

Impresi
sense adreça

∞ **mòstra** ∞
GASTRONOMICA
dera CODINA ARANESA



VAL D'ARAN

deth **28** de seteme ath **11** d'octobre

◀ **2015** ▶


VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus


**Conselh Generau
d'Aran**

**Aran
un país**



Mòstra gastronòmica dera **codina aranesa**



Gaudís pendent dues setmanes des melhors recèptes dera codina tradicionau aranesa e de innovacion qu'aufressen es restaurants participants.



Gaudeix pendent dos setmanes de les millors receptes de la cuina tradicional aranesa i de innovació que ofereixen els restaurants participants.



Disfruta durante dos semanas de las mejores recetas de cocina tradicional aranesa y de innovación que ofrecen los restaurantes participantes.



Profitez tout au long de deux semaines des meilleures recettes de cuisine traditionnel araneise et innovateur offert par les restaurants participants.



Era codina aranesa dera Val d'Aran, deth deluns meddia enquiath dimenge ser. Menús damb IVA includit. Begudes non incluides en prètz.



La cuina aranesa de la Val d'Aran, del dilluns al migdia fins al diumenge a la nit. Menús amb IVA inclòs. Begudes no incloses en el preu.



La cocina aranesa de la Val d'Aran, desde el lunes al mediodía hasta el domingo por la noche. Menús con el IVA incluido. Bebidas no incluidas en el precio



La cuisine occitane du Val d'Aran, du lundi midi jusqu'au dimanche soir. TVA incluse dans les menus. Boissons non incluses dans le prix.

RESTAURANTS

Setmana deth 28 de seteme ath 4 d'octobre

ERA COQUÈLA. VIELHA

Tel. 973 642 915

4

PARADOR D'ARTIES. ARTIES

Tel. 973 640 801

5

HOTEL TUCA. VIELHA

Tel. 973 640 700

6

Setmana deth 5 ath 11 d'octubre

ERA MÒLA. VIELHA

Tel. 973 642 419

7

PARADOR DE VIELHA. VIELHA

Tel. 973 640 100

8

UNHÒLA. BAGERGUE

Tel. 973 644 672

9

RESTAURANT ERA COQUÈLA

Avda. Garona, 29. Vielha

Tel. 973 642 915



Còca de foie damb era sua cendre e crema de mango
Sardina sahumada damb tomata "passificada"
Trueta marinada damb cítrics
Royal de lit damb mango
Granissat de "lichis" damb gelat de chicolate blanc



Coca de foie amb la seva cendra i crema de mango
Sardina fumada amb tomàquet "passificat"
Truita en escabetx de cítrics
Royal d'ànec amb mango
Granissat de lichis amb xocolata blanca



Coca de foie con su ceniza y crema de mango
Sardina ahumada con tomate passificado
Trucha en escabeche de cítricos
Royal de pato con mango
Granizado de lichis con helado de chocolate blanco



Coca de foie avec sa cendre et crème de manche
Sardine fumée avec tomate "passificada"
Truite dans une marinade d'agrumes
Royal de canard avec manche
Boisson glacée de litchis avec glace de chocolat blanc

Prètz/preu/precio/prix 35 €

PARADOR DE ARTIES

Crta. De Baquèira. Arties
Tel. 973 640 801



Sautejat de misharnons sauvatges damb peberòts escalivadi e ueu de de corrau rostit

Loms de trueita aranesa damb verdurees sautejades e emulsion de marinada

Longuets de cèrvi damb un lhet de rovelhons e saussa de brie aranés

Canelon de Pescajons d'Arties damb crema catalana ath cardamomo e compòta de figues fresques



Saltejat de bolets salvatges amb pebrots escalivats i ou de corral rostit

Lloms de truita aranesa amb verdurees saltejades i emulsió d'escabetx

Filets de cèrvol amb llit de rovellons i salsa de brie aranés

Caneló de "pescajons" d'Arties amb crema catalana al cardamom i compota de figues fresques



Salteado de setas silvestres con pimientos escalibados y huevo de corral asado

Lomos de trucha aranesa con verduras salteadas y emulsión de escabeche

Solomillo de ciervo con lecho de rovellones y salsa de brie aranés

Canelón de "pescajons" de Arties con crema catalana al cardamomo y compota de higos frescos



Poêlée de champignons sauvages avec poivrons rôtis et oeuf de maison rôti

Filet de truite d'Aran avec des légumes sautés et émulsion des marinades

Filet de cerf avec lit de champignons et sauce de fromage brie aranais

Cannelloni de crêpes d'Arties avec crème de cardamome et figues fraîches

Prètz/preu/precio/prix 30 €

RESTAURANT HOTEL TUCA

Ctra Baqueira, 25. Vielha
Tel. 973 640 700



Sahumat de trueita damb verdures marinades en
croishent de pan d'espècies
Crema emulsionada de moniato, ceps e fidèus d'arròs
Lom de cèrvi damb crosta e saussa "alayu"
Biscuet de carròta damb esluma de castanhes e
lèrmes de chicolata



Fumat de truita amb verdures marinades amb cruixent
de pà d'espècies
Crema emulsionada de moniato, ceps i fideus d'arròs
Llom de cérvol amb crosta i salsa alayu
Biscuit de pastanaga amb escuma de castanyes i
llàgrimes de xocolata



Ahumado de trucha con verduras marinadas en
crujiente de pan de especies
Crema emulsionada de boniato, ceps y fideos de arroz
Lomo de ciervo con costra y salsa alayu
Bizcocho de zanahoria con espuma de castañas y
lágrimas de chocolate



Truite fumée avec des légumes marinés avec
croquant au pain d'épices
Crème émulsionnée de pommes de terre,
champignons et nouilles de riz
Échine de cerf avec croûte et sausse alayu
Gâteau aux carottes avec la mousse de marrons
et larmes de chocolat

Prètz/preu/precio/prix 30 €

RESTAURANT ERA MÒLA

Marrèc, 14. Vielha

Tel. 973 642 419



Fidèus d'arròs damb cigala, ceps e maionesa de foie-gras

Saquet croishent de cueisha de lit, verduretes e
saussa teriyaki damb guacamole

Bacalhà a baisha temperatura damb misharnons
dera sason e vinagreta de fenolh

Lom de cèrvi damb saussa de vin nere e pinsons

Pompes de pinha

Espiral de chicolate damb mousse de maracuyà e gelat de chicolate
belga de Sandro Dessi



Fideus d'arròs amb escamarlà, ceps i maionesa de foie-gras

Saquet cruixent de cuixa d'ànec, verduretes i
salsa teriyaki amb guacamole

Bacallà a baixa temperatura amb bolets de temporada
i vinagreta amb guacamole

Llom de cèrvol amb salsa de vi negre i grosella

Pompes de pinya

Espiral de xocolata amb mousse de maracuyà i
gelat de xocolata belga de Sandro Dessi



Fideos de arroz con cigala, ceps y mahonesa de foie-gras

Saquito cruixiente de muslo de pato, verduritas y
salsa teriyaki con guacamole

Bacalao a baja temperatura con setas de temporada
y vinagreta de hinojo

Lomo de ciervo con salsa de vino tinto y grosella

Pompas de piña

Espiral de chocolate con mousse de maracuya y
helado de chocolate belga de Sandro Dessi



Nouilles de riz avec homard, champignons et
mayonnaise de foie gras

Poche craquant de canard, légumes et sauce
teriyaki avec guacamole

Morue à basse température avec des champignons
sauvages et vinaigrette de fenouil

Loin de cerf avec sauce au vin rouge et cassis

Bubbles d'ananas

Spiral de chocolat avec mousse de fruits de la passion
et glace de chocolat belge de Sandro Dessi

Prètz/preu/precio/prix 35 €

PARADOR DE VIELHA

Crta. Tunèl s/n. Vielha
Tel. 973 640 100



Aperitiu: Raviòlis farcits de lit e verdures
Esturion deth Garona marinat en anciam tèbe de
peberòts en horn e vinagreta d'auerassi
Fricandó de lom de cèrvi damb ceps e compòta de
poma ath licor de Cassís
Sopada de crèma aranesa e gelat de iogort de lèit de oelha



Apertiú: Raviolis farcits d'ànec i verduretes
Esturió del Garona marinat amb amanida tibia de
pebrots rostits i vinagreta d'avellanes
Fricandó de cérvol amb ceps i compota de poma
al licor de Cassis
Sopa de crema aranesa amb gelat de yogurt de llet d'ovella



Aperitivo: Raviolis de pato y verduras
Esturión del Garona macerado en ensalada templada de
pimientos asados y vinagreta de avellanas
Fricandó de lomo de ciervo con ceps y compota de
manzana al licor de Cassis
Sopada de crema aranesa y helado de yogurt
de leche de oveja



Apéritif: Raviolis fracis de canard et légumes
Esturgeon mariné avec salade tiède de poivrons
rôtis et vinaigrette de noisettes
Fricandau de cerf avec champignons et compote de
pommes au liqueur du Cassis
Crème aranaise avec glace de yogurt de brebis

Prètz/preu/precio/prix 29 €

RESTAURANT UNHÒLA

Marrèc, 16. Bagergue

Tel. 973 644 672



Aperitiu: Lama de foie mi-cuit damb ueu de catla e trufa raiada e torrada de choriço picant dera Val
Anciam d'hormatge de craba damb crosta ar horn damb fruts deth bòsc e reduccion de vinagre de sidra e haragues de Bausén Aran de Terra by Unhòla Restaurant
Pasta huelhetada d'espàrrecs verdi damb pernilh de lit e aussa d'hormatge blu de Bagergue
Rissotto mar e montanha de ceps dera sason, langostins e terra dera Val
Gelats de calhada damb mèu dera Val d'Aran e glopet de sidra doça Aran de Terra



Aperitiu: Llàmina de foie mi-cuit amb ou de guatlla i tóфона ratllada i torrada de xoriço picant de la Vall
Amanida de formatge de cabra amb costra al forn amb fruts del bosc i reducció de vinagre de sidra y maduixes de Bausén Aran e Terra by Unhòla Restaurant
Pasta fullada d'espàrrecs verds amb pernilh d'anec i salsa de formatge blau de Bagergue
Rissotto mar i muntanya de ceps de temporada, llagostins i terra de la Vall
Gelats de quallada amb mel de la Val d'Aran i xarrup de sidra dolça Aran de Terra



Aperitivo: Lámina de foie mi-cuit con huevo frito de codorniz y trufa rallada y tosta de chorizo picante del Valle
Ensalada de queso de cabra encostrada al horno con frutos del bosque y reducción de vinagre de sidra y fresas de Bausén Aran de Terra by Unhòla Restaurant
Hojaldre de trigueros con jamón de pato y salsa de queso blue de Bagergue
Rissotto mar y montaña de ceps de temporada, langostinos y tierra de la Val
Helado de cuajada con miel de la Val d'Aran y chupito de sidra dulce Aran de Terra



Apéritif: Blade mi-cuit de foie avec œuf de caille et truffe râpée et pain grillé de chorizo piquant de la Vallée
Salade de fromage de chèvre en croûte au four avec des baies et réduction de vinaigre de cidre et fraises de Bausén Aran de Terra by Unhòla Restaurant
Pâte feuilletée avec des asperges avec jambon de canard et sauce au fromage bleu de Bagergue
Risotto mer et montagne de champignons de la saison, langoustines et terre de la Val
Glace de caillé avec du miel du Val d'Aran et shooter de cidre doux Aran de Terra

Prètz/preu/precio/prix 32,50 €



ORGANIZEN:



**Conselh Generau
d'Aran**



VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus



+ INFO:

Tel. (+34) 973 640 110

www.visitvaldaran.com