

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

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 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.

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 Txokoby 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, se suma al proyecto del territorio 100k 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 Txokoby 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.