

LA TIERRA
DE LOS
mil colores

2021

ACTIVIDADES OTOÑO
Del 1 al 3 octubre

JORNADAS GASTRONÓMICAS

Menú "Chuletón"

PARADOR ARTIES

www.parador.es
973 64 08 01

Aperitivo del chef

Degustación de quesos y patés del Valle
(a compartir)

Chuletón de vaca vieja con guarnición
de verduras a la brasa y patatas al caliu
(a compartir)

Pescajús araneses rellenos de compota
de pera y crema quemada. (a compartir)

Incluido agua mineral, vino y café

Ixeia tinto D.O. Somontano.

(mínimo 2 pax)

45 €

SIDRERIA CASA PAU ARTIES

www.casapausidreria.com
973 64 52 31

Tortilla de bacalao

Taco de bacalao con pimientos

Chuleton a la brasa con sus
acompañamientos

Queso con membrillo y nueces

Sidra natural de Celaia o
Vino Penedes Coronas Torres Crianza

Café / Chupito cassís

(mínimo 2 pax)

40 €

LA TRASTIENDA BOSSÒST

www.latrastiendabossost.es
973 64 74 31

Piparras Fritas

Steak Tartar de Txuleta con Helado de
Queso Viejo Gaztazaharra

Bacalao Frito; Fish&Chips

Hamburguesa de Txuleta con Queso
Rulo de Oveja y Pimientos Asados

o

Chuleta de 450 gr con Guarnición
Hojaldre tipo Pantxineta con Crema y
Almendras

Agua, Vinos, Pan, Café

32 €

ERA COQUÈLA VIELHA

www.eracoquela.es
973 64 29 15

Aperitivos

Higo con foie

Tuétano con vieira

Picaña con anguila ahumada

Chuleta

Briox con crema de vainilla y
piña al ron

Bebidas no incluidas

40 €

LA TIERRA
DE LOS
mil colores

2021

ACTIVIDADES OTOÑO
Del 8 al 10 octubre

JORNADAS GASTRONÓMICAS

Menú "Misharnons" Setas

SIDRERIA CASA PAU ARTIES

www.casapausidreria.com
973 64 52 31

Croqueta de ceps
Tortilla de carreretas
Crema de boletus
Moisarnos salteados con virutas de
jamon y foie
Longaniza de la huerta con judiones y
surtido de setas
Maigret de pato *Aigua de Nòdes* y
rosignols

Tarta de queso
Bodega Vino Rioja 22 Pies
Café / Chupito Cassís
(mínimo 2 pax)

35 €

LA TRASTIENDA BOSSÒST

www.latrastiendabossost.es
973 64 74 31

Cogollos Asados con Setas y Castañas
Canelones de Pato Confitado y Setas
Gratinados

Filete de Lubina con Boletus y
Champiñones

Rabo de Ternera Escabechado con
Setas

Chocolate y Cerveza Negra REFU

Agua, Vinos, Pan, Café

32 €

BOIXETES DE CAL MANEL PÒNT D'ARRÒS

973 64 11 68

Croqueta de "apagador"
Cucurucho de mouse 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
Entrecot de vaca con salsa 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 niscalos
Panes de otoño

Bebidas no incluidas

38 €

ERA COQUÈLA VIELHA

www.eracoquela.es

973 64 29 15

Aperitivos

Escabeche de pollo con col confitada
y setas

Rovellons con huevo poche frito

Rape con oliva negra y trompetas de
la muerte

Lomo de ciervo asado con ratafia y
ceps

Timbal de pera con crema de limón y
helado de nata

Bebidas no incluidas

40 €



LA TIERRA DE LOS mil colores

2021

ACTIVIDADES OTOÑO
Del 15 al 17 octubre

JORNADAS GASTRONÓMICAS

Menú Productos "Marca de Garantía dera Val d'Aran"

SIDRERIA CASA PAU ARTIES

www.casapausidreria.com
973 64 52 31

Tabla de embutidos 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)

36 €

LA TRASTIENDA BOSSÒST

www.latrastiendabossost.es
973 64 74 31

Mini-Fondue de Queso y Tomate
Encantaran
Pate de la Trastienda de Foie y Tostadas
Esturión dera Val d'Aran Rebozado con
Ajo Blanco de Yogur de Irissa
Empanada de Andito de Bossost con
Salsa de Mostaza de Arantast
Flan de Queso Azul Tarrau

*Todas las tapas estarán marinadas con una cerveza diferente que nos ha seleccionado David del Refu

Se puede pedir vino si no se desea cerveza

Agua, Pan, Café

32 €

BOIXETES DE CAL MANEL PÒNT 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 de la 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
Mouse de yogurt *dera Irissa* con miel
de la Val d'Aran
Chupito de cassís y dulces de la Val
d'Aran
Bebidas no incluidas

38 €

ERA MÒLA, Gustavo-M^a José VIELHA

www.eramola.es

699 18 63 65

Ravioli crujiente con manzana, morcilla
es d'*Ordoñez*, queso azul de *Tarrau* y
nueces
Tuétano con caviar Nacarii
Esturión de la 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

48 €

LA TIERRA
DE LOS
mil colores

2021

ACTIVIDADES OTOÑO
Del 22 al 24 octubre

JORNADAS GASTRONÓMICAS

Menú caza

SIDRERIA CASA PAU
ARTIES

www.casapausidreria.com

973 64 52 31

Paté de jabalí
Òlha Aranesa
Civet de jabalí
Crepes rellenos de chocolate
Bodega Penedès Tinto Coronas Criança
Café / Chupito Cassís
(mínimo 2 pax)

32 €

LA TRASTIENDA
BOSSÒST

www.lastrastiendabossost.es

973 64 74 31

Cecina de Ciervo
Alubias de Tolosa con Col Lombarda y Muslitos de Codorniz Confitada
Calamar con Verduras al Thai de Curry Verde
Carrilleras de Jabalí en Salsa Teriyaki
Hojaldre de Melocotones
Agua, Vino, Pan, Café

32 €

ERA MÒLA, Gustavo-M^a José
VIELHA

www.eramola.es

699 18 63 65

Carpaccio de Ciervo con ajo blanco
Ensalada de perdiz escabechada
Lomo de Ciervo con salsa de frutos de bosque
Espiral de chocolate con mouse de chocolate blanco

Bebidas no incluidas

42 €

LA TIERRA
DE LOS
mil colores

2021

ACTIVIDADES OTOÑO
Del 29 al 31 octubre

JORNADAS GASTRONÓMICAS

Menú Platos de cuchara

PARADOR
ARTIES

www.parador.es
973 64 08 01

Tosta con pate de Aran
Òlha Aranesa
Civet de javalí
Crema catalana

Incluye pan
29 €

SIDRERIA CASA PAU
ARTIES

www.casapausidreria.com
973 64 52 31

Entrantes (a elegir)

Judiones de la granja con almejas / Garbanzos con Coccochas / *Òlha 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)

35 €

LA TRASTIENDA
BOSSÒST

www.lastrastiendabossost.es
973 64 74 31

Caldo de Sopas de Ajo y Sardina Ahumada
Crema Parmentier de Chistorra y Huevo Poche
Fideos Caldosos de Pescado Con Ortiguillas
Callos de Ternera con Garbanzos
Sopa de Cerveza REFU Bruno y Frutos Rojos

Agua, Vino, Pan, Café

32 €