

JORNADAS GASTRONOMICAS

Menú "chuletón"

SIDRERIA CASA PAU **ARTIES**

www.casapausidreria.com 973 64 52 31

Tortilla de bacalao.

Taco de bacalao con pimientos.

Chuletón a la brasa con sus acompañamientos.

Queso con membrillo y nueces.

Bodega Sidra natural de Celaia o Vino Penedes Coronas Torres Crianza

Café / Chupito cassís

(mínimo 2 pax)

Precio: 40 € (IVA incluido)

TAUÈRNA URTAU

www.urtau.es

BOSSOST **ARTIES** VIELHA 973 64 09 26 | 973 64 73 27 | 973 64 26 71

Ensalada tibia de tomate y bonito.

Tortilla de bacalao.

Chuletón a la brasa con patatas fritas y verduras.(1 pieza de chuletón de 1kg. cada 2 personas)

Tarta de queso *Idiazábal* casera con sorbete de frambuesa.

Bebidas y café no incluido

(mínimo 2 pax)

Precio: 39 € (IVA incluido)

LA TRASTIENDA BOSSOST

www.latrastiendabossost.es 973 64 74 31

Piparras Fritas

Carpaccio de *Txuleton* con helado de Gaztazaharra.

Bacalao frito con patata y pimientos.

Hamburguesa de chuleta con queso Rulo de oveja y cebolla pochada o Chuleta de 450 grs con guarnición.

Hojaldre tipo Pantxineta con crema y almendras.

Agua, Vinos, Pan, Café

Precio: 30 € (IVA incluido)

ERA COQUÈLA VIELHA

www.eracoquela.es 973 64 29 15

Entrantes para compartir

Jugo de pimiento asado con berenjena y huevas de trucha.

Royal de foie con naranja.

Tuétano con parpatana de atún.

Arroz meloso de ceps y parmesan con carpaccio de ciervo.

Chuletón.

Praliné de avellana con maíz, dulce de leche y helado de café.

Bebidas no incluidas

Precio: 36 € (IVA incluido)







JORNADAS GASTRONOMICAS

"Misharnons" Setas

SIDRERIA CASA PAU **ARTIES**

www.casapausidreria.com 973 64 52 31

Croqueta de ceps.

Tortilla de senderuelas.

Crema de boletus.

Misharnons salteados con virutas de jamón y foie.

Longaniza de la huerta con judiones y surtido de setas.

Magret de pato al Aigua de Nodes y cantarelas.

Tarta de queso.

Bodega Vino Rioja 22 Pies Café / Chupito Cassís

(mínimo 2 pax)

Precio: 35 € (IVA incluido)

LA TRASTIENDA **BOSSÒST**

www.latrastiendabossost.es 973 64 74 31

Ensalada con Mini-Sitake escabechado.

Canelones de pato confitado y setas gratinados.

> Merluza rellena de boletus y champiñones.

> > Cochinillo y niscalos.

Chocolate, cereza y queso.

Agua, Vinos, Pan, Café

Precio: 30 € (IVA incluido)

PONT D'ARROS

973 64 11 68

Croqueta de apagador.

Cucurucho de mousse de foie y colmenillas, con esponja y garrapiñadas de avellanas.

Coca de recapte de setas de temporada y queso *Blanquet de Tarrau de Bagergue*.

Arroz con sepia, boletus y castañas.

Secreto de cerdo ibérico con ragout de trompetas de la muerte.

Tarta de chocolate blanco caramelizada con helado de manzana al horno, helado de setas y castañas.

Chupito de crema de orujo de níscalos. Panes de otoño.

Bebidas no incluidas

Precio: 38 € (IVA incluido)

ERA COQUÈLA VIELHA

www.eracoquela.es 973 64 29 15

Aperitivos (tres snacks)

Tartar de trucha de Tabascan con ajo blanco y níscalos en escabeche.

Boletus con cigala, pies de cerdo y salsa de yema.

Rape en salazón con trompetas de la muerte y tocino ibérico salado.

Terrina de cochinillo con salsa de colanillas a la crema

Tarta de queso con helado de frambuesa.

Bebidas no incluidas

Precio: 37 € (IVA incluido)





JORNADAS GASTRONÓMICAS

Menú Productos "marca de Garantia dera val d'Aran"

SIDRERIA CASA PAU ARTIES

www.casapausidreria.com 973 64 52 31

Tabla de enbutidos Val d'Aran.

Patè dera Val.

Òlha Aranesa.

Entrecot de potro.

Patatas al caliu / Tomate al horno.

Confit de pato con peras.

Yogur con helado de vainilla Hormatgeria dera Irissa.

Bodega Vino Corona Torres Crianza Café / Licor de Cassís

(mínimo 2 pax)

Precio: 36 € (IVA incluido)

LA TRASTIENDA BOSSÒST

www.latrastiendabossost.es 973 64 74 31

Paté especial de la Trastienda de foie y tomate *Encantaran*.

Empanada de butifarra negra con pimientos de piquillo .

Saam de cogollos, esqueixada de Esturión dera Val d'Aran y salsa yogur dera Irissa.

Albóndigas de potro con curry rojo.

Flan de queso *Blu de Tarrau*.

*Tapas marinadas con diferentes cervezas seleccionadas por *Refu Birreia Fábrica Alternativa.*

Agua, Vinos, Pan, Café

Precio: 30 € (IVA incluido)

TAUÈRNA URTAU

www.urtau.es

BOSSÒST 973 64 73 27 VIELHA

973 64 26 71

Entrantes para compartir

Paté y embutidos dera Val d'Aran con tostadas de pan de cristal.

Chupito de *Òlha Aranesa d'Urtau*,

"siguiendo la receta de Mia Montserrat desde 1963". Revuelto de bulh nere y piquillos (morcilla de Arán)

Taco de *Esturión dera Val* a la sal. Civet de jabalí con dados de boniato. Degustación de quesos de *Hormatgeria Tarrau* con mermeladas *Eth Cerèr der Urtau*. *Yogur dera Irissa* con miel *Eth Brinhon* y coquetes *Eth Cerèr der Urtau*.

Bebidas y café no incluido

(mínimo 2 pax)

Precio: 25 € (IVA incluido)

CAL MANEL PONT D'ARRÒS

973 64 11 68

Croqueta de civet de jabalí.

Tabla de embutidos, paté de la Val d'Aran y quesos de Hormatgeria Tarrau.

Òlha Aranesa.

Esturión dera Val d'Aran a la brasa con vinagreta de tomates secos, mostaza, vinagre de manzana AranTast y alcaparras.

Secreto de cerdo ibérico con crema de queso *Blu de Tarrau de Bagergue*.

Mousse de *yogur dera Irissa* con miel dera Val d'Aran.

Chupito de Cassís y dulces de la Val d'Aran.

Bebidas a parte

Precio: 38 € (IVA incluido)

ERA MÒLA, Gustavo-Ma José. VIELHA

www.eramola.es / 699 18 63 65

Ravioli crujiente con manzana, morcilla *Es d'Ordoñez*, queso *Blu de Tarrau* y nueces.

Tuétano con Caviar Nacarii.

Esturión dera Val d'Aran con vinagreta de hinojo y pistachos.

Canalón de pollo de corral con salsa *hoisin* y jengibre.

Yogur dera *Hormatgeria dera Irissa*, gelatina de miel *Eth Brinhon* y confitura de moras silvestres.

Bebidas no incluidas **Precio: 48 €** (IVA incluido)







JORNADAS GASTRONÓMICAS

Menú caza

SIDRERIA CASA PAU. ARTIES

www.casapausidreria.com

973 64 52 31

Paté de jabalí.

Òlha Aranesa.

Civet de jabalí.

Creps rellenos de chocolate.

Bodega Vino Rioja 22 Pies

Café / Chupito Cassís

(mínimo 2 pax) **Precio: 32 €** (IVA incluido)

LA TRASTIENDA. BOSSÒST

www.latrastiendabossost.es 973 64 74 31

Cecina de ciervo.

Pochas con muslitos de codorniz confitada.

Bacalao gratinado con alioli y escalibada.

Carrilleras de jabalí Teriyaki.

Fresco de piña.

Agua, Vinos, Pan, Café

Precio: 30 € (IVA incluido)

ERA MÒLA, Gustavo-Ma José. VIELHA

www.eramola.es 699 18 63 65

Carpaccio de ciervo con ajo blanco.

Ensalada de perdiz escabechada.

Lubina salvaje con setas.

Lomo de Ciervo con salsa de frutos de bosque.

Espiral de chocolate con mousse de chocolate blanco.

Bebidas no incluidas **Precio: 42 €** (IVA incluido)











JORNADAS GASTRONOMICAS

Menú Platos de Cuchara

SIDRERIA CASA PAU. ARTIES

www.casapausidreria.com 973 64 52 31

Entrantes (a elegir)

Judiones de la granja con almejas / Garbanzos con Cocochas / Olha Aranesa

Redondo de ternera con boletus.

Pollo de corral con ciruelas.

Rabo de toro guisado.

Crema catalana.

Bodega Vino Penedes Coronas Crianza Café / Chupito Cassís

(mínimo 2 pax) **Precio: 35 €** (IVA incluido)

LA TRASTIENDA, BOSSÒST

www.latrastiendabossost.es 973 64 74 31

Crema de sopa de cebolla con queso dera Irissa.

Fideos caldosos con ortiguillas.

Alubias de Tolosa con col y butifarra negra encostrada de rabo de ternera al vino tinto.

Sopa de Cerveza REFU Bruno y canela con frutos rojos y cítricos.

Agua, Vinos, Pan, Café

Precio: 30 € (IVA incluido)

TAUÈRNA URTAU

BOSSOST 973 64 73 27 VIELHA 973 64 26 71

Consomé de sopa de cebolla.

Òlha Aranesa Urtau, siguiendo la receta de Mia Montserrat desde 1963.

Chupito de gazpacho de menta.

Pastel de revuelto de verduras, setas, langostinos y pollo.

Tiramisú Urtau, cada capa presenta una textura distinta

Bebidas no incluidas **Precio: 22,50 €** (IVA incluido)







