

MINIMARIDAJES

Mes del Enoturismo



RUTA DEL VINO
SOMONTANO

Más información
www.catandosomontano.com



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**.

GatroBar Victoria

Paseo del Coso 19 · Barbastro

974 31 52 88

Viernes y sábados de 12h a 14:30h y de 20:30h a 22:30h

Domingos de 12h a 14:30h

8€

TIMBAL DE BERENJENA ASADA CON BACALAO DESALADO Y ALIÑO DE OLIVADA & ALCAÑÓN O PARRALETA DE BODEGA ALODIA

Dos opciones 100% Somontano, como son la Parraleta tinta y el Alcañón blanco para esta tapa de berenjena. El maridaje por semejanza de la Parraleta con 14 meses de crianza, sabores a pasa, un recuerdo a sotobosque; o por contraste con este Alcañón que ha hecho una crianza de 6 meses en depósitos esféricos de hormigón y aportan sabores a galleta, bollería y un fondo cítrico. Dos opciones complementarias y llenas de sabor para catar el auténtico Somontano.



Iberjabugo

- 📍 Avd. Escrivá de Balaguer, 6 · Barbastro
- ☎ 974 31 60 67
- 🕒 De lunes a domingo de 10h a 14:30h y de 18:30h a 23h
- 💶 4€

& PANCETA IBÉRICA A LA PIMIENTA & SEÑORÍO DE LAZÁN CRIANZA

La elegancia de un vino como Señorío de Lazán nunca defrauda cuando se encuentra con la personalidad de una de las mejores pancetas ibéricas que podemos probar. Juntos te ofrecen un bocado largo y untuoso que te hará salivar.



La tienda de Julián Mairal

- 📍 Avd. de los Pirineos 55 · Barbastro
- ☎ 974 05 12 79
- 🕒 De lunes a viernes de 9:30h a 13:30h y de 17:30h a 20:30h
- 🕒 Sábado de 9h a 14h
- 💶 8€

& TORTIBUGUER DE JULIÁN MAIRAL & ALDAHARA GENERACIONES

La tortibuguer de Julián Mairal con el mejor jamón ibérico combinada con un Generaciones de la bodega Aldahara con más de un año en crianza en barrica y un coupage equilibrado de merlot, cabernet y syrah.



La Bodeguita

- 📍 C/ Caballeros, 23-25 · Barbastro
- ☎ 611 12 96 51
- 🕒 Lunes, martes, miércoles y jueves de 19h a 23h
Viernes y sábado de 12h a 15:30h y de 19h a 23h
Domingo de 12h a 15:30h
- € 5€

MILANESA DE TERNERA CON VINAGRETA
RÚCULA Y RABANITOS

& MELER SYRAH 2022 O MELER CHARDONNAY 2022

Esta deliciosa propuesta apetece aún más si la acompañamos con nuestra colección monovarietal, el vino tinto con cuerpo que equilibra la untuosidad de la grasa del parmesano, el sabor de la ternera y el toque crujiente del reborzado. O nuestro vino blanco que le aporta frescura, potencia el punto de la rúcula y aumenta la intensidad de la carne. ¡A disfrutar!



La Cantina del Mercado

- 📍 Plaza del Mercado, 4 · Barbastro
- ☎ 974 30 89 00
- 🕒 Domingo, martes, miércoles, jueves de 7h a 23h
Viernes y sábado de 7h a 20h
- € 5€

& LANGOSTINO MAR Y MONTAÑA
& SOMMOS COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC

Una tapa sorprendente y llena de matices, en la que el sabor intenso del langostino y el bogavante encuentra el contrapunto ideal en la consistencia del cordero. Para maridarla, lo ideal es un vino fresco, sabroso y con una buena acidez, como Sommos Colección Sauvignon Blanc, procedente del viñedo más septentrional de la D.O.P. Somontano.



Una apuesta sorprendente para los amantes de la creatividad gastronómica.



Nueve

- 📍 Plaza Universidad, 1 · Barbastro
- ☎ 974 30 84 59
- 🕒 De 12h a 13:30h y de 20h a 21:30h miércoles a sábado y domingo de 12h a 13:30h
- 💶 6,50€

& GYOZAS DE PAPADA A LA CARBONARA MASCÚN GARNACHA ROSADO

El Mascún rosado, un tipo fresco y desenfadado con aromas a piruleta de fresa, con una delicada acidez y dulzura amielada, una combinación perfecta con la grasa infiltrada y la cremosidad de la carbonara. Suculento para abrir paladares ávidos de experiencias delicadas y contundentes, sin duda una combinación perfecta con las gyozas.



Pirineos

- 📍 C/ General Ricardos, 13 · Barbastro
- ☎ 974 31 10 52
- 🕒 De 11h a 14h y de 8.30h a 22h
- 📅 Todos los días, excepto domingo por la tarde
- 💶 4€

& CROQUETA DE JAMÓN BRESQUE SYRAH DE VALDOVINOS

Para disfrutar de esta magnífica croqueta de jamón ibérico os proponemos este vino terso y delicado en boca con una gran concentración de fruta negra y especias muy bien integradas con los tostados y ahumados de la barrica.



La Oveja Negra

- 📍 C/ Oncinellas, 5 · Barbastro
- ☎ 974 39 42 26
- 🕒 De miércoles a domingo de 13h a 16h y de 20:30h a 23h.
Domingos de 13h a 16h
- € 3,5€

**& BUÑUELO MORCILLAKY
& PIRINEOS GEWÜRZTRAMINER.**

Espicias, tradición, innovación, elegancia, sutileza y mucho buen rollo. Una combinación perfecta para disfrutar de este minimaridaje. Nunca un mordisco fue tan sabroso, nunca un sorbo te armonizó tanto la sensación en la boca. Las especias y el aroma de este vino, el volumen y la explosión de este buñuelo. Sin duda, para repetir.



San Ramón

- 📍 C/ Academia Cerbuna, 2 · Barbastro
- ☎ 974 31 28 25
- 🕒 De lunes a sábado de 12h a 14:30h y de 20h a 22:30h
Domingo de 11:30h a 15h
- € 3,75€

**& MIL HOJAS
& OBERGO CAMELOS**

Emulsión Cremosa de Bacalao sobre Mil Hojas de Patata Asada y Queso de Radiquero con Sopa de Recortes de Bacalao al pimentón dulce. El maridaje con Caramelos, una garnacha picante y viva, rompe con la cremosidad del queso y el pimentón.



L'Usuella

- 📍 Calle Escuelas Pías, 18 · Barbastro
- ☎ 625 16 57 53
- 🕒 De lunes a sábado de 11h a 13:30h
- 💶 8€

& BURGER TONKATSU SOMMOS ROSÉ 2022 O SOMMOS COLECCIÓN TEMPRANILLO 2019

Un bocado crujiente, de inspiración oriental, con una materia prima muy de aquí. Eso es lo que vamos a encontrar en la original Burger tonkatsu, que encuentra su maridaje ideal con Sommos Colección Tempranillo, ideal para acompañar carnes y salsas respetando sabores sutiles, pero aportando la estructura necesaria para equilibrar platos complejos. El maridaje con Sommos Rosé 2022 es ideal para refrescar el punto crujiente del rebozado sin enmascarar el delicado sabor del cerdo. Las notas florales y frutales de este coupage de Garnacha y Syrah acompañan a la perfección los sutiles matices orientales.



VinoBar

- 📍 Paseo del Coso, 35 · Barbastro
- ☎ 616 06 50 23
- 🕒 De martes a viernes de 19h a 21:30h
- 🕒 Sábado de 12h a 15h y de 19h a 21:30h
- 💶 5€

& SOPA BORSCH ROSADO DE LAUS

Hemos pensado en un maridaje cromático, combinando el color rosado de la sopa y nuestro vino. Ligereza en la boca y un vino que combina con todo.



Winebar 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".



Winebar Bodega ENATE

- 📍 Avda.de Las Artes, 1, Salas Bajas
- ☎ 974 30 25 80
- 🕒 De lunes a sábado de 10h a 17h
- 💰 16€

LATA DE MEJILLONES GOURMET & 2 COPAS DE ENATE FERMENTADO EN BARRICA 2022

Descubre los nuevos aromas y sabores en bodega ENATE, combinando estos deliciosos mejillones con nuestro vino más polivalente, éxito asegurado.



Winebar Bodega Pirineos

- 📍 Bodega Pirineos / A1232 Naval, km 3,5, Carretera Barbastro-Naval
- ☎ 974 31 22 73
- 🕒 De lunes a sábado de 11h a 14h
- 💶 10€

SELECCIÓN A ELEGIR DE CONSERVAS DE ALTA GAMA & PIRINEOS GEWÜRZTRAMINER

Minimaridaje para dos personas "Es una lata... el cocinar". Experimenta la versatilidad de este vino con cualquiera de estas dos opciones gourmet y déjate llevar con sus envolventes sensaciones. Una propuesta sorprendente para dejarse llevar.



Winebar Bodega LAUS

- 📍 Km 154, N-240, 8, 22300 Barbastro, Huesca
- ☎ 974 26 97 08
- 🕒 De 10h a 17h de lunes a sábado, domingo de 9h a 15h
- 💶 14€

& PIZARRA DE JAMÓN IBÉRICO & 2 COPAS DE LAUS GARNACHA 2021

Maridaje tradicional en bodega LAUS, combinando el jamón ibérico con nuestro vino de moda y sus 4 meses de barrica.



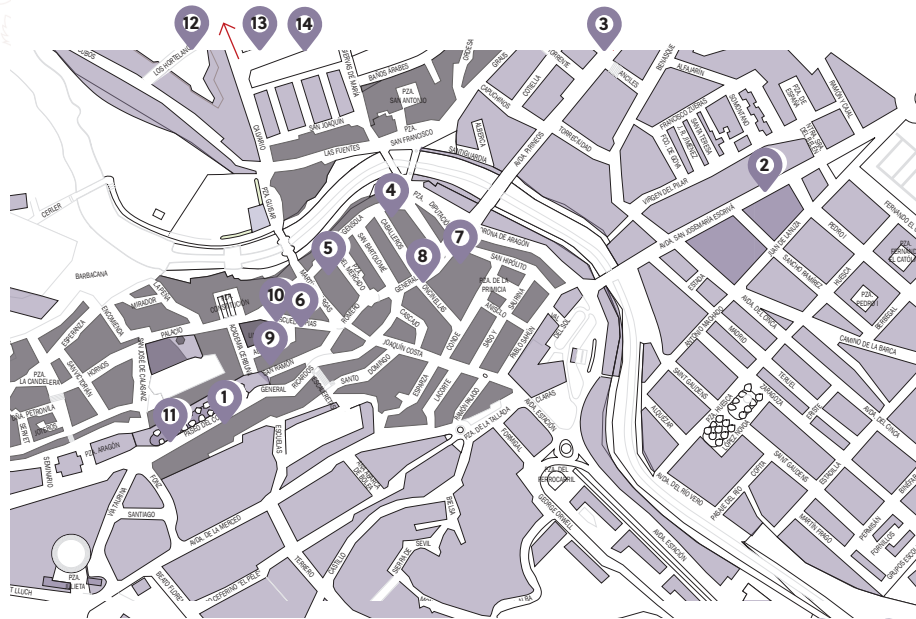
Winebar Bodega Sommos

- 📍 N-240, Km 155, 22300 Barbastro, Huesca
- ☎ 974 26 99 00
- 🕒 De lunes a domingo de 10h a 17h
- 💶 10€

TABLITA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS & 2 COPAS DE SOMMOS COLECCIÓN PINOT NOIR 2022

La Pinot Noir es una uva sutil, elegante y alegre, que cultivamos en una pequeña parcela a las puertas de nuestra bodega. Un viñedo delimitado por el surco de un barranco que nos brinda la frescura necesaria para cultivar esta delicada variedad.

Con ella elaboramos un vino fresco, de gran finura, con una paleta aromática viva y una boca liviana y con buena acidez que complementa a la perfección una buena tabla de embutidos ibéricos. El aperitivo perfecto para cualquier hora del día.



1. GastroBar Victoria & Alodia
2. Iberjabugo & Señorío de Lazán
3. La tienda de Julián Mairal & Aldahara
4. La Bodeguita & Meler
5. La Cantina del Mercado & Sommos
6. Nueve & Osca
7. Pirineos & Valdovinos
8. La Oveja Negra & Pirineos

9. San Ramón & Obergo
10. L'Usuella & Sommos
11. VinoBar & Laus
12. Viñas del Vero
13. Enate
14. Pirineos
15. Laus
16. Sommos



Encuentra todas las propuestas en
www.catandosomontano.com