

MINIMARIDAJES

Mes del Enoturismo



RUTA DEL VINO
SOMONTANO

Huesca
La Magia

Más información
www.catandosomontano.com

catando
**SO
MON
TANO**



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 ofrecerlos durante el mes de **noviembre** estos **minimaridajes**.

Iberjabugo

- 📍 Avd. Escribá de Balaguer, 6 · Barbastro
- ☎ 974 31 60 67
- 🕒 De lunes a domingo de 10h a 14.30h y de 18.30h a 23h
- 💶 4€

& CROQUETÓN DE BACON QUESO & LA MIRANDA DE SECASTILLA ROSADO

La Miranda de Secastilla rosado, vino rotundo y elegante, rosado distinto, con aromas florales, de fruta madura y recuerdos de panadería aportados por su pequeña crianza en bodega. Va a proporcionar frescura y ligereza al croquetón de bacon y queso, acompañando la textura cremosa y untuosa, enfatizando el carácter sávido del bocado.



La tienda de Julián Mairal

- 📍 Avd. de los Pirineos 55 · Barbastro
- ☎ 974 051 279
- 🕒 De Lunes a Viernes de 11h a 13.30h y 17.30h a 20.30h
- 🕒 Sábados de 11h a 14h
- 💶 15€

LA TABLA DE JULIÁN MAIRAL & PIRINEOS GEWÜRZTRAMINER

Combinación de Jamón ibérico 50% de Cebo Aljomar cortado a cuchillo con Queso de Cabra Aramits con selección de confituras maridado con 2 copas de Pirineos Gewürztraminer que nos despertará una sensación aromática muy limpia con una sutil y agradable acidez para conseguir el equilibrio perfecto.



La bodeguita

- 📍 C/ Caballeros 23-25 · Barbastro
- ☎ 611 12 96 51
- 🕒 De Lunes a Jueves de 19h a 24h. Viernes y Sábado de 12h a 16h y de 19h a 24h. Domingo de 19h a 24h
- 💰 5€

MIGAS TRADICIONALES DE PASTOR CON PUNTILLAS DE HUEVO & CRIANZA DE LAUS

Os proponemos un maridaje tradicional donde el vino aportará aromas de frutas madura y especiados como guarnición aromática, a este platillo que habla de la llegada del invierno. Un maridaje succulento que hace trabajar a la memoria, perfecto para ir abriendo boca.



La cantina del mercado

- 📍 Plaza del Mercado, 4 · Barbastro
- ☎ 974 308 900
- 🕒 Domingo, Martes, Miércoles y Jueves de 7h a 23h
Viernes y Sábado de 7h a 20h
- 💰 7€

TIMBAL DE PALETILLA DE CORDERO CON DEMI-GLACÉ DE SU COCCIÓN Y FRUTOS ROJOS & SOMMOS COLECCIÓN MERLOT

Armonía de este maridaje desde el origen, tanto el cordero como la variedad Merlot son dos auténticos emblemas de Somontano. Una carne sabrosa y noble, cuya potencia se ve realzada por el jugo de su propia cocción, que encuentra el acompañante perfecto en Sommos Colección Merlot: un vino estructurado, intenso y elegante; con una nariz que nos recuerda a los frutos rojos que vamos a encontrar en el timbal de paletilla.



Nueve

- 📍 C/ Avanzo, 18 · Barbastro
- ☎ 974 30 84 59
- 🕒 De Miércoles a Sábado de 12h a 14h y de 20h a 22h.
Domingo de 12h a 14h.
- € 6€

FLAMENQUÍN IBÉRICO DE CHULETÓN & 3404 TUCA D'ANETO

Hay muchas formas de repartir amor y esta es una de las mejores. Nueve no es solo un número, es una caja de sorpresas tan deliciosa como esta propuesta que nos ofrece con 3404 Tuca D'Aneto, el número de moda en el mundo del vino. Sin duda, una sabrosa combinación en la que disfrutarás de la amabilidad del vino con la ternura del chuletón.



Pirineos

- 📍 C/ General Ricardos, 13 · Barbastro
- ☎ 974 31 10 52
- 🕒 De Lunes a Sábado de 11h a 14h y de 20.30h a 22h
Domingo de 11h a 14h. Viernes y Sábado de 7h a 20h
- € 4,75€

TAPA DE SALMÓN CON ENELDO & LAUS ROSADO, BLANCO O TINTO JOVEN

Para disfrutar de esta deliciosa tapa, os proponemos los vinos jóvenes de LAUS. Una combinación de frescura y juventud, para un bocado limpio y lleno de aromas a frutas frescas y flores que combinará a la perfección con la sensación cremosa del salmón y sus especias.



Sabores d'Entonces

- 📍 C/ Oncinellas 6 · Barbastro
- ☎ 974 3084 90
- 🕒 De lunes a viernes de 9.30h a 13.30h y de 18h a 21h (viernes hasta las 22h) Sábado de 9.30h a 13.30h
- € 10€

BRIOCHE DE CABEZA DE JABALÍ CON TÁRTARA CASERA & CRIANZA CABERNET MERLOT

Con la expresión y barrica del crianza, con sus notas a cao fundirán y reforzarán la mantequilla de pan brioche, para dar paso a los ahumados de los tostados los cuales funde a modo de "trampantojo" entre la melosidad de la tártara y las gelatinosas magras de jabalí.



San Ramón

- 📍 C/ Academia Cerbuna 2 · Barbastro
- ☎ 974 312 825
- 🕒 De Lunes a Sábado de 12h a 14:30 y de 20:00h a 22:00 Domingo de 12h a 14.30h
- € 4€

TRIO DE MAR Y MONTAÑA EN LIGERO ESCABECHE & SOMMOS VARIETALES BLANCO

Escabeche de Codorniz, crema de mejillón, navaja y setas escabechadas. La frescura y la salinidad de este vino combina perfectamente con el ligero escabechado de la tapa.



Trasiego

- 📍 Avda. de la Merced, 64 · Barbastro
- ☎ 974 31 27 00
- 🕒 Degustación en barra de Martes a Sábado de 12h a 14h y de 20h a 21:30h.
- € 5€

EMPANADILLA QUESO RÍO VERO Y PUERROS & SERS DINANTES

Queso azul y Vino Moristel. Dos productos diferentes de nuestra tierra que despiertan el placer de los sentidos. Cada uno de ellos con características organolépticas propias pero que armonizan a la perfección, potenciando texturas, aromas y sabores. Un "Matrimonio", "Combinación" o "Maridaje" que es puro arte en las mesas del Trasiego.



VinoBar

- 📍 Paseo del Coso 35 · Barbastro
- ☎ 616 065 023
- 🕒 De Martes a Jueves de 18h a 23.30h; Viernes, Sábado y Domingo de 12h a 16h y de 18h a 24h
- € 5€

PATATA ASADA & MONTE ODINA

Patata asada con queso crema, guacamole, cebolla caramelizada y trucha del Pirineo con Monte Odina Victoria Gewürztraminer 2021 o Monte Odina Rosado 2021. Ofrecemos la posibilidad de comparar dos vinos, ambos con una juventud y frescura con connotaciones de cata distintas, que nos permitirá apreciar y comparar la fenomenal creación del VinoBar con dos de los vinos de Monte Odina.

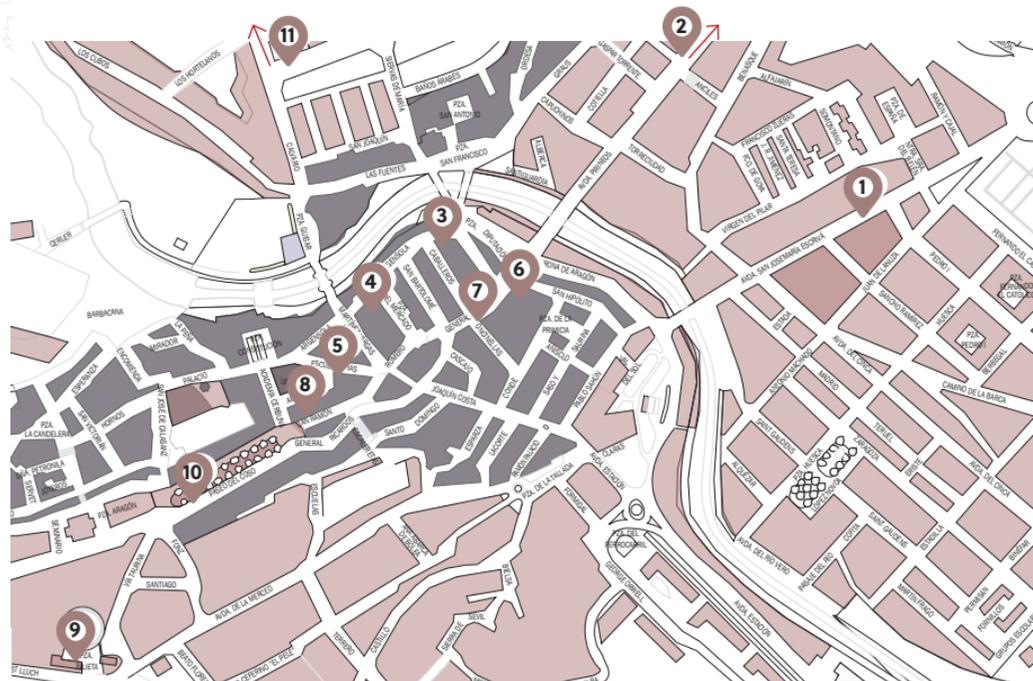


WineBar de Viñas del Vero

- 📍 Ctra. Barbastro – Naval, km 3,7 · Barbastro
- ☎ 974 30 22 16
- 🕒 De Lunes a Viernes de 10h a 15h. Sábado de 10h a 14h.
- 💰 6€

PAN, ANCHOA, MANTEQUILLA Y OLIVA NEGRA & CLARIÓN 2018

Un buen Clarión, le confiere a la tapa de un maridaje excelente, ya que se trata de un vino de gran profundidad, muy bien estructurado y lleno de matices, que remarca la parte salina de la anchoa y su carácter marino. Clarión 2018, ha sido premiado recientemente con un Gran Bacchus de Oro en el "Concurso Internacional de Vinos Bacchus".



1. Iberjabugo & Viñas del Vero
2. La tienda de Julián Marial & Pirneos
3. La Bodeguita & Laus
4. La Cantina del Mercado & Sommos
5. Nueve & Pirneos
6. Pirneos & Laus
7. Sabores D´Entonces & Idrias
8. San Ramón & Sommos
9. Trasiego & Sers
10. VINObar & Monte Odina
11. Viñas del Vero

RUTA DEL VINO
SOMONTANO

Huesca
La Magia



Encuentra todas las propuestas en
www.catandosomontano.com