[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Binéfar, Huesca el 26/05/2023

# [El menú del día de Restaurante Carmen: una experiencia culinaria sana y deliciosa](http://www.notasdeprensa.es)

## El chef Iván Vilanova fusiona tradición y modernidad en un menú diario que es una clara apuesta por el sabor y los productos de la zona basados en alimentos frescos de temporada

Restaurante Carmen, el establecimiento gastronómico de renombre en Binéfar, cuanta con un exquisito menú del día, una propuesta culinaria que combina tradición, calidad y frescura en cada plato. Bajo la dirección del aclamado chef Iván Vilanova, este menú se ha convertido en la opción preferida para aquellos que buscan disfrutar de una experiencia gastronómica excepcional sin tener que pedir a la carta. La propuesta culinaria de Restaurante Carmen se basa en ingredientes locales, saludables y de temporada, fusionados con un toque fresco e innovador. Cada semana, el menú se renueva para ofrecer una amplia variedad de recetas y platos que resaltan los sabores y aromas característicos de la tierra aragonesa. El menú del día de Restaurante Carmen, disponible por tan solo 17€, ofrece una selección sabrosa y saludable. Con tres opciones de primer y segundo plato, así como tres postres, los comensales pueden deleitarse con una comida casera de calidad mientras disfrutan de una bebida incluida: agua, vino, gaseosa o cerveza. "En Restaurante Carmen, nos esforzamos por brindar a nuestros comensales una experiencia gastronómica completa. Queremos que cada bocado sea una explosión de sabor y que se sientan como en casa", afirma el chef Iván Vilanova. "Nuestro menú del día refleja nuestro compromiso con la calidad, la frescura y la autenticidad de la cocina tradicional". Algunos de los platos que se han destacado en los últimos menús semanales incluyen el "Empedrat" de bacalao, una ensalada ahumada de legumbres; la refrescante Ensalada César con toques crujientes; y el apetitoso Canelón de carne con pasta filo, champiñón y crema de tomate y albahaca. Para los segundos, los comensales pueden elegir entre opciones como un guiso tradicional de Manitas de cerdo, una jugosa Hamburguesa de ternera o una sugerencia del día con pescado fresco. Y para culminar esta experiencia culinaria, el menú ofrece postres caseros como Macedonia con fruta de temporada, Brownie de chocolate y Flan de nata. Restaurante Carmen invita a descubrir y disfrutar de su menú del día, donde la calidad y el sabor se fusionan en cada plato. Es la oportunidad para probar una propuesta culinaria única que hará sentir como en casa. En Restaurante Carmen la excelencia culinaria se encuentra con la calidez de un hogar.

**Datos de contacto:**

Iván Vilanova

974 420 531

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-menu-del-dia-de-restaurante-carmen-una](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Aragón Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)