

Restaurante Carmen: innovación, tradición y excelencia reconocida con el Bib Gourmand 2024

Restaurante Carmen, ubicado en Binéfar (Huesca), celebra con orgullo su más reciente reconocimiento: el prestigioso Bib Gourmand 2024 de la Guía Michelin. Este galardón no solo resalta la excepcional relación calidad-precio de su cocina, sino que también refleja el compromiso continuo del equipo con la creatividad culinaria y la excelencia gastronómica. A través de una fusión única de innovación y tradición, Restaurante Carmen sigue deleitando a los comensales con su propuesta gastronómica única en Aragón

Restaurante Carmen ha vuelto a ver reconocida su cocina con el prestigioso reconocimiento Bib Gourmand, de la Guía Michelin, en su edición de 2024, reafirmando así la excepcional relación calidad-precio de su propuesta gastronómica, resultado de años de dedicación, creatividad y pasión por la cocina de este restaurante en Binéfar.

La entrega de premios Bib Gourmand 2024, celebrada el pasado lunes 25 de marzo en la sede central de Mahou en Alovera (Guadalajara), fue un momento de gran alegría para el equipo de Restaurante Carmen. Entre los 275 restaurantes de España y Portugal homenajeados, Restaurante Carmen destacó una vez más por su compromiso con la excelencia culinaria y la satisfacción del cliente.

¿Qué es Bib Gourmand?

Bib Gourmand es un reconocimiento codiciado en la industria de la gastronomía, ya que valora no solo la calidad de la comida, sino también su accesibilidad para una amplia gama de comensales. Y en concreto, para Restaurante Carmen, este premio es un testimonio de su capacidad para ofrecer una experiencia culinaria excepcional sin comprometer la autenticidad ni la innovación.

Trabajo en equipo

El chef principal, Iván Vilanova, junto con su equipo, ha trabajado incansablemente para elevar constantemente el estándar de la cocina en este restaurante. Por eso, cada plato que sale de su cocina es una obra maestra de creatividad y sabor, con ingredientes frescos y de temporada como protagonistas indiscutibles.

Explosión de sabores

La esencia de la cocina en el Restaurante Carmen se basa en una cuidadosa selección de productos locales y de Km 0, resaltando así la riqueza culinaria de la región de Aragón. Desde el pulpo con parmentier de pimentón y la panceta rustida a baja temperatura, hasta el carpaccio de presa ibérica con queso trufado y apionabo, cada bocado es una explosión de sabores y texturas cuidadosamente equilibradas.

Este último galardón se suma a los reconocimientos anteriores del Restaurante Carmen, incluido el Bib Gourmand en 2021. Sin embargo, para el equipo, cada premio es más que un simple reconocimiento:

es una validación del trabajo duro y la dedicación que han invertido en cada plato y en cada experiencia culinaria que ofrecen a sus clientes.

En un mundo gastronómico en constante evolución, Restaurante Carmen se mantiene firme en su compromiso de superar las expectativas de sus comensales y seguir siendo un referente de innovación y excelencia en la cocina. Sin duda, con el Bib Gourmand 2024 brillando en su lista de logros, Restaurante Carmen sigue siendo un destino imprescindible para los amantes de la buena comida y la auténtica hospitalidad.

Datos de contacto:

Iván Vilanova

Chef

974 420 531

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Aragón Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>