

Impresi
sense adreça

setmana deth
CAVIAR



VAL D'ARAN
deth 27 de març ath 6 d'abriu
◀ 2015 ▶


VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus



Conselh Generau
d'Aran

Aran
un país



Setmana deth **CAVIAR**



Descorbís era **Joa Gastronómica des Pirenèus**.
Pendent era setmana deth 27 de març ath 6 d'abriu, se poirà gaudir d'aguesta joia gastronomica 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 del 27 de març al 6 d'abril, 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 27 de marzo al 6 de abril, 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 27 mars au 6 avril, 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 CASA ANTONIO

Vielha

Tel. 973 640 887

4

RESTAURANT ERA COQUÈLA

Vielha

Tel. 973 642 915

5

RESTAURANT ERA LUCANA D'ARAN

Vielha

Tel. 973 641 798

6

RESTAURANT ERA MÒLA

Vielha

Tel. 973 642 419

7

RESTAURANT ER OCCITAN

Bossòst

Tel. 973 647 366

8

RESTAURANT ES ARRAITZES

Garós

Tel. 973 449 361

9

RESTAURANT HOTEL TUCA

Betrén

Tel. 973 640 700

10

RESTAURANT PIRINEU GOURMET, DEGUSTACIÓN

Arties.

Tel. 973 253 284

11

RESTAURANT CASA ANTONIO

Casthèt, 1. Vielha

Tel. 973 640 887



Cremós de "celey" damb Caviar Nacarii, esluma de carròta e laçets d'espàrrec
 Topin de foie mi-cuit damb esturion sahumat e torsades d'auajons
 Lom de bacalhà confitat damb sobrassada e trinchat d'espinaards e misharnons
 Sopa de fruta dera passion damb glacet de mandarina de Soller e Crumble de lima



Cremós de "celey" amb Caviar Nacarii, escuma de pastanaga i encenalls d'espàrrec
 Cassoleta de foie mi-cuit amb esturió fumat i torsades de nabius
 Llom de bacallà confitat amb sobrassada i trinxat d'espinaacs i bolets
 Sopa de fruita de la passió amb sorbet de mandarina de Soller i Crumble de llima



Cremoso de "celey" con Caviar Nacarii, espuma de zanahoria y virtas de espárrago
 Tarrina de foie mi-cuit con esturión ahumado y torsadas de arándanos
 Lomo de bacalao confitado con sobrasada i « trinxat » de espinaças y setas
 Sopa de fruta de la pasión con sorbete de mandarina de Soller y Crumble de lima



Cremeux de "celey" avec Caviar Nacarii, mousse de carotte e copeaux d'asperge
 Barquette de foie mi-cuit avec esturgeon fumé e torsades de myrtilles
 Confit de morue avec « sobrassada » (sorte de choriço) et « trinchat » d'épinards et champignons
 Soupe de fruit de la passion avec sorbet de mandarine de Soller et Crumble de lima

Prètz/preu/precio/prix: 40 €

Dia hestèr: dimenge nèt / Dia festiu: diumenge nit
 Dia festivo: domingo noche / Jour férié: dimanche nuit

deth 27 de març ath 6 d'abriu

5

RESTAURANT ERA COQUÈLA

Avda.Garona, 29. Vielha

Tel. 973 642 915



Crema de coliflor damb Caviar Nacarii
Heda damb ceps e cigales
Esturion damb crema de truha e alhs confitadi
Corona de pasta "choux"



Crema de coliflor amb Caviar Nacarii
Cansalada amb ceps i escamarlans
Esturió amb crema de patata i alls confitats
Corona de pasta "choux"



Crema de coliflor con Caviar Nacarii
Panceta con ceps y cigalas
Esturión con crema de patata y ajos confitados
Corona de pasta "choux"



Crème de chou-fleur avec Caviar Nacarii
Bacon avec ceps et langoustines
Esturgeon avec crème de pomme de terre et ails confits
Couronne de pâte choux

Prètz/preu/precio/prix: 33 €

RESTAURANT ERA LUCANA D'ARAN

Avda. Alcalde Calbetó Barra. Vielha

Tel. 973 641 798



Parmentier de truha aranesa damb esluma de foie e trufa laminada
Cremós tebet de carabassa damb glassejat de saussa
holandesa e Caviar Nacarii
Esturion aranés damb saussa de bièra nera
Textura de chocolata



Parmentier de patata aranesa amb escuma de foie i
encenalls de tòfona
Cremós tèbi de carbassa amb glassejat de salsa
holandesa i Caviar Nacarii
Esturió aranès amb salsa de cervesa negra
Textura de chocolata



Parmentier de patata aranesa con espuma de foie y trufa laminada
Cremoso tibio de calabaza con glaseado de salsa holandesa
y Caviar Nacarii
Esturió aranés amb salsa de cervesa negra
Textura de chocolate



Parmentier de pomme de terre araneise avec mousse de
foie et truffe
Crème tiède de potiron avec glacé de sausse hollandaise
et Caviar Nacarii
Esturgeon aranais avec sauce de bière noire
Texture de chocolat

Prètz/preu/precio/prix: 55 €

deth 27 de març ath 6 d'abriu

7

RESTAURANT ERA MÒLA

Marrèc, 14. Vielha

Tel. 973 642 419



Aperitiu: Gelatina de poma, crema de coliflor e Caviar Nacarii Seleccion
Esluma de truha, foie gras e Caviar Nacarii Tradicion
Lom de cèrvi damb saussa de vin nere e pinsons
Gratinat de citron damb sopa de pinha e gelat de coco



Aperitiu: Gelatina de poma, crema de coliflor i Caviar Nacarii Selecció
Escuma de patata, foie gras i Caviar Nacarii Tradició
Llom de cèrvol amb salsa de vi negre i groselles
Gratinat de llimona amb sopa de pinya i gelat de coco



Aperitivo: Gelatina de manzana, crema de coliflor y
Caviar Nacarii Selección
Espuma de patata, foie gras y Caviar Nacarii Tradición
Lomo de ciervo con salsa de vino tinto y grosellas
Gratinado de limón con sopa de piña y helado de coco



Apéritif: Gélatine d epomme, crème de chou-fleur et
Caviar Nacarii Sélection
Mousse de pomme de terre, foie gras et Caviar Nacarii Tradition
Filet de cerf avec sauce de vin rouge et groseilles
Couvert de citron avec soupe d'ananas et glace de coco

Prètz/preu/precio/prix: 46 €

RESTAURANT ER OCCITAN

Major, 66. Bossòst

Tel. 973 647 366



Culhereta de Caviar Nacarii

Crema de truha damb heda, ueu a baisha temperatura,
tallarins de calamar e croisht de codenes de porc

"Barigoule" d'esturion

(Ragout de peish damb carchòfes, carròta, cèba e misharnons)

Pinha-coco-ròm-menta



Cullereta de Caviar Nacarii

Crema de patata amb cansalada, ou a baixa temperatura,
tallarins de calamar i cruixent de cotnes de porc

"Barigoule" d'esturió

(Ragout de peix amb carxofes, pastanaga, ceba i bolets)

Pinya-coco-rom-menta



Cucharadita de Caviar Nacarii

Crema de patata con panceta, huevo a baja temperatura,
tallarines de calamar y crujiente de cortezas de cerdo

"Barigoule" de esturión

(Ragout de pescado con alcachofas, zanahoria, cebolla y setas)

Piña-coco-ron-menta)



Petite cuillère de Caviar Nacarii

Crème de pomme d terre avec bacon, oeuf a baisse temperature,
lames de calmar e croquant de écorces de porc

"Barigoule" d'esturgeon

(Ragout de poisson avec artichauts, carotte, oignon et champignons)

Ananas-coco-rhum-menthe

Prètz/preu/precio/prix: 45 €

Meddies de dimars a dimenge / Migdies de dimarts a diumenge

Mediodías de martes a domingo / Midis de mardi à dimanche

Nèts de diuendres e dissabte. En Setmana Santa dubèrt dijaus nèt
e deluns de Pasca / Nits de divendres i dissabte. A Setmana Santa
obert dijous nit i dilluns de Pasqua / Noches de viernes y sábado.En Semana Santa abierto jueves noche y lunes de Pascua / Nuits de
vendredi et samedi. Pendant la Semaine Sainte ouvert le jeudi nuit
e lundi de Pâques

RESTAURANT ES ARRAITZES

Plaça Major, 7. Garós

Tel. 973 449 361



Crema de "boletus" damb Caviar Nacarii, ueu pochat e croishent de pernil d'Aglan

Anciam de "quinua" damb esturion sahumat, mozzarella, avocat e vinagreta d'alfabrega

Lom d'esturion sautejat damb brots de soja, cebes tendres e coriandre

Postre



Crema de "boletus" amb Caviar Nacarii, ou poxat i cruixent de pernil de Gla

Amanida de "quinua" amb esturió fumat, mozzarella, avocat i vinagreta d'alfabrega

Llom d'esturió saltejat amb brots de soja, cebes tendres i coriandre

Postre



Crema de boletus con Caviar Nacarii, huevo poché y crujiente de jamón de Bellota

Ensalada de "quinua" con esturión ahumado, mozzarella, aguacate y vinagreta de albahaca

Lomo de esturión salteado con brotes de soja, cebollas tiernas y cilantro

Postre



Crème de champignons avec caviar Nacarii, oeuf pochée et craquant de jambon de "Bellota"

Salade de "quinua" avec esturgeon fumé, mozzarella, avocat e vinaigrette au basilic

Filet d'esturgeon sauté avec germes de soja, oignons verts et coriandre

Prètz/preu/precio/prix: 30 €

RESTAURANT HOTEL TUCA

Ctra. Baqueira, 25. Betrén

Tel. 973 640 700



Blinis damb tartar d'esturion e Caviar Nacarii
 Carpaccio de lom d'etsurion damb mini verdurettes
 confitades e òli de nòdes
 Ravioli gran d'esturion e crema de cambaròt vermeh
 Brownie tèbi de chicolata damb confetura d'iranja i gelat de vanilha



Blinis amb tartar d'esturió i Caviar Nacarii
 Carpaccio de llom d'esturió amb mini verdurettes confitades
 i oli de nous
 Ravioli gegant d'esturió i crema de gamba vermella
 Brownie tebi de xocolata amb mermelada de taronja i gelat de vainilla



Blinis con tartar de esturión y Caviar Nacarii
 Carpaccio de lomo de esturión con mini verduritas confitadas
 i aceite de nueces
 Ravioli gigante de esturión y crema de gamba roja
 Browniwi tibio de chocolate con mermelada de naranja y helado de
 vainilla



Blinis avec tartar d'esturgeon et Caviar Nacarii
 Carpaccio de filet d'esturgeon avec mini légumes confits
 et huile de noix
 Ravioli géant d'esturgeon et crème de crevette rouge
 Brownie tiède de chocolat avec confiture d'orange e glace de vanille

Prètz/preu/precio/prix: 33 €

Nèts /Nits/ Noches/ Nuits

deth 27 de març ath 6 d'abriu

11

RESTAURANT PIRINEU GOURMET, DEGUSTACIÓ

Plaça Urtau. Arties

Tel. 973 253 284



Degustacion de Caviar Nacarii damb blinis e boder de Chardonnay
Sashimi d'esturiõn alestit damb citrics, bouquet de frisè e rúcula
Foie-gras ara plancha banhat ar Oporto, air bag de
truha trufada, cedès e puré de carròta
Cremós de pera e caramèu filat



Degustació de Caviar Nacarii amb blinis i mantega de Chardonnay
Sashimi d'esturió amanit amb cítrics, bouquet de frisè i rúcula
Foie-gras a la planxa banyat a l'Oporto, air bag de
patata tofonada, pèsols i puré de pastanaga
Cremós de pera i caramel filat



Degustación de Caviar Nacarii con blinis y mantequilla de Chardonnay
Sashimi de esturión aliñado con cítricos, bouquet de frisè y rúcula
Foie-gras a la plancha bañado al Oporto, air bag de
patata trufada, guisantes y puré de zanahoria
Cremoso de pera y caramelo hilado



Dégustation de Caviar Nacarii avec blinis et beurre de Chardonnay
Sashimi d'esturgeon arrangé avec agrumes, bouquet
de frisè et roquette
Foie - gras grillé baigné dans Porto, airbag de pommes
de terre truffées, pois et purée de carottes
Crèmeux de poire et bonbon filé

Prètz/preu/precio/prix: 37,50 €

Dia hestèr: dimenge net e deluns / Dia festiu: diumenge nit i dilluns
Dia festivo: domingo noche y lunes / Jour férié: dimanche nuit et
lundi



Visita guiada / Visita guiada / Visita guiada / Visite guidée

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

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

Visita a la piscifactoria de Les para conocer la historia, origen y proceso de elaboracion, 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.caviarnacariï.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 botíga 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 entà 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



WORLD
LEGACY