

### DESCUBRE LOS DIAMANTES NEGROS DEL PIRINEO

Durante el mes de marzo disfruta en la Val d'Aran de una de las joyas de la gastronomía aranesa, el Caviar Nacarii. Escápate y ven a degustar durante el «mes deth caviar» platos elaborados con caviar, carne y ahumado de esturión. Visita la piscifactoría para conocer su historia, origen y procesos a seguir hasta la obtención de este preciado manjar. Sumérgete en las aguas minero-medicinales de Termas Baronia de Les y conoce los tratamientos faciales y corporales anti-edad elaborados a partir del caviar de la Val d'Aran.

### DÉCOUVREZ LES DIAMANTS NOIRS DES PYRÉNÉES

Pendant le mois de mars dans le Val d'Aran, profitez d'un des bijoux de la gastronomie aranèsa, le Caviar Nacarii. Venez déguster pendant le «mes deth caviar» (le Mois du Caviar), des plats élaborés avec le caviar, l'esturgeon frais et l'esturgeon fumé. Visitez la pisciculture de la ville de Les pour connaître l'histoire, l'origine et le processus à suivre jusqu'à obtention de ce précieux mets. Immergez-vous ensuite dans les eaux sulfureuses des thermes de la ville de Les où vous pourrez découvrir dans ce centre des soins anti-âge pour le visage et pour le corps élaborés à partir du caviar du Val d'Aran.

### ACTIVIDADES MES DETH CAVIAR

#### VISITA GUIADA A LA PISCIFACTORÍA DE CAVIAR NACARII

Opcional: Degustación de 10gr caviar y esturión ahumado con copa de cava Gramona.

#### VISITE GUIDÉE À LA PISCICULTURE D'ESTURGEONS

Option: Dégustation de 10gr. de caviar et esturgeon fumé avec une coupe de cava Gramona.

Duración | *Durée* : 1h

Horario | *Horaire* : L-V: 16h | S-D: 10:30h y 16h

#### MENÚS GASTRONÓMICOS: UN PLACER PARA EL PALADAR

Diferentes restaurantes de la Val d'Aran ofrecerán durante el mes de marzo menús elaborados con caviar, ahumado y carne de esturión.

#### MENUS GASTRONOMIQUES

Différents restaurants du Val d'Aran offriront pendant le mois de mars des menus élaborés avec le caviar, le fumé et la chair d'esturgeon.

Diversos alojamientos de la Val d'Aran ofrecen

#### ESTANCIAS DE FIN DE SEMANA

con el forfait caviar bienestar.

Divers logements dans le Val d'Aran offrent des

#### SÉJOURS EN WEEKEND

avec le forfait « caviar bien-être ».

**CIRCUITO TERMAL** en Termas Baronia de Les con aguas minero-medicinales.

**CIRCUIT THERMAL** aux Thermes Baronia de Les avec les eaux minero-médicinales.

Duración | *Durée* : 2h

Horario | *Horaire* : 11h a 14h y 17h a 21h

**TRATAMIENTO FACIAL ANTIEDAD** Caviar Cosmetic  
**SOINS DU VISAGE ANTI-ÂGE** « Caviar Cosmetic »



Organiza: **Conselh Generau d'Aran** Torisme Val d'Aran Grèmi d'Ostalariá dera Val d'Aran

Colabora: **CAVIAR NACARII** **NAUT VIAJES**

**caviar d'ARAN**

www.visitvaldaran.com  
www.bienstarvaldaran.com  
www.bttvaldaran.com  
www.senderismovaldaran.com

# Val d'Aran '2011



mars + març + marzo

## mes deth caviar



**VAL D'ARAN**  
La esencia de los Pirineos

### DÓNDE COMPRAR ✨ OÙ ACHETER ?



<b>CAVA BESO</b>	Vielha	Passeig dera Libertat, 22	973 640 030
<b>ETH GALIN RELAU</b>	Vielha	Plaça dera Glèisa, 2	973 641 941
<b>PESCADERÍAS NAVARRO</b>	Les	C/ Era Carerra, 10	973 648 109
<b>PESCADERÍAS NAVARRO</b>	Vielha	C/Castèth, 14	973 641 755
<b>PESCADERÍAS NAVARRO</b>	Vielha	C/ Major, 9	973 640 245

### PROPUESTAS MES DETH CAVIAR

#### ESCAPADA FIN DE SEMANA ✨ SÉJOURS EN WEEKEND

Forfait weekend					
... desde 132,50 €					

#### CAVIAR & BIENESTAR ✨ CAVIAR & BIEN-ÊTRE

Forfait Basic					
... desde 39,00 €					
Forfait Pro					
... desde 56,50 €					
Forfait Luxury					
... desde 130,30 €					

#### CAVIAR & RELAX

Forfait Basic					
... desde 26,50 €					
Forfait Pro					
... desde 47,50 €					
Forfait Luxury					
... desde 121,30 €					

### INFORMACIÓN Y RESERVAS ✨ INFORMATION ET RESERVATIONS

**TORISME VAL D'ARAN**  
**VIELHA:** C. Sarriulèra, 10 Tel. (+34) 973 64 01 10  
**SALARDÚ:** C. Trauèssa de Balmes, 2 Tel. (+34) 973 64 51 97  
www.visitvaldaran.com

**NAUT VIAJES:** Avda. Pas d'Arró, 11, 1ª Planta. Vielha  
Tel. (+34) 973 64 00 87. www.nautviajes.es

## AUTÉNTICO CAVIAR DEL PIRINEO

Desde el año 1999 en la población de Les (Baish Aran), a escasos kilómetros de la frontera francesa, encontramos junto al río Garona la piscifactoría de **Caviar Nacarii**, situada a 700 metros de altitud y escasos kilómetros del nacimiento del río Garona, en un paraje natural. Sus aguas puras y cristalinas procedentes del deshielo de alta montaña es el ingrediente indispensable para obtener un caviar de calidad excelente. Caviar Nacarii reproduce las condiciones naturales de su hábitat en el mar Caspio regulando la temperatura del agua con el fin de producir un caviar de calidad y sabor excepcionales, **elaborado de forma artesanal** como hace más de 200 años en un proceso delicado y ecológico. La carne de esturión o también llamada carne de caviar, es blanca, suave y consistente permitiendo realizar recetas elaboradas, además es una de las carnes con **el porcentaje de omega-3 más alto** del mercado superando al salmón en un 30%.



## LE CAVIAR AUTHENTIQUE DES PYRÉNÉES

Depuis 1999 dans le village de Les (Baish Aran), proche de la frontière française, nous trouvons sur les bords de la Garonne la pisciculture de **Caviar Nacarii**, située à 700 mètres d'altitude et à côté de la naissance de la Garonne, dans un environnement naturel. Ses eaux pures et cristallines proviennent du dégel de haute montagne qui est l'élément essentiel afin d'obtenir un caviar d'une excellente qualité. Caviar Nacarii reproduit les conditions naturelles de son habitat de la mer Caspienne tout en régulant la température de l'eau afin de produire un caviar de qualité et un goût exceptionnel, **élaboré artisanalement** comme il y a plus de 200 ans d'une façon délicate et écologique. La chair de l'esturgeon ou aussi appelé chair de caviar, est blanche, légère et consistante permettant de réaliser des recettes élaborées, c'est aussi l'une des viandes avec **un pourcentage d'oméga-3 plus élevées** en avance sur le saumon de 30%.



## CAVIAR & PINTXOS

Disfruta de una tarde de Caviar&Pintxos en la Val d'Aran, haciendo degustaciones de caviar o probando la cocina en miniatura con carne de esturión aranes.

○○○

Suivez la route "Caviar et Pintxos" dans le Val d'Aran en dégustant le caviar et en goûtant la « mini-cuisine » avec la chair d'esturgeon aranais !



<b>ETH CORNÈR</b>	Vielha	C/ Sant Nicolau, 2	Tel. 973 64 16 23
<b>ETH PAÈR</b>	Vielha	C/ Major, 1	Tel. 973 64 29 30
<b>BASTERET</b>	Vielha	C/ Major, 6	Tel. 973 64 07 14
<b>URTAU</b>	Arties	Plaça Urtau, 10	Tel. 973 64 09 26
<b>URTAU</b>	Bossòst	Plaça dera Glèisa, 9	Tel. 973 64 73 27
<b>URTAU</b>	Vielha	Avda. Pas d'Arro, 4	Tel. 973 64 26 71



## RESTAURANT JUAN CANEJAN AVDA. SANT JAIME, 27. LES. TEL. 973 64 80 31

Canapé de Foie de Pato mi-cuit relleno de ciruelas  
Ensalada Templada de Queso de Cabra y ahumado de esturión de la Val d'Aran  
Carpaccio de esturión del valle con manzanas al curry  
Crema de esturión gratinada con Muselina de Ajo, Tomates Confitados, Pomelo, Pasas y Piñones  
Copa de yogur natural con miel de Les y Ciruelas de Agen maceradas en Moscatel

○○○

Canapé de Foie gras de Canard mi-cuit farcis aux pruneaux  
Salade au fromage de chèvre et esturgeon fumé du Val d'Aran  
Carpaccio d'esturgeon du Val d'Aran accompagné de pommes au curry  
Crème d'esturgeon en gratin avec mousseline d'ail, tomates confites, pamplemousse, raisins secs et pignons de Pins  
Coupe de yahourt nature avec miel de Lès et pruneaux d'Agen macérés au Moscatel

○○○

Precio: 30 € con iva incluido | Prix : 30€ taxes compris



## RESTAURANT DON GASPAR DE PORTOLÀ CRTA. BAQUÈRIA, S/N. ARTIES. TEL. 973 64 08 01

Aperitivo

Mousse de limas sobre pan de especias y Caviar del Valle  
Torrada de Lomo de Esturión marinado sobre mayonesa de Wasabi y salsa de trufa  
Suprema de esturión del Valle, envuelto en tocino Ibérico, con caramelo de azúcar moreno y mantequilla de Trufa  
Carpaccio de Piña con helado de Yogurt Bulgaro

○○○

Mousse de lime sur pain d'épices et caviar de la Val d'Aran  
Toast de filet d'esturgeon du Val d'Aran mariné, sur mayonnaise de Wasabi et sauce aux truffes  
Suprême d'esturgeon du Val d'Aran, enveloppé de lard Ibérique avec un caramel de sucre brun et de beurre de truffe  
Carpaccio d'ananas avec galce de yougourt bulgare

○○○

Precio: 40 € con iva incluido | Prix : 40 € taxes compris



## RESTAURANT ITINÈRE GALERIA COM. VAL DE RUDA, LOCAL 3A-3B. BAQUEIRA. TEL. 973 11 66 11

Espuma de brandada de bacalao y  
Tempura de verdura con salsa romesco  
Emulsión de tuétano con huevo a baja temperatura y caviar de la Val d'Aran  
Tosta con verduras escalivadas y esturión de la Val d'Aran con aceite de frutos secos  
Ensalada de fruta con crema de yogur "dera Irissa" de leche fresca de la Val d'Aran o Helado de leche fresca del valle

○○○

Mousse de brandada de morue et tempura de légumes avec sauce romesco  
Émulsion de moelle avec œufs à basse température et caviar de la Val d'Aran  
Tartines avec légumes en escalivades et esturgeon du Val d'Aran à huile de fruits secs  
Salade de fruits avec crème de yougourt "dera Irissa" de lait frais de la Val d'Aran ou Glace de lait frais de la vallée

○○○

Precio: 45 € con iva incluido | Prix : 45 € taxes compris



## ER OCCITAN C. MAJOR, 66. BOSSÒST. TEL. 973 64 73 66

Opcional: Degustación 5gr de Caviar Nacarii acompañado de una copa de cava

Patatas nuevas rellenas de esturión ahumado con salsa tártara  
Esturión de la Val d'Aran a la sal con verduras tempranas  
Postre de chocoterapia

○○○

Option : Dégustation 5gr. de Caviar Nacarii avec coupe de cava

Pommes de terre farcies à l'esturgeon fumé avec sauce tartare  
Esturgeon du Val d'Aran au sel accompagné de légumes primeurs  
Dessert de chocolathérapie

○○○

Precio: 32,50 € con iva incluido | Prix : 32,50 € taxes compris  
Degustación caviar y cava | Dégustation de caviar et cava : 14 €



## ER ESQUIRÒ BAQUÈRIA 1500. ED. MAUBÈRME, BAQUEIRA. TEL. 973 64 54 30

Ensalada de gambas y judías de Bossòst con Caviar Nacarii y salsa de erizos de mar  
Mi-cuit de esturión de la Val d'Aran con espárragos verdes  
Solomillo de buey con ceps y reducción de Pedro Ximénez  
Tarta Tatín con helado de canela

○○○

Salade de crevettes et haricots secs de Bossòst avec Caviar Nacarii et sauce d'oursins  
Mi-cuit d'esturgeon de la Val d'Aran avec asperges verts  
Filet de Bœuf avec cèpes et réduction de Pedro Ximénez  
Tarte Tatín avec glace de canelle

○○○

Vino incluido | Vins compris : Marqués de Vitoria Reserva  
Precio: 49 € con iva incluido | Prix : 49 € taxes compris

## ERA COQUÈLA AVDA. GARONA, 29. VIELHA. TEL. 973 64 29 15

Ceps, puré de berenjena, huevo y Caviar Nacarii  
Gamba roja con crema de alcachofas y huevas de trucha  
Esturión confitado con jengibre y salsa de trufas  
Solomillo de ciervo con timbal de sobrasada y manzana  
Raviolis de piña y pera, con sopa de piña y crema de anís estrellado

○○○

Cèpes, purée d'aubergines, œufs et Caviar Nacarii  
Crevettes roses accompagnées d'une crème d'artichauts et œufs de truite  
Confit d'esturgeon de la Val d'Aran avec gingembre accompagné d'une sauce de truffe  
Aloyau de cerf avec timbale de sobrasada et pommes  
Raviolis d'ananas et poire avec soupe d'ananas et crème d'anis étoilé

○○○

Precio: 50 € con iva incluido | Prix : 50 € taxes compris



## RESTAURANT ERA MÒLA C. MARRÈC, 14. VIELHA. TEL. 973 64 24 19

Ceviche de esturión de la Val d'Aran  
Gelatina de crustaceos, crema de coliflor, mousse de bacalao y Caviar Nacarii  
Lomo de ciervo con salsa de vino tinto y grosella  
Raviolis de mango con sopa de chufas  
Delicias de chocolate

○○○

Ceviche d'esturgeon de la Val d'Aran  
Gélatine de crustacés, crème de chou-fleur, mousse de morue et Caviar Nacarii  
Échine de cerf avec sauce de vin rouge et groselle  
Raviolis de manche avec soupe de souchets  
Délices de chocolat

○○○

Precio: 45 € con iva incluido | Prix : 45 € taxes compris



## RESTAURANT MATADOR AVDA. PAS D'ARRÓ, 11. VIELHA. TEL. 973 64 30 86

Mi-cuit de Foie gras con esturión ahumado de la Val d'Aran  
Tacos de atún con cebolla caramelizada o Chuleton de buey al Wok con espárragos trigueros  
Coulant de Chocolate (Michele Bras) con helado de vainilla  
Café y digestivo de la casa

○○○

Foie Gras mi-cuit accompagné d'esturgeon fumé du Val d'Aran  
Tacos de thon accompagnés d'oignons caramélisés ou Steak de bœuf aux Wok accompagné d'asperges vertes

Coulant de Chocolat (Michele Bras) avec glace de vanille  
Café et digestif "maison"

○○○

Precio: 35 € con iva incluido | Prix : 35 € taxes compris



Restaurantes que ofrecen menú infantil  
Les restaurants qui offrent de menu pour les enfants