

## **Carmen Restaurante presenta irresistibles platos para refrescar el paladar este verano**

**Con la llegada de la nueva estación, Carmen Restaurante, reconocido por su innovadora gastronomía creativa, ofrece una selección de elaboraciones que deleitarán los sentidos y refrescarán el paladar de sus comensales. Desde sabores frescos y ligeros, hasta opciones más elaboradas, pero igualmente refrescantes, cada visita este verano promete una experiencia culinaria inolvidable**

El equipo de chefs de Carmen Restaurante, lugar de innovación y gastronomía creativa en Binéfar (Huesca), ha trabajado con esmero los últimos meses para diseñar una carta que capture la esencia de la temporada estival, incorporando ingredientes frescos y de temporada en cada propuesta. Desde entrantes hasta postres, cada opción ha sido cuidadosamente elaborada para satisfacer los gustos más exigentes con diferentes platos para este verano.

Algunos ejemplos de elaboraciones excepcionales

Entre las propuestas más destacadas para los próximos meses se encuentra el "ceviche de salmón con aguacate y chili", una explosión de sabores cítricos y tropicales que evocan los días soleados y las brisas marinas. Y es que, el contraste entre la suavidad del salmón y la fresca del aguacate convierten a este plato en un imprescindible de la temporada.

Y para aquellos que buscan una opción más reconfortante, pero igualmente refrescante, el "Bacalao con mango, piñones, oliva negra, alcaparras y crema de aneldo-lima" será la elección perfecta.

Además, Carmen Restaurante ofrece una variedad de ensaladas frescas y ligeras, ideales para combatir el calor. Desde la "ensalada de tomates cherry, costilla adobada, sardina y cebolla", hasta platillos como el "lingote de cordero, con rebozuelos y chalotas", cada propuesta es una combinación perfecta de sabores y texturas que resalta la calidad de los ingredientes utilizados.

Para aquellos que prefieren opciones con más sustancia, la propuesta para este verano también incluye platos principales que no decepcionarán. Desde el "taco de cochinillo, con trigo salteado y jugo de comino" hasta el "lingote de cordero, con rebozuelos y chalotas", cada bocado se convertirá en una experiencia gastronómica única que resaltará la excelencia culinaria de Carmen Restaurante.

Y para terminar, unos postres diferentes

Para poner el broche de oro a la experiencia, no hay mejor manera que disfrutar de los deliciosos postres de Carmen Restaurante. Desde el "yogurt con chocolate, queso fresco y escarcha de manzana verde", hasta el innovador "chocolate con frutas del bosque, perlas de limón y réfir", cada opción será el complemento perfecto para una comida o cena inolvidable.

Reservas a golpe de clic

Con el objetivo de brindar una experiencia gastronómica completa, Carmen Restaurante invita a sus comensales a descubrir el menú completo para este verano en su página web oficial. Una selección sinónimo de explosión de sabores, texturas y aromas capaces de transportar a quienes visiten Carmen Restaurante a lo más profundo del verano español.

**Datos de contacto:**

Iván Vilanova

Chef

974 42 05 31

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Gastronomía Aragón Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>