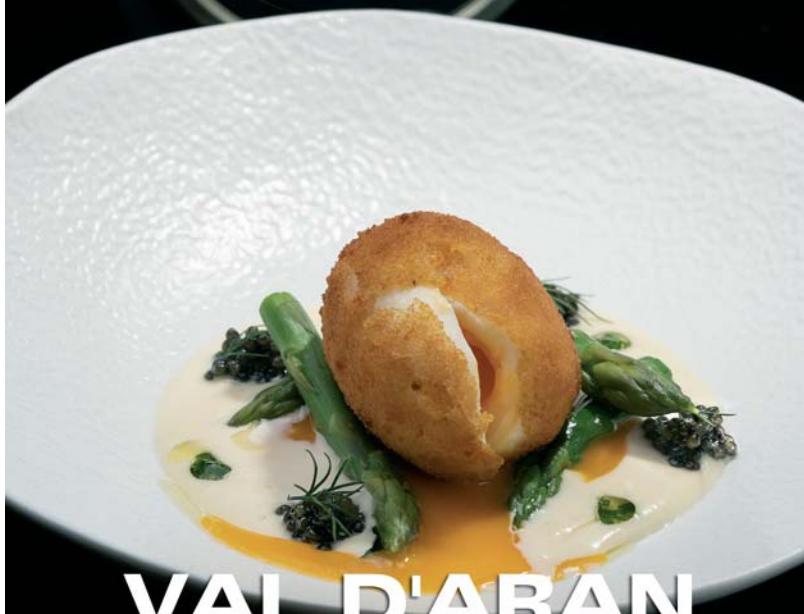


mes deth  
CAVIAR



Impresi  
sense adreça



VAL D'ARAN

4 ath 24 de març

◀ 2019 ▶

  
VAL D'ARAN  
Era essència des Pirenèus



Conselh Generau  
d'Aran

Aran  
un país



## Mes deth **CAVIAR**



Descorbís era **Joia Gastronomic des Pirenèus**.  
Pendent eth mes de març, 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 **Joia Gastronómica dels Pirineus**.  
Pendent el mes de març, es podrà gaudir  
d'aquesta joia gastronòmica aranesa amb la  
degustació de menús qu'ofreràn els  
restaurants de la Val d'Aran.

*Escapa't i viner a degustar-los!*



Descubre la **Joya Gastronómica de los Pirineos**.  
Durante el mes 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!*



Découvrez la **perle gastronomique des Pyrénées**.  
Pendant le mois de mars, on pourra jouir de  
la perle gastronomique araneise avec la  
dégustation des menús offerts par les  
restaurants du Val d'Aran.

*Évadez-vous, venez et goûter!*

# RESTAURANTS

## SETMANA DETH 4 AR 10 DE MARÇ

**DEL GEL AL FOC / HOTEL RAFAEL HOTELS**

Baqueira · Tel. 973 645 550

4

**CAFÉ NUEVO**

Vielha · Tel. 609 332 436

5

**ERA COQUÈLA**

Vielha · Tel. 973 642 915

6

## SETMANA DETH 11 ATH 17 DE MARÇ

**EL ITALIANO / AC BAQUEIRA HOTELES**

Baqueira · Tel. 973 645 961

7

**TICOLET**

Baqueira · Tel. 973 64 54 77

8

**ES ARRAÏTZES**

Garós · Tel. 973 449 361

9

**WELLBOURNE**

Salardú · Tel. 973 644 686

10

**ERA MÒLA**

Vielha · Tel. 973 642 419

11

## SETMANA DETH 18 ATH 24 DE MARÇ

**LITS**

Arties · Tel. 973 305 648

12

**BORDA BENJAMIN**

Salardú · Tel. 973 645 113

13

**EL MOLÍ**

Vielha · Tel. 973 641 718

14

**RESTAURANT DEL GEL AL FOC**

Carretera de Baqueira a Beret, cota 1.700

Baqueira-Beret Tel. 973 64 55 50



Consèrva de Caviar Nacarii de 10gr. damb es sòns "blinis"  
Micuit de lit damb esturion sahumat dera Val d'Aran,  
poma e Pedro Ximenez  
Daurada confitada damb vinagreta de taperes e anchòies  
Trifàsic de Baileys



Llauna de Caviar Nacarii de 10gr. amb els seus "blinis"  
Micuit d'ànec amb esturió fumat de la Val d'Aran, poma i  
Pedro Ximenez  
Daurada confitada amb vinagreta de tàperes e anxoves.  
Trifàsic de Baileys



Lata de Caviar Nacarii de 10gr. con sus "blinis"  
Micuit de pato con esturió ahumado de la Val d'Aran,  
manzana y Pedro Ximenez  
Dorada confitada con vinagreta de alcaparras y anchoas  
Trifàsico de Baileys



Boîte de Caviar Nacarii de 10gr avec ses blinis  
Micuit de Canard avec esturgeon fumé du Val d'Aran,  
pomme et Pedro Ximenez  
Dorade confite avec vinaigrette aux câpres et aux anchois  
Baileys en trois phases

**Prètz/preu/precio/prix 50,00 €**

Nets/nits/noches/nuits

## BAR CAFÉ NUEVO

Plaça Espanha,3, Vielha

Tel. 609 332 436



Rolhets de camalhon iberic ath talh damb  
Caviar Nacarii Tradicion  
*Nigiri* d'esturion sahumat dera Val d'Aran ar estil finlandés  
*Tataki* de costèla de vaca vasca  
Mousse de cítrics e mango damb cobertura  
de chicolate amarg



Rotllets de pernil ibèric al tall amb Caviar Nacarii Tradició  
*Nigiri* d'esturió de la Val d'Aran fumat a l'estil finlandès  
*Tataki* de costella de vaca basca  
Mousse de cítrics i mànec en cobertura de xocolata amarga



Rollitos de jamón ibérico al corte con Caviar Nacarii Tradición  
*Nigiri* de esturión de la Val d'Aran ahumado al estilo finlandés  
*Tataki* de chuleta de vaca vasca  
Mousse de cítricos y mango en cobertura de chocolate amargo



Roulés de jambon ibérique coupé avec Caviar Nacarii Tradition  
*Nigiri* d'esturgeon du Val d'Aran fumé à la finlandaise  
*Tataki* de côtelette de vache basque  
Mousse aux agrumes et à la mangue enrobée  
de chocolat amer

**Prètz/preu/precio/prix 40,00 €**

Dimenge barrat/diumenge tancat/  
domingo cerrado/dimanche fermé  
Reservar per auança/reserva anticipada/  
réservation anticipée

**RESTAURANT ERA COQUÈLA**

Av. Garona, 29. Vielha

Tel.973 642915



Crema de caulet e nabet damb esturion sahumat  
Mijòu de ueu trufat amb crema d'avocat, cigala e Caviar Nacarii  
Esturion dera Val d'Aran amb crema d'escarchòfes e pamesà  
Tarima de porceret damb patata e poma  
Cono de crema de hormatge damb haraga e gelat de nata



Crema de col i nap amb esturió fumat  
Rovell d'ou trufat amb crema d'alvocat, escamarlà i Caviar Nacarii  
Esturió de la Val d'Aran amb crema de carxofes i pamesà  
Tarima de garrí amb moniato i poma  
Con de crema de formatge amb maduixa i gelat de nata



Crema de colinabo con esturión ahumado  
Yema de huevo trufada con crema de aguacate,  
cigala y Caviar Nacarii  
Esturión de la Val d'Aran con crema de alcachofas y pamesano  
Tarima de cochinillo con boniato y manzana  
Cono de crema de queso con fresa y helado de nata



Velouté de chou et navet à l'esturgeon fumé  
Jaune d'œuf truffé à la crème d'avocat,  
langoustine et Caviar Nacarii  
Esturgeon du Val d'Aran à la crème d'artichauts et au parmesan  
Cochon de lait avec patate douce et pomme  
Cornet de fromage avec fraises et glace de crème

**Prètz/preu/precio/prix 50,00 €**

## RESTAURANT EL ITALIANO-AC BAQUEIRA

Av. Perimetral, s/n-Urb Val de Ruda. Baqueira

Tel. 973 645 961



Gelatina de cava damb Caviar Nacarii, cacauet d'amelha fregida e pan de cacauet damb vermuth de casa  
Anciam de textures de tomata damb esturion sahumat dera Val d'Aran  
Lingòt de foie damb *mango*, iranja, *disaronno* e *tocs* de cacau  
Ueu damb carchòfes, mores de pastor, chuc onchós de camalhon e acabat damb fuèlhes de trufa de Soria  
Esturion dera Val d'Aran damb crema de gengibre, mijòus de torislhons, bledaraba e Caviar Nacarii  
Lingòt d'anhèt damb Celery, caulets de Brusselles glasejades e misharnon Auba en Baqueira



Gelatina de cava amb Caviar Nacarii, cacauet d'ametlla fregida i pa de cacauet amb vermuth casolà  
Amanida de textures de tomàquet amb esturió fumat de la Val d'Aran.  
Lingot de foie amb mango, taronja, disaronno i tocs de cacau  
Ou amb carxofes, molles de pastor, suc untuós de pernil i acabat amb làmines de tòfona de Soria  
Esturió de la Val d'Aran amb velouté de gingebre, rovells d'espàrrecs, remolatxa i Caviar Nacarii  
Lingot de xai amb Celery, cols de Brussel-les glasejades i xampinyó.  
Alba a Baqueira



Gelatina de cava con Caviar Nacarii, cacahuete de almendra frita y pan de cacahuete con vermuth casero  
Ensalada de texturas de tomate con esturión ahumado de la Val d'Aran  
Lingote de foie con mango, naranja, disaronno y toques de cacao  
Huevo con alcachofas, migas de pastor, jugo untuoso de jamón y terminado con láminas de trufa de Soria  
Esturión de la Val d'Aran con velouté de genjibre, yemas de espárragos, remolacha y Caviar Nacarii  
Lingote de cordero con Céleri, coles de Bruselas glaseadas y champiñón.  
Amanecer en Baqueira



Gélatine de Cava Caviar Nacarii, cacahuète d'amande frit et pain aux cacahuètes avec vermuth de la maison  
Salade de textures de tomates avec esturgeon fumé du Val d'Aran  
Foie avec mangue, de l'orange, du disaronno et des touches de cacao  
Oeuf aux artichauts, chapelure de berger, jus onctueux de jambon et finie avec des tranches de truffe de Soria  
Esturgeon du Val d'Aran au velouté de gingembre, jaunes d'asperges, betterave rouge et Caviar Nacarii  
Lingot d'agneau, avec Céleri, choux de Bruxelles glacés et champignons.  
Lever du soleil à Baqueira

**Prètz/preu/precio/prix 65,00 €**

Nets/nits/noches/nuits de 20:00-22:00h

**RESTAURANT ETH TICOLET**

Edif. Besiberri, s/n Baqueira

Tel. 973 64 54 77

**Aperitius / Fuet d'esturion dera Val d'Aran / Crema de nodes damb Caviar Nacarii / Pani Puri farcit de brandada d'esturion dera Val d'Aran**

Esturion dera Val d'Aran marinat damb emulsion d'alhs confitadi / Tempura d'esturion dera Val d'Aran damb saussa de tamarindo / Aguisat de budèths d'esturion dera Val d'Aran damb rostes / Ventresca lacada damb puré de mongeta dera Val d'Aran

Esturion dera Val d'Aran damb saussa de soja e puré de citron o Cua de bò melós damb pasta fresca e puré trufat  
Postre a escuèlher**Aperitius / Fuet d'esturió de la Val d'Aran / Crema de nous amb Caviar Nacarii / Pani Puri farcit de brandada d'esturió de la Val d'Aran**

Esturió de la Val d'Aran en escabetx amb emulsió d'alls confitats / Tempura d'esturió de la Val d'Aran amb salsa de tamarinde / Guisat de budells d'esturió de la Val d'Aran amb rostes / Ventresca lacada amb puré de mongeta de la Val d'Aran

Esturió de la Val d'Aran amb salsa de soja i puré de llimona o Cua de bou melós amb pasta fresca i puré trufat  
Postres a escollir**Aperitivos / Fuet de esturió de la Val d'Aran / Crema de nueces con Caviar Nacarii / Pani Puri relleno de brandada de esturió de la Val d'Aran**

Esturió de la Val d'Aran en escabeche con emulsió de ajos confitados / Tempura de esturió de la Val d'Aran con salsa de tamarindo / Guisito de tripas de esturió de la Val d'Aran con torreznos / Ventresca lacada con puré de judía de la Val d'Aran

Esturió de la Val d'Aran con salsa de soja y puré de limón o Rabo de buey meloso con pasta fresca y puré trufado  
Postre a escoger**Apéritifs / Fuet d'esturgeon du Val d'Aran / Crème de noix au Caviar Nacarii / Pani Puri farci à la brandade d'esturgeon du Val d'Aran**

Esturgeon du Val d'Aran mariné avec émulsion d'ail confit / Tempura d'esturgeon du Val d'Aran à la sauce au tamarin / Ragoût de tripes d'esturgeon du Val d'Aran avec torreznos / Ventre laqué à la purée de haricots du Val d'Aran

Esturgeon du Val d'Aran à la sauce de soja et purée de citron o Queue de boeuf aux pâtes fraîches et à la purée de truffes  
Dessert au choix**Prètz/preu/precio/prix 60,00 €**

Dimenjada sonque eth segon torn/cap de setmana només al segon torn/Fin de semana solo en el segundo turno/ Week-end seulement au deuxième quart



## RESTAURANT ES ARRAÏTZES

Plaça Major, 7. Garós

Tel.973 449361



Seaweed Sour with Beluga Vodka  
Ostra damb confetura de rocoto, pinha e Caviar Nacarii  
*Causa limeña* damb olivada, escalòpa de foie  
caramelizada e Caviar Nacarii  
*Gua Bao* d'esturion dera Val d'Aran sahumat, nabet daikon marinat,  
codonh e saussa *criolla*  
*Ceviche* caud de lomb d'esturion dera Val d'Aran damb lèit de tigre de ají auríu  
Anhèth a baisha temperatura damb reduccion de *pisco* e Cassis  
Pastís de panela damb crema inglesa de maracuià, gelatina  
de pisco e gelat de violetes



Seaweed Sour with Beluga Vodka  
Ostra amb confitura de rocoto, pinya i Caviar Nacarii  
*Causa limeña* amb olivada, escalopa de foie caramelitzada i Caviar Nacarii  
*Gua Bao* d'esturió de la Val d'Aran fumat, nabiu daikon marinat, codony  
i salsa *criolla*  
*Ceviche* calent de llom d'esturió de la Val d'Aran amb llet de tigre de ají groc  
Corder baixa temperatura amb reducció de pisco i Cassis  
Pa de pessic de panela amb crema inglesa de maracuià, gelatina de  
pisco i gelat de violetes



Seaweed Sour with Beluga Vodka  
Ostra con confitura de rocoto, piña y Caviar Nacarii  
*Causa limeña* con olivada, escalopa de foie caramelizado y Caviar Nacarii  
*Gua Bao* de esturión de la Val d'Aran ahumado, nabo daikon encurtido,  
membrillo y salsa *criolla*  
*Ceviche* caliente de lomo de esturión de la Val d'Aran con leche de tigre  
de ají amarillo  
Cordero a baja temperatura con reducción de pisco y Cassis  
Bizcocho de panela con crema inglesa de maracuyá, gelatina de pisco  
y helado de violetas



Seaweed Sour with Beluga Vodka  
Huître à la confiture de rocoto, d'ananas et Caviar Nacarii  
*Causa limeña* à base d'olive, escalope de foie caramélisé  
et du Caviar Nacarii  
*Gua Bao* d'esturgeon du Val d'Aran fumé, navet daikon mariné, coing  
et sauce *criolla*  
*Ceviche* chaud de longe d'esturgeon du Val d'Aran au lait de tigre de  
poivron jaune  
Agneau à basse température avec réduction de *pisco* et Cassis  
Gâteau éponge de panela avec crème anglaise de fruit de la passion,  
gelée de *pisco* et glace des violettes

Prètz/preu/precio/prix **57,00 €**

**RESTAURANT WELLBOURNE**

Mòla de Salardú, 5. Salardú

Tel. 973 64 46 86



Ostra de Île de Ré e Caviar Nacarii  
 Tartar de vedèra, mijòu confitat, oli sahumat e Caviar Nacarii  
 Salmon ara plancha, cornishon marinat, crema de boder damb  
 mostarda de arradim e Caviar Nacarii  
 Bacalhà, algues, velouté de muscles e Caviar Nacarii  
 Fondant de chicolate, gelat de iogort e murisco



Ostra de Île de Ré i Caviar Nacarii  
 Tàrtar de vedella, rovell confitat, oli fumat i Caviar Nacarii  
 Salmó a la planxa, cogombre marinat, crema de mantega amb  
 mostassa de raïm i Caviar Nacarii  
 Bacallà, algues, velouté de musclos i Caviar Nacarii  
 Fondant de xocolata, gelat de iogurt i blat sarraí



Ostra de Île de Ré y Caviar Nacarii  
 Tartar de ternera, yema confitada, aceite ahumado y Caviar  
 Nacarii  
 Salmón a la plancha, pepino encurtido, crema de mantequilla  
 con mostaza de uva y Caviar Nacarii  
 Bacalao, algas, velouté de mejillones y Caviar Nacarii  
 Fondant de chocolate, helado de yogurt y trigo sarraceno



Huître de l'île de Ré et Caviar Nacarii  
 Tartare de veau, jaune confit, huile fumée et Caviar de Nacarii  
 Saumon grillé, concombre mariné, crème au beurre avec  
 moutarde de raisin et Caviar Nacarii  
 Morue, algues, velouté de moules et Caviar Nacarii  
 Fondant au chocolat, glace de yaourt et blé sarrasin

**Prètz/preu/precio/prix 65,00 €**

## RESTAURANT ERA MÒLA

Marrèc, 14. Vielha

Tel.973 642419



Crema d'eriçon e Caviar Nacarii  
Ravioli de foie damb saussa de trufa  
Esturion dera Val d'aran damb caulet chinés, vinagreta  
de fenolh e fruts secs  
Colom embolhat en porro, aurelhons e foie damb  
saussa de fruts vermelhi  
Espirau de chicolate damb mousse de chicolate blanc e *maracuià*



Crema d'eriçó i Caviar Nacarii  
Ravioli de foie amb salsa de tòfona  
Esturió de la Val d'Aran amb col xinesa, vinagreta de  
fonoll i fruts secs  
Colomí envolicat en porro, orellanes i foie amb salsa  
de fruts vermells  
Espiral de xocolata amb mousse de xocolata blanca i maracuià



Crema de erizo y caviar Nacarii  
Ravioli de foie con salsa de trufa  
Esturión de la Val d'Aran con col china vinagreta  
de hinojo y frutos secs  
Pichón envuelto en puerro, orejones y foie con salsa  
de frutos rojos  
Espiral de chocolate con mousse chocolate blanco y maracuyá



Crème de hérisson et Caviar Nacarii  
Ravioli de foie gras à la truffe  
Esturgeon du Val d'Aran avec chou chinois et vinaigrette de  
fenouil et fruits secs  
Pigeon au poireau, abricots secs et foie gras avec sauce  
de fruits rouges  
Spirale au chocolat avec mousse de chocolat blanc  
et fruit de la passion

**Prètz/preu/precio/prix 65,00 €**

**RESTAURANT LITS**

Plaça Ortau.Arties

Tel.973 305 648

**Aperitiu** / Bombon Kir Royal dera Val d'Aran / "Filipino" de hormatge trufat de Bagergue**Entrants a compartir** / Ueu fregit damb crema de heda, espargues verdi e Caviar Nacarii / Còca croishent d'esturion dera Val d'Aran sahumat, marinadi e bolhon de misharnons / Bonhetes de truha brava Lits / Coquilhon d'esturion dera Val d'Aran damb crema d'amelhes e Caviar Nacarii**Principal** / Lomb d'esturion dera Val d'Aran ara brasa damb chuc de camalhon, "calçots" e alh fregit o Carré d'anhèt damb mostarda, regalècia e marinat de carròta**Postre** / Poma verda damb iogort e Maria Luisa o Chocolate nere Manjarí, damb puré de fava Tonka e pases. **Petit-fours****Aperitiu** / Bombon Kir Royal de la Val d'Aran / "Filipino" de formatge trufat de Bagergue**Entrants a compartir** / Ou fregit amb crema de cansalada, espàrrecs verds i Caviar Nacarii / Coca cruixent d'esturió de la Val d'Aran fumat, confitats i brou de bolets / Xurros de patata brava Lits / Bunyol d'esturió de la Val d'Aran amb crema d'ametlles i Caviar Nacarii**Principal** / Llom d'esturió de la Val d'Aran a la brasa amb suc de pernil, calçots i all fregit o Carré de xai amb mostassa, regalèssia i escabetxe de pastanaga**Postre** / Poma verda amb iogurt i Maria Luisa o Xocolata negra Manjarí, amb puré de fava Tonka i pases. **Petit-fours****Aperitivos** / Bombon Kir Royal de la Val d'Aran / "Filipino" de queso trufado de Bagergue**Entrantes para compartir** / Huevo frito con crema de panceta, espárragos verdes y Caviar Nacarii / Coca crujiente de esturión de la Val d'Aran ahumado, encurtidos y caldo de setas / Churros de patata brava Lits / Buñuelo de esturión de la Val d'Aran con crema de almendras y Caviar Nacarii**Principal** / Lomo de esturión de la Val d'Aran a la brasa con jugo de jamón, "calçots" y ajo frito o Carré de cordero con mostaza, regaliz y escabeche de zanahoria**Postre** / Manzana verde con yogurt y Maria Luisa o Chocolate negro Manjarí, con puré de haba Tonka y pasas. **Petit-fours****Apéritifs** / Bombon Kir Royal du Val d'Aran / "Filipino" de formatge de Bagergue à la truffe**Entrées à partager** / Oeuf frit à la crème de ladron, asperges vertes et Caviar Nacarii / Coca craquant d'esturgeon du Val d'Aran fumé, de conserves au vinaigre et bouillon de champignons / Beignets de pomme de terre brave Lits / Beignet d'esturgeon du Val d'Aran avec crème d'amandes et Caviar Nacarii**Principal** / Esturgeon du Val d'Aran à la braise avec jus de jambon, "calçots" et ail frit o Carré d'agneau avec moutarde, réglisse et marinade de carotte**Postre** / Pomme verte avec yaourt et Marie Luisa o Chocolat noir Manjarí, avec purée de fève Tonka et raisins secs. **Petit-fours****Prètz/preu/precio/prix 45,00 €**

## RESTAURANT BORDA BENJAMIN

Plaça Pica, 8. Salardú

Tel. 973 64 51 13



Degustacion comparatiua Calibre e Maduracion de Caviar  
Nacarii damb blinis e boder de soja  
Còca d'esturion sahumat dera Val d'Aran damb  
coulis de tomata  
Pilotes damb er carn deth bolh nere e gambes  
Tarta de crema pastelera e galeta María damb  
cobertura de chicolate



Degustació comparativa Calibre i Maduració de Caviar Nacarii  
amb blinis i mantega de soja  
Coca d'esturió fumat de la Val d'Aran amb coulis de tomàquet  
Mandonguilles de botifarra negra i gambes  
Pastís de crema pastissera i galeta Maria amb  
cobertura de xocolata



Degustación comparativa Calibre y Maduración de Caviar  
Nacarii con blinis y mantequilla de soja  
Coca de esturión ahumado de la Val d'Aran con  
coulis de tomate  
Albóndigas de longaniza negra y gambas  
Tarta de crema pastelera y galleta María con  
cobertura de chocolate



Dégustation comparative Calibre et Maturation de Caviar  
Nacarii avec blinis et beurre de soja  
Coca d'esturgeon fumé du Val d'Aran et coulis de tomates  
Boulettes de viande de saucisse noire et crevettes  
Gâteau à la crème pâtissière et biscuit María avec couverture  
de chocolat

**Prètz/preu/precio/prix 55,00 €**

Nets/nits/noches/nuits

Dimars barrat/ dimarts tancat / martes cerrado / mardi fermé

## RESTAURANT EL MOLÍ

Carrèr Sarriulèra, 26. Vielha  
Tel. 973 64 17 18



Copa de Cava de benvenguda Agustí Torelló  
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  
Semi esfera de chicolate  
Café e licor dera casa



Copa de Cava de benvinguda Agustí Torelló  
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  
Semi esfera de xocolata  
Cafè i licor de la casa



Copa de Cava de bienvenida Agustí Torelló  
Aperitivo de la casa  
Tartar de salmón salvaje con Caviar Nacarii  
Canelón de pato, cep, crema de foie y trufa negra  
Esturió de la Val d'Aran al estilo Orio con verduras a la brasa  
Semi esfera de chocolate  
Café y licor de la casa



Verre de Cava de bienvenue Agustí Torelló  
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  
Sphère semi chocolat  
Café et liqueur de maison

**Prètz/preu/precio/prix 60,00 €**



### 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](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 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](http://www.termasbaroniadeles.com)

NACARII



CREAM ANTIAGING  
• caviar •



ORGANIZEN:



Conselh Generau  
d'Aran

  
VAL D'ARAN  
Era essència des Pireneüs

COLLABORE:

NACARI I

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

[www.visitvaldaran.com](http://www.visitvaldaran.com)

