

## HOSTELERÍA

## Los hoteles de la ciudad apuestan por San Valentín



■ Bufet de frutas de la fiesta del Gran Hotel Almería del pasado año. / M. MORALES

MANUEL MORALES MORELL  
REDACCIÓN

Los hoteles de la ciudad han apostado por la festividad de San Valentín con diferentes ofertas e iniciativas. La mayoría ofrecen paquetes de cena y noches de habitación, tanto para la noche del 14 de febrero, como para las siguientes, con precios asequibles, detalles en las habitaciones y desayuno.

El *Hotel Tryp Indalo* ante la demanda que tiene ya organizó anoche su primera fiesta anoche que fue todo un éxito, que repetirá el 14 y el sábado 16 para grupos. La cena con baile es de 39 euros por persona y la pareja con cenas, habitación y cava 132 euros. Por su parte el *Gran Hotel Almería* ha organizado una cena para el jueves amenizada con piano a 42 euros comensal y 130 la pareja con la habitación y al día siguiente cena

-fiesta, bufet de frutas y dulces con baile a 53 euros y 150 con suite junior. El *Hotel NH Ciudad de Almería* ofrece la cena por 48 euros por persona y un paquete del 14 al 17 con cena romántica, habitación con bombones y cava por 162 euros la pareja.

El *Hotel Elba Almería* lo celebrará del 14 al 16, con cena a 45 euros comensal y la pareja con habitación y desayuno en la misma por 150 euros. Mientras que el *Torreluz \*\*\**, organiza para el sábado 15 una cena con baile a 45 euros persona y con habitación 153,50 euros pareja.

El *Hotel Husa Gran Fama* ofrece la habitación con fresas y cava por 80 euros para el día de los enamorados, mientras que el *Hotel Catedral* una estupenda cena por 45 euros persona con la posibilidad de elegir entre varios platos, tipo carta y dos chef de lujo.

## GASTRONOMÍA

## Quisquilla y corzo de Eugenio López en la Clausura de las XIV jornadas de Verahotel

MANUEL MORALES MORELL  
REDACCIÓN

A lo grande clausura hoy a media día Verahotel sus XIV Jornadas de la Cocina de Caza y especialidades en las que se espera un lleno, debido al nivel con las que se han desarrollado durante toda la semana y la categoría que ha demostrado el actual chef de Verahotel, Eugenio López, tanto en la presentación del pasado 26 de noviembre que estuvo a una gran altura, como en el día de ayer.

Los que hasta ahora no han tenido oportunidad de acudir a estas jornadas la tienen por última ocasión para comprobar el broche de oro que tiene prevista esta casa verahotelense con su chef Eugenio López, a la cabeza que ha sorprendido a propios y extraños con sus elaboraciones gastronómicas.

El mar, la montaña, la caza y las tradiciones culinarias de la comarca se unifican en un menú sin precedentes a un precio de 45 euros + iva, todo incluido. La propuesta del chef comienza con unos entrantes de delicias de muslo de pato y timoso de chirimoya, sushi de lecha y crema trufada de berros, quisquilla de Garrucha envuelta en su coral y de primer plato harapos verahotelenses con nísalos y falsán y de segundo churrasco de corzo especia-



■ El gerente, Tony Alba, con su equipo directivo de Verahotel. / M. MORALES

do con ragout de perrechico y esencia evaporada de trufa negra, como si de una jalea se tratara.

Para el postre Eugenio ha preparado una lasaña de piña y regaliz con lágrimas de miel de caña y helado de higos mozarabe. Con surtido de panes y vinos como el Valle de laurjar blanco y el tinto cr. Viña Monty.

Estas jornadas se están llevando a cabo con un rotundo éxito y con un total de comensales al final de unas 1.400 personas.

Paralelamente se han llevado a cabo otras actividades como un maridaje con brandys de Osborne con Puros Vega Robaina Maestros, con asistencia de 40 personas.

## REHABILITACIÓN

## ANDA cumple dos años trabajando con los niños



■ Las terapeutas que trabajan en este colectivo. / M. MORALES

MANUEL MORALES MORELL  
REDACCIÓN

La asociación de niños discapacitados de Almería ANDA, ha cumplido 2 años desde su creación. Esta es una asociación muy joven que en poco tiempo ha conseguido llegar al corazón de todos los almerienses y cuenta con la colaboración de instituciones como la Diputación, el Ayuntamiento de Almería y la

Junta de Andalucía. La integración de estos niños y conseguir su rehabilitación es su principal objetivo, y han conseguido crear un equipo joven de profesionales que están trabajando a diario en la rehabilitación de los niños.

Sin duda un gran empujón para conseguir sus objetivos ha sido el dinero conseguido con la venta de los calendarios de los jugadores del Almería.

## FOTONOTICIA



## Exposición de instrumentos musicales de Asensio en la nueva Escuela de Música de Fondón.

El pasado fin de semana la casa de Música Rivera Música, que se encuentra en Calzada de Castro, junto al Real Conservatorio de Música, organizó junto con la recientemente creada Escuela de Música de Fondón una exposición de instrumentos musicales, en la que se mostró a los futuros músicos las últimas novedades del mundo musical instrumentista para las bandas de música.

La exposición resultó todo un éxito de convocatoria, ya que acudieron numerosos aficionados a ver y probar los distintos instrumentos musicales expuestos, ya que en la zona existe una gran afición a las bandas de música.