

mes deth CAVIAR

Impresi
sense adreça



VAL D'ARAN

5 ath 25 de març

◀ 2018 ▶


VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus



Conselh Generau
d'Aran

Aran
un país



Mes deth **CAVIAR**



Descorbís era **Joia Gastronomica des Pirenèus**.
Pendent era setmana deth 5 ath 25 de març,
se poirà gaudir d'aquesta 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 **Joia Gastronómica dels Pirineus**.
Pendent la setmana del 5 al 25 de març, es
podrà gaudir d'aquesta joia gastronòmica
aranesa amb la degustació de menús
qu'oferiràn els restaurants de la Val d'Aran.

Escapa't i viner a degustar-los!



Descubre la **Joya Gastronómica de los Pirineos**.
Durante la semana del 5 al 25 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 la **perle gastronomique des Pyrénées**.
Pendant la semaine du 5 au 25 mars, on pourra
jouir de la perle gastronomique araneise avec
la dégustation des menús offerts par les
restaurants du Val d'Aran.

Evadez-vous, venez et goûter!

RESTAURANTS

SETMANA DETH 5 AR 11 DE MARÇ

DE PITONA

Vielha · Tel. 973 641 797 **4**

ERA MÒLA

Vielha · Tel. 973 642 419 **5**

ETH TRITON

Arties · Tel. 973 644 572 **6**

ROC'N'CRIS

Aubèrt · Tel. 973 641 723 **7**

WELLBOURNE

Salardú · Tel. 973 644 686 **8**

SETMANA DETH 12 ATH 18 DE MARÇ

ERA COQUÈLA

Vielha · Tel. 973 642 915 **9**

ES ARRAÏTZES

Garós · Tel. 973 449 361 **10**

LA TRASTIENDA

Bossòst · Tel. 973 647 431 **11**

LIAT-HOTEL TUC BLANC

Baqueira · Tel. 973 644 350 **12**

PINCHOS E TAPES BAQUEIRA 1500

Baqueira · Tel. 973 644 350 **13**

SETMANA DETH 18 ATH 25 DE MARÇ

BORDA BENJAMIN

Salardú · Tel. 973 645 113 **14**

DEL GEL AL FOC / HOTEL RAFAEL HOTELS

Baqueira · Tel. 973 645 550 **15**

EL MOLÍ

Vielha · Tel. 973 641 718 **16**

ETH BISTRO

Vielha · Tel. 628 803 747 **17**

PIRINEU GOURMET

Arties · Tel. 973 253 284 **18**

RESTAURANT DE PITONA

Carrèr Bergas, 4. Viella

Tel. 973 64 17 97



Degustacion comparativa de Caviar Nacarii joen e madur
damb copa de Cava

Carpaccio de tomata damb espiaraus de camalhon

Esturion dera Val d'Aran en saussa verda damb
clauvisses e carchòfes

Filet Angus ara brasa damb saussa París

Mousse de citron e pistachos



Degustació comparativa de Caviar Nacarii jove i
madur amb copa de Cava

Carpaccio de tomàquet amb encenall de pernil

Esturió de la Val d'Aran en salsa verda amb cloïsses i carxofes

Filet Angus a la brasa amb salsa París

Mousse de llimona i pistaxos



Degustación comparativa de Caviar Nacarii joven y
maduro con copa de Cava

Carpaccio de tomate con viruta de jamón

Esturión de la Val d'Aran en salsa verde con
almejas y alcachofas

Solomillo Angus a la brasa con salsa París

Mousse de limón y pistachos



Dégustation comparative de Caviar Nacarii jeune et
mature avec verre de Cava

Carpaccio de tomate avec copeaux de jambon

Esturgeon du Val d'Aran en sauce verte avec
palourdes et artichauts

Filet Angus grillé avec sauce Paris

Mousse au citron et pistache

Prètz/preu/precio/prix 65,00 €

RESTAURANT ERA MÒLA

Marrèc, 14. Vielha

Tel.973 642419



Esluma de truha cauda damb foie e Caviar Nacarii
Ostra vegetau damb poma, gengibre confitat e Cava solid
Tartar de ostres "ortiguillas" de mar e Caviar Nacarii
Fidèus d'arròs, langostins e misharnons damb maionesa de foie
Esturion dera Val d'aran damb vinagreta de fenolh e fruts secs
Anhèth aromatizat damb jordons e mèu, arròs cremós de clorofilla
e saussa de soja
Ravioli de mango damb saussa de "chufas" e glacet de pistacho



Escuma de patata calenta amb foie i Caviar Nacarii
Ostra vegetal amb poma, gingebre confitat i Cava sòlid
Tartar de ostres "ortiguilles" de mar i Caviar Nacarii
Fideus d'arròs, llagostins i bolets amb maionesa de foie
Esturió de la Val d'Aran amb vinagreta de fonoll i fruts secs
Corder aromatitzat amb gerds i mel, arròs cremós de clorofil·la
i salsa de soja
Ravioli de mango amb salsa de xufles i gelat de pistatxo



Espuma de patata caliente con foie y Caviar Nacarii
Ostra vegetal con manzana, jengibre confitado y Cava sólido
Tartar de ostras ortiguillas de mar y Caviar Nacarii
Fideos de arroz, langostinos y setas con mayonesa de foie
Esturió de la Val d'Aran con vinagreta de hinojo y frutos secs
Cordero aromatizado con frambuesa y miel, arroz cremoso de
clorofila y salsa de soja
Ravioli de mango con salsa de chufas y helado de pistacho



Mousse de pomme de terre chaud avec foie et Caviar Nacarii
Huître végétale avec pomme, gingembre confit et Cava solide
Tartar d'huîtres "ortiguillas" de mer et Caviar Nacarii
Nouilles de riz, langoustines et champignons avec
mayonnaise de foie
Esturgeon du Val d'Aran avec vinaigrette de fenouil et fruits secs
Agneau aromatisé avec framboises et miel, riz cremeux de
chlorophylle et sauce de soja
Ravioli de mangue avec sauce de "chufas" et glace de pistache

Prètz/preu/precio/prix **65,00 €**

RESTAURANT ETH TRITON

Deth Remei, 26. Arties

Tel.973 644572



Tartar d'esturion dera Val d'Aran damb aròma de
citron e Caviar Nacarii
"Gaspachito" de cerida damb cigala ath vapor e Caviar Nacarii
Anhèth de lèit damb estofat de fenolh, oliva nera e
bolh nere ibéric
Pinha ar horn damb un tòc de cítrics e escluma de coco
Rotlèu d'amelhes damb chicolate blanc "Amareto"
e Caviar Nacarii



Tàrtar d'esturió de la Val d'Aran amb aroma de
llimona i Caviar Nacarii
"Gaspachito" de cirera amb escamarlà al vapor i Caviar Nacarii
Xai de llet amb estofat de fonoll, oliva negra i botifarra ibèrica
Pinya rostida amb toc de cítrics i escuma de coco
Rotllet d'ametlles amb xocolata blanca Amareto i Caviar Nacarii



Tartar de esturión de la Val d'Aran con aroma de
limón y Caviar Nacarii
Gaspachito de cereza con cigala al vapor y Caviar Nacarii
Cordero lechal con estofado de hinojo, aceituna
negra y morcilla ibérica
Piña asada con toque de cítricos y espuma de coco
Rollito de almendras con chocolate blanco Amareto
y Caviar Nacarii



Tartare d'esturgeon du Val d'Aran au parfum
de citron et Caviar Nacarii
"Gaspachito" aux cerises avec homard cuit à la
vapeur et Caviar Nacarii
Gigot d'agneau au ragoût de fenouil, olives noires
et saucisse ibérique
Ananas rôti avec un soupçon d'agrumes et de
mousse de noix de coco
Roulé d'amandes avec chocolat blanc Amareto
et Caviar Nacarii

Prètz/preu/precio/prix 70,00 €

RESTAURANT ROC'N'CRIS

Carretera Francia, 9. Aubèrt

Tel.973 641723



Kaïse Don d'esturion, trueita d'arriu, saumon e algues
Tartar de sèpia e Caviar Nacarii damb praliné d'auerassi
Tsukune d'esturion en bolhon dashi de miso blanc
Poma, mi-cuit de lit, esturion dera Val d'Aran sahumat, tèrra
especiada e òli de vanilla
Còca de papada de pòrc, Caviar e misharnons
Sagú de coco e mango



Kaïse Don d'esturió, truita de riu, salmó i algues
Tàrtar de sípia i Caviar Nacarii amb praliné d'avellanes
Tsukune d'esturió en brou dashi de miso blanc
Poma, mi-cuit d'ànec, esturió de la Val d'Aran fumat, terra
especiada i oli de vainilla
Coca de papada de porc, Caviar i bolets
Sagú de coco i mango



Kaïse Don de esturión, trucha, salmón y algas
Tartar de sepia y Caviar Nacarii con praliné de avellanas
Tsukune de esturión en caldo dashi de miso blanco
Manzana, mi-cuit de pato, esturión de la Val d'Aran ahumado,
tierra especiada y aceite de vainilla
Coca de papada de cerdo, Caviar y setas
Sagú de coco y mango



Kaïse Don d'esturgeon, truite, saumon et algues
Tartare de seiche et Caviar Nacarii aux pralinés de noisettes
Tsukune d'esturgeon en bouillon dashi de miso blanc
Pomme, mi-cuit de canard, esturgeon du Val d'Aran fumé,
terre épicée et huile de vanille
Coca de bajoue de porc, Caviar et champignons
Sagú de noix de coco et mangue

Prètz/preu/precio/prix **65,00 €**

RESTAURANT WELLBOURNE

Mòla de Salardú, 5. Salardú

Tel. 973 64 46 86



Api nap salat, poma confitada e Caviar Nacarii
Esturion dera Val d'Aran caud e sahumat, mijòu de ueu codinat
lentament, espargues blancs, timonet de
citron e Caviar Nacarii
Presa iberica, laituga iceberg, vinagre de Merlot
e pèth de polhastre ara brasa
Donut de flor d'irangièr



Api nap salat, poma confitada i Caviar Nacarii
Esturió de la Val d'Aran calent i fumat, rovell d'ou cuinat
lentament, espàrrecs blancs, farigola de llimona i Caviar Nacarii
Presa ibèrica, enciam iceberg, vinagre de Merlot
i pell de pollastre a la brasa
Donut de tarongina



Api nabo salado, manzana confitada y Caviar Nacarii
Esturión de la Val d'Aran caliente y ahumado, yema de huevo
cocinado lentamente, espárragos blancos, tomillo
de limón y Caviar Nacarii
Presa ibérica, lechuga iceberg, vinagre de Merlot
y piel de pollo a la brasa
Donut de azahar



Célieri navet salé, pomme confite et Caviar Nacarii
Esturgeon du Val d'Aran chaud et fumé, jaune d'œuf cuit
lentement, asperges blanches, thym citronné et Caviar Nacarii
Porc ibérique, laitue iceberg, vinaigre de merlot et
peau de poulet grillé
Beignet de fleur d'oranger

Prètz/preu/precio/prix 60,00 €

RESTAURANT ERA COQUÈLA

Av. Garona, 29. Vielha

Tel.973 642915



Gelée de clauvisses e muscles damb Caviar Nacarii
Bonbon de ceps e esturion dera Val d'Aran damb parmesan
Esturion dera Val d'Aran confitat damb pesto e
praliné d'auerassi
Pòrc de lèit damb cítrics
Cremós de chicolate damb crema dera passion e iogort



Gelée de cloïsses i musclos amb Caviar Nacarii
Bombó de ceps i esturió de la Val d'Aran amb parmesà
Esturió de la Val d'Aran confitat amb pesto i praliné d'avellanes
Garri amb cítrics
Cremós de xocolata amb crema de la passió i iogurt



Gelée de almejas y mejillones con Caviar Nacarii
Bombón de ceps y esturión de la Val d'Aran con parmesano
Esturión de la Val d'Aran confitado con pesto y
praliné de avellanas
Cochinillo con cítricos
Cremoso de chocolate con crema de la pasión y yogur



Gelée de palourdes et moules avec Caviar Nacarii
Bombon de champignons et d'esturgeon du
Val d'Aran avec parmesan
Esturgeon du Val d'Aran confit au praliné avec pesto
et praline de noisettes
Cochon de lait aux agrumes
Crèmeux de chocolat avec crème de la passion et yaourt

Prètz/preu/precio/prix 52,00 €

RESTAURANT ES ARRAÏTZES

Plaça Major, 7. Garós

Tel.973 449361



Vodka Sour

Plàtan mascle farcit d'esturion dera Val d'Aran, langoissa e
confitura de rosa mosqueta

Ostra damb guaiaba, pisco e croishent d'arròs verd

"Causa limeña" de truha violeta damb esturion sahumat, maionesa d'ají,
panca e Cassís

"Tiradito" d'esturion dera Val d'Aran damb lèit de tigre de ponzu e mango

Tàrtar de filet de vedèra damb glacet d'ají auriò e Caviar Nacarii

Sudat de lom d'esturion dera Val d'Aran damb ortalècies

Tiramisú ath té verd matcha e pisco



Vodka Sour

Plàtan mascle farcit d'esturió de la Val d'Aran, botifarra i
confitura de rosa mosqueta

Ostra amb guaiaba, pisco i cruixent d'arròs verd

"Causa limeña" de patata violeta amb esturió fumat,
maionesa d'ají, panca i Cassís

"Tiradito" d'esturió de la Val d'Aran amb llet de tigre de ponzu i mango

Tàrtar de filet de vedella amb sorbet d'ají groc i Caviar Nacarii

Suat de llom d'esturió de la Val d'Aran amb hortalisses

Tiramisú al té verd matcha i pisco



Vodka Sour

Plátano macho relleno de esturión de la Val d'Aran, longaniza y
confitura de rosa mosqueta

Ostra con guayaba, pisco y crujiente de arroz verde

Causa limeña de patata violeta con esturión ahumado,
mayonesa de ají, panca y Cassís

Tiradito de esturión de la Val d'Aran con leche de tigre de ponzu y mango

Tartar de solomillo de ternera con sorbete de ají amarillo y Caviar Nacarii

Sudado de lomo de esturión de la Val d'Aran con hortalizas

Tiramisú al té verde matcha y pisco



Vodka Sour

Banane farcie à l'esturgeon du Val d'Aran, saucisse et
confiture de rosé musquée

Hûître avec goyave, pisco et craquant de riz vert

"Causa limeña" de pomme de terre violette avec esturgeon fumé,
mayonnaise au piment ají, panca et cassis

"Tiradito" d'esturgeon du Val d'Aran au lait de tigre de ponzu et mangue

Tartare de filet de bœuf avec sorbet au piment jaune et Caviar Nacarii

Filet d'esturgeon du Val d'Aran avec légumes

Tiramisú au thé vert matcha et pisco

Prètz/preu/precio/prix 55,00 €

RESTAURANT LA TRASTIENDA

Travessera de Eduard Aunos, 3. Bossost

Tel. 973 64 74 31



Bledaraba, jordon e Caviar Nacarii
Foie ara sau damb vinagreta de Caviar Nacarii
Tomates seques "EncantAran" e "piparras" d'Ibarra
Esturion dera Val d'Aran marinat damb hum de quinoa e cítrics
Esturion dera Val d'Aran confitat damb chuc de
peberòts ara brasa
Gautes de vedèra ath vin nere e parmentier d'aubergina rostida
"Pantxineta", poma, canèla e gelat de chicolate damb
amelhes caramelizades



Remolatxa, gerd i Caviar Nacarii
Foie a la sal amb vinagreta de Caviar Nacarii
Tomàquets secs "EncantAran" i bitxos d'Ibarra
Esturió de la Val d'Aran marinat amb fum de quinoa i cítrics
Esturió de la Val d'Aran confitat amb suc de pebrots escalivats
Galtes de vedella al vi negre i parmentier d'albergínia rostida
"Pantxineta", poma, canyella i gelat de xocolata amb
ametlles caramelitzades



Remolacha, frambuesa y Caviar Nacarii
Foie a la sal con vinagreta de Caviar Nacarii
Tomates secos "EncantAran" y piparras de Ibarra
Esturió de la Val d'Aran marinado con humo de quinoa y cítricos
Esturió de la Val d'Aran confitado con jugo de pimientos asados
Carrilleras de ternera al vino tinto y parmentier de
berenjena asada
"Pantxineta", manzana, canela y helado de chocolate
con almendras caramelizadas



Betterave, framboise et caviar Nacarii
Foie à la sel avec vinaigrette de Caviar Nacarii
Tomates séchées "EncantAran" et piments d'Ibarra
Esturgeon du Val d'Aran mariné à la fumée de quinoa e d'agrumes
Confit d'esturgeon du Val d'Aran au jus de poivron grillé
Joues de veau au vin rouge et au parmentier d'aubergines rôties
"Pantxineta", pomme, cannelle et glace de chocolat avec
amandes caramélisées

Prètz/preu/precio/prix **50,00 €**

RESTAURANT LIAT-HOTEL TUC BLANC

Carretera de la Bonaigua s/n. Baqueira

Tel. 973 64 43 50

Sushi d'esturion dera Val d'Aran sahumat damb
perles ar òli d'olivaTartas d'esturion damb Bloody Mary especiat
Ueu croishent en pasta brie, Caviar Nacarii e gelatina de Cava
Esturion dera Val d'Aran confitat a baisha temperatura
damb parmentier de coja
Delícies dera nòsta pastisseriaSushi d'esturió de la Val d'Aran fumat amb perles a l'oli d'oliva
Tàrtar d'esturió amb Bloody Mary especiat
Ou cruixent en pasta brie, Caviar Nacarii i gelatina de Cava
Esturió de la Val d'Aran confitat a baixa temperatura amb
parmentier de carbassa
Delícies de la nostra pastisseriaSushi de esturión de la Val d'Aran ahumado con
perlas al aceite de oliva
Tartar de esturión con Bloody Mary especiado
Huevo crujiente en pasta brie, Caviar Nacarii y
gelatina de Cava
Esturión de la Val d'Aran confitado a baja temperatura
con parmentier de calabaza
Delicias de nuestra pasteleríaSushi d'esturgeon du Val d'Aran fumé avec des
perles à l'huile d'olive
Tartare d'esturgeon avec Bloody Mary épicé
Oeuf croquant aux pâtes de brie, Caviar Nacarii
et gélatine de Cava
Confit d'esturgeon du Val d'Aran à basse température
avec parmentier de citrouille
Délices de notre pâtisserie**Prètz/preu/precio/prix 50,00 €**

PINCHOS E TAPES BAQUEIRA 1500 HOTEL TUC BLANC

Carretera de la Bonaigua s/n · Baqueira
Tel. 973 64 43 50



Torrada croïshent damb lèrmes de hormatge, crema de
Caviar Nacarii e gelatina de Vodka
Ueu flor damb truhes confitades, Caviar Nacarii e
espiraus d'esturion sahumat
Esturion dera Val d'Aran ara brasa sus un lhèt de
carchòfes, algues e puntes d'espargues
Delícies dera nòsta pastisseria



Torrada cruixent amb llàgrimes de formatge, crema
de Caviar Nacarii i gelatina de Vodka
Ou flor amb patates confitades, Caviar Nacarii i
encenalls d'esturió fumat
Esturió de la Val d'Aran brasa sobre llit de carxofes,
algues i rovells d'espàrrac
Delícies de la nostra pastisseria



Tosta crujiente con lágrimas de queso, crema de
Caviar Nacarii y gelatina de Vodka
Huevo flor con patatas confitadas, Caviar Nacarii y
virutas de esturión ahumado
Esturión de la Val d'Aran braseado sobre lecho de
alcachofas, algas y yemas de espárrago
Delícias de nuestra pastelería



Pain croustillant avec larmes de fromage, crème
au caviar Nacarii et gélatine de Vodka
Oeuf fleur avec pommes de terre confites, Caviar
Nacarii et copeaux d'esturgeon fumé
Esturgeon du Val d'Aran braisé sur un lit d'artichauts,
d'algues et de bourgeons d'asperges
Délices de notre pâtisserie

Prètz/preu/precio/prix **32,80 €**

RESTAURANT BORDA BENJAMIN

Plaça Pica, 8. Salardú

Tel. 973 64 51 13



"Taco" de ton vermelh Bluefin damb Caviar Nacarii
Esturió dera Val d'Aran confitat en cítrics, damb crema
d'espargues de camp e verduretes sautejades
Browniw caud as dus chicolates damb coulis de mango



Tac de tonyina vermella Bluefin amb Caviar Nacarii
Esturió de la Val d'Aran confitat en cítrics, amb crema
d'espàrrecs de marge i verduretes saltejades
Brownie tebi a dues xocolates amb coulis de mango



Taco de atún rojo Bluefin con Caviar Nacarii
Esturió de la Val d'Aran confitado en cítricos, con crema de
espárragos trigueros y verduritas salteadas
Brownie tibio a dos chocolates con coulis de mango



"Taco" au thon rouge avec Caviar Nacarii
Confit d'esturgeon du Val d'Aran aux agrumes, crème
d'asperges et légumes sautés
Brownie chaud à deux chocolats avec coulis de mangue

Prètz/preu/precio/prix 50,00 €

RESTAURANT DEL GEL AL FOC

Carretera de Baqueira a Beret, cota 1.700

Baqueira-Beret Tel. 973 64 55 50



Vieira marinada en salmoira de lima, sopa de milhòc
e Caviar Nacarii
Esturion dera Val d'Aran rostit damb miso, edamames
e emulsion de confitats
Secret iberic ara grasilha damb mostarda e "papes"
damb mojo vermell
"Torrija" caramelizada damb esluma d'arròs damb
lèit e gelat de canèla



Vieira marinada en salmorra de llima, sopa de blat
de moro i Caviar Nacarii
Esturió de la Val d'Aran rostit amb miso, edamames i
emulsió de confitats
Secret ibèric a la graella amb mostassa i "papes"
amb mojo vermell
"Torrija" caramel·litzada amb escuma d'arròs amb
llet i gelat de canyella



Vieira marinada en salmuera de lima, sopa de
maíz y Caviar Nacarii
Esturió de la Val d'Aran asado con miso, edamames y
emulsión de encurtidos
Secreto ibérico a la parrilla con mostaza y "papas"
con mojo rojo
Torrija caramelizada con espuma de arroz con leche
y helado de canela



Coquille Saint-Jacques mariné à la lime, soupe de
maïs et Caviar Nacarii
Esturgeon du Val d'Aran rôti au miso, edamames
et émulsion de cornichons
Secret ibérique grillé à la moutarde et pommes de t
erre au "mojo" rouge
Pain doré caramélisé avec mousse de riz au lait et
glace à la cannelle

Prètz/preu/precio/prix **50,00 €**

RESTAURANT EL MOLÍ

Carrèr Sarriulèra, 26. Vielha

Tel. 973 64 17 18



Copa de Cava de benvenguda Juvé Camps
Aperitiu dera casa
Tartar de saumon sauvatge damb Caviar Nacarii
Canalon de lit, ceps, crema de foie e trufa nera
Esturion dera Val d'Aran ar estil Orio damb verdurens ara brasa
Chicolate en tres textures
Cafè e licor dera casa



Copa de Cava de benvinguda Juvé Camps
Aperitiu de la casa
Tàrtar de salmó salvatge amb Caviar Nacarii
Caneló d'ànec, cep, crema de foie i tòfona negra
Esturió de la Val d'Aran a l'estil Orio amb verdurens a la brasa
Xocolata en tres textures
Cafè i licor de la casa



Copa de Cava de bienvenida Juvé Camps
Aperitivo de la casa
Tartar de salmón salvaje con Caviar Nacarii
Canelón de pato, cep, crema de foie y trufa negra
Esturión de la Val d'Aran al estilo Orio con verduras a la brasa
Chocolate en tres texturas
Café y licor de la casa



Verre de Cava de bienvenue Juvé Camps
Apéritif de la maison
Tartare de saumon sauvage au caviar Nacarii
Cannelloni de canard, cèpes, crème de foie et truffe noire
Esturgeon du Val d'Aran style Orio avec des légumes grillés
Chocolat en trois textures
Café et liqueur de maison

Prètz/preu/precio/prix 55,00 €

RESTAURANT ETH BISTRO

Passeg dera Libertat, 18. Vielha

Tel. 628 803 747



Degustacion de Caviar Nacarii tradicion 10gr. damb
blinis e crema agra
Ostra Guillardau, aire de citron, Oporto e Caviar Nacarii
Eriçons de mar gratinadi ath cava damb Caviar Nacarii
Tartar de ton vermelh Bluefin e esturion dera Val d'Aran
Arròs de plancton marin, vieira e Caviar Nacarii
"Espardenyes" dera Costa Brava damb eth sòn pil-pil e caviar Nacarii
Mousse de chicolate blanc damb dòç de lèit, aur e Caviar Nacarii



Degustació de Caviar Nacarii tradició 10gr. amb blinis i crema agra
Ostra Guillardau, espuma de llimona, Porto i Caviar Nacarii
Eriçons de mar gratinats al Cava amb Caviar Nacarii
Tàrtar de tonyina vermella Bluefin i esturió de la Val d'Aran
Arròs amb plàncton marí, petxina de pelegrí i Caviar Nacarii
Gambes de Palamós amb crema d'all i pistatxo amb Caviar Nacarii
Espardenyes de la Costa Brava amb el seu pil-pil i Caviar Nacarii
Mousse de xocolata blanca amb dolç de llet, or i Caviar Nacarii



Degustación de Caviar Nacarii tradición 10gr. con blinis y crema agria
Ostra Guillardau, espuma de limón, Oporto y Caviar Nacarii
Erizos de mar gratinados al Cava con Caviar Nacarii
Tartar de atún rojo Bluefin y esturión de la Val d'Aran
Arroz con plancton marino, vieira y Caviar Nacarii
Gambas de Palamós con crema de ajo y pistacho con Caviar Nacarii
"Espardenyes" de la Costa Brava con su pil-pil y Caviar Nacarii
Mousse de chocolate blanco con dulce de leche, oro y Caviar Nacarii



Dégustation de Caviar Nacarii tradition 10gr. avec des
blinis et de la crème sure
Huître Guillardau, mousse de citron, Porto et Caviar Nacarii
Oursins gratins au Cava avec Caviar Nacarii
Tartare de thon rouge Bluefin et esturgeon du Val d'Aran
Riz avec plancton marin, coquille de Saint-Jacques et Caviar Nacarii
Crevettes de Palamós avec crème à l'ail et pistache avec
Nacarii Caviar
"Espardenyes" de la Costa Brava avec son pil-pil et Caviar Nacarii
Mousse au chocolat blanc avec confiture de lait, or et Caviar Nacarii

Prètz/preu/precio/prix **155,00 €**

PIRINEU GOURMET
ETH CERÈR DER URTAU

Plaça Urtau. Arties.
Tel. 973 253 284



Coquilhons de misharnons
"Ceviche" marinat en lèit de tigre
Ueu cocotte en sòn nin, palets de pan trufat e Caviar Nacarii
Esturion dera Val d'Aran e carnsalada ara
papillote damb aròma de fenolh
Crespèth de hormatge Blanquet de Bagergue e
mermelada de Cassís



Bunyols de "misharnons" (perrechicos)
Ceviche marinat en llet de tigre
Ou cocotte en el seu niu, palets de pa trufat i Caviar Nacarii
Esturió de la Val d'Aran i cansalada a la papillote
amb aroma de fonoll
Crep de formatge Blanquet de Bagergue i melmelada de Cassís



Buñuelos de "misharnons" (perrechicos)
Ceviche marinado en leche de tigre
Huevo cocotte en su nido, palitos de pan trufado y
Caviar Nacarii
Esturión de la Val d'Aran y panceta en papillote
con aroma de hinojo
Crep de queso Blanquet de Bagergue y mermelada de Cassís



Beignets de champignons
Ceviche mariné au lait de tigre
Cocotte d'oeufs dans son nid, bâtonnets de
pain truffés et Caviar Nacarii
Esturgeon du Val d'Aran et bacon en papillote aux
arômes de fenouil
Crêpe de Blanquet de Bagergue et confiture de Cassís

Prètz/preu/precio/prix 28,00 €



Visita guiada / Visita guiada / Visita guiada / Visite guidée

Visita ara piscifactoria de Les entà 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**.

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 anti edat elaboradi damb caviar dera Val d'Aran.

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

Sumérgete en las aguas termales del balneario de Les para conocer los tratamientos faciales y corporales anti edad 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 Anti-Aging traités avec caviar du Val d'Aran.

www.termasbaroniadeles.com

NACARII





ORGANIZEN:



**Conselh Generau
d'Aran**


VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus

COLLABORE:

NACARI I



**Grèmi d'Ostalaria
dera Val d'Aran**

+ INFO: Tel. (+34) 973 640 110

www.visitvaldaran.com

