

Noticia publicada en Diario Vasco sección Bidasoa, el martes día 14 de Febrero de 2012.

IRUN

La mayoría de los restaurantes se muestran

satisfechos con la acogida al menú 'Irun Dastatu'

14.02.12 - 03:03 - M.A.I. | [IRUN](#).

Un mes después de presentarse los menús enmarcados en la iniciativa 'Saborea Irun Dastatu', que ofrecen varios restaurantes de la ciudad, «la mayoría de los participantes se muestran satisfechos con la respuesta de los clientes». Miguel Ángel Páez, delegado de Comercio, Hostelería y Turismo, aseguró que «hemos querido recoger en este primer mes las opiniones e impresiones de los restaurantes ante las primeras semanas de oferta del menú 'Irun Dastatu', y tenemos que decir que en su totalidad la valoración está siendo muy positiva». Desde los restaurantes Danako y Gaztelu-Antxon opinan que «aún es pronto para valorar la implantación de esta iniciativa, y esperan con ganas la llegada de las próximas semanas, una vez que pase la época post-navideña». En esto coincide también el restaurante Zura, que ve «con optimismo» los primeros pasos en esta iniciativa. Desde el restaurante Aitor se destacan los 35.000 flyers distribuidos en Aquitania informando de la iniciativa. El Labeko-Etxea destacó «la gran acogida del menú» entre su clientela, entre la que se cuentan «muchos franceses». El Atalaia o La Agrícola han recibido también a muchos clientes del otro lado de la frontera interesándose por la iniciativa. Otros restaurantes de esta iniciativa han llevado a cabo una serie de acciones en sus negocios para poner aún más en relieve sus menús. Es el caso del Ibaiondo con un tablón anunciante en el exterior o el restaurante Aitor.

El restaurante Harria confía en que tras este primer mes «se siga extendiendo la información sobre esta iniciativa» y algunos establecimiento como el de Iñigo Lavado subrayan la importancia «de seguir esta línea impulsando iniciativas en la promoción de la gastronomía local».