

MINIMARIDAJES

Mes del Enoturismo

catando
SO
MON
TANO



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**.

Iberjabugo

- 📍 Avd. Escrivá de Balaguer, 6 · Barbastro
- ☎ 974 31 60 67
- 🕒 De lunes a domingo de 10h a 23h
- 💶 4,50€



& TAPA DE TORTILLETAS DE CAMARÓN & VINO JOVEN BLANCO O ROSADO OTTO BESTUÉ

Las tortilletas de camarón, crujientes y rebosantes de sabor marino encuentran el maridaje perfecto con Bestué Rosado y Bestué Chardonnay. La textura delicada del camarón, envuelta en una fina capa de tortilla frita, resalta sabores frescos y salinos que encuentran el complemento perfecto en vinos de notas cítricas y afrutadas.



GastroBar Victoria

- 📍 Paseo del Coso, 19 · Barbastro
- ☎ 974 31 52 88
- 🕒 De 12h a 15h de jueves a domingos
y de 22h a 22:30h de jueves a sábados
- 💶 7,50€

& TACO RELLENO DE TERNASCO AL CHILINDRÓN & MONOVARIETAL MORISTEL DE BODEGA ALODIA

La intensidad del cordero se complementa con la complejidad y la entrada de frutos negros de la Moristel. Regaliz y sabores balsámicos para la salsa chilindrón. Una tapa de la gastronomía aragonesa más tradicional, con una de las variedades ancestrales del Somontano. Tradición y sabor unidos.



La Bodeguita

- 📍 C/ Caballeros, 23-25 · Barbastro
- ☎ 611 12 96 51
- 🕒 De lunes a sábado de 20h a 22h
Viernes, sábado y domingo de 13h a 15h.
- 💰 5€

GUIZO DE TERNERA CON SETAS DE TEMPORADA & VINO TINTO GENERACIONES

La ternera tiene un sabor potente que se refleja perfectamente acompañado con ese vino. Generaciones Tinto tiene estructura y cuerpo para que ambos sabores se entrelacen. Además del color, este tinto es muy rico en taninos, y junto a los aromas y sabores especiados potencian y sacan a relucir las cualidades de ese guiso.



La Cantina del Mercado

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

PARMENTIER TRUFADA CON HUEVO & LA MIRANDA DE SECASTILLA 2021

Sin duda un maridaje perfecto, la textura de la parmentier se verá enriquecida por el carácter fluido de la Garnacha de montaña cultivada justo al lado del monte donde nace la mágica y preciada trufa negra. Exquisito, para repetir.



Winebar Bodega ENATE

- 📍 Avda.de Las Artes, 1 · Salas Bajas
- ☎ 974 30 25 80
- 🕒 De lunes a viernes de 10h a 17h, sábado de 10h a 15h.
- 💰 16€

LATA DE MEJILLONES LA BRÚJULA & DOS COPAS DE ENATE FERMENTADO EN BARRICA 2022

Descubre los nuevos sabores y aromas nuestro winebar combinando estos mejillones con nuestro vino más polivalente, éxito asegurado.



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
- 💰 5€

CANELÓN DE POLLO TRUFADO & ANA LASCELLAS CRIANZA

Para gozar con esta tapa de canelón de pollo trufado os presentamos este vino crianza. Un vino sabroso y equilibrado, con recuerdos a fruta roja madura, con un tanino dulce, dando paso a ecos tostados del fino roble. ¡Una brillante combinación para tapear!



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 DE BARBASTRO, ANCHOA SOBRE BASE DE MANTEQUILLA DEL PIRINEO Y OLIVAS NEGRAS DEL BAJO ARAGÓN & CLARIÓN 2022

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.



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
- 💰 5€

ENSALADA DE CUAJO DE ESCABECHE DE CODORNIZ Y ROYAL DE FOIE & MINGUA GARNACHA BLANCA SOBRE LÍAS 2023

Juego de contraste entre el dulzor, la acidez y la untuosidad de la tapa que se ensambla con este vino de Garnacha Blanca con su entrada al paladar dulce, amplitud de paso y frescura prolongada.



Winebar Bodega Sommos

- 📍 N-240, Km 155, 22300 Barbastro
- ☎ 974 26 99 00
- 🕒 De lunes a domingo de 11h a 17h
- 💶 12€

TABLA DE IBÉRICOS & DOS COPAS DE SOMMOS COLECCIÓN SYRAH

La variedad Syrah tiene la cualidad de no dejar indiferente a nadie: hay quien la odia, y hay quien la ama. Si eres de estos últimos, y todavía no lo conoces, tienes que probar nuestro Sommos Syrah Colección: franco, expresivo, muy aromático en nariz; mientras que en boca es jugoso, intenso y refinado. Para maridarlo, hemos apostado por un clásico que nunca falla, un trío de ibéricos: chorizo, salchichón y lomo. ¿Se te ocurre un plan mejor para el aperitivo?



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€

MINI TOSTA DE ESCALIBADA CON ANCHOA & IDRIAS CHARDONNAY 2023

Idrias Chardonnay 2023 va a aportar la acidez y la frescura perfectas para el dulce de las verduras asadas y la salinidad de anchoa, creando así un maridaje rico y equilibrado.



Winebar Bodega Pirineos

- 📍 Bodega Pirineos / A1232 Naval, km 3,5, Carretera Barbastro-Naval
- ☎ 974 31 22 73
- 🕒 De lunes a sábado de 10h a 17h
- € 10€

SELECCIÓN A ELEGIR DE CONSERVAS DE ALTA GAMA & PIRINEOS GEWÜRZTRAMINER

Minimaridaje para dos personas "Es una lata... el cocinar, no me des la lata con el vino". Experimenta la versatilidad de este vino con cualquiera de estas dos opciones gourmet y déjate llevar con sus envolventes sensaciones. Una propuesta sorprendente.



Winebar Bodega Pirineos

- 📍 Bodega Pirineos / A1232 Naval, km 3,5, Carretera Barbastro-Naval
- ☎ 974 31 22 73
- 🕒 De lunes a sábado de 10h a 17h
- € 6€

MOMENTO DULCE CON UN CHEESE-CAO & PRINCIPIO MORISTEL

Prepárate para sorprenderte con esta tarta de queso que en su elaboración cuenta con cacao, salsa de frutos rojos y Principio de Moristel. Cómo no, maridaremos este dulce con el propio vino de su receta para explorar todos los matices afrutados de este tinto.



Winebar Bodega LAUS

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

PIZARRA DE JAMÓN IBÉRICO MARCOS & DOS COPAS DE LAUS GARNACHA 2022

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



Encuentra todas las propuestas en
www.catandosomontano.com





1. GastroBar Victoria & Alodia
2. Iberjabugo & Otto Bestué
3. La Bodeguita & Aldahara
5. Pirineos & Ana Lascellas
8. San Ramón & Fábregas
10. VinoBar & Idrias
11. Viñas del Vero
12. Enate
13. Pirineos
14. Laus
15. Sommos

catando
**SO
MON
TANO**

