

JORNADES GASTRONOMIQUES DETH **CAVIAR NACARIÍ**



VAL D'ARAN

10 ATH 19 MARÇ 2023


VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus



Conselh Generau d'Aran **NACARIÍ**




Grèmi d'Ostalària
dera Val d'Aran



#Val_daran

www.visitvaldaran.com

VAL D'ARAN

NACARI I I

HIGH MOUNTAINS
CAVIAR



www.caviarnacarii.com



JORNADES
GASTRONOMIQUES
DETH **CAVIAR NACARIÍ**

Descorbís er **Òr Nere 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 l'**Or Negre dels Pirineus**.

Pendent el mes de març, es podrà gaudir d'aquesta joia gastronòmica aranesa amb la degustació de menús qu'oferiràn els restaurants de la Val d'Aran.

Escapa't i viner a degustar-los!

Descubre el **Oro Negro 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 l'**Or Noir 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 **Black Gold 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!

JORNADES
GASTRONOMIQUES
DETH **CAVIAR NACARII**

10 ATH 19 MARÇ 2023

Parador d'Arties

Arties / 973 64 08 01

5

Roc'n'Cris

Aubèrt / 606 20 45 85

6

Hotel MIM Baqueira

Baqueira / 973 63 53 00

7

Es Arraïtzes

Garòs / 973 44 93 61

8

Boixetes de Cal Manel

Pònt d'Arròs / 619 42 79 20

9

Coto Marzo

Vielha / 973 64 22 08

10

Era Coquèla

Vielha / 973 64 29 15

11

Era Lucana

Vielha / 973 64 17 98

12

Espacio Gastronómico Caviar Nacarii

Vielha / www.caviarnacarii.com

13

RESTAURANT **PARADOR D'ARTIES**

Sant Joan, 1 / Arties / 973 64 08 01

Tartar de bletarraba en horn e haragues damb crèma agra, *micro mezclum d'èrbes e Caviar Nacarii Tradicion*

Crèma de coliflor en horn damb emulsion de mijò e hormatge Eth Gran, ueu a baisha temperatura e lesquetes d'esturion sahumat en caud

Esturion confitat en *Aove* damb saussa de cava, espargues verdi e *Caviar Nacarii Tradicion*

Textura de chicolate

Servici de pans artesans e degustacion d'AOVE

Tàrtar de remolatxa al forn i maduixes amb crema agra, *micro mezclum d'herbes e Caviar Nacarii Tradicion*

Crema de coliflor al forn amb emulsió de rovell i formatge El Gran, ou a baixa temperatura i làmines d'esturió fumat en calent

Esturió confitat en *Aove* amb salsa de cava, espàrrecs verds i *Caviar Nacarii Tradicion*

Textura de xocolata

Servei de pans artesans i degustació d'AOVE

Tartar de remolacha asada y fresas con crema agría, *micro mézclum de hierbas y Caviar Nacarii Tradicion*

Crema de coliflor asada con emulsión de yema y queso El Gran, huevo a baja temperatura y láminas de esturión ahumado en caliente

Esturión confitado en *Aove* con salsa de cava, espárragos verdes y *Caviar Nacarii Tradicion*

Textura de chocolate

Servicio de panes artesanos y degustación de AOVE

Tartare de betteraves rôties et fraises avec crème aigre, mélange de *micro-herbes* et *Caviar Tradition Nacarii*

Crème de chou-fleur rôti avec émulsion de jaune d'œuf et fromage El Gran, œuf à basse température et tranches d'esturgeon fumées à chaud

Confit d'esturgeon à l'huile d'olive vierge avec sauce cava, asperges vertes et *Caviar Nacarii Tradition*

Fondant au chocolat

Service de pains artisanaux et dégustation d'huile d'olive vierge

Roasted beetroot and strawberry tartare with sour cream, micro mix of herbs and *Nacarii Caviar Tradition*

Roasted cauliflower cream with yolk emulsion and *El Gran* cheese, low-temperature cooked egg and slices of hot-smoked sturgeon

Sturgeon confit in EVOO with cava sauce, green asparagus and *Nacarii Caviar Tradition*

Chocolate texture

Artisan bread service and EVOO tasting

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

PRÈTZ/PREU/PRECIO/PRIX/PRICE 70,00€

IVA includit / IVA inclòs / IVA incluido / TVA comprise / VAT included

RESTAURANT **ROC'N'CRIS**

Ctra. França, 9 / Aubèrt / 606 20 45 85

Dim sum de cambaròt, bambú e *Caviar Nacarii*

Siau maide sépia, cambaròt e *Caviar Nacarii*

Ganha de porcèth iberic *Dong Po*, poma e *Caviar Nacarii*

Ueu a 65°, *pil pil* de ceps, espècies de *xinjiang* e *pani poori*

Chuquet tailandés d'esturion

Sagú de còco, cremós de mango, gelat de haraga & pebe de *sichuan*

Dim sum de gamba, bambú i *Caviar Nacarii*

Siau maide sèpia, gamba i *Caviar Nacarii*

Papada de porc ibèric *Dong Po*, poma i *Caviar Nacarii*

Ou a 65°, *pil pil* de ceps, especies de *xinjiang* i *pani poori*

Suquet tailandès d'esturió

Sagú de coco, cremós de mango, gelat de maduixa & pebre de *sichuan*

Dim sum de gamba, bambú y *Caviar Nacarii*

Siau maide sepia, gamba y *Caviar Nacarii*

Papada de cerdo ibérico *Dong Po*, manzana y *Caviar Nacarii*

Huevo a 65°, *pil pil* de boletus, especias de *xinjiang* y *pani poori*

Suquet tailandés de esturió

Sagú de coco, cremoso de mango, helado de fresa & pimienta de *sichuan*

Dim sum de crevettes, bambou et *Caviar Nacarii*

Seiche *Siau maide*, crevette et *Caviar Nacarii*

Bajoue de porc ibérique *Dong Po*, pomme et *Caviar Nacarii*

Oeuf à 65°, bolet *pil pil*, épices *xinjiang* et *pani poori*

Suquet d'esturgeon thaïlandais

Sago à la noix de coco, mangue crémeuse, glace à la fraise et poivre de *Sichuan*

Prawn, bamboo and *Nacarii Caviar dim sum*

Siau Maide cuttlefish, shrimp and *Nacarii Caviar*

Dong Po Iberian pork jowl, apple and *Nacarii Caviar*

Egg at 65°, boletus mushrooms *pil pil*, *Xinjiang* spices and *pani poori*

Thai sturgeon suquet (stew)

Coconut sago, creamy mango, strawberry ice cream & *Sichuan* pepper

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

PRÈTZ/PREU/PRECIO/PRIX/PRICE 88,00€

IVA includit / IVA inclós / IVA incluido / TVA comprise / VAT included

HOTEL **MIM BAQUEIRA**

Perimetrau, s/n. Baqueira / Tel. 973 63 53 00

Ustres damb Caviar Nacarii

Carpaccio d'esturion e truha nera

Arròs melós damb camberòt roi e baudròia

Gelat de còco, tèrra piqueta de cacauèt e Caviar Nacarii

Ostres con Caviar Nacarii

Carpaccio d'esturió i tòfona negra

Arròs melós amb gamba vermella i rap

Gelat de coco, terra picant de cacauet i Caviar Nacarii

Ostras con Caviar Nacarii

Carpaccio de esturió y trufa negra

Arroz meloso con gamba roja y rape

Helado de coco, tierra picante de cacahuete y Caviar Nacarii

Huîtres au Caviar Nacarii

Carpaccio d'esturgeon et truffe noire

Riz moelleux aux crevettes rouges et lotte

Glace à la noix de coco, cacahuète moulue épicée et Caviar Nacarii

Oysters with Nacarii Caviar

Sturgeon carpaccio and black truffle

Sticky rice with red shrimp and monkfish

Coconut ice cream, spicy peanut earth and Nacarii Caviar

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

PRÈTZ/PREU/PRECIO/PRIX/PRICE 95,00€

IVA includit / IVA inclós / IVA incluido / TVA comprise / VAT included

RESTAURANT **ES ARRAITZES**

Plaça Major, 7 / Garòs / 973 44 93 61

Ustra Utah Beach damb lèit de tigre d'aranja sanguina e *Caviar Nacarii*
Causa limeña de bletarraba, pelegrina ar horn caramelitzada e olivada
Gyoza de pofre, espargues e tomata seca dera Val d'Aran
Croqueta de camaròts e alh e òli d'alh nere

Nigiri de Wagyu japonés

Vichissoise de truà blua, foie, anguilha sahumada deth Delta der Ebre e *Caviar Nacarii*.

Molh deth uas farcit de camaròts e esturion sahumat sautat en wok

Ceviche tebi de ligombau e lèit de tigre *aji amarillo* sahumat

Arròs melòs de colomat, *peberòts* peruans e alh e òli de coriandre

Tres lèits damb glacet de *yuzu* e citronèla

Ostra Utah Beach amb llet de tigre de taronja sanguina i *Caviar Nacarii*

Causa limeña de remolatxa, vieira al forn caramelitzada i olivada

Gyoza de pop, espàrrecs i tomata seca de la Val d'Aran

Croqueta de gambots i all i oli d'all negre

Nigiri de Wagyu japonés

Vichissoise de patata violeta, foie, anguila fumada del Delta de l'Ebre i *Caviar Nacarii*.

Moll de l'os farcit de llagostins i esturió fumat saltejat al wok

Ceviche tebi de llamàntol i llet de tigre *aji amarillo* fumat

Arròs melòs de colomí, *ajies* peruans i all i oli de cilantre

Tres llets amb sorbet de *yuzu* i citronella

Ostra Utah Beach con leche de tigre de naranja sanguina y *Caviar Nacarii*

Causa limeña de remolacha, vieira asada caramelizada y olivada

Gyoza de pulpo, espàrragos trigueros y tomate seco de la Val d'Aran

Croqueta de carabineros y alioli de ajo negro

Nigiri de Wagyu japonés

Vichissoise de patata violeta, foie, anguila ahumada del Delta de l'Ebre y *Caviar Nacarii*.

Tuétano relleno de langostinos y esturión ahumado salteado al wok

Ceviche tibio de bogavante y leche de tigre *aji amarillo* ahumado

Arroz meloso de pichón, *ajies* peruanos y alioli de cilantro

Tres leches con sorbete de *yuzu* y citronella

Huître d'*Utah Beach* avec lait tigré à l'orange sanguine et *Caviar Nacarii*

Betterave à la façon Liménienne, coquille Saint-Jacques gratinée caramélisée et olives

Gyoza de pieuvre, asperges sauvages et tomates séchées du Val d'Aran.

Croquette de crevettes et aioli à l'ail noir

Nigiri de Wagyu japonais

Vichyssoise de pomme de terre violette, foie, anguille fumée du Delta de l'Ebre et *Caviar Nacarii*.

Moelle farcie aux crevettes et esturgeon fumé sauté au wok.

Ceviche chaud de homard et lait de tigre au piment jaune fumé.

Riz de pigeon moelleux, piments péruviens et aioli à la coriandre.

Sorbet au *yuzu* et citronnelle

Utah Beach Oyster with blood orange Tiger Milk and *Nacarii Caviar*
Lima beetroot causa (potato), caramelized roasted scallop and olive paste

Octopus gyoza, wild asparagus and dried tomato from the Val d'Aran

Prawn (carabineros) croquette and black garlic alioli

Japanese Wagyu Nigiri

Violet potato, foie, smoked eel from the Delta de l'Ebre and *Nacarii Caviar*

Vichyssoise

Marrow stuffed with prawns and smoked sturgeon stir-fried in a wok

Warm lobster ceviche and tiger milk with smoked yellow *aji* chili

Sticky pigeon rice, Peruvian chili *aji* peppers and coriander aioli

Tres leches (three milks) with *yuzu* and citronella sorbet

Begudes non incluides / Begudes no incloses / Bebidas no incluidas /

Boissons non comprises / Drinks not included

PRÈTZ/PREU/PRECIO/PRIX/PRICE 75,00€

IVA includit / IVA inclós / IVA incluido / TVA comprise / VAT included

RESTAURANT DOIXETES DE CAL MANEL

Ctra. 230 Km 170 / Pònt d'Arròs / Tel. 619 42 79 20

Aperitiu de benvenguda

Steak tartar de longuet de vedèra d'Albelda e Caviar Nacarii

Canelon d'esturion e Caviar Nacarii

Arròs sec de secret iberic e Caviar Nacarii

Plat mar e montanha e Caviar Nacarii

Biscuit glacé de praliné d'auerassi

Aperitiu de benvinguda

Steak tartar de filet de vedella d'Albelda i Caviar Nacarii

Caneló d'esturió i Caviar Nacarii

Arròs sec de secret ibèric i Caviar Nacarii

Plat mar i muntanya i Caviar Nacarii

Biscuit glacé de praliné de avellanes

Aperitivo de bienvenida

Steak tartar de solomillo de ternera de Albelda y Caviar Nacarii

Canelón de esturión y Caviar Nacarii

Arroz seco de secreto ibérico y Caviar Nacarii

Plato mar y montaña y Caviar Nacarii

Biscuit glacé de praliné de avellanas

Apéritif de bienvenue

Tartare d'aloiau de bœuf Albelda et Caviar Nacarii

Cannelloni d'esturgeon et Caviar Nacarii

Riz au secret ibérique et Caviar Nacarii

Assiette mer et montagne et Caviar Nacarii

Biscuit glacé praliné aux noisettes

Welcome appetizer

Steak tartare with Albelda beef tenderloin and Nacarii Caviar

Sturgeon cannelloni and Nacarii Caviar

Dry Iberian secreto (pork) rice and Nacarii Caviar

Sea and mountain dish and Caviar Nacarii

Hazelnut praline biscuit ice cream

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

PRÈTZ/PREU/PRECIO/PRIX/PRICE 60,00€

IVA inclutit / IVA inclòs / IVA incluido / TVA comprise / VAT included

RESTAURANT COTO MARZO

Plaça Còto Março, 5 / Vielha / 973 64 22 08

Esturion sahumat dera Val d'Aran damb avocat e cambaròts
Boletus laminadi damb ueu de corrau e *Caviar Nacarii*
Tartar de longuet de cèrvi damb haragues e *Caviar Nacarii*
Trilingot de *Brownie*

Esturió fumat de la Val d'Aran amb avocat i llagostins
Boletus laminats amb ou de corral i *Caviar Nacarii*
Tàrtar de llom de cérvol amb maduixes i *Caviar Nacarii*
Trilingot de *Brownie*

Esturión ahumado de la Val d'Aran con aguacate y langostinos
Boletus laminados con huevo de corral y *Caviar Nacarii*
Tartar de lomo de ciervo con fresas y *Caviar Nacarii*
Trilingote de *Brownie*

Esturgeon fumé du Val d'Aran avec avocat et crevettes
Cèpes émincés à l'œuf fermier et *Caviar Nacarii*
Tartare de longe de cerf aux fraises et *Caviar Nacarii*
Trio de *Brownie*

Smoked sturgeon from the Val d'Aran with avocado and prawns
Laminated Boletus mushrooms with free range egg and *Nacarii Caviar*
Venison loin tartare with strawberries and *Nacarii Caviar*
Brownie Trilingot

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

PRÈTZ/PREU/PRECIO/PRIX/PRICE 65,00€

IVA includit / IVA inclòs / IVA incluido / TVA comprise / VAT included

RESTAURANT ERA COQUÈLA

Av. Garona, 29 / Vielha / Tel. 973 64 29 15

Mijò de ueu damb Caviar Nacarii, trufa nera e pan huelhetat
Crèma de carchòfes, cocòcha, parmesan e *Caviar Nacarii*
Ceps ara carbonara damb *Caviar Nacarii*
Esturion confitat damb *beurre blanc*
Royal de lit damb purè de mango
Pinha, mango e còco

Rovell d'ou amb *Caviar Nacarii*, tòfona i pa de pasta de full.
Crema de carxofes, cocotxa, parmesà i *Caviar Nacarii*
Ceps a la carbonara amb *Caviar Nacarii*
Esturió confitat amb *beurre blanc*
Royal d'ànec amb puré de mango
Pinya, mango i coco

Yema de huevo con *Caviar Nacarii*, trufa y pan hojaldrado.
Crema de alcachofas, cococha, parmesano y *Caviar Nacarii*
Boletus a la carbonara con *Caviar Nacarii*
Esturión confitado con *beurre blanc*
Royal de pato con puré de mango
Piña, mango y coco

Jaune d'œuf avec *Caviar Nacarii*, truffe et son feuilleté
Crème d'artichauts, cococha, parmesan et *Caviar Nacarii*
Cèpes à la carbonara avec *Caviar Nacarii*
Confit d'esturgeon au beurre blanc
Canard royal à la purée de mangue
Ananas, mangue et noix de coco

Egg yolk with *Nacarii Caviar*, truffle and puff pastry.
Cream of artichokes, *kokotxa* (Basque stew), Parmesan and
Nacarii Caviar
Boletus mushroom carbonara with *Nacarii Caviar*
Sturgeon confit with *beurre blanc* butter sauce
Duck Royal with mango *purée*
Pineapple, mango and coconut

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

PRÈTZ/PREU/PRECIO/PRIX/PRICE 65,00€

IVA includit / IVA inclòs / IVA incluido / TVA comprise / VAT included

RESTAURANT ERA LUCANA

Av. Baile Calbetó Barra, 10 / Vielha / Tel. 973 64 17 98

Esluma de ceps damb pèrles de trufa nera

Torrada *cruapan* de tartar d'anguila sahumada damb poma e ueus de *tobiko*

Coquetes de truha damb *sashimi* de saumon e *Caviar Nacarii*

Raviòli de ligombau damb saussa de plancton marin e *Caviar Nacarii*

Filet d'esturion dera Val d'Aran ara plancha damb saussa de *lemongrass*, cava, *Caviar Nacarii* e trufa nera naturau

Coquilhons fregidi de chicolate damb pinta de pistacha e gelat de vanilha crocant

Escuma de ceps amb perles de tòfona

Torrada *cruapan* de tàrtar d'anguila fumada amb poma y ous de *tobiko*

Tortitas de patata amb *sashimi* de salmó i *Caviar Nacarii*

Ravioli de llamàntol amb salsa de plàncton marí i *Caviar Nacarii*

Filet d'esturió de la Val d'Aran a la planxa amb salsa de *lemongrass*, cava, *Caviar Nacarii* i tòfona natural

Bunyols fregits de xocolata amb nata de festuc i gelat de vainilla crocant

Espuma de boletus con perlas de trufa

Tostada *cruapan* de tartar de anguila ahumada con manzana y huevos de *tobiko*

Tortitas de patata con *sashimi* de salmón y *Caviar Nacarii*

Ravioli de bogavante con salsa de plancton marino y *Caviar Nacarii*

Filet de esturió de la Val d'Aran a la plancha con salsa de *lemongrass*, cava, *Caviar Nacarii* y trufa natural

Buñuelos fritos de chocolate con nata de pistacho y helado de vainilla crocanti

Mousse de cèpes aux perles de truffe

Tartare d'anguille fumée au toast de *cruapan* avec pomme et œufs de *tobiko*

Galettes de pommes de terre avec *sashimi* de saumon et *Caviar Nacarii*

Raviolis de homard avec sauce au plancton marin et *Caviar Nacarii*

Filet d'esturgeon du Val d'Aran grillé avec sa sauce à la *citronnelle*, cava, *Caviar Nacarii* et truffe naturelle

Beignets de chocolat frits avec crème à la pistache et glace à la vanille crocanti

Boletus mushroom foam with truffle pearls

Smoked eel tartare croissant bread toast with apple and tobiko roe

Potato pancakes with salmon sashimi and *Nacarii Caviar*

Lobster ravioli with marine plankton sauce and *Nacarii Caviar*

Grilled sturgeon fillet from the Val d'Aran with lemongrass sauce, cava, *Nacarii Caviar* and natural truffle

Fried chocolate fritters with pistachio cream and *crocanti* vanilla ice cream

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

PRÈTZ/PREU/PRECIO/PRIX/PRICE 60,00€

IVA includit / IVA inclós / IVA incluido / TVA comprise / VAT included

ESPACIO GASTRONÓMICO CAVIAR NACARI I

Passag dera Libertat, 13 / Vielha / 973 640 493 / 637 51 66 19

11:00 – 14:00 / 17:00 – 22:00

www.caviarnacarii.com

Eth nòste centre de tastets vos permeterà de conèisher en prumèra persona toti es secrets deth caviar, era sua istòria, tipes, tradicion e elaboracion artesanau, apropant-vos eth mon d'aguest apreciat producte mejançant degustacions e maridatges damb diuèrsi productes.

TASTETS : a compdar de 28€
DEGUSTACIONS: a compdar de 52 €
DEGUSTACIONS LUXURY: a compdar de 140 €

El nostre centre de tasts els permetrà conèixer de primera mà tots els secrets del caviar. La seva historia, tipus, tradició i elaboració artesanal, apropant-los al món d'aquest preuat producte mitjançant degustacions i maridatges amb diversos productes.

TASTS : a partir de 28€
DEGUSTACIONS: a partir de 52 €
DEGUSTACIONS LUXURY: a partir de 140 €

Nuestro centro de catas le permitirá conocer en primera persona todos los secretos del caviar, su historia, tipos, tradición y elaboración artesanal, acercándole al mundo de este preciado manjar a través de degustaciones y maridajes con diversos productos.

CATAS: desde 28€
DGUSTACIONES: Desde 52 €
DEGUSTACIONES LUXURY: Desde 140 €

Notre centre de dégustation vous permettra d'apprendre de première main tous les secrets du caviar. Son histoire, son type, sa tradition et sa préparation artisanale, vous rapprochant du monde de ce précieux produit à travers des dégustations et des accords avec d'autres produits.

ÉCHANTILLON : depuis 28€
DÉGUSTACIONS: depuis 52 €
DÉGUSTACIONS LUXURY: depuis 140 €

Our tasting center will allow you to learn the secrets of caviar, its history, varieties, tradition and craftsmanship, bringing you closer to the world of this precious delicacy through tastings and pairings with various products.

BITE : from 28€
TASTINGS: from 52 €
LUXURY TASTINGS : from 140 €



Visites guidades / Visites guiades / Visitas guiadas / Visites guidées / Guided tours

Es visites guidades al centre de producció permeten conèixer en primera persona tot el secret del caviar i de la carn d'esturion. Els visitants viatjaran al món d'aquest preciós producte, mitjançant un monogràfic en el que descobrirem la seva història, orígens, totes les etapes del cicle de vida de l'esturion en estat salvatge i en captivitat, així com el procés d'elaboració del caviar.

Les visites guiades al centre de producció permeten conèixer en primera persona tots els secrets del caviar i la carn d'esturion. Els visitants viatjaran al món d'aquest preciós producte, mitjançant un monogràfic en el que descobrirem la seva història, orígens, totes les etapes del cicle de vida de l'esturion en estat salvatge i en captivitat, així com el procés d'elaboració del caviar.

Las visitas guiadas al centro de producción permiten conocer en primera persona todos los secretos del caviar y la carne de esturión. Los visitantes viajarán al mundo de este preciado manjar a través de un monográfico en el que descubrirán su

historia, orígenes, todas las etapas del ciclo de vida del esturión en estado salvaje y en cautividad, así como el proceso de elaboración del caviar.

Des visites guidées du centre de production vous permettent d'apprendre de première main tous les secrets du caviar et de la viande d'esturgeon. Les visiteurs voyageront dans l'univers de ce précieux produit, à travers une monographie dans laquelle ils découvriront son histoire, ses origines, toutes les étapes du cycle de vie de l'esturgeon à l'état sauvage et en captivité, ainsi que le processus de fabrication du caviar.

Guided tours to the production caviar factory allow you to learn first-hand all the secrets of caviar and sturgeon meat. Visitors will travel to the world of this precious product, through a monograph in which they will discover its history, origins, all the stages of the sturgeon's life cycle in the wild and in captivity, as well as the process of making the caviar.

Reserves / Reserves / Reservas / Réservations / Booking
629 20 87 06 / www.caviarnacarii.com/visitas

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

Somergis-te en les aigües termals del balneari de Les per conèixer els tractaments facials i corporals anti edat elaborats amb caviar de la 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.

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.

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.

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.

www.termasbaroniadeles.com



SORTEIG

Ua lata **Caviar Nacarii Tradición** de 50gr
Un lòt de **productes dera Marca de Garantia dera Val d'Aran**
Un sopar entà **dues persones** en un restaurant participant
des jornades



Eth tiratge aurà lòc en
Instagram eth dia
23 de març de 2023



#JornadesCaviarNacarii2023

Penja era tua foto e participa en concors d'Instagram!

Penja la teva foto i participa al concurs d'Instagram!

¡Sube tu foto y participa en el concurso de Instagram!

Téléchargez votre photo et participez au concours Instagram!

Upload your photo and take part in the Instagram contest!



ORGANIZE:



Conselh Generau d'Aran

NACARI I

COLLABORE:



Grèmi d'Ostalaria
dera Val d'Aran

+ INFO: Tel. (+34) 973 640 110

www.visitvaldaran.com



#Val_daran