

Impresi
sense adreça

setmana deth CAVIAR



VAL D'ARAN

deth 14 ath 20 de març

◀ 2016 ▶


VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus

 **Conselh Generau
d'Aran**

**Aran
un país**



Setmana deth **CAVIAR**



Descorbís era **Joa Gastronòmica des Pirenèus**.
Pendent era setmana deth 14 ath 20 de març,
se poirà gaudir d'aguesta joia gastronòmica
aranesa damb era degustacion de menús
qu'aufriràn es restaurants dera Val d'Aran.

Escapa-te e vèner a tastar-les!



Descobreix la **Joa Gastronòmica dels Pirineus**.
Durant la setmana el 14 al 20 de març, es
podrà gaudir d'aquesta joia gastronòmica
aranesa amb la degustació de menús que
oferiran els restaurants de la Val d'Aran.

Escapa't i vine a degustar-los!



Descubre la **Joya Gastronómica de los Pirineos**.
Durante la semana del 14 al 20 de marzo, se
podrá disfrutar de la joya gastronómica aranesa
con la degustación de menús que ofrecerán
los restaurantes de la Val d'Aran.

Escápate y ven a degustarlos!



Decouvrez le **joyau gastronomique des Pyrénées**.

Pendant la semaine du 14 au 20 mars, on
pourra jouir du joyau gastronomique araneise
avec la dégustation des menús offerts par les
restaurants du Val d'Aran.

Evadez-vous, venez et goûter!

RESTAURANTS

RESTAURANT BÒRDA LOBATÓ

Baqueira

Tel. 973 645 708

4

RESTAURANT CASA PAU

Arties

Tel. 973 645 231

5

RESTAURANT ERA COQUÈLA

Vielha

Tel. 973 642 915

6

RESTAURANT ERA MÒLA

Vielha

Tel. 973 642 419

7

RESTAURANT ES ARRAÏTZES

Garòs

Tel. 973 449 361

8

RESTAURANT HOTEL TUCA

Betren

Tel. 973 640 700

9

RESTAURANT PIRINEU GOURMET- ETH CERÈR DER URTAU

Arties

Tel. 973 253 284

10

RESTAURANT ROC'N CRIS

Aubèrt

Tel. 973 641 723

11

RESTAURANT BÒRDA LOBATÓ

Núcleo Baqueira 1500. Baqueira

Tel. 973 645 708



Anciam de còrs de leituga damb esturion sahumat e
vinagreta de Caviar

Lom d'esturion damb alhada vermelha e verduretes

Medalhon de pluma iberica ara grasilha damb
escalivada deth nòste grilh

Canhetes farcides dera Bòrda Lobató



Amanida de cabdells amb esturió fumat i vinagreta de Caviar

Llom d'esturió amb allada vermella i verduretes

Medalló de pluma ibérica a la graella amb escalivada
del nostre grill

Canyetes farcides de la Bòrda Lobató



Ensalada de cogollos con esturión ahumado y
vinagreta de Caviar

Lomo de esturión con ajada roja y verduritas

Medallón de pluma ibérica a la parrilla con escalibada
de nuestro grill

Cañitas rellenas de la Bòrda Lobató



Salade de coeurs de laitue avec esturgeon fumé et
vinaigrette de Caviar

Filet d'esturgeon avec ail rouge et légumes

Médaille de "plume" ibérique au grill avec poivrons rouges,
auberginies et oignon rôti

"Cañitas" farcies de la Bòrda Lobató

Prètz/preu/precio/prix 42 €

RESTAURANT CASA PAU

Carrèr Molino,14. Arties

Tel. 973 645 231



Culhèra de Caviar Nacarii damb cava
Anciam d'esturion dera Val d'Aran damb figues macerades
Trinchat dera Val damb foie fresc
Longuet de vedèra damb saussa Périgord
Flam de figues damb aròmes de Pedro Ximénez



Cullera de Caviar Nacarii amb cava
Amanida d'esturió de la Val d'Aran amb figues macerades
Trinxat de la Val amb foie fresc
Filet de vedella amb salsa Périgord
Flam de figues amb aromes de Pedro Ximénez



Cuchara de Caviar Nacarii con cava
Ensalada de esturión de la Val d'Aran con higos macerados
"Trinxat" de la Val con foie fresco
Solomillo de ternera en salsa Périgord
Flan de higos con aromas de Pedro Ximénez



Cuillère de Caviar Nacarii avec cava
Salade d'esturgeon du Val d'Aran avec figues macérés
"Trinxat" du Val d'Aran avec foie
Aloyau de veau avec sauce Périgord
Flan de figues aux arômes de Pedro Ximénez

Prètz/preu/precio/prix 45 €

RESTAURANT ERA COQUÈLA

Avda.Garona, 29. Vielha

Tel. 973 642 915



Caviar Nacarii damb mijò de ueu en tempura e
bolhon de ceps
Còca d'esturion sahumat e foie damb reduccion de agrums
Esturion confitat damb parmentier de truha
Royal de lit damb puré de mango
Crema de chicolate damb maracuyà e fruts vermelhi



Caviar Nacarii amb rovell d'ou en tempura i brou de ceps
Coca d'esturió fumat i foie amb reducció de cítrics
Esturió confitat amb parmentier de patata
Royal d'ànec amb puré de mango
Crema de xocolata amb maracuyà i fruits vermells



Caviar Nacarii con yema de huevo en tempura y caldo de ceps
Coca de esturión ahumado y foie con reducción de cítricos
Esturión confitado con parmentier de patata
Royal de pato con puré de mango
Crema de chocolate con maracuyá y frutos rojos



Caviar Nacarii avec le jaune d'oeuf en tempura et
bouillon de ceps
Coca d'esturgeon fumé et foie avec réduction d'agrumes
Esturgeon confit avec parmentier de pomme de terre
Crème au chocolat avec fruit de la passion et baies

Prètz/preu/precio/prix 40 €*Dia hestèr: deluns / Dia festiu: dilluns**Dia festivo: lunes / Jour férié: lundi*

RESTAURANT ERA MÒLA

Marrèc, 14. Vielha

Tel. 973 642 419



Aperitius

Sushi Nacarii

Esluma de truha cauda, foie gras e Caviar Nacarii Seleccion.

Ueu de catla, lentilhas de Puy e Caviar Tradicion

Costelhes d'anhèth damb croishent de coja e saussa de soja.

Raviolis de mango damb saussa de "chufas" e

glacet de pistacho



Aperitius

Sushi Nacarii

Escuma de patata calenta, foie gras i Caviar Nacarii Selecció

Ou de guatlla, llenties de Puy i Caviar Tradició

Costelles de xai amb cruixent de carabassa i salsa de soja

Raviolis de mango amb salsa de xufles i gelat de pistatxo



Aperitivos

Sushi Nacarii

Espuma de patata caliente, foie gras y Caviar Nacarii Selección

Huevo de codorniz, lentejas de Puy y Caviar Tradición

Chuletas de cordero con crujiente de calabaza y salsa de soja

Raviolis de mango con salsa de chufas y helado de pistacho



Apéritifs

Sushi Nacarii

Mousse de pomme de terre chaud, foie gras

et Caviar Nacarii Sélection

Oeuf de caille, lentilles de Puy et Caviar Tradition

Côtelettes d'agneau avec croquantede citrouille

et sauce de soja

Ravioli de mangue avec sauce d'arachides et glace depistache

Prètz/preu/precio/prix 48 €

Dia hestèr: dimecres / Dia festiu: dimecres

Dia festivo: miércoles / Jour férié: mercredi

Nèts de deluns a diuendres. Meddia e nèt eth dissabte e dimenge

Nits de dilluns a divendres. Migdia i nit el dissabte i diumenge

Noches de lunes a viernes. Mediodía y noche el sábado y domingo

Nuits du lundi au vendredi. Midi et nuit le samedi et dimanche

RESTAURANT ES ARRAÏTZES

Plaça Major, 7. Garòs

Tel. 973 449 361



"Causa limeña" damb alh e oli de "huacatay", ueu escaudat de catla e Caviar Nacarii

"Tiradito" d'esturion sahumat damb "ají" aurió, fruta dera passion e croishent de truha violeta

"Marmitako" de lom d'esturion ar aròma de coriandre

"Mazamorra" damb esluma "chicha morada" e "peta zetas" de jordons



"Causa limenya" amb all i oli de "huacatay", ou escaudat de guatlla i Caviar Nacarii

"Tiradito" d'esturió fumat amb "ají" groc, fruita de la passió i cruixent de patata violeta

"Marmitako" de llom d'esturió a l'aroma de coriandre

"Mazamorra" amb escuma "chicha morada" i "peta zetas" de gerds



Causa limeña con "all i oli" de "huacatay", huevo poché de codorniz y Caviar Nacarii

Tiradito de esturión ahumado con ají amarillo, fruta d ela pasión y crujiente de patata violeta

Marmitako de lomo de esturión al aroma de cilantro

Mazamorra con espuma chicha morada y peta zetas de frambuesas



"Causa limeña" avec "all i oli" de "huacatay", oeuf poché de caille et Caviar Nacarii

"Tiradito" d'esturgeon fumé au poivron jaune, fruit de la passion et croustillant de pomme de terre violetette

"Marmitako" de filet d'esturgeon parfumé à la coriandre

"Mazamorra" avec mousse de "chicha morada" et "peta zetas" de framboises

Prètz/preu/precio/prix 37,50 €

RESTAURANT HOTEL TUCA

Ctra. Baqueira, 25. Betren

Tel. 973 640 700



Canuts de mango damb brandada d'esturion e Caviar Nacarii
Melós d'arròs damb croishent de pansauèc e astet d'esturion
damb perles marinat

Medalhons de longuet de sanglièr damb saussa de
cerides e truhes violetes

Bonhetes de vent farcidi en tres textures e sabors
de melós de lèit e chicolate



Canonets de mango amb brandada i Caviar Nacarii
Melós d'arròs amb cruixent de rosella i broqueta
d'esturió amb perles marinat

Medallons de filet de porc senglar amb salsa de
cireres i patates violetes

Bunyols de vent fracits en tres textures i sabors de cremòs
de llet i xocolata



Canutillos de mango con brandada de esturión y Caviar Nacarii
Meloso de arroz con crujiente de amapola y brocheta
de esturión con perlas marinado

Medallones de solomillo de jabalí con salsa de cerezas y
patatas violetas

Buñuelos de viento rellenos en tres texturas y sabores
de cremoso de leche y chocolate



Perles de mangue avec brandade d'esturgeon et Caviar Nacarii
Riz gluant avec craquant de coquelicot et brochette
d'esturgeon avec perles mariné

Médailles de filet de sanglier avec sauce de cerises
et pommes de terre violets

Beignets farci au trois textures et goûts de crémeux
de lait et chocolat

Prètz/preu/precio/prix 35 €

Nèts /Nits/ Noches/ Nuits

Dia hestèr: dijous e dissabte / Dia festiu: dijous i dissabte

Dia festivo: jueves y sábado / Jour fèrié: jeudi et samedi

**RESTAURANT PIRINEU GOURMET-ETH
CERÈR DER URTAU**

Plaça Urtau. Arties

Tel. 973 253 284



Torrada d'esturion sahumat damb boder trufat
Tastet esfèric de cedès, ueu escaudat e Caviar Nacarii
Pil-pil de carchòfes e esturion confitat
Pasta huelhetada farcida de mousse de fruts vermelhi



Torrada d'esturió fumat amb mantega tofonada
Degustació esfèrica de pèsols, ou escalfat i Caviar Nacarii
Pil-pil de carxofes i esturió confitat
Pasta de full farcida de mousse de fruts vermells



Tostada de esturió ahumado con mantequilla trufada
Degustación esférica de guisantes, huevo
escalfado y Caviar Nacarii
Pil-pil de alcachofas y esturió confitado
Hojaldre relleno de mousse de frutos rojos



Toast d'esturgeon fumé avec beurre truffé
Dégustation sphérique des pois, oeuf poché
et Caviar Nacarii
Pil-pil d'artichauts et confit d'esturgeon
Pâte feuilletée farcie de mousse de fruits rouges

Prètz/preu/precio/prix 32 €*Dia hestèr: deluns / Dia festiu: dilluns**Dia festivo: lunes / Jour fèrié: lundì*

RESTAURANT ROC'N CRIS

Ctra. França, 9. Aubèrt

Tel. 973 641 723



Ostra d'Arcachon, granissat de Vodka e Caviar Nacarii
Lingòt de foie damb pan d' espècies, esturion sahumat
e poma Reineta

Zuke d'esturion, bimi, ceba, gengibre e moscatel
Cua de taure sus un lhet de coja, blanheu e ventresca
confitada d'esturion

Cremós de maracuyà e mores sautejades damb
pebes de Sichuán e Jamaica



Ostra d'Arcachon, granissat de Vodka i Caviar Nacarii
Lingot de foie amb pa d'espècies, esturió fumat i poma Reineta

Zuke d'esturió, bimi, ceba, gíngebre i moscatell
Cua de toro sobre un vel de carabassa, regalèssia i
ventresca confitada d'esturió

Cremós de maracuyà i mores saltejades amb pebres
de Sichuán i Jamaica



Ostra de Arcachón, granizado de Vodka y Caviar Nacarii

Lingote de foie con pan especiado, esturión
ahumado y manzana Reineta

Zuke de esturión, bimi, cebolla, jengibre y moscatel
Rabo de toro sobre velo de calabaza, regaliz y
ventresca confitada de esturión

Cremoso de maracuyá y moras salteadas con
pimientas de Sichuán y Jamaica



Hûître d'Arcachon, glacé de Vodka et Caviar Nacarii

Filet de foie avec du pain épice, esturgeon fumé
et pomme Reineta

Zuke d'esturgeon, bimi, oignon, gengibre et muscat
Queue de taureau sur voile de citrouille, réglisse et
"ventresca" confit d'esturgeon

Crèmeux de fruits de la passion et baies sautés
aux poivrons de Sichuán et Jamaïque

Prètz/preu/precio/prix 40 €



Visita guiada / Visita guiada / Visita guiada / Visite guidée

Visita ara piscifactoria de Les età conèisher era istòria, origen e procès d'elaboracion, damb opcion de degustacion.

Visita a la piscifactoria de Les per conèixer la història , origen i procès d'elaboració, amb l'opció de degustació.

Visita a la piscifactoria de Les para conocer la historia, origen y proceso de elaboración, con opción a degustación.

Visitez la pisciculture de Les connaître l'histoire, l'origine et le processus d'élaboration, avec l'option de dégustation.

www.caviarnacarii.com

Experiència caviar / Experiència caviar / Experiencia caviar / Experience caviar

Compartís era experiència de degustar e amassar eth caviar damb ua còpa de Cava o Vodka ena botiga deth centre de Vielha.

Comparteix l'experiència de degustar i maridar el caviar amb una copa de Cava o Vodka a la botiga del centre de Vielha.

Comparte la experiencia de degustar y maridar el caviar con una copa de Cava o Vodka en la tienda del centro de Vielha.

Partager l'expérience de déguster le caviar avec un verre de cava ou Vodka à la boutique du centre de Vielha.

Passeg dera Libertat, 14 · Vielha

Caviar cosmetic / Caviar cosmètic / Caviar cosmético / Caviar cosmétique

Somergís-te enes aigües termals deth balneari de Les età conèisher es tractaments facials e corporals Antiaging elaboradi damb caviar dera Val d'Aran.

Sumergeix-te dins les aigües termals del balneari de Les per conèixer els tractaments facials i corporals Antiaging elaborats amb caviar de la Val d'Aran.

Sumérgete en las aguas termales del balneario de Les para conocer los tratamientos faciales y corporales Antiaging elaborados con caviar de la Val d'Aran.

Immergez-vous dans les eaux thermales du balnéaire de Les pour connaître les soins du visage et du corps Antiaging traités avec caviar du Val d'Aran.

www.termasbaroniadeles.com

ORGANIZEN:



Conselh Generau
d'Aran

VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus

COLLABORE:

CAVIAR  NACARIÏ



+ INFO: Tel. (+34) 973 640 110
www.visitvaldaran.com



BIOSPHERE
RESPONSIBLE
TOURISM



ITB