



# Sabores de Otoño

# en el Valle de Benasque

El sabor del otoño late en el Valle de Benasque. Durante un fin de semana, los restaurantes del valle ofrecen un plato único fuera de carta, inspirado en la tradición o reinterpretado con creatividad.

Una ocasión para recorrer el valle, reservar mesa y dejarse llevar por sabores auténticos.

# Jornadas Gastronómicas

03-04-05 Octubre











Te mostramos los platos más apetecibles para estas jornadas y los restaurantes donde degustarlos.



## Casa Javier

Piedrafita de Bisaurri, Huesca Carretera 260, Km 373

- 974 34 42 50
- casajavier.com
- @ @casajavier

Cocina km 0 en ambiente familiar y sostenible, con sabor casero y naturalidad.



"Estofado de ternera del valle con boletus"







Castejón de Sos, Huesca

- C. Ral, 45
- 974 55 30 16
- m restaurantediamo.com
- @ @restaurantediamo

Ofrece una experiencia culinaria que fusiona la cocina tradicional con toques de vanguardia en un espacio de diseño innovador y acogedor.

"Robellones de temporada salteados y acompañados de láminas de foie"









Chía, Huesca

C. Fondevila, 6

- 974 55 32 00
- chongastan.com
- @ @chongastan

Cocina de montaña y tradición familiar en un entorno auténtico.



"Chiretones"





## Ansils

Anciles, Huesca

- C. Gral. Ferraz, n°6
- 974 55 11 50
- m restauranteansils.com
- @ @restauranteansils

Restaurante que lleva desde 1984 combinando tradición y creatividad para ofrecer una experiencia gastronómica única.













El Fogaril /Hotel Ciria

Benasque, Huesca Av. de Los Tilos, s/n (Av. los Tilos, 13)

- 974 55 16 12
- ♠ hotelciria.com/el-fogaril
- @ @ciriahotel

Situado en el Hotel Ciria, El Fogaril es un rincón donde la cocina altoaragonesa se reinventa con delicadeza.

"Lomo de corzo en salsa de trufa con colmenillas rellenas de foie"

La Borda del Mastin

Cerler, Huesca

- C. Obispo, s/n 974 55 12 07
- labordadelmastin.webador.es
- @ @la\_borda\_del\_mastin

Combinan la tradición gastronómica local y los productos de proximidad con toques de cocina moderna en el ambiente acogedor de una antigua borda restaurada.



"Cangrejos de río en salsa de tomate picante"











# La Taberna de Casa Cornel

Cerler, Huesca C. Obispo, 11

974 05 41 22

casacornel.com/taberna

@ @la\_taberna\_de\_casa\_cornel

Cazuelas de potaje de toda la vida, hechas con mimo y productos locales de la más alta calidad. Un rincón acogedor en Cerler para disfrutar de sabores auténticos y una experiencia inolvidable.





"Olla del Pastor de cordero con boletus y trufa de otoño"









# Posavasos del Valle de Benasque



Todos los restaurantes participantes entregarán el posavasos del Valle de Benasque, un recuerdo con identidad de montaña para llevarte a casa.

# Comparte y participa







Haz una foto de tu plato o del posavasos

Súbela a tus historias de Instagram con #Otoñogastronomico2025 y etiqueta a @valledebenasque

Entra en el sorteo de una cena para dos.

benasque.com







