

# Sabores exquisitos y maridajes perfectos: la selección de vinos en restaurante Carmen resalta los sabores de sus platos

## [Multimedia](#)

**Restaurante Carmen, un referente de la alta cocina en la región, presenta los acompañantes ideales para cada uno de sus platos. Su exquisita selección de vinos con denominación de origen Somontano, todos cuidadosamente elegidos de las prestigiosas bodegas de la zona, ofrecen una experiencia gastronómica única que realza los sabores de los diferentes ingredientes y garantiza maridajes perfectos para cada comensal**

Denominación de Origen Somontano: el tesoro enológico de Aragón

La Denominación de Origen Somontano, ubicada en la región de Aragón, es conocida por su diversidad geográfica, suelos variados y clima propicio para la viticultura. Estas condiciones excepcionales se reflejan en los vinos producidos en esta región, que son apreciados por su calidad y singularidad. Los vinos Somontano son reconocidos por su equilibrio y complejidad, lo que los convierte en compañeros ideales para una amplia variedad de platos.

[Maridajes perfectos](#): cada vino para su plato

En Restaurante Carmen, saben que el maridaje adecuado puede elevar una comida a nuevas alturas de sabor. Por ello, han seleccionado minuciosamente cada vino de la carta para complementar sus deliciosas creaciones culinarias. Algunas de sus recomendaciones son:

- Chardonnay: este vino blanco seco es perfecto para acompañar pescados y mariscos frescos. Sus notas frutales y su acidez equilibrada realzan los sabores del mar. Combinado con la lubina rellena de bacon, ajetes y salsa de soja este tipo de vino es la opción ideal.
- Cabernet Sauvignon: con su cuerpo robusto y taninos suaves, este tinto es la elección ideal para carnes rojas a la parrilla. Acompañará perfectamente los filetes como el chuletón de ternera de Binéfar.
- Merlot: es una excelente opción para pescados que estén preparados a la parrilla y tengan esa extra capa de sabor. Un vino Merlot puede ser la pareja perfecta para el rodaballo parrilla al orio que se encuentra en su sección de pescados.
- Pinot Noir: este vino versátil y de cuerpo medio tiene su particular momento de brillantez con las carnes frías y suaves. Sería un gran acompañante para el exquisito entrante de cebiche de salmón con aguacate y chili.
- Gewürztraminer: es un vino blanco con aromas florales y frutales intensos, como rosa y lichi. Tiende a ser ligeramente dulce y se marida bien con postres como chocolate, frutas del bosque, perlas de limón y kefir.
- Garnacha: es una variedad de uva que produce vinos tintos con sabores a

frutas rojas maduras y especias como la pimienta negra. Sus taninos suaves la hacen versátil para maridar con carnes a la parrilla como el plato de entrecot de Binéfar a la parrilla.

La selección de vinos en Restaurante Carmen ha sido cuidadosamente elegida para garantizar que cada comensal encuentre el acompañamiento perfecto para su comida, elevando así su experiencia gastronómica.

Restaurante Carmen es un destino culinario de renombre, conocido por su cocina innovadora y su compromiso con la excelencia en cada plato con un equipo de chefs y expertos sumilleres que trabajan incansablemente para ofrecer una experiencia gastronómica única y memorable.

---