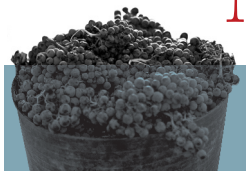
MINIMARIDAJES

para disfrutar de **#CatandoSomontano**

NOVIEMBRE MES DEL ENOTURISMO

MINIMARIDAJES



La comida y el vino, cuando se degustan de manera conjunta, tienen cada uno un efecto en el sabor del otro. El objetivo de maridar es armonizar vino y comida para aumentar el placer de ambos.

Las parejas entre bodegas y restaurantes o bares de vinos creadas para **CatandoSomontano,** nos sirven de base para ofreceros durante el mes de noviembre estos minimaridajes.

GASTROBAR VICTORIA

Paseo del Coso, 19 | BARBASTRO | T. 974 31 52 88

Tapa de Salmón ahumado, guisantes finos y crema de puerros con toque de curri & Obergo Expression Blanco

Horario: **Del 4 al 6 de noviembre de 13h a 15h y de 20:30h a 22:30h**

Precio: **5€**

Este blanco fermentado en barrica eleva las notas exóticas del curri y el salmón. La cremosidad del vino Expression Blanco rompe el carácter salino de esta innovadora propuesta culinaria. Déjate sorprender por este maridaje a la vanguardia de ambos mundos.

IBERJABUGO

Avda. Escrivá de Balaguer, 6 | BARBASTRO | T. 974 31 60 67

Tapa de Tortilla de Camarón & Mascún Tinto Premium, Mascún Garnacha Blanca o Mascún Garnacha Rosado

Horario: **De lunes a domingo de 10h a 14h y de 19h a 20h**

Precio: **3,50€**

Aromas de frutas maduras y expresividad máxima. Mascún tinto Premium. Una apuesta que debe combinar mar y montaña con la sutil delicadeza del camarón y la untuosidad del ibérico. Taninos muy suaves, voluptuosidad en boca y equilibrio en una explosión de sabor.

LA BODEGUITA

Calle Caballeros, 23-25 | BARBASTRO | T. 611 12 96 51

Risotto de setas y panceta con reducción de vino Meler & Mwa de Meler Tinto 2017 o Mwa de Meler Blanco 2019

Horario: **De martes a sábado de 19h a 21h**

Precio: **4,50€**

El vino forma parte de este plato, os proponemos acompañarlo con el vino de la reducción en su versión blanco o tinto. Con Mwa de Meler Tinto, su carácter frutal, su estructura y su tanino especiado nos combinará con las partes grasas del plato. Si queremos contrastar las sensaciones melosas del arroz, el Mwa de Meler Blanco, nuestro blanco de uva tinta, será la elección perfecta. ¡A disfrutar!

LA CANTINA DEL MERCADO

Plaza del Mercado, 4 | BARBASTRO | T. 974 30 89 00

Crujiente de gamba con salsa tártara & Sommos Varietales Tinto o Blanco

Horario: **De martes a domingo de 7h a 23h**

Precio: **2,80€**

Sommos Varietales Tinto y Blanco, dos vinos modernos, desenfadados y atrevidos. Tanto es así, que ambos pueden acompañar a este crujiente de gamba. Un blanco frutoso, floral y mineral. El tinto con tres dimensiones muy propias, fruta, especias y frescura. La recomendación está hecha, ¡no te resistas!

LA OVEJA NEGRA

Calle Oncinellas, 5 | BARBASTRO | T. 974 39 42 26 – 609 67 29 90

Carpaccio de chuleta, jugo trufado y mantequilla & Enate Merlot Merlot

Horario: **De martes a sábado de 20h a 22h**

Precio: **12€**

Intensa combinación aromática, combinando a la perfección los aromas a frutas negras maduras y barrica nueva, con la curación de la chuleta e intensidad de la trufa

LA TIENDA DE JULIÁN MAIRAL

Avda. Pirineos, 55 | BARBASTRO | T. 974 05 12 79

Plato de Jamón Ibérico de cebo & Sers Temple

Horario: **De lunes a viernes de 11h a 13:30h y de 17:30h a 20:30h. Sábado de 11h a 14h**

Precio: **10€**

El tiempo otorga a cada elemento su justa posición y es un aliado de la calidad real. Treinta meses de curación antes de disfrutar de Aljomar, jamón de cebo Ibérico proveniente de Guijuelo. Se fusionará con Sers Temple, un vino coupage de Merlot, Cabernet, Syrah con veinte meses de crianza. Maridaje sincero y puro para despertar los sentidos.

NUEVE

Calle Abanzo, 18 | BARBASTRO | T. 974 30 84 59

Foie a la brasa & Laus Crianza

Horario: **De miércoles a sábado de 12h a 14h y de 20h a 22h. Domingo de 12h a 14h.**

Precio: **4,70€**

Gustoso maridaje por afinidad aromática. Un untuoso bocado que va acompañado de las frutas rojas del vino más los torrefactos de la barrica y la brasa.

PIRINEOS

Calle General Ricardos, 13 | BARBASTRO | T. 974 31 10 52

Canelones de confit de pato & Bestué Finca Rableros Crianza

Horario: **De lunes a sábado de 12h a 15h y de 20h a 22h. Domingo de 12h a 15h.**

Precio: **4,25€**

Los canelones de confit de pato es un plato muy sabroso e intenso que marida a la perfección con vinos terrosos, sabrosos y con cuerpo como es nuestro Bestué Finca Rableros

SAN RAMÓN

Calle Academia Cerbuna, 2 | BARBASTRO | T. 974 31 28 25

Tartar de conserva de Tomate Rosa con texturas de Bacalao y Aceituna negra & Meler Chardonnay 2020 o Meler Syrah 2019

Horario: **De lunes a sábado de 12h a 14h y de 20h a 22:30h. Domingo de 12h a 14h.**

Precio: **3,50€**

Déjate sorprender por un doble maridaje, combina con nuestro Meler Chardonnay para ensalzar la frescura del aliño del tartar, seduce al paladar con el punto salino del vino que acentúa las diferentes texturas del bacalao y del tomate. Si quieres un contraste en tu boca, acompaña la propuesta con Meler Syrah donde el tanino dulce del vino será el mejor aliado para el punto especiado.

TRASIEGO

Conjunto de S. Julián y Sta. Lucía. Avda. de la Merced, 64 | BARBASTRO | T. 974 31 27 00

Brioche casero con steak tartar & Grillo

Horario: **De martes a sábado de 12h a 14h y de 20h a 21h. Domingo de 12h a 14h. (Degustación en barra)**

Precio: **13,50€**

Variedades Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot. Elaboración de 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Maridaje de contraste donde Grillo aporta volumen, finos tostados procedentes de la barrica y especias tipo pimienta negra que armonizan y resaltan el brioche de steak tartar.

VINOBAR

Paseo del Coso, 35 | BARBASTRO | T. 616 065 023

Mini tosta de salmorejo, cebolla caramelizada, mermelada de frutos rojos y solomillo de cerdo & Señorío de Lazán Crianza.

Horario: **De lunes a sábado de 19h a 21:30h.**

Precio: **4,50€**

Señorío de Lazán Crianza nos permite disfrutar de una interesante mezcla. Los aromas de frutos rojos se apoderan al principio del maridaje. Posteriormente, la madera se fusiona con la sutileza del solomillo ofreciendo una sensación de equilibrio en el paladar. Es recomendable descubrir la longitud del vino con el toque de la caramelización de la cebolla. Repetir tantas veces como guste el momento.

MINIMARIDAJES

para disfrutar de **#CatandoSomontano**

1. GastroBar Victoria & Bodegas Obergo
2. Iberjabugo & Bodegas Osca
3. La Bodeguita & Bodegas Meler
4. La Cantina del Mercado & Bodega Sommos
5. La Oveja Negra & Bodega Enate
6. La Tienda de Julián Mairal & Bodega Sers
7. Nueve & Bodega Laus
8. Pirineos & Bodega Otto Bestué
9. San Ramón & Bodegas Meler
10. Trasiego & Bodegas El Grillo y la Luna
11. VinoBar & Bodega Pirineos

RUTA DEL VINO

SOMONTANO

Encuentra todas las propuestas en la web:

www.rutadelvinosomontano.com