

mes deth  
CAVIAR

Impresi  
sense adreça



**VAL D'ARAN**

3 ath 23 de març

◀ 2017 ▶

  
**VAL D'ARAN**  
Era essència des Pirenèus

 **Conselh Generau  
d'Aran**

**Aran  
un país**



## Mes deth **CAVIAR**



Descorbís era **Joia Gastronòmica des Pirenèus**.  
Pendent es setmanes deth 3 ath 23 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 **Joia Gastronòmica dels Pirineus**.  
Durant les setmanes del 3 al 23 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 las semanas del 3 al 23 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 des semaines du 3 au 23 mars, on  
pourra jouir du joyau gastronomique araneise  
avec la dégustation des menús offerts par les  
restaurants du Val d'Aran.

***Évadez-vous, venez et goûter!***

# RESTAURANTS

## SETMANA DETH 3 ATH 9 DE MARÇ

### ERA MÒLA

Vielha. Tel. 973 642 419 4

### ETH TRITON

Arties. Tel. 973 636 007 5

### ROC'N'CRIS

Aubert. Tel. 973 641 723 6

## SETMANA DETH 10 ATH 16 DE MARÇ

### ER OCCITAN

Bossòst. Tel. 973 647 366 7

### ERA COQUÈLA

Vielha. Tel. 973 642 915 8

### ETH BISTRO

Vielha. Tel. 628 80 37 47 9

### GIN LOE

Baqueira. Tel. 682 00 89 78 10

## SETMANA DETH 17 ATH 23 DE MARÇ

### AC HOTELS

Baqueira. Tel. 973 645 961 11

### ES ARRAÏTZES

Garós. Tel. 973 449 361 12

### LA FONDA

Vielha. Tel. 973 642 654 13

### PIRINEU GOURMET

Arties. Tel. 973 253 284 14

**RESTAURANT ERA MÒLA**

Marrèc, 14. Vielha

Tel. 973 642 419



Foie gras de lit fresc damb saussa de trufa e Caviar Nacarii  
 Velouté de ligombau, fenolh e Caviar Nacarii  
 Crema de Caviar Nacarii damb fals caviar d'aueràs  
 Esturion damb huelhes de caulet china e brotons de soja  
 Magret de lit sauvatge envelopat en pòrre, aurelhons e foie  
 gras damb saussa de vin nere  
 Pinha colada



Foie gras d'ànec fresc amb salsa de tófona i Caviar Nacarii  
 Velouté de llamàntol, fonoll i Caviar Nacarii  
 Crema de Caviar Nacarii amb fals Caviar d'avellana  
 Esturió amb fulles de col xinesa i brots de soja  
 Magret d'ànec salvatge embolicat en porro, orellanes i foie  
 gras amb salsa de vi negre  
 Pinya colada



Foie gras de pato fresco con salsa de trufa y Caviar Nacarii  
 Velouté de bogavante, hinojo y Caviar Nacarii  
 Crema de Caviar Nacarii con falso Caviar de avellana  
 Esturión con hojas de col china y brotes de soja  
 Magret de pato salvaje envuelto en puerro, orejones y foie  
 gras con salsa de vino tinto  
 Piña colada



Foie gras de canard frais avec sauce de truffe et Caviar Nacarii  
 Velouté d'homard, fenouil et Caviar Nacarii  
 Crème de Caviar Nacarii avec faux Caviar de noisette  
 Esturgeon avec feuilles de chou chinois et germes de soja  
 Magret de canard sauvage enveloppé de poireau, d'abricots  
 secs et foie gras avec sauce de vin rouge  
 "Piña colada"

**Prètz/preu/precio/prix 52€**

## RESTAURANT ETH TRITON

Deth Remei, 26. Arties

Tel. 973 636 007



Anciam d'esturion sahumat dera Val d'Aran damb petites tomates, taperes e Caviar Nacarii sus un lhèt d'avocat  
Tsukune d'esturion fresc dera Val d'Aran sus peberèt vermell ara brasa e saussa de curry damb misharnons  
Pastisson de hormatge sahumada en horn de lenha



Amanida d'esturió fumat de la Val d'Aran amb mini tomates, tàperes i Caviar Nacarii sobre un llit d'avocat  
Tsukune d'esturió fresc de la Val d'Aran sobre pebrot vermell a la brasa i salsa de curry amb bolets  
Pastís de formatge fumat al forn de lenya



Ensalada de esturión ahumado de la Val d'Aran con mini tomates, alcápparas y Caviar Nacarii sobre una cama de aguacate  
Tsukune de esturión fresco de la Val d'Aran sobre pimiento rojo braseado y salsa de curry con setas  
Tarta de queso ahumada en horno de leña



Salade d'esturgeon fumé du Val d'Aran avec mini tomates, câpriers et Caviar Nacarii sur un lit d'avocat  
Tsukune d'esturgeon frais du Val d'Aran sur un piment rouge à la braise et sauce de curry avec champignons  
Tourte de fromage fumée dans un four à bois

**Prètz/preu/precio/prix 50 €**

---

**RESTAURANT ROC'N'CRIS**

Carretera Francia, 9. Aubert

Tel. 973 641 723



Coco e Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
 Sashimi d'esturion dera Val d'Aran marinat en lima Kaffir,  
 brotons, croishent de tapioca e algues  
 Ueu a 60º empanat en sau de Caviar e ueus de Caviar  
 Nacarii dera Val d'Aran  
 "Suquet Thai" de lom d'esturion dera Val d'Aran damb  
 gamba vermelha e misharnons  
 Pan d'espècies, foie mi-cuit, esturion sahumat dera Val d'Aran  
 e poma Reineta caramelizada  
 Doç de mango, esluma de mores, pebes aromàtics e nhèu de coco



Coco i Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 Sashimi d'esturió de la Val d'Aran marinat en llima Kaffir,  
 brots, cruixent de tapioca i algues  
 Ou a 60º arrebossat en sal de Caviar i ous de Caviar  
 Nacarii de la Val d'Aran  
 "Suquet Thai" de llom d'esturió de la Val d'Aran amb  
 gamba vermella i bolets  
 Pa d'espècies, foie mi-cuit, esturió fumat de la Val d'Aran  
 i poma Reineta caramelitzada  
 Dolç de mango, escuma de mores, pebres aromàtics i neu de coco



Coco y Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 Sashimi de esturión de la Val d'Aran marinado en lima Kaffir,  
 brotes, crujiente de tapioca y algas  
 Huevo a 60º rebozado en sal de Caviar y huevos de Caviar  
 Nacarii de la Val d'Aran  
 "Suquet Thai" de lomo de esturión de la Val d'Aran con gamba roja y setas  
 Pan de especias, foie mi-cuit, esturión ahumado de la Val d'Aran y manzana  
 Reineta caramelizada  
 Dulce de mango, espuma de moras, pimientas aromáticas y nieve de coco



Coco et Caviar Nacarii du Val d'Aran  
 Sashimi d'esturgeon du Val d'Aran mariné dans lime Kaffir,  
 germes, craquant de tapioca et des algues  
 Oeuf à 60º pannée dans un sel de Caviar et des oeufs de Caviar  
 Nacarii du Val d'Aran  
 "Suquet Thai" de filet d'esturgeon du Val d'Aran avec crevette  
 rouge et champignons  
 Pain d'épices, foie mi-cuit, esturgeon fumé du Val d'Aran et  
 pomme Reineta caramélisée  
 Doux de mangue, mousse de mûres, poivres aromatiques et neige de coco

**Prètz/preu/precio/prix 55€**

## RESTAURANT ER OCCITAN

Major, 66. Bossòst

Tel. 973 647 366



Crema de tuberculs damb esturion sahumat dera  
Val d'Aran Tandorii  
"Ceviche" d'espàrrecs blancs e Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
Fricandó d'esturion dera Val d'Aran  
"Melage" de citrics



Crema de tubercles amb esturió fumat de la Val d'Aran Tandorii  
"Ceviche" d'espàrrecs blancs i Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Fricandó d'esturió de la Val d'Aran  
"Melage" de cítrics



Crema de tubérculos con esturión ahumado de la  
Val d'Aran Tandorii  
"Ceviche" de espárragos blancos y Caviar Nacarii  
de la Val d'Aran  
Fricandó de esturión de la Val d'Aran  
"Melage" de cítricos



Crème de tubercules avec esturgeon fumé du  
Val d'Aran Tandorii  
"Ceviche" d'asperges blancs et Caviar Nacarii du Val d'Aran  
Fricandeau d'esturgeon du Val d'Aran  
"Melage" d'agrumes

**Prètz/preu/precio/prix 45€**

---

**RESTAURANT ERA COQUÈLA**

Av. Garona, 29. Vielha

Tel. 973 642 915



Mijòu de ueu, crema de ceps e Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
Carchòfes damb parmesan e esturion sahumat dera Val d'Aran  
Esturion dera Val d'Aran confitat damb alhs escalivadi  
Carrillera de vedèra damb puré de moniato  
Cremós de chicolate damb glacet de cítrics e iogort



Rovell d'ou, crema de ceps i Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Carxofes amb parmesà i esturió fumat de la Val d'Aran  
Esturió de la Val d'Aran confitat amb alls escalivats  
Carrillera de vedella amb puré de moniato  
Cremós de xocolata amb sorbet de cítrics i iogurt



Yema de huevo, crema de ceps y Caviar Nacarii  
del Valle de Aran  
Alcachofas con parmesano y esturión ahumado del  
Valle de Aran  
Esturión del Valle de Aran confitado con ajos escalibados  
Carrillera de ternera con puré de boniato  
Cremoso de chocolate con sorbete de cítricos y yogurt



Jaune d'oeuf, crème de ceps et Caviar Nacarii du Val d'Aran  
Artichauts avec fromage parmesan et esturgeon fumé  
du Val d'Aran  
Esturgeon du Val d'Aran confit avec ails grillés  
Joue de veau avec purée de patate douce  
Cremeux de chocolat et sorbet d'agrumes et yaourt

**Prètz/preu/precio/prix 50€**



## RESTAURANT ETH BISTRO

Passeg dera Libertat, 18. Vielha

Tel. 628 803 747



Ostra Guillaudeau, aire de citron, Oporto e Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
Eriçon de mar dera Costa Brava gratinat ath cava damb Caviar  
Nacarii dera Val d'Aran  
Tartar de tomata e esturion dera Val d'Aran damb textures  
e Caviar Nacarii  
Crema de coja damb ligombau e Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
Arròs de plancton marin, vieira e Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
Era nòsta mousse de chicolate blanc, dòç de lèit e Caviar  
Nacarii dera Val d'Aran



Ostra Guillaudeau, aire de llimona, Oporto i Caviar Nacarii  
de la Val d'Aran  
Eriçó de mar de la Costa Brava gratinat al cava amb Caviar  
Nacarii de la Val d'Aran  
Tartar de tomàquet i esturió de la Val d'Aran amb  
textures i Caviar Nacarii  
Crema de carbassa amb llamàntol i Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Arròs de plàncton marí, vieira i Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
La nostra mousse de xocolata blanca, dolç de llet i Caviar  
Nacarii de la Val d'Aran



Ostra Guillaudeau, aire de limón, Oporto y Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Erizo de la Costa Brava gratinado al cava con Caviar  
Nacarii de la Val d'Aran  
Tartar de tomate y esturión de la Val d'Aran con texturas y Caviar Nacarii  
Crema de calabaza con bogavante y Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Arroz de plancton marino, vieira y Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Nuestra mousse de chocolate blanco, dulce de leche y Caviar Nacarii  
de la Val d'Aran



Huître Guillaudeau, air de citron, Porto et Caviar Nacarii du Val d'Aran  
Oursin de la Costa Brava au gratin, au cava avec Caviar  
Nacarii du Val d'Aran  
Tartar de tomate et esturgeon du Val d'Aran avec  
textures et Caviar Nacarii  
Crème de citrouille avec homard et Caviar Nacarii du Val d'Aran  
Riz de plancton marin, coquille de Saint-Jacques et Caviar  
Nacarii du Val d'Aran  
Mousse de chocolat blanc, caramel et Caviar Nacarii du Val d'Aran

**Prètz/preu/precio/prix 70 €**

**RESTAURANT GIN LOE**

Nucli 1500. Baqueira

Tel. 682 008 978



Mini Ginloe de benvenguda  
 Ueus de catla damb Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
 o  
 Carpaccio d'esturion dera Val d'Aran damb Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
 Lampit de Vodloe  
 Steak Tartar de "angus" damb Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
 o  
 Filet de "angus" damb hornatge Blanquet damb Caviar Nacarii  
 dera Val d'Aran  
 o  
 Sashimi de "Toro" (ton) damb Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
 Gelat de Vodloe



Mini Ginloe de benvenguda  
 Ous de guatlla amb Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 o  
 Carpaccio d'esturió de la Val d'Aran amb Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 Xarrup de Vodloe  
 Steak Tartar de "angus" amb Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 o  
 Filet de "angus" amb formatge Blanquet amb Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 o  
 Sashimi de "Toro" ( tonyina)damb Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 Gelat de Vodloe



Mini Ginloe de bienvenida  
 Huevos de codorniz con Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 o  
 Carpaccio de esturión de la Val d'Aran con Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 Chupito de Vodloe  
 Steak Tartar de "angus" con Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 o  
 Filet de "angus" con queso Blanquet y Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 o  
 Sashimi de "Toro" (atún) con Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
 Helado de Vodloe



Mini Ginloe de bienvenue  
 Oeufs de caille avec Caviar Nacarii du Val d'Aran  
 ou  
 Carpaccio d'esturgeon du Val d'Aran avec Caviar Nacarii du Val d'Aran  
 Shooter de Vodloe  
 Steak Tartar de "angus" avec Caviar Nacarii du Val d'Aran  
 ou  
 Filet de "angus" avec fromage Blanquet et Caviar Nacarii du Val d'Aran  
 ou  
 Sashimi de "Toro" (thon) avec Caviar Nacarii du Val d'Aran  
 Glace de Vodloe

**Prètz/preu/precio/prix 55 €**

## RESTAURANT AC BAQUEIRA SKI RESORT

Avenguda Perimetrau s/n Urb. Val de Ruda. Baqueira

Tel. 973 645 961



Ceviche d'esturion damb "physalis", "casse" de tomata  
especiati e Caviar Nacarii

Ueu poché truffat sus truha confitada, esluma de moniato, brotons  
de pipes, saussa espanhòla e coronat damb Caviar Nacarii  
Loms d'esturion farcits de trompetes de mòrt, bastat damb cansalada  
sahumada de pòrc, sus saussa leugèra de boder e sidra dera Val,  
acompanhat de escòrçes dera sua pèth e hum de timonet citronèr  
"Trampantojo" de faus Caviar dera Val



Ceviche d'esturió amb "physalis", "casse" de tomàquet  
especiati i Caviar Nacarii

Ou poché truffat sobre patata confitada, escuma de moniato, brots  
de pipes, salsa espanyola i coronat amb Caviar Nacarii  
Lloms d'esturió farcits de trompetes de la mort, albardat amb  
cansalada fumada de porc, sobre salsa lleugera de mantega i sidra  
de la Val, acompanyat de escorces de la seva pell i  
fum de farigola llimonera  
"Trampantojo" de fals Caviar de la Val



Ceviche de esturión con "physalis", casse de tomate  
especiado i Caviar Nacarii

Huevo poché trufado sobre patata confitada, espuma de boniato,  
brotes de pipas, salsa española y coronado con Caviar Nacarii  
Lomos de esturión rellenos de trompetas de la muerte, albardado  
con panceta ahumada de cerdo, sobre salsa ligera de mantequilla  
y sidra del Valle, acompañado de cortezas de  
su piel y humo de tomillo limonero  
Trampantojo de falso Caviar del Valle



"Ceviche" d'esturgeon avec "physalis", "casse" de tomate  
épiciée et Caviar Nacarii

Oeuf poché truffé sous pomme de terre confit, mousse de patate  
douce, germes de pipes, sauce espagnole et  
couronné de Caviar Nacarii  
Filets d'esturgeon farcis de trompettes de la mort, bête avec bacon  
fumée de porc, sur une sauce légère de beurre et sidra de la Vallée,  
accompagnée d'écorces et fumée de thym citronnier  
"Trampantojo" de faux Caviar de la Vallée

**Prètz/preu/precio/prix 45 €**

**RESTAURANT ES ARRAÏTZES**

Plaça Major, 7. Garós

Tel. 973 449 361

**"Pisco Sour"** de pompelmós**"Maki"** d 'avocat, langostins e esturion sahumat dera Val d'Aran damb saussa "anticuchera"  
Ostra damb lèit de coco**"Causa limeña"** de beletarraba damb ueu pochât de catla, tomata seca de Vilamòs e Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
Crema de "zapallo" damb foie, vieira caramelizada, Caviar Nacarii dera Val d'Aran e oli de trufa neraLom d'esturion dera Val d'Aran ar horn damb emulsion de mango, musselina de "aji" aurió e Caviar Nacarii dera Val d'Aran  
Sacher damb confitura de jordon ar aròma de "pisco" e sopa dera fruta dera passion**"Pisco Sour"** d'aranja**"Maki"** d 'alvocat, llagostins i esturió fumat de la Val d'Aran amb salsa "anticuchera"  
Ostra amb llet de coco**"Causa limeña"** de remolatxa amb ou poché de codorniu, tomata seca de Vilamòs i Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Crema de "zapallo" amb foie, vieira caramelizada, Caviar Nacarii de la Val d'Aran i oli de tófona negraLlom d'esturió de la Val d'Aran rostit amb emulsió de mango, musselina de "aji" groc i Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Sacher amb confitura de gerd a l'aroma de "pisco" i sopa de fruita de la passió**"Pisco Sour"** de pomelo**"Maki"** de aguacate, langostinos y esturión ahumado de la Val d'Aran con salsa "anticuchera"  
Ostra con leche de coco**"Causa limeña"** de remolacha con huevo poché de codorniz, tomate seco de Vilamòs y Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Crema de "zapallo" con foie, vieira caramelizada, Caviar Nacarii de la Val d'Aran y aceite de trufa negraLomo de esturión de la Val d'Aran asado con emulsión de mango, muselina de "aji" amarillo y Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Sacher con confitura de frambuesa al aroma de "pisco" y sopa de fruta de la pasión**"Pisco Sour"** de pamplemousse**"Maki"** d'avocat, langoustines et esturgeon fumé du Val d'Aran à la sauce "anticuchera"  
Huître au lait de coco**"Cause limeña"** de betterave avec oeuf poché de caille, tomate séché de Vilamòs et Caviar Nacarii du Val d'Aran  
Crème de "zapallo" avec foie, coquille Saint-Jacques caramélisé, Caviar Nacarii du Val d'Aran et huile de truffe noireFilet d'esturgeon du Val d'Aran rôti avec émulsion de mangue, mousseline de "aji" jaune et Caviar Nacarii du Val d'Aran  
Sacher avec confiture de framboise a l'arôme de "pisco" et soupe de fruits de la passion**Prètz/preu/precio/prix 55 €**

## RESTAURANT LA FONDA

Av. deth Pas d'Arró, 52. Vielha

Tel. 973 642 654



Ueu poché damb saussa holandesa e Caviar  
Nacarii dera Val d'Aran  
Copa de parmentier trufada, croissant de blinis e Caviar  
Nacarii dera Val d'Aran  
Anciam de frutes damb esturion sahumat  
Esturion confitat damb puré d'aubergina sahumada, confetura  
de piquillo picant e ceba caramelizada  
Tarta de hormatge damb coulis de fruts vermelhi e crumble



Ou poché amb salsa holandesa i Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Copa de parmentier trufada, cruixent de blinis i  
Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Amanida de fruites amb esturió fumat  
Esturió confitat amb puré d'albergínia fumada, mermelada  
de piquillo picant i ceba caramelizada  
Pastís de formatge amb coulis de fruts vermells i crumble



Huevo poché con salsa holandesa y Caviar  
Nacarii de la Val d'Aran  
Copa de parmentier trufada, crujiente de blinis y  
Caviar Nacarii de la Val d'Aran  
Ensalada de frutas con esturión ahumado  
Esturión confitado con puré de berenjena ahumada,  
mermelada de piquillo picante y cebolla caramelizada  
Tarta de queso con coulis de frutos rojos y crumble



Oeuf poché avec sauce hollandaise et Caviar  
Nacarii du Val d'Aran  
Verre de parmentier truffée, craquant de blinis  
et Caviar Nacarii du Val d'Aran  
Salade de fruits avec esturgeon fumé  
Esturgeon confit avec purée d'aubergine fumé, confiture de  
"piquillo" piquant et oignon caramélisée  
Gâteau de fromage avec coulis des fruits rouges et crumble

**Prètz/preu/precio/prix 50 €**

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

Plaça Urtau. Arties. Tel. 973 253 284



Truha farcida de Caviar Nacarii e maionesa de yuzu  
 Blinis damb mousse de saumon e huelhes de baselic fregida  
 Sopa de foie damb compota de poma Granny Smith  
 Ostra Amèlie mi-cuit e glacet de cava  
 Lom de bacalhà sus crema d'espinauds, panses e pinhons torradi  
 Dats d'esturion sus hons de crema de safran damb  
 trompetes de mòrt  
 Mamia de oelha damb mèu de Garós, haragues deth  
 bòsc e pastís tà untar



Patata farcida de Caviar Nacarii i maionesa de yuzu  
 Blinis amb mousse de salmó i fulles d'alfàbrega fregida  
 Sopa de foie amb compota de poma Granny Smith  
 Ostra Amèlie mi-cuit i sorbet de cava  
 Llom de bacallà sobre crema d'espinauds, panses i pinyons torrats  
 Daus d'esturió sobre fons de crema de safrà amb  
 trompetes de la mort  
 Mamia d'ovella amb mel de Garós, maduixes del bosc i  
 pa de pessic per untar



Patata rellena de Caviar Nacarii y mayonesa de yuzu  
 Blinis con mousse de salmón y hojas de albahaca frita  
 Sopa de foie con compota de manzana Granny Smith  
 Ostra Amèlie mi-cuit y sorbete de cava  
 Lomo de bacalao sobre crema de espinauds, pasas y piñones tostados  
 Dados de esturión sobre fondo de crema de azafrán  
 con trompetas de la muerte  
 Cuajada de oveja con miel de Garós, fresas del bosque  
 y bizcocho para untar



Pomme de terre farcie de Caviar Nacarii et mayonnaise de yuzu  
 Blinis avec mousse de saumon et feuilles de basilic frit  
 Soupe de foie avec compote de pomme Granny Smith  
 Huître Amèlie mi-cuit et sorbet de cava  
 Filet de morue sus une crème d'épinards, raisins secs  
 et pignons grillées  
 Dés d'esturgeon sur un fond de crème de safran avec  
 trompettes de la mort  
 Caillé de brebis avec miel de Garós, fraises du bois  
 et de biscuit pour graisser

**Prètz/preu/precio/prix 45 €**



### Visita guiada / Visita guiada / Visita guiada / Visite guidée

Visita ara piscifactoria de Les entà conèixer 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 elaboraci3n, con opci3n a degustaci3n.

Visitez la pisciculture de Les connaître l'histoire, l'origine et le procés 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 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.

Partagez 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 balnèaire 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  NACARII

  
Grèmi d'Ostalaria  
dera Val d'Aran

+ INFO: Tel. (+34) 973 640 110  
[www.visitvaldaran.com](http://www.visitvaldaran.com)

