

Mes del Enoturismo

MINIMARIDAJES



catando
**SO
MON
TANO**



RUTA DEL VINO

SOMONTANO

Más información en
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**.

A simple, dark, wavy horizontal line located at the bottom of the white circular text area.

Cafetería San Ramón

- 📍 C/ Academia Cerbuna, 2 · Barbastro
- ☎ 974 31 28 25
- 🕒 De lunes a domingo de 12:00h a 15:00h y de 20:15h a 22:00h (domingos tarde cerrado)
- 💶 6€

**CAVIAR DE BERENJENA CON TRUCHA
MARINADA (PIRINEA), SUS HUEVAS Y CREMOSO DE
& QUESO FRESCO DE RADQUERO
LAUS CHARDONNAY 2024**

Bocado lleno de sabrosas texturas, acompañado de este vino blanco fresco y aromático que siempre es un acierto.



Coffee Delicias

- 📍 C/ Pradal · Casbas de Huesca
- ☎ 610 81 50 99
- 🕒 Viernes, sábado y domingo de 12h a 14h
- 💶 5€

**& DELICIAS DE TERNASCO
& SEÑORÍO DE LAZÁN CRIANZA 2020**

El Señorío de Lazán Crianza y el ternasco de Aragón se unen en un abrazo de sabores, donde la intensidad de la carne asada encuentra el compañero perfecto en las notas frutales y especiadas del vino, todo con el abrazo que le aporta la madera de este vino.



Winebar Las Artes de 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.
- 💶 17€

& LATA DE PATÉ DE L'AINSA & DOS COPAS DE ENATE RESERVA 2019

Producto de cercanía para maridar con la vista de las montañas, los viñedos y un vino clásico de nuestra bodega.



GastroBar Victoria

- 📍 Paseo del Coso, 19 · Barbastro
- ☎ 974 31 52 88
- 🕒 Viernes de 20:00h a 22:00h. Sábados de 12:00h a 15:00h y 20:00h a 22:00h. Domingos de 12:00h a 15:00h
- 💶 10,80€

TOSTA DE BRIOCHE CON TRUCHA AHUMADA & DE PIRINEA, HUEVO REVUELTO Y ENCURTIDOS & BRESQUÉ SAUVIGNON BLANC VALDOVINOS 2024

La untuosidad del brioche y la delicadeza de la trucha ahumada de Pirinea encuentran el equilibrio perfecto en la frescura aromática de este vino. El huevo revuelto aporta suavidad, mientras que los encurtidos despiertan el paladar con un toque vibrante. Una tapa que combina territorio y modernidad, realzada por un vino de marcada elegancia y carácter. Armonía y frescura desde el Somontano.

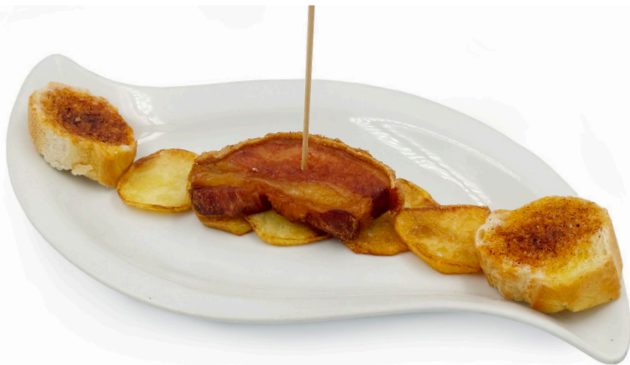


Iberjabugo

- 📍 Avd. Escrivá de Balaguer, 6 · Barbastro
- ☎ 628 430 530
- 🕒 De lunes a domingo de 10h a 23h
- 💶 6€

& PLATO DE TORREZNO DE SORIA & 3404 TUCA D'ANETO BARRICA 2023

La personalidad de la Garnacha y la Syrah, con su paso por barrica, es el contrapunto ideal para un crujiente y jugoso torrizno de Soria. Un minimaridaje de contrastes que limpia el paladar.



La Cantina del Mercado

- 📍 Plaza del Mercado, 4 · Barbastro
- ☎ 974 30 89 00
- 🕒 De lunes a domingo de 7h a 23h
- 💶 6€

PAPADA CONFITADA Y CRUJIENTE, SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS Y REDUCCIÓN DE OPORTO & PIRINEOS CHARDONNAY 2024

La untuosidad de Pirineos Chardonnay combina a la perfección con la grasa de la papada confitada, aromas tostados y frutales se funden con los sabores terrosos de las setas y la dulzura de la reducción de Oporto.

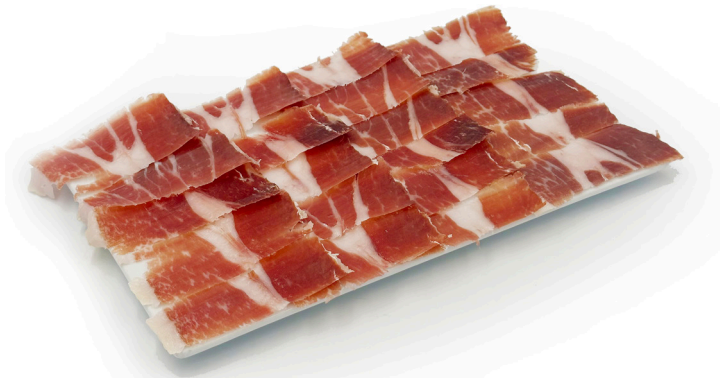


La Tienda de Julián Mairal

- 📍 Av. de los Pirineos, 55 · Barbastro
- ☎ 974 05 12 79
- 🕒 De lunes a viernes de 17:30h a 20:30h
y sábados de 10:00 a 14:00h
- 💶 20€

& PLATO DE JAMÓN IBÉRICO 50% & DOS COPAS DE MIPANAS BLANCO 2024

El mejor jamón ibérico de cebo 50% DO Guijuelo con el perfecto maridaje de un chardonnay fermentado en barrica como es el Mipanas Blanco.



Rokola La taberna de Graus

- 📍 C/ Barranco, 41 · Graus
- ☎ 677 30 16 01
- 🕒 De jueves a domingo en horario de comidas. Domingo sólo comidas.
- 💶 Tapa 6,50€ Plato 14,50€

RISOTTO DE ROBELLONES Y SOBRASADA CON & FIDEOS DE ARROZ CRUJIENTES & TUCA D'ANETO BARRICA 2023

Los sabores intensos del plato se entremezclan en este maridaje con el syrah y la garnacha para dejar paso a los matices frutales y de la madera entre la suavidad del vino y la cremosidad del Risotto.



Restaurante Nueve

- 📍 Plaza Universidad, 1 · Barbastro
- ☎ 974 30 84 59
- 🕒 De jueves a sábado de 12h a 14h y de 20h a 21h. Miércoles y domingo de 12h a 14h
- € 6€

GILDA DE SALMÓN MARINADO CON & MAYONESA UMAMI PINOT NOIR 2024

Maridaje buscando el contrapunto. Sabor a mar y salinidad en la gilda provocado por 3 de sus ingredientes, anchoa, salmón y aceituna rellena que abrirá la boca a nuevas sensaciones tras su ingesta, el comensal esperará una textura limpia, suave, agradable y redonda que la facilitará la frescura y elegancia del VdV Pinot Noir Rosado 2024 te invitará a repetir.



Winebar LAUS

- Km 154, N-240, 8 · Barbastro
- ☎ 974 26 97 08
- 🕒 De 10h a 17h de lunes a sábado, domingo de 10h a 15h
- € 18€

PIZARRA DE JAMÓN IBÉRICO 50% CEB0 & DE CAMPO "MARCOS" & 2 COPAS DE BLUM 2024

Perfecto para abrir boca, jamón ibérico y burbujas, texturas y dulzor en un ambiente relajado.



Winebar Sommos

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

& TABLA DE QUESOS & 2 COPAS DE SOMMOS COLECCIÓN TEMPRANILLO 2020

Sommos Colección Tempranillo es uno de los pocos vinos monovarietales elaborados con esta variedad en nuestra D.O.P. Nos brinda una nariz fresca y sugerente y una boca compleja y estructurada, que complementan a la perfección la textura y la intensidad de una tabla de quesos. Un maridaje que no necesita presentación.



Vinobar

- 📍 Paseo del Coso, 37 · Barbastro
- ☎ 616 065 023
- 🕒 De martes a domingo de 19h a 22:30h
- € 5€

& ENSALADILLA DE PULPO & MASCÚN RIESLING 2024

La frescura cítrica y mineral del Mascun Riesling realza la cremosidad y sabor marino de la ensaladilla de pulpo. Su acidez equilibrada limpia el paladar y potencia cada bocado, logrando un maridaje elegante y refrescante.



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 2023

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.



Mes del Enoturismo

NOVIEMBRE 2025 Barbastro, Ciudad del Vino



catando
SO
MON
TANO

9 de noviembre

Propuestas destacadas



L M X J V S D

1 2

3 4 5 6 7 8 9

10 11 12 13 14 15 16

17 18 19 20 21 22 23

24 25 26 27 28 29 30

5 noviembre

UN VINO CON...

Una tarde tomando un vino y conversando en el Museo Diocesano

18.30h / Precio: 5€ (Amigos del museo 3€)

Venta de entradas:

catandosomontano.com

9 noviembre

BARBASTRO CIUDAD DEL VINO

12h / Plaza San Francisco Entrada libre

Bus del Vino Somontano

"Barbastro Ciudad del Vino"

Precio: 40€

Reservas:

rutadelvinosomontano.com

15 noviembre

MARIDAJE SONORO

El maridaje que se escucha, se bebe y se baila

12h

Precio: 18€

catandosomontano.com

22 noviembre

Bus del Vino Somontano

"Catando Somontano"

Precio: 40€

Reservas:

rutadelvinosomontano.com

30 noviembre

CINE Y VINO:

Maridaje con personaje

Espacio del Vino

19h

Precio: 18€

Venta de entradas:

catandosomontano.com



Descarga nuestro folleto y encuentra todas las propuestas en www.catandosomontano.com



Mes del Enoturismo

NOVIEMBRE 2025



maridaje
SONORO



Sábado
15 de noviembre

RUTA DEL VINO
SOMANTANO

TU PROVINCIA
huesca
La Magia

