

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 lacets 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 chicolata



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 chicolata



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 crujiènte 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'eterre 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.caviarnacarii.com](http://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 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](http://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](http://www.visitvaldaran.com)



BIOSPHERE  
RESPONSIBLE  
TOURISM



WORLD  
LEGACY