

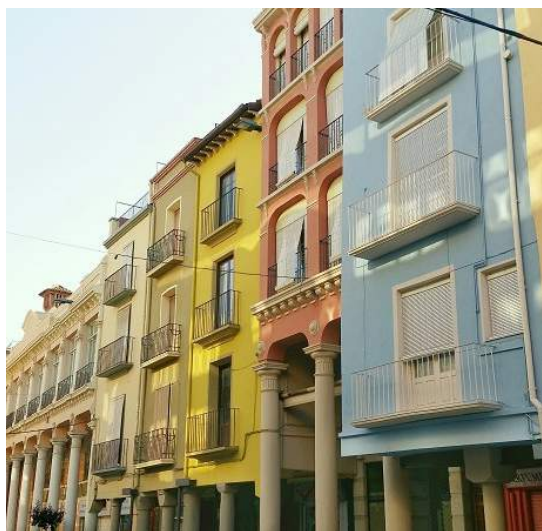
PROPUESTAS GASTRONÓMICAS



BUS DEL VINO
SOMONTANO



BARBASTRO



TIEMPO LIBRE EN BARBASTRO PARA DISFRUTAR DE NUESTRA GASTRONOMÍA

¡Bienvenido al Bus del Vino Somontano! en este documento encontrarás las propuestas gastronómicas que han elaborado nuestros restaurantes para el día de tu viaje, de manera que puedas reservar previamente y no quedarte sin plaza!

— RUTA DE TAPAS

"Si quieres disfrutar de una ruta de vinos y tapas por Barbastro, la acompañante del Bus del Vino Somontano te entregará un plano de Barbastro con los diferentes Bares de Vinos donde puedes ir. Hay 10 propuestas diferentes para visitar Barbastro de tapeo.

— RESTAURANTES

Aquí encontrarás los menús o propuestas específicas, para el día de tu viaje, de los Restaurantes de la Ruta del Vino Somontano.

Puede ser que alguno de los platos que os presentamos a continuación no estén disponibles, os animamos a informarnos con el restaurante elegido

— HORARIOS:

Para que puedas efectuar tu reserva os informamos de que el tiempo del que dispones para comer es de 13.30h a 15.45h aproximadamente



GASTROBAR VICTORIA



RACIONES, TAPAS, BOCADILLOS Y OTRAS RIQUEZAS PROPUESTAS

Victoria GastroBar el domingo ofrece diferentes opciones, a continuación recogemos sus propuestas gastronómicas, allí además encontrarán tapas, bocadillos, postres y una amplia selección de vinos D.O. Somontano.

- Roast Pork, parmesano y crujientes...7,80
- Ensalada de pechuga, hummus y mahococido...7,15
- Ensalada de alcachofas confitadas, calabaza, foie y hojas ...9,75
- Tartar de vacuno, anguila ahumada y huevo frito..... 10,95
- Tataki de atún, royal de patata y mahojapo.....9,80
- Bravas 2,0.....7,45
- Chireta de Barbastro en rebozo y hummus de lentejas...12,80
- Canelón crujiente de pato, queso scamorza y palo cortado.....9,45
- Rodaballo, royal de espárragos y bomba de ajo negro.....13,50
- Nuestro kebab, yogur y menta en pan chino.....5,95
- Secreto al wok, verduras y salsa de ostras 8,25
- Costilla de porcino con barbacoa y patata caliu.....11,25
- Hamburguesa de ternera (0,200 grs y guiso de setas.....9,9
- Paletilla de ternasco IPG Aragón, guisantes, Yogur y menta13,00



CONTACTO:

Paseo del Coso, 19

Teléfono: 974 315 288

RESTAURANTE EL PLACER



FÓRMULA FIN DE SEMANA PARA EL DOMINGO, ADEMÁS DE SU FANTÁSTICA CARTA

Restaurante El Placer tiene una fórmula especial con 5 entrantes degustación, un segundo a elegir entre carne y pescado y su famosa ruleta de postres.

No podemos especificar el menú porque al ser cocina de mercado la compra se realiza diariamente y el menú se elabora al día.



MENÚ DOMINGO 24 MARZO 2019

Cinco entrantes degustación
Segundos a elegir entre carne y pescado
Ruleta degustación postre
Pan, agua y vino D.O. Somontano

PRECIO 26€

CONTACTO:

Calle Goya 5

Teléfono: 974 30 89 83

RESTAURANTE NUEVE



MUCHAS PROPUESTAS DIFERENTES

El 9 encontrarás infinidad de propuestas, te enseñamos unas cuantas:

Platos:

Tartar de atún rojo Balfegó, alcaparrones y perlas de wasabi •16,00 €

Cazoleta de gambas al ajillo y espárragos verdes •14,00 €

Risotto de setas (boletus y trompetillas) con aroma de trufa blanca•9,50 €

Pulpo braseado sobre patata rota aliñada •17,00 €

Huevos rotos con jamón ibérico y queso cheddar •9,50 €

Arroz meloso de pulpo y carabineros (Mínimo 2 pax.) •18,00 €

Arroz caldoso de bogavante (Mínimo 2 pax.) •20,00 € p/p

Tablas:

Cecina de León •9,50 €

Tabla de Ibéricos •16,00 €

Tabla de quesos y mermeladas de nuestra tierra •15,00 €

Tabla de mariscos •30,00 €

Carnes:

Secreto de cerdo 100% ibérico de bellota •15,00 €

Tataki de pato con salsa de naranja y cebolla dulce •13,00 €

Solomillo de buey con reducción de vino D.O. Somontano y arándanos •16,00 €

Chuletón de buey a la brasa (600-700 gr.) •27,50 €

p es cad os

Calamar nacional a la plancha con gambón •13,50 €

Bacalao gratinado con muselina de mejillón escabechado •13,00 €

Rodaballo a la plancha con salsa meuniere •16,00 €

Esturión del Cinca con salsa de pimienta rosa y huevas de trucha •13,00 €

Ensaladas y verduras:

Ensalada de burrata, tomate, mezclum de lechugas y cebollitas confitadas •12,00 €

Ensalada de bacalao marinado, habitas fritas, olivada y tomate rosa rayado •10,50 €

Parrillada de verduras de la huerta con salsa romesco •13,00 €

Proponemos una carta de cocina mediterránea, fresca, informal para

compartir, picar y degustar

CONTACTO:

C/ Abanzo, 18

974 308 459

RESTAURANTE EL PORTILLO



MENÚ ESPECIAL BORRAJA

Un menú especial para el día del crespillo con la borraja como protagonista. Además si te apetece más raciones, tapas, bocadillos, platos combinados...tienes de todo

APERTITIVO DEL CHEF

Jamon del somontano y pan con tomate
Croqueta de bacalao con ali oli

ENTRANTE

Ensalada de queso crujiente con mermelada de borrajas
Arroz caldoso con almejas y tallitos de borraja

SEGUNDO

Merluza de pincho con tomate rosa confitado y pil-pil de borraja
Tournedó de solomillo blanco de Teruel con salsa de vino varietales tinto de bodega somos

Precio: 25€

CONTACTO:

Plaza del Mercado, 4
974 308 900

TRASIEGO



MENÚ DOMINGO ADEMÁS DE CARTA Y SUGERENCIAS

Un menú especial para el domingo y además muchas propuestas ricas en la carta y sugerencias del día. Además en la zona Gastro encontrarás ensaladas, tablas y raciones.

Carpaccio de picaña, nueces de macadamia

Huevo a baja temperatura con guiso de setas

Bacalao a la vizcaína

Carrillera de ternera guisada al vino tinto DO Somontano

Torrija, helado, toffee

Precio: 30€ bebidas no incluidas.



CONTACTO:

Avd. de la Merced, 64
974 308 900

EL PATIO



MENÚ DOMINGO Y OTRAS PROPUESTAS DE FIN DE SEMANA

Menú variadísimo, además de tapas, raciones y otras cosas ricas

PRIMEROS

Pastel de patata y carne, ligera veloute y graten de queso
Ensalada templada en hojaldre de longaniza, verduras asadas y mozzarella
Arroz meloso de setas de cultivo al parmesano
Canelones de berenjena, pisto y brandada de bacalao
Garbanzos marineros, chipirones, gambas y mejillones.
Ensalada de pollo y langostinos crujientes con aliño de curry y miel

SEGUNDOS

Bacalao fresco SKREY con cebolla trufada y jugo de guindilla dulce
Chipirones asados con parmentier de jamón ibérico
Tataki de atún, con pure de remolacha y crema de ajo blanco
Lingote de ternasco, patata trufada y jugo de su asado
Manitas de cochín, cremoso de nabo y salsa de almendras
Ragut de ternera en guiso tradicional, con virutas de foie

POSTRE

Torrija caramelizada y helado de vainilla
Nuestro chocolate en texturas
Piña marinada al anís estrellado, mojito y espuma de coco
Todo yogurt y fresas
Natillas de queso y helado de café
Sorbete de limón al cava

Precio: 21,50€

CONTACTO:

Avd. Pirineos, 7
974 600 003

PIRINEOS



MENÚ DOMINGO Y OTRAS PROPUESTAS DE FIN DE SEMANA

Además del menú encontrarás raciones, bocadillos, ensaladas y otras propuestas

MENÚ DOMINGO 24 DE MARZO

PRIMERO A ELEGIR

Ensalada de cecina con patata asada
Migas a la Pastora
Lentejas vegetales estofadas
Arroz con sobrasada y verduras
Verdura del día
Tagliatellis con boloñesa

*SEGUNDO A ELEGIR

Entrecot a la parrilla
Osobuco de ternera guisado a la jardinera
Suprema de pollo asada
Solomillo Wellington con salsa de vino D.O. Somontano
Salmonete a la plancha
Atún con salsa roumescu

POSTRE A ELEGIR

Tarta de chocolate * Puding de frutos secos * Arroz con leche * Fruta * Helados artesanos *

Pan, agua mineral, vino D.O. Somontano
Apertivo festivo
18,00 euros IVA incluido



CONTACTO:
Avd. Pirineos, 7
974 600 003