IMAGEN : [https://static.comunicae.com/photos/notas/1244836/Mesa\_de\_trabajo\_1.png](http://imagen/)

# El restaurante Carmen, recomendado por la Guía Repsol 2023

## El establecimiento regentado por el chef Iván Vilanova, ubicado en Binéfar (Huesca) luce ya el distintivo de la prestigiosa guía gastronómica y se convierte en uno de los 27 restaurantes recomendados de Aragón

La Guía Repsol es, desde hace un tiempo, un ranking referente para los amantes de la buena gastronomía y aquellos que buscan experiencias culinarias de calidad.  
  
En la última gala SolesRepsol, celebrada el pasado mes de febrero, se publicaron las nuevas listas con los restaurantes imprescindibles del año entre los que se encuentra Restaurante Carmen, famoso por su estilo de cocina cercana, local e innovadora. Se convierte así en uno de los 27 restaurantes recomendados de Aragón 2023.  
  
En el evento también se destacó el buen momento que vive la gastronomía española. Considerada como una de las mejores del mundo, la cocina española destaca no solo por la excelencia de sus ingredientes y materia prima sino por el gran papel que desempeñan cada uno de los profesionales del sector; un elenco de artistas gastronómicos que se esfuerza día a día por aprender nuevas técnicas y ofrecer experiencias culinarias únicas.  
  
La Guía Repsol, publica cada año hasta cuatro categorías diferentes para valorar la calidad y oferta culinaria de España. Entre los distintos factores que se analizan, destacan el sabor del producto, la presentación estética de los platos, el servicio y atención a los clientes, la carta de vinos o el emplazamiento y ambientación de cada restaurante.  
  
Una de estas cuatro categorías es la lista de Recomendados, unos premios que se entregan a pequeños establecimientos locales que demuestran como la humildad y cercanía de sus productos, pueden convertirse en increíbles sensaciones gastronómicas.  
  
¿Qué es un restaurante Recomendado Guía Repsol?  
  
El restaurante recomendado, según la guía, es aquel en el que se nota el cariño y alma de la cocina en cada uno de sus platos y tapas.  
  
Son bares, tabernas y restaurantes en los que la clientela es habitual. Son establecimientos en los que ofrecen productos locales de la tierra, ingredientes de calidad y donde se transmite excelencia y cercanía tanto en sus platos como en el trato a los comensales. Ofrecen también una carta de vinos sencilla pero muy acertada.  
  
Restaurante Carmen, sigue sumando y se une de nuevo a una de las listas referentes gastronómicas 2023 (también recibió el premio Bib Gourmand de la Guía Michelín). El reconocimiento a un equipo que se esfuerza cada día por ofrecer una cocina tradicional, innovadora y sabrosa en la que no olvidan sus orígenes.