



*photo by Jason Lang, Val d'Aran*



Eth Restilhè

¡Guarda la fecha! Este mes de febrero, esquía en los Pirineos de día y, déjanos la cena para estimular tu paladar con el Valle conoce Okra Omakase de Max Levy.

Save the date! This February, ski the Pyrenees by day. Then let us titillate your palate with Max Levy's Aran Meets Okra Omakase.

Este evento se desarrolla en colaboración con el chef Carlos Sanllehy de Eth Restilhé, el chef Max Levy de Okra Hong Kong y, con Izaskun Escribano presidiendo la exclusiva lista de Sake de Okra, nunca antes vista en Europa. Con este evento gastronómico se pretende mostrar la experiencia y perspectiva única que Max Ley aporta a la técnica japonesa con los ingredientes que encuentra donde sea que aterrice.

Este evento estará extremadamente limitado a los días 2, 3, 4 y 9, 10, 11 de febrero, con dos turnos de 10 personas por noche que, disfrutarán del menú de la mano de Max junto con la posibilidad de realizar el maridaje con Sakes que prometemos elevaran todavía más la experiencia.

Habrás asientos adicionales durante el almuerzo de los domingos para un máximo de 10 personas. El precio del menú Omakase es de 150 € por persona con el maridaje de sake adicional (40 €) o con una selección de té orgánicos (20 €). Las reservas se pueden hacer por correo electrónico y solo con prepago. No podremos aceptar cancelaciones o cambios de reserva para este evento limitado.

This event is being developed in collaboration with chef Carlos Sanllehy of Eth Restilhé and chef Max Levy of Okra Hong Kong with Izaskun Escribano presiding over the sakes from Okra's exclusive list never before available in Europe. It is intended showcase the unique perspective and experience that Max Ley brings to Japanese technique and the ingredients that he encounters wherever he lands.

This event will be extremely limited to the 2, 3, 4 and 9, 10, 11 of February, of only two seatings of 10 people each night will enjoy the menu from Max's hands along with the possibility of the pairing of Sakes that we promise to truly elevate the experience.

An additional seating for lunch will be available both Sundays for a maximum of 10 people. The price for the Omakase menu is €150 per person with the sake pairing at an additional(€40) or with a selection of organic teas (€20). Reservations can be made through email and are prepaid only. We will not be able to accept cancellations or rebooking for this limited event.

---

# Eth Restilhè, tradition in ingredients, tradition in gastronomy

---



Durante más de 35 años, la familia Sanllehy-Caubet ha dirigido este acogedor restaurante construido en lo que había sido un antiguo establo.

Ubicado en Garòs (Naut Aran) y dirigido por el hijo mayor de la familia, el restaurante Eth Restilhè combina lo mejor de la tradición culinaria aranesa con materias primas de la más alta calidad, la mayoría de ellas de producción propia, siempre de acuerdo con los preceptos de proximidad, tradición, calidad y modernidad.

Con un ambiente cálido y familiar, el restaurante ofrece a los clientes un extenso menú donde la tradición es la estrella, ensaladas de la huerta, "olla aranesa": la sopa típica del Valle, patés y embutidos hechos en el obrador propio, carnes a la parrilla, postres caseros y una cuidadosa selección de vinos seleccionados anualmente. Todo preparado, cocinado y servido con respeto y mucho cariño.

La cocina abierta ofrece a los invitados la posibilidad de participar en el servicio, de acuerdo con un lema de la casa ... ¡lo que no se puede mostrar, no se puede!

Eth Restilhè combina tradición y modernidad en un hermoso lugar natural.

For more than 35 years, Sanllehy-Caubet family has run this cosy restaurant built in what had been an old stable.

Located in Garòs (Naut Aran) and run by the eldest son of the family, Eth Restilhè restaurant combines the best of the Aranese culinary tradition with raw materials of the highest quality from the valley, most of them self-produced, always according to the precepts of proximity to the restaurant, tradition, quality and modernity.

With a warm and familiar atmosphere, the restaurant offers customers an extensive menu where tradition is the star, garden salads, "olla aranesa": a typical soup, homemade patés and sausages, grilled meats, homemade desserts and a careful selection of wines reviewed annually, all prepared, cooked and served with respect and affection.

Open kitchen offers the guests the possibility of participating in the service, according to a motto of the House... what cannot be shown, cannot be!

Eth Restilhè is a unique combination of tradition and respect for ingredients in the beautiful, ancient Aran valley.

# Max Levy, Okra Hong Kong

---

Nacido en Nueva Orleans, pasando por Nueva York, adoptado por la ciudad de Beijing y Hong Kong, entrenado en Japón, Max Levy nunca ha parado de absorber innumerables técnicas culinarias e influencias de sus viajes y entornos.

Galardonado como el mejor chef en Beijing durante 6 años consecutivos, abre Okra en 2012 para continuar aclamando antes de abrir la segunda ubicación en Hong Kong en 2015. Siempre reflexionando sobre los sabores globales y buscando la autenticidad de los productos locales, Okra HK ha sido clasificado entre los 20 mejores restaurantes de Hong Kong desde que abrió sus puertas hace 4 años.

Este año, "The World's 50 Best Restaurants Academy", compuesta por más de 1,000 expertos internacionales en la industria de restaurantes, por escritores, críticos gastronómicos, chefs, restauradores y viajeros gourmet, ha seleccionado "Okra Hong Kong" entre los "50 Best Discoveries".

Born in New Orleans, passing through New York City, adopted by the city of Beijing and Hong Kong, trained in Japan, Max Levy has not stopped absorbing the innumerable culinary techniques and influences of his travels and surroundings.

Awarded as the best chef in Beijing for 6 consecutive years, he opened Okra in there in 2012 to continued acclaim before opening the second location in Hong Kong in 2015. Always reflecting on global flavors and seeking the authenticity of local products, Okra HK has been rated in the top 20 restaurants in Hong Kong since it opened its doors 4 years ago.

This year, "The World's 50 Best Restaurants Academy", composed of more than 1,000 international experts in the restaurant industry, by writers, food critics, chefs, restaurateurs and gourmet travelers, has selected "Okra Hong Kong" among the 50 Best Discoveries.

Photo: @Jason\_Lang



---

# Why "Aran Valley"?

---

Max comenzó su conexión con el Valle en 2013 cuando lo visitó como chef invitado para el festival "Era Mongetada".

Inmediatamente se enamoró de la belleza natural de la flora y la gente del valle. En ese viaje y los siguientes cada año, fué presentado y continuó explorando más ingredientes y alimentos aranesés.

Esta colaboración con Eth Resthilè será la culminación de todas esas visitas y exploraciones con Carlos Manel Sanllehy Caubet.

Durante 12 años antes de trasladar su restaurante Okra a Hong Kong, adaptó continuamente su cocina a los ingredientes que tenía disponibles en Beijing y sus alrededores. Este viaje ha llevado a una visión verdaderamente única del sushi que se destaca en el mundo de la cocina omakase.

Max first started his connection with the valley in 2013 when he visited as a guest chef for the Era Mongetada festival.

He immediately fell in love the the natural beauty of the flora and people of the valley. On that trip and subsequent ones each year, he was introduced to and continued to explore more ingredients and foods of the Aranese.

This collaboration with with Eth Resthilè will be a culmination of all those visits and explorations with Carlos Manel Sanllehy Caubet.

For 12 years before moving his restaurant Okra to Hong Kong, he continually adapted his cuisine to the ingredients that were available to him in and around Beijing. this journey has led to a truly unique vision of sushi that stands alone in the world of sushi and omakase cuisine.

# What is Omakase?



Omakase" se traduce como "Confío en ti [el chef]".

Sin embargo, en su uso en inglés, a veces se malinterpreta como un menú de degustación. Es mucho más profundo que eso. Significa que está dejando la decisión de qué comida se sirve al criterio del chef, en función de lo que está disponible y en la temporada de ese día.

El menú se divide en: platos compuestos con verduras de temporada y conservas basadas en el tiempo que Max pasó con Carlos Sanllehy en las montañas, y los proveedores del valle. Destacando los ingredientes indígenas cultivados tanto en el jardín Eth Restilhè como en pequeñas granjas de toda la región; como "Carabinero Chawanmushi", un flan de huevo al vapor hecho con las cabezas del carabinero; "Kokotxa Nikogori" barbillas de bacalao hervidas en jengibre, dashi y bayas de goji.

Los principales platos de sushi están elaborados con pescado y marisco en varios estados de maduración. Siendo siempre fruto del valle y de los mares que nos rodean al norte y al sur de la península; Todos los pescados, mariscos, y otros productos adicionales tales como la anguila y la lamprea, variarán de un día a otro dependiendo de la captura de los pescadores.

Omakase" translates roughly as "I trust you [the chef]."

In its English usage, however, it is sometimes misconstrued as a tasting menu. It is much deeper than that. It means you're leaving the decision of what food is served to the chef's judgment, based on what is available and in season that day.

The menu is divided into: composed dish courses featuring seasonal and preserved vegetables based on Max's time spent with Carlos Sanllehy in the mountains and the suppliers from the valley and highlights indigenous ingredients grown both in the Eth Restilhè garden and from small farms throughout the region; like "Carabinero Chawanmushi"-a steamed egg custard made with the heads of the carabinero prawn; "Kokotxa Nikogori"-cod tongues simmered in ginger, dashi and goji berries.

The sushi course features fish and shellfish in various states of ageing from the valley and from the seas that surround us to the north and south; all fish as well as additional supplements like eel and lamprey, will vary from day to day depending on the catch of the fishermen.





*Photo by @Jason\_Lang*

¡Guarda la fecha! Este mes de febrero, esquía en los Pirineos de día y, déjanos la cena para estimular tu paladar con el Valle conoce Okra Omakase de Max Levy.

Save the date! This February, ski the Pyrenees by day. Then let us titillate your palate with Max Levy's Aran Meets Okra Omakase.

Dates: 2, 3, 4 and 9, 10, 11 of February 2020

Location: Eth Restilhè

Address: Plaça de la Paeria, 2, 25539

Garós, Lleida, Spain

Phone: +34 973 64 15 39 (Spanish, Catalan & French spoken)

Phone: +852 6995 7244 (English, Spanish and Catalan Spoken)

Para reservas y disponibilidad, contacta via email

For reservations and availability, please email

[izaskun@okra.bar](mailto:izaskun@okra.bar)