pista de snowpark y su oferta se centra en bocadillos tradicionales, aunque también dispone de barbacoa en la zona de solarium.

http://pamplonaactual.com/100k-gastronomico-la-apuesta-astun-candanchu-una-hosteleria-calidad-valle-del-aragon/