Mes del Enoturismo

MINIMARIDAJES

catando SOMONTANO



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.

Durante el **mes de noviembre** pequeñas propuestas para **disfrutar de CatandoSomontano en formato mini.**

BARBASTRO:
Alma Boca+Arte 4
Cafetería San Ramón 5
GastroBAR Victoria 6
Iberjabugo 7
La Cantina del mercado 8
La Charrada ..... 9 y 10

CASBAS:
Coffee Delicias 11

GRAUS:
Rokola 12

EN WINEBAR DE BODEGAS:
ENATE 13
LAUS 14
SOMMOS 15
VIÑAS DEL VERO 16

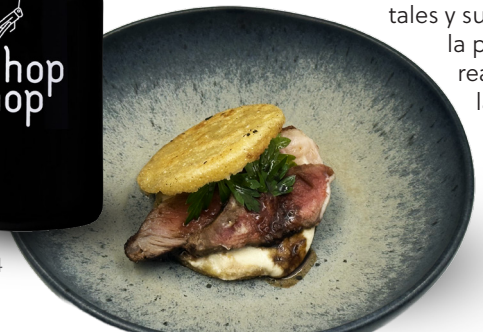
Alma Boca+Arte

C/ Conde, 9 · Barbastro
614 80 54 07
De 12h a 14h y de 19.30h a 21h en horario de apertura
9€



AREPA TOSTADA CON CREMA DE QUESO AZUL, ENTRECOT DE VACA Y REDUCCIÓN DE VINO DEL SOMONTANO & HOP HOP 2023

Este maridaje resalta la potencia de los dos productos haciendo una perfecta explosión de sabores. La intensidad y cremosidad del queso azul junto con la jugosidad del entrecot encuentran en Hop Hop un acompañamiento ideal. Sus notas frutales y su frescura equilibran la potencia del queso y realzan los sabores de la carne, creando un maridaje lleno de carácter y armonía. Apta para celiacos.



Cafetería San Ramón

C/ Academia Cerbuna, 2 · Barbastro
974 31 28 25
De 12h a 15h y de 20:30h a 22h de lunes a domingo
5€

PRESA DE CERDO IGP TERUEL EN CRUJIENTE DE SETAS Y SU DEMI-GLACE & SERS DINANTES 2024

La tanicidad de Sers Dinantes combina a la perfección con la Presa IGP Teruel, aromas tostados y frutales se funden con el sabor a otoño del crujiente de setas y la profundidad de su demi-glace.





Gastrobar Victoria

- Paseo del Coso, 19 · Barbastro
- 974 31 52 88
- De martes a sábado de 12.30h a 15hy de 20.30h a 22.30h
  Domingo de 12.30h a 15h
- 7,5€



PUERROS ASADOS SOBRE SALSA DE PIQUILLOS CON NUECES, QUESO Y AJOS CONFITADOS & PIRINEOS CHARDONNAY 2025

Los puerros asados encuentran en el Chardonnay de Pirineos el equilibrio perfecto, aportando frescura y elegancia para acompañar la intensidad de los piquillos, el queso y los ajos confitados.



Iberjabugo

Avd. Escrivá de Balaguer, 6 · Barbastro
628 43 05 30
De lunes a domingo de 10h a 23h
5€

CROQUETÓN DE BOLETUS & IDRIAS CRIANZA 2023

El croquetón de boletus y el Idrias Crianza forman un maridaje perfecto entre la cremosidad y los sabores de la tierra. La intensidad y los matices tostados del vino acompañan los aromas del boletus, mientras que sus taninos equilibran la untuosidad de la bechamel, creando una combinación sabrosa, elegante y llena de matices.





La Cantina del Mercado

Plaza del Mercado, 4 · Barbastro
974 30 89 00
De lunes a domingo de 7h a 23h
4€



HUMMUS DE GARBANZOS CON PAN DE PITA
&
LAUS TINTO JOVEN 2025 O
LAUS CHARDONNAY-GARNACHA 2025

Suave emulsión de garbanzo enriquecida con pasta pura de sésamo tostado, zumo de limón fresco y un hilo noble de Aceite de Oliva Virgen Extra del Somontano, espolvoreada con pimentón dulce de la Vera. Se acompaña de triángulos de pan de pita horneados al momento con un toque ligero de especias, ofreciendo una textura crujiente que contrasta con la cremosidad del paté vegetal. Elige tu mini-maridaje:

* LAUS Blanco Joven: Frescura cítrica y frutal para limpiar la untuosidad.
* LAUS Tinto Joven: Fruta roja silvestre y notas especiadas en perfecta armonía.

La Charrada

Pº del Coso, 10 · Barbastro
Jueves a sábado 19h a 22h
5€

ENSALADILLA RUSA CASERA
&
LAUS GARNACHA 2024

LAUS Tinto Joven, un coupage de Merlot y Syrah cargado de juventud y frutas rojas, se convierte en el aliado perfecto para una clásica ensaladilla de atún.
Al ser un vino que no pasa por barrica, su suavidad y viva acidez limpian la cremosidad de la mayonesa en cada sorbo. Por su parte, la potencia y el toque salino de una buena ventresca de atún o bonito del norte complementan de forma impecable el carácter goloso y sedoso del vino.





La Charrada



Pº del Coso, 10 · Barbastro
Jueves a sábado 19h a 22h
5€

GILDA DE CECINA & LAUS CHARDONNAY-GARNACHA 2025

Maridar encurtidos siempre es un reto, pero nuestro LAUS Blanco Joven lo supera con nota. Gracias a la vibrante acidez de la uva Chardonnay y la finura de la Garnacha, el vino abraza el toque avinagrado del boquerón y la piparra sin perder intensidad. Al mismo tiempo, su paso sabroso y frutal envuelve la untuosidad de la yema del huevo de codorniz, limpiando el paladar en cada bocado.



Coffee Delicias

C/ Pradal · Casbas de Huesca
610 81 50 99
Sábados y domingos de 12h a 14h
9€

& ESENCIA ARAGONESA LAUS CRIANZA 2022

Hablar de un pincho de Ternasco de Aragón con pimientos asados, es esencia aragonesa, con una identidad, historia y un sello único en España. Siendo el maridaje perfecto con un vino tinto de gran capa e intenso color rojo ciruela, un vino sabroso y muy equilibrado.





Rokola La taberna de Graus

C/ Barranco, 41 · Graus
677 30 16 01
De jueves a domingo en horario de comidas y cenas
7,5€



COCINA CREATIVA & CÓCTEL DE ALQUÉZAR ROSADO 2025

Atrévete con un maridaje sin reglas. Vieiras asadas con foie fresco y salsa Thai de naranja con un cóctel de Alquézar Rosado. La riqueza del foie, el frescor de la vieira y el toque exótico del cóctel ideal. Una combinación pensada para romper esquemas.

Winebar ENATE

Avda. de las Artes, 1 · Salas Bajas
974 30 25 80
De martes a viernes de 10h a 15h
17€



LATA DE PATÉ DE L'AINSA & DOS COPAS DE ENATE RESERVA 2020

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



Winebar LAUS



Km 154, N-240, 8 · Barbastro
974 26 97 08
De miércoles a domingo de 10h a 15h
18€

PIZARRA DE JAMÓN IBÉRICO 50% CEBO 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.





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.
- 7,5€

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.





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

7 noviembre

BARBASTRO CIUDAD DEL VINO
12h / Parking Baños Árabes
Entrada libre

14 noviembre

MARIDAJE SONORO
El maridaje que se escucha, se bebe y se baila
12h/ Plaza Julieta
Precio: 20€
catandosomontano.com

21 noviembre

Bus del Vino Somontano
Precio: 42€
Reservas:
rutadelvinosomontano.com

UN VINO CON...
Una tarde tomando un vino y conversando en el Museo Diocesano
12h / Precio: 5€
(Amigos del museo 3€)
Venta de entradas:
catandosomontano.com

www.catandosomontano.com



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

Mes del Enoturismo

NOVIEMBRE 2026

maridaje SONORO



"El Maridaje que se escucha, se bebe y se baila"

Sábado
14 de noviembre

12h, Plaza Julieta, Barbastro

www.rutadelvinosomontano.com
www.catandosomontano.com

RUTA DEL VINO SOMONTANO

Tu PROVINCIA HUESCA La MAGIA

DIPUTACIÓN HUESCA