





SUGERENCIA GASTRONÓMICA CON UNA COPA DE VINO

CUEVA REINA Alquézar



Ensalada de migas con requesón, bacon y frutos secos con Mingua rosado de Fábregas 10,50€

BAR CAFETERÍA PIRINEOS Barbastro



Tapa foie con conguitos con chardonay 5,50€

EL PORTILLO, GRAN HOTEL Barbastro



Entraña de ternera a la brasa con toque de teriyaki y boletus edulis con Sommos Rosé

GASTROBAR VICTORIA Barbastro



Bisaltos- tomate- sopa de yogur de Fonz con Mwa de Meler blanco

8,75€



Sugerencia gastronómica con una copa de vino

LA LONJA DEL VINO Barbastro



Alcachofas con tocino y huevo a baja temperatura con Batán de Salas rosado

10,5€

SAN RAMÓN DEL SOMONTANO Barbastro



Conserva de Tomate Rosa de Barbastro con Burrata y Sardina Marinada con Viñas del Vero Rosado 17,50€

IBERJABUGO Barbastro



Tortilla de camarón sobre fondo ibérico con Glárima Blanco

NUEVE Barbastro



Espárragos blancos frescos con su velute y pico de gallo con rosado D.O. Somontano

16,50€

TRASTIENDA DEL TRASIEGO Barbastro



Ensaladilla de gambas con huevo frito con Viñas del Vero pinot noir o Pirineos 3404 rosado

11€

11€

LA BODEGUITA Barbastro



Risotto de trufa fresca de la Ribagorza con Meler Chardonnay

3,80€

SABORES D'ENTONCES Barbastro



Bocarte queso de tetilla y huevas, cada día con un blanco o rosado DO Somontano diferente

5€

LA BODEGA DEL SOMONTANO El Grado



Alchofas confitadas a la plancha, mostaza a la antigua y Micuit de pato con Enate 234 10,50€

G & M Siétamo y Salas Bajas



Ventresca primaveral con Rosado Viñas del Vero, rosado Enate o rosado 3404 Pirineos

VINOBAR Barbastro



Media tosta capillita, salmorejo, escalivada y atún con Chardonnay de Otto Bestué

5€

BRASA Y BIRRA Pozán de Vero



Pulpo laqueado con salsa buraku con 3404 Pirineos rosado

22€





TAPA + VINO JUEVES DE TAPEO EN BARBASTRO

BAR CAFETERÍA PIRINEOS

Tapa foie con conguitos con Chardonnay 5,50€





LA CANTINA DEL MERCADO Gran Hotel

Chipiron relleno de salpicon con gamba y verduritas de la huerta con Sommos Gewürztraminer 3,5€

LA LONJA DEL VINO

Blini con tartar de salmón con Batán de Salas rosado 3,5€





LA OVEJA NEGRA

Croissant relleno de tartar de vaca y anguila ahumada con Otto Bestué rosado garnacha 6,50€



BIENVENIDA PRIMAVERA

Tapa + Vino Jueves de tapeo en Barbastro

SAN RAMÓN DEL SOMONTANO

Alcachofa en tempura, rellena de duxelle de champiñones y asadillo de verduras con Enate 234 4€





LA TRASTIENDA DEL TRASIEGO

Tartar atún balfego ajoblanco de pasión con Enate bocetos chardonnay - Gewurztraminer 7,50€ (disponible todos los días)

IBERJABUGO

Tortilla de camarón sobre fondo ibérico con Glárima Blanco 3,80€





SABORES D'ENTONCES

Bocarte queso de tetilla y huevas, cada día con un blanco o rosado DO Somontano diferente 5€

LA BODEGUITA

Tosta de carpaccio de manita de cerdo con aceite trufado con Meler Chardonnay 6€





VINOBAR

Media tosta capillita, salmorejo, escalivada y atún con Chardonnay de Otto Bestué 5€





17/03 - 03/04 **ENATE**

El bosque de hierro

FECHA: Del 17 de marzo al 3 de abril (martes a sábado) a las 10h. RESERVA: 974 30 25 80

Cata en el bosque de hierro, junto al viñedo, visita a bodega Enate e interpretación de la sala de arte, cata de tres vinos y aperitivo18€



17/03-03/04 PIRINEOS



Y vino la mermelada

FECHA: Del 17 de marzo al 3 de abril (lunes a sábado) a las11,30h RESERVA: 974 31 22 73

Visita a bodega Pirineos y cata de vinos y mermeladas para descubrir la divertida interacción entre ambos productos

15€

Propuestas de enoturismo

25/03 SOMMOS

Primavera gastronómica

FECHA: 25 de marzo a las 16h. RESERVA: 974 26 99 00



26/03 BUS DEL VINO PRIMAVERA EN SOMONTANO



FECHA: 26 de marzo Salidas desde Zaragoza, Huesca y Barbastro INFORMACIÓN: 974 31 65 09 VENTA: en el Corte Inglés Zaragoza

Cata de vinos y flores en Bodega Laus. Visita a Almazara Aceites Ferrer. Tiempo libre en Barbastro

32€

26/03 VIÑAS DEL VERO

The Wine Garden

FECHA: 26 de marzo a las 12h. RESERVA: 974 30 22 16

Degustaciones con ritmo en las que descubrirás nuestros secretos de bodega maridados con tres tapas elaboradas por restaurante trasiego, disfrutando de la música en directo20€





Propuestas de enoturismo

26/03 **OBERGO**



Visita a viñedo y maridaje de 5 pases

FECHA: 26 de marzo a las 12h. RESERVA: 974 94 26 74

Una combinación de cinco pases y cinco vinos para disfrutar de un fantástico maridaje de primavera, desde el paraje singular del Valle de Secastilla 32€

26-27/03 ALODIA

Cata de vinos únicos en Bodegas Alodia

FECHA: 26 y 27 de marzo a las 13h. **RESERVA:** 974 31 82 65

Cata especial de blancos y rosados entre los que se degustará el blanco Alcañón, el espumoso blanco, el rosado Parraleta y un rosado in sulfitos 10€ (8€ pago anticipado)



28/03 - 02/04 EL GRILLO Y LA LUNA



Cata de los vinos más jóvenes

FECHA: Del 28 de marzo al 2 de abril (De lunes a viernes a las 16h y los sábados a las 11h) RESERVA: 974 26 91 88

Visita a la bodega y cata de los más jóvenes: 12 Lunas Blanco 2021, 12 Lunas Rosado 2021 y 12 Lunas Garnacha 2021 15€



BIENVENIDA PRIMAVERA

Propuestas de enoturismo

31/03 JULIAN MAIRAL

Cata de blancos y rosados de Bienvenida a la primavera

FECHA: 31 de marzo a las 19h. RESERVA: 974 05 12 79

Una cata con nuevas añadas y muchas sorpresas en la tienda de Julián Mairal14€



01/04 SOMMOS



Primavera en el viñedo

FECHA: 1 de abril a las 16h. RESERVA: 974 26 99 00

02/04 **MELER**

Cata vertical de Chardonnay a pie de viñedo

FECHA: 2 de abril a las 12h. RESERVA: 679 95 49 88

Descubre varias añadas de nuestro blanco más emblemático con visitas a la viña, acompañadas de producto kilometro 020€









www.rutadelvinosomontano.com





