

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 **Joa Gastronómica 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 **Joa 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, alcáparras 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 Guillardeau, 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 Guillardeau, aire de llimona, Oporto i Caviar Nacarii
de la Val d'Aran
Eriçò 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 Guillardeau, 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 Guilleardeau, 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'aròme 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, croishent 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 caramelitzada
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 torrads
 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

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





ORGANIZEN:



Conselh Generau
d'Aran


VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus

COLLABORE:

CAVIAR  NACARIÍ


Grèmi d'Ostalaria
dera Val d'Aran

+ INFO: Tel. (+34) 973 640 110
www.visitvaldaran.com

