

## EL DESPERTADOR



El sorteo de los concursos del certamen de tapas y los locales premiados por el jurado. SEBAS SENANDE



## El Riba y Paprica, en la cima de las tapas

► Los organizadores entregaron ayer los galardones concedidos por el jurado del concurso de pinchos y los premios del público

**LAS TAPAS** alegran los paladares y las cocinas de muchos restaurantes. Es el caso de El Riba y Paprica, que ayer recibieron los premios a las mejores tapas otorgados por el jurado técnico del X Concurso de Tapas de Lugo que organiza la Apehl en colaboración con el Concello.

El jurado le concedió el premio a mejor tapa tradicional al restaurante El Riba, que concursó con una hamburguesa deconstruida de setas y pimientos con huevo al alioli. Mientras que la mejor tapa creativa fue para Paprica, que se

presentó con una combinación de merluza, crujiente de arroz negro y helado de tomate asado.

Por su parte, A Casa d'Auga consiguió el premio al mejor maridaje con vino de la Ribeira Sacra gracias al tartar de carne relleno de queso de O Cebreiro Marqués de Cernadas, creación por la que también consiguió la acreditación como autor de la mejor tapa con dicho queso. La mejor tapa ecológica fue para Canela Bakery Coffee, que concurre con un aperitivo de helado de yogur ecológico, toffee y Peta Zetas de chocolate.

En la jornada de ayer también se entregaron los premios que se sortearon entre el público en esta edición del certamen, entre ellos un crucero por el Mediterráneo, que le tocó a **José Ángel Lamas**, y un fin de semana en Londres, para **Roser Ares**. El ganador del certamen fotográfico fue **Emilio López**, que consiguió una cena para dos personas.

### Confirmación de nueve jóvenes en el Sagrado Corazón

Nueve lucenses recibieron el domingo el sacramento de la confirmación en la iglesia del Sagrado Corazón, de la mano del obispo de Lugo, **Alfonso Carrasco Rouco**. El acto estuvo amenizado por la coral de la parroquia.



Los jóvenes confirmados, con el obispo y el párroco. EP

## HOTEL JORGE I En el mes de Noviembre...

### Menú Cafetería

2 PRIMEROS (a elegir)  
2 SEGUNDOS (a elegir)  
+ vino o agua, postre y café

10€

### Menú Restaurante

4 PRIMEROS (a elegir)  
4 SEGUNDOS (a elegir)  
4 POSTRES (a elegir)  
+ ½ botella de vino de la casa,  
agua y café

14€

### Mini-Menú Restaurante

1 PLATO  
DEL MENÚ  
+ vino, agua  
y postre

9,50€

**Domingos Mediodía**  
**Menú Infantil**  
**al 50% dcto.**  
(niños hasta 10 años)

Pregunte por nuestros  
"Cheques Menú"

Teléfono Reservas **982 303 255** Ctra. N-640, Km 89 (dirección Oviedo) - Lugo