

HOSTELERÍA

## Presentada una nueva guía del arroz

- Segovia



/ Foto: Elena Peña

Más de 20 restaurantes segovianos forman parte de la nueva guía del arroz que elabora Luis Miguel Prada en colaboración con la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos (AIHS) y que pretende ofrecer a los consumidores una referencia escrita y con datos de los establecimientos donde preparan distintos platos con este producto. La guía aporta la relación de establecimientos, su ubicación, teléfonos, web, precios del menú o el calendario para poder disfrutar de esta oferta. En la imagen el autor de la guía, Luis Miguel Prada; el gerente de la [AIHS](#), Javier García; la diputada Magdalena Rodríguez; y el responsable del restaurante Antigua Casa Vizcaínos, David Fernández.

El Adelantado de Segovia, utiliza cookies para mejorar la experiencia de los usuarios, facilitando la navegación por la web.

Si no cambia la configuración de su navegador, usted acepta su uso. Saber más

Acepto