

MES deth
**CAVIAR
NACARIÍ**



dera
VAL D'ARAN
març 2020

www.visitvaldaran.com

VAL D'ARAN

NACARI I

HIGH MOUNTAINS
CAVIAR



www.caviarnacarii.com



Mes deth CAVIAR NACARIÍ



Descorbís era **Joia Gastronòmica des Pirenèus**. Pendent eth mes de març, se poirà gaudir d'aquesta 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**. Pendent el mes de març, es podrà gaudir d'aquesta joia gastronòmica aranesa amb la degustació de menús qu'ofeiràn 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!



Discover the **gastronomic jewel of the Pyrenees**. During the month of March this gastronomic pearl will be incorporated into the menus of nine renowned Aranese restaurants.

Come and taste them!

***Menús:** IVA includit / IVA inclós / IVA incluido / TVA comprise / VAT included

MES DETH RESTAURANTS CAVIAR NACARIÍ

SETMANA DETH 6 ATH 15 DE MARÇ

RESTAURANT CASA IRENE

Arties / Tel. 973 64 43 64

5

BÒRDA LOBATÓ

Baqueira / Tel. 973 645 708

6

ERA COQUÈLA

Vielha · Tel. 973 642 915

7

SETMANA DETH 16 ATH 22 DE MARÇ

LITS

Arties / Tel. 973 305 648

8

DEL GEL AL FOC / HOTEL RAFAEL HOTELS

Baqueira / Tel. 973 645 550

9

ERA MÒLA

Vielha / Tel. 973 642 419

10

SETMANA DETH 23 ATH 29 DE MARÇ

TICOLET

Baqueira / Tel. 973 645 477

11

RESTAURANT ER OCCITAN

Bossòst / Tel. 973 647 366

12

ES ARRAÏTZES

Garós / Tel. 973 449 361

13

RESTAURANT CASA IRENE

Major, 22. Arties / Tel. 973 64 43 64



Brilles de vedèra empanades ara anglesa damb amanida de primavera, Caviar Nacarii, vinagreta d'òli d'escares e vinagre de Pedro Ximenes / Estornejat de ueus deth corrau damb trufa crua e Caviar Nacarii / Astet d'Esturion dera Val d'Aran e pelegrina rostida sus aligòt damb formatge Parmesan e Caviar Nacarii. Longuet de cèrvi en horn de lenha damb castanhes e saussa Grand Veneur.

Granissat de flor de Jamaica damb gelat d'iranges sanguines.

Tarta fina de poma damb crèma de vanilha Bourbon (a compdar de 1973)

Cafès, infusions, petits fours e licor tipic dera Val d'Aran.



Pedrers de vedella empanats a la anglesa amb amanida de primavera, Caviar Nacarii, vinagreta d'oli de nous i vinagre de Pedro Ximenes / Remenat d'ous de corral amb tòfona crua i Caviar Nacarii / Brotxeta d'Esturió de la Val d'Aran i petxina de pelegri rostida sobre aligot amb formatge Parmesà i Caviar Nacarii.

Llom de cèrvol al forn de llenya amb castanyes i salsa Grand Veneur.

Granissat de flor de Jamaica amb gelat de taronges sanguines.

Pastís fi de poma amb crema de vainilla Bourbon (des de 1973)

Cafès, infusions, delícies de rebosteria i licor típic de la Val d'Aran.



Mollejas de ternera empanadas a la inglesa con ensalada de primavera, Caviar Nacarii, vinagreta de aceite de nueces y vinagre de Pedro Ximenez / Huevos revueltos de corral con trufas crudas y Caviar Nacarii / Brocheta de Esturión de la Val d'Aran y vieira asada sobre aligot con queso Parmesano y Caviar Nacarii.

Lomo de ciervo al horno de leña con castañas y salsa Grand Veneur.

Granizado de flor de Jamaica con helado de naranjas sanguinas.

Tarta fina de manzana con crema helada de vainilla Bourbon (desde 1973)

Cafés, infusiones, delicias de repostería y licor típico del Valle.



Gésiers de veau panés à l'anglaise avec salade printanière, Caviar Nacarii, vinaigrette à l'huile de noix et vinaigre Pedro Ximenez / Oeufs brouillés aux truffes crues et Caviar Nacarii / Brochette d'esturgeon et pétoncle rôti sur aligot avec fromage parmesan et Caviar Nacarii.

Longe de Cerf au four à bois avec châtaignes et sauce Grand Veneur.

Granité d'hibiscus avec glace à l'orange sanguine.

Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille Bourbon (depuis 1973)

Cafés, infusions, pâtisseries et liqueurs typiques de la vallée.



Breaded veal gizzards with spring salad, Caviar Nacarii, nut oil vinaigrette and Pedro Ximenez vinegar / Scrambled free range eggs with raw truffles and Caviar Nacarii / Roasted sturgeon and scallop skewer on aligot with Parmesan cheese and Caviar Nacarii.

Baked deer loin with chestnuts and Grand Veneur sauce.

Iced Jamaican flower with blood oranges ice-cream.

Thin apple pie with Bourbon vanilla ice-cream (from 1973)

Coffees, infusions, pastry delights and typical liquor of the Valley.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 78,00€

RESTAURANT BÒRDA LOBATÓ

Núcleo Baqueira 1500. Baqueira / Tel. 973 645 708



Cambaròts ena brasa napadi damb Caviar Nacarii.
 Ueus trufadi damb carchòfes e Caviar Nacarii.
 Pluma d'Iberic d'aglan "5 Jotas" damb saussa de Caviar Nacarii.
 Compòta d'ahragues damb gelat de chicolate blanc.



Llagostins a la brasa napats amb Caviar Nacarii.
 Ous trufats amb carxofes i Caviar Nacarii.
 Ploma d'Ibèric de gla "5 Jotas" amb salsa de Caviar Nacarii.
 Compota de maduixes amb gelat de xocolata blanca.



Langostinos a la brasa napados con Caviar Nacarii.
 Huevos trufados con alcachofas y Caviar Nacarii.
 Pluma de ibérico bellota 5 jotas con salsa de Caviar Nacarii.
 Compota de fresas con helado de chocolate blanco.



Crevettes grillées au Caviar Nacarii.
 Oeufs truffés aux artichauts et Caviar Nacarii.
 Pur porc ibérique nourri au gland avec sauce au Caviar Nacarii.
 Compote de fraises et glace au chocolat blanc.



Grilled prawns with Caviar Nacarii.
 Truffled eggs with artichokes and Caviar Nacarii.
 Free-range pure iberic pork with Caviar Nacarii sauce.
 Strawberry compote with white chocolate ice-cream.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
 Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 60,00€

RESTAURANT ERA COQUÈLA

Av. Garona, 29. Vielha / Tel. 973 642 915



Gilda.

Esturion dera Val d'Aran sahumat, parmesan e aubergina.
Croissant damb mijòu de ueu de trufada e Caviar Nacarii.
Esturion dera Val d'Aran damb trompetes dera mòrt e ventresca iberica.
Terrina d'anhèth damb cracant d'espècies.
Corneto de tarta de formatge.



Gilda

Esturió de la Val d'Aran fumat, parmesà i albergínia.
Croissant amb rovell d'ou de trufada i Caviar Nacarii.
Esturió de la Val d'Aran amb trompetes de la mort i cansalada d'ibèric.
Terrina de corder amb cruixent d'espècies.
Cornet de pastís de formatge.



Gilda

Esturió de la Val d'Aran ahumado, parmesano y berenjena.
Croissant con yema de huevo de trufada y Caviar Nacarii.
Esturió de la Val d'Aran con trompetas de la muerte y tocino ibérico.
Tarrina de cordero con crujiante de especias.
Corneto de tarta de queso.



Gilda

Esturgeon du Val d'Aran fumé, parmesan et aubergine.
Croissant au jaune d'œuf truffé et Caviar Nacarii.
Esturgeon du Val d'Aran avec trompettes de mort et lard ibérique.
Terrine d'agneau avec croustillant d'épices.
Tarte au fromage.



Gilda

Smoked Val d'Aran sturgeon, parmesan and eggplant.
Croissant with truffled egg yolk and Caviar Nacarii.
Val d'Aran sturgeon with black chanterelles and Iberian bacon.
Lamb terrine with crispy spices.
Cheesecake ice-cream.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluídas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price **65,00€**

RESTAURANT LITS

Plaça Ortau.Arties / Tel. 973 305 648



Talh de foie mi-cuit hèt en casa, damb milhòc e Caviar Nacarii / Croquetes de pernilh damb Esturion dera Val d'Aran sahumat / Briòcha fregida e farcida d'aguisat de misharnons / Crèma de cauletflor damb mijòu marinat e Caviar Nacarii .
Longuet d'Esturion dera Val d'Aran ena brasa damb sopa de timonet e truha ara forquilha o Magret de lit rostit damb cassís e poma especiada.
Pan ena brasa damb cremós de chicolate nere, òli e sau o "Torrada de Santa Teresa" de biscuet caramelizada damb aigua de nòdes.



Tall de foie mi-cuit fet a casa, amb blat de moro i Caviar Nacarii / Croquetes de pernilh amb Esturió de la Val d'Aran fumat / Brioche fregit i farcit de guisat de bolets / Crema de coliflor amb rovell marinat i Caviar Nacarii.
Llom d'Esturió de la Val d'Aran a la brasa amb sopa de farigola i patata a la forquilla o Magret d'ànec rostit amb cassís i poma especiada.
Pa a la brasa amb cremós de xocolata negra, oli i sal o "Torrija" de pa de pessic caramel-litzada amb Aigua de Nòdes.



Corte de foie mi-cuit hecho en casa, con maiz y Caviar Nacarii / Croquetas de jamón con Esturió de la Val d'Aran ahumado / Brioche frito y relleno de guiso de setas / Crema de coliflor con yema marinada y Caviar Nacarii.
Lomo de Esturió de la Val d'Aran a la brasa con sopa de tomillo y patata al tenedor o Magret de pato asado con casis y manzana especiada.
Pan a la brasa con cremoso de chocolate negro, aceite y sal o "Torrija de bizcocho caramelizada con "Aigua de Nòdes".



Foie mi-cuit fait maison, avec maïs et Caviar Nacarii / Croquettes de jambon avec esturgeon fumé / Brioche frite et farcie de ragoût de champignons / Crème de chou-fleur au jaune d'œuf mariné et Caviar Nacarii.
Longe d'esturgeon grillée avec soupe au thym et écrasée de pommes de terre ou Magret de canard rôti au cassis et pomme épicée.
Pain grillé avec chocolat noir crémeux, huile et sel ou Pain perdu de gâteau caramélisé avec une liqueur à base de noix.



Homemade foie mi-cuit with corn and Caviar Nacarii / Ham croquettes with smoked sturgeon / Fried brioche stuffed with mushroom stew / Cream of cauliflower with marinated yolk and Caviar Nacarii.
Grilled loin of sturgeon with thyme soup and mashed potato or Roasted duck breast with cassis berries and spiced apple.
Grilled bread with creamy dark chocolate, oil and salt or Caramelized sponge cake with walnut liqueur.

*Vin espumós/Vi espumós/Vino espumoso/Vin mousseux/Sparkling wine/**AT Roca l'Esparter. Clàssic Penedès**Vin blanc/Vi blanc/Vino blanco/Vin blanc/White wine.**Taleia. Castell d'Encús, DO Costers del Segre**Vin nere/Vi negre/Vino tinto/Vin rouge/Red wine. Martinet Bru. DOQ Priorat**Vin dolç/Vi dolç/Vino dulce/Vin doux/Sweet wine. Disznókó Tokaji Aszú, 5 Puttonyos***Prètz/preu/precio/prix/price**

44,00€ sense maridatge/sin maridaje/sans mariage de vins/without wine pairing
60,00€ damb maridatge/amb maridaje/con maridaje/avec mariage de vins/with wine pairing

RESTAURANT DEL GEL AL FOC

Carretera de Baqueira a Beret, cota 1.700
Baqueira-Beret Tel. 973 645 550



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 esturión 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.



Tin of Caviar Nacarii 10 grs with blinis.
Duck mi-cuit with smoked Val d'Aran sturgeon,
apple and Pedro Ximenez.
Sea bream preserve with capers and anchovies.
Three phase Baileys.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 50,00€
Nets/nits/noches/nuits/nights

RESTAURANT ERA MÒLA

Marrèc, 14. Vielha / Tel. 973 642 419



Òstra vegetau damb poma, gengibre confitat e cava solid
Tartar d'òstres, ortigueta de mar e Caviar Nacarii
Moth deth uas damb Caviar Nacarii
Esturion dera Val d'Aran damb vinagreta de holh e frutes seques
Longuet de cèrvi damb saussa de vin nere e fruts vermelhs
Ravioli de mango damb saussa de chufes e gelat de pistacha



Ostra vegetal amb poma, gíngebre confitat i cava sòlit
Tàrtar d'ostres, ortigueta de mar i Caviar Nacarii
Moll de l'os amb Caviar Nacarii
Esturió de la Val d'Aran amb vinagreta de fonoll i fruts secs
Llom de cérvol amb salsa de vi tinto i fruts vermells
Ravioli de mango amb salsa de xufes i gelat de festucs



Ostra vegetal con manzana, jengibre confitado y cava sólido
Tartar de ostras, ortiguilla de mar y Caviar Nacarii
Tuétano con Caviar Nacarii
Esturión de la Val d'Aran con vinagreta de hinojo y frutos secos
Lomo de ciervo con salsa de vino tinto y frutos rojos
Ravioli de mango con salsa de chufas y helado de pistachos



Huître végétale avec la pomme, gingembre confit et cava solide
Tartare d'huîtres, ortie de mer et Caviar Nacarii
Os à moelle avec Caviar Nacarii
Esturgeon du Val d'Aran avec vinaigrette au fenouil et noix
Filet de cerf avec sauce au vin rouge et fruits rouges
Ravolis de mangue avec sauce d'orgeat de souchet et glace à la pistache



Vegetable oyster with apple, candied ginger and solid cava
Oyster tartare, sea nettle and Caviar Nacarii
Marrow with Caviar Nacarii
Val d'Aran sturgeon with fennel vinaigrette and nuts
Deer tenderloin with red wine sauce and berries
Mango ravioli with chufas sauce and pistachio ice cream

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 68,00€

RESTAURANT ETH TICOLET

Edif. Besiberri, s/n Baqueira / Tel. 973 645 477



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 budèts farcidi 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 truffat.
Postre a escuelher.



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'alhs confitats / Tempura d'esturió de la Val d'Aran amb salsa de tamarinde / Guisat de budells farcits 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 ò Cua de bou melós amb pasta fresca i puré truffat.
Postres a escollir.



Fuet de esturión de la Val d'Aran / Crema de nueces con Caviar Nacarii / *Pani Puri* relleno de brandada de esturión de la Val d'Aran.

Esturión de la Val d'Aran en escabeche con emulsión de ajos confitados / Tempura de esturión de la Val d'Aran con salsa de tamarindo / Guisito de tripas rellenas de esturión de la Val d'Aran con torreznos / Ventresca lacada con puré de judía de la Val d'Aran.

Esturión de la Val d'Aran con salsa de soja y puré de limón ò Rabo de buey meloso con pasta fresca y puré trufado.
Postre a escoger.



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 farcies d'esturgeon du Val d'Aran avec croutons / 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 ò Queue de boeuf aux pâtes fraîches et à la purée de truffes.
Dessert au choix.



Fuet of Val d'Aran sturgeon / Walnut cream with Caviar Nacarii / *Pani Puri* stuffed with Val d'Aran sturgeon brandada.

Pickled Val d'Aran sturgeon with candied garlic emulsion / Val d'Aran sturgeon tempura with tamarind sauce / Casserole stew stuffed with Val d'Aran sturgeon and bacon rashers / Lacquered belly with mashed Val d'Aran beans.

Val d'Aran sturgeon with soy sauce and lemon puree or Mellow oxtail with fresh pasta and truffled puree.
Dessert of your choice.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 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/Weekend only in the second shift

RESTAURANT ER OCCITAN

Major, 66. Bossòst / Tel. 973 647 366



Aperitius diuèrsi

Crèma d'Esturion dera Val d'Aran sahumat damb gauta de porcèth iberic, escròpes e cruishent de seme de mostarda.

"Gazpachuelo" d'espàrrecs blanqui, taquets de ventresca de ton Balfegó, 10gr de Caviar Nacarii Tradicional, lames de misharnon Portobello e pan de boder.

Curri d'Esturion dera Val d'Aran damb castanhes, trompetes, salsefics e arròs holat.

Crèma d'ametla, gelat de pistacha, cardamòme e Chartreuse.



Aperitius varis

Crema d'Esturió de la Val d'Aran fumat amb papada de porc ibèric, beines i cruixent de llavors de mostassa.

"Gazpachuelo" d'espàrrecs blancs, taquets de ventresca de tonyina Balfegó, 10 g de Caviar Nacarii Tradicional, làmines de xampinyó Portobello i pa de mantega.

Curri d'Esturió de la Val d'Aran amb castanyes, trompetes, salsifís, arròs inflat. Crema d'ametlles, gelat de festuc, cardamom i Chartreuse.



Aperitivos varios

Crema de Esturión de la Val d'Aran ahumado con papada de cerdo ibérico, vainas y crujiente de semillas de mostaza.

Gazpachuelo de espárragos blancos, tacos de ventresca de atún Balfegó, 10 g de Caviar Nacarii Tradicional, láminas de champiñón Portobello y pan de mantequilla.

Curry de Esturión de la Val d'Aran con castañas, trompetas, salsifíes, arroz suflado.

Crema de almendras, helado de pistacho, cardamomo y Chartreuse.



Apéritifs variés

Crème d'esturgeon fumé avec de la gorge de porc ibérique, des gousses et croustillant de graines de moutarde.

Gazpachuelo d'asperges blanches, dés de ventrèche de thon Balfegó, 10 g de Caviar Nacarii Tradición, tranches de champignons Portobello et pan au beurre.

Curry d'esturgeon aux châtaignes, trompettes, salsifis et riz floré.

Crème d'amande, glace pistache, cardamome et chartreuse.



Selection of appetizers

Smoked sturgeon cream with Iberian pork jowl, pods and crunchy mustard seeds.

White asparagus gazpachuelo, Balfegó tuna belly dices and 10 g of Caviar Nacarii Tradición, Portobello mushroom slices and butter bread.

Sturgeon curry with chestnuts, black chanterelles, salsify and crispy rice.

Almond cream, pistachio ice cream, cardamom and Chartreuse.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 80,00€

RESTAURANT ES ARRAÏTZES

Plaça Major, 7. Garós / Tel. 973 449 361



Tumbo Sour damb Beluga Vodka.

Ostra damb saussa de maracujà, gelatina de ramen e Caviar Nacarii.
“Causa limeña” de truha violeta, olivada, pelegrina caramelizada e Caviar Nacarii.
Ceviche de camaròt tigre, curcuma e Caviar Nacarii.
Longuet d’Esturion dera Val d’Aran rostit damb confetura de mango,
ají auriò, saussa de longuet e verdures.
Colom a baisha temperatura damb reduccion de chicha morada, pisco
acholado Demonio de los Andes e parmentier de trufa nera.
Textures de còco damb gelatina de vodka e petals de violetes cristalizades.



Tumbo Sour amb Beluga Vodka.

Ostra amb salsa de maracuyà, gelatina de ramen i Caviar Nacarii.
“Causa limeña” de patata violeta, olivada, petxina de pelegrí
caramel·litzada i Caviar Nacarii.
Ceviche de llagostí tigre, cúrcuma i Caviar Nacarii.
Llom d’Esturió de la Val d’Aran rostit amb confitura de mango,
ají groc, salsa de llom i verdures.
Colomí a baixa temperatura amb reducciò de chicha morada, pisco acholado
Demonio de los Andes i parmentier de tòfona negra.
Textures de coco amb gelatina de vodka i pètals de violetes cristal·litzades.



Tumbo Sour con Beluga Vodka.

Ostra con salsa de maracuyá, gelatina de ramen y Caviar Nacarii.
Causa limeña de patata violeta, olivada, vieira caramelizada y Caviar Nacarii.
Ceviche de langostino tigre, cúrcuma y Caviar Nacarii.
Lomo de esturión asado con confitura de mango, ají amarillo,
salsa de lomo y hortalizas.
Pichón a baja temperatura con reducciòn de chicha morada, pisco
acholado Demonio de los Andes y parmentier de trufa negra.
Texturas de coco con gelatina de vodka y pétalos de violetas cristalizadas.



Tumbo Sour avec Beluga Vodka.

Huître à la sauce aux fruits de la passion, gelée de ramen et Caviar Nacarii.
Causa limeña de pomme de terre violette, tapenade,
coquille caramélisée et Caviar Nacarii.
Ceviche de crevettes tigrées, curcuma et Caviar Nacarii.
Filet d’esturgeon rôti avec confiture de mangue, ají jaune, sauce de filet et légumes.
Pigeon à basse température avec réduction de chicha morada, pisco acholado
Demonio de los Andes et parmentier de truffe noire.
Textures de noix de coco avec gelée de vodka et pétales de violette cristallisés.



Tumbo Sour with Beluga Vodka.

Oyster with passion fruit sauce, ramen jelly and Caviar Nacarii.
Causa limeña of violet potato, olive spread, caramelized scallop and Caviar Nacarii.
Tiger shrimp ceviche, turmeric and Caviar Nacarii.
Roasted loin of sturgeon with mango jam, yellow aji, loin and vegetables sauce.
Pigeon at low temperature with reduction of purple chicha, pisco acholado Demonio
de los Andes and black truffle parmentier.
Coconut textures with vodka jelly and crystallized violet petals.

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /
Boissons non comprises / Drinks not included

Prètz/preu/precio/prix/price 65,00€



Visita guiada / Visita guiada / Visita guiada / Visite guidée / Guided tour

Visita ara piscifactoria de Les entà conèisher era istòria, origen e procés d'elaboracion, damb opcion de degustacion.

Visitez la pisciculture de Les pour connaître l'histoire, l'origine et le processus d'élaboration, avec l'option de dégustation.

Visita a la piscifactoria de Les per conèixer la història, origen i procés d'elaboració, amb l'opció de degustació.

Visit to the fish farm of Les to know the history, origin and process of elaboration, with option to tasting.

Visita a la piscifactoria de Les para conocer la historia, origen y proceso de elaboración, con opción a degustación.

www.caviarnacarii.com

Experiència caviar / Experiència caviar / Experiencia caviar / Experience caviar / Caviar experience

Compartís era experiència de degustar e amassar eth caviar damb ua còpa de Cava o Vodka en espaci deth centre de **Vielha**.

Partagez l'expérience de déguster le caviar avec un verre de cava ou Vodka à l'espace du centre de **Vielha**.

Comparteix l'experiència de degustar i maridar el caviar amb una copa de Cava o Vodka a l'espai del centre de **Vielha**.

Share the experience of tasting and pairing the caviar with a glass of Cava or Vodka in the space in the center of **Vielha**.

Comparte la experiencia de degustar y maridar el caviar con una copa de Cava o Vodka en el espacio del centro de **Vielha**.

Passeg dera Libertat, 13 · Vielha

Caviar cosmetic / Caviar cosmètic / Caviar cosmético / Caviar cosmétique / Cosmetic caviar

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.

Immergez-vous dans les eaux thermales du balnéaire de Les pour connaître les soins du visage et du corps Anti-Aging traités avec caviar du 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.

Immerse yourself in the hot springs of the spa of Les to learn about the anti-ageing facials and body treatments made with Val d'Aran caviar.

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.

www.termasbaroniadeles.com



SORTEIG

d'ua lata de

Caviar Nacarii Tradición de 50gr

toti aqueri qu'agen consumit
un menu d'aguestes jornades.



Eth tiratge aurà lòc en
**"Espaci Caviar Nacarii de
Vielha"** en Passeg dera
Libertat, 13 eth dia **1 d'abriu** de
2020 tàs **20:00h.**

SORTEIG d'una llauna de
Caviar Nacarii Tradición de 50gr a
tots aquells que haigin consumit un menú
d'aguestes jornades. El sorteig tindrà lloc
a **"l'Espai Caviar Nacarii de Vielha"**
del Passeg dera Libertat, 13 el dia 1
d'abril de 2020 a les **20:00h.**

SORTEO de una lata de
Caviar Nacarii Tradición de 50gr
a todos aquellos que hayan consumido
un menú de estas jornadas. El sorteo
tendrá lugar en el **"Espacio Caviar Nacarii
de Vielha"** en el Passeg dera Libertat, 13
el día **1 de abril** de 2020 a las **20:00h.**

TIRAGE d'une boîte de
Caviar Nacarii Tradición de 50gr à
tous ceux qui ont consommé un menu
de ces jours. Le tirage au sort aura lieu
dans **"l'Espace Caviar Nacarii de
Vielha"** du Passeg dera Libertat, 13 le
1er avril 2020 à **20:00h.**

DRAW of a can of
Caviar Nacarii Tradición of 50gr to
all those who have consumed a menu of
these days. The draw will take place in
the **"Space Caviar Nacarii de Vielha"**
of Passeg dera Libertat, 13 on **April 1,**
2020 at **20:00h.**



ORGANIZE:



NACARI I

COLLABORE:



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

