

BAQUEIRA BERET

SU HISTORIA
TEMPORADA A TEMPORADA

8

MÁS NOVEDADES QUE NUNCA

INAUGURAMOS 3 REMONTES
Y 21 PISTAS

34

SEXTO SENTIDO

DIVERSIDAD GASTRONÓMICA
DE LA ESTACIÓN

61



BAQUEIRA/BERET

**Libertad es cambiar de planes
e ir a Baqueira a celebrar sus 50 años.**



4Freedom, 4Motion. El sistema de tracción integral de Volkswagen.

Felicitemos a la estación de esquí Baqueira Beret por desafiarnos desde hace 50 años a superar nuestros límites. Porque eso es lo que haces al subir a un Volkswagen con sistema de tracción integral 4Motion, que reacciona ante el primer síntoma de deslizamiento, adhiriéndose a cualquier superficie como nadie. Ya no tienes excusas para hacer lo imposible, porque ya no tienes imposibles.

Disponible en:

Golf, Golf Variant, Tiguan, Passat, Passat Variant, Touareg, Sharan, Phaeton, Caddy, Multivan y California.



Síguenos en:



Das Auto.

4 Saluda

8 BAQUEIRA BERET SU HISTORIA TEMPORADA A TEMPORADA

30 Celebrando las bodas de oro

33 Un esquí de aniversario

34 MÁS NOVEDADES QUE NUNCA

40 ¿Esquias o conduces?

46 50 años compartiendo experiencias

50 Prestaciones totales en invierno

52 Baqueira Beret 50 años, 100 pistas inolvidables

61 SEXTO SENTIDO

66 El freeride pide paso

69 Pallars Sobirà, otra manera de disfrutar de Baqueira Beret

74 De carreras

79 Temporada 2014-2015

99 Hoteles con encanto

103 Val d'Aran, la esencia de los Pirineos

107 Shopping

118 Comer bien

EDITA: Alternativas Publicitarias, S.L. Sant Elies, 29-35, esc. A 2º 4ª, 08006 Barcelona, Tel. 93 201 19 08 - Fax 93 201 20 13, e-mail: info@alter-publi.com

EDITOR: Ernesto Setián, ernestosetien@alter-publi.com

DIRECTORA: Nuria Vilar, nuriavilar@alter-publi.com

DIRECCIÓN ARTÍSTICA: Jordi Borrás, jordiborras@alter-publi.com

MAQUETACIÓN: Alternativas Publicitarias, S.L.

REDACCIÓN: Anna Affeltranger, Ignacio Aldea Cardo, Víctor Bultó, Sergi Mejías, Juanma Paba, Torisme d'Aran

FOTOGRAFÍAS: Audi, Baqueira Beret, Bumpy Films, Era Escòla, Marc Gasch, Gorka Martínez, Michelin, Photofloc, Tocho.co, Trancesc Tur, Foto Tur, Torisme d'Aran

PUBLICIDAD: Alternativas Publicitarias, S.L. Sant Elies, 29-35, esc. A 2º 4ª, Tel. 93 201 19 08 - Fax 93 201 20 13

Directora publicidad: Sandra Cunill Tel. 676 448 557 sandracunill@gmail.com

Publicidad Madrid: Marisa Martínez, Tel. 677 431 981 e-mail: marisa.m@gmx.es

Publicidad Val d'Aran: Anna Tur, Tel. 629 43 75 15

PREIMPRESIÓN: Jeba

IMPOSICIÓN DIGITAL: Directo Plancha

IMPRESIÓN: Rotocayfo, S.L.

DEPÓSITO LEGAL: B-28.060-91

COPYRIGHT BY: Alternativas Publicitarias. Ningún artículo o parte de esta revista puede ser reproducido total o parcialmente sin autorización de la sociedad editora.

FOTO PORTADA: Telesilla I Baqueira / Francesc Tur

SERVICIO A NUESTROS LECTORES. Si desea actualizar sus datos para recibir la revista en su domicilio llame al teléfono: 973 63 90 10

TIRADA DE ESTA EDICIÓN: 131.000 ejemplares

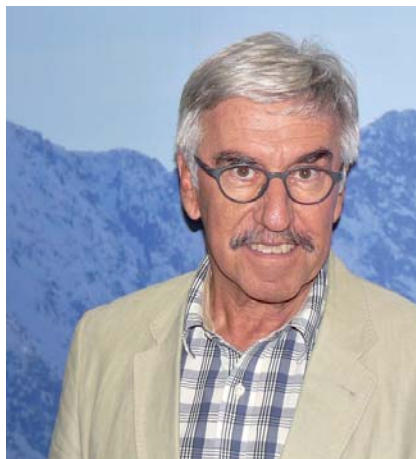
Controlada por: 

BAQUEIRA BERET LE COMUNICA QUE:

La Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal garantiza y protege, en lo que concierne el tratamiento de los datos personales, las libertades públicas y los derechos fundamentales de las personas físicas, y especialmente de su honor e intimidad personal y familiar. En este sentido, y en aras del estricto cumplimiento de este marco legislativo, el Grupo de Empresas Baqueira Beret les informa que los datos personales que pudiera tener de su relación contractual y publicitaria con sus clientes, se encuentran incorporados en ficheros automatizados titularidad del Grupo, ficheros debidamente asegurados según los requisitos legal y reglamentariamente procedentes. En todo caso, y si así es su deseo, pueden ejercitar en todo momento los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición sobre los referidos datos, dirigiéndose por escrito a BAQUEIRA BERET, S.A. Apartado de correos nº 60 - 25530 VIELHA (Lleida).



baqueira.es



El 6 de Diciembre de 1964 se inauguró el TS1 o TS Baqueira.

Han pasado 50 años. Hay mucho que contar, han sucedido muchas cosas. Buenas y no tan buenas, pero el balance es extraordinario. Los primeros 50 años de Baqueira Beret. Han sido muchos quienes han contribuido a que

**HAN SIDO MUCHOS QUIENES HAN
CONTRIBUIDO A QUE ESTA ESTACIÓN
SALIERA ADELANTE. EMPLEADOS,
DIRECTIVOS, ACCIONISTAS,
POBLACIÓN LOCAL, POLÍTICOS,
Y SOBRE TODO VOSOTROS, NUESTROS
ASIDUOS VISITANTES**

esta estación saliera adelante. Empleados, directivos, accionistas, población local, políticos, y sobre todo vosotros, nuestros asiduos visitantes. Nos gustará celebrarlo con todos, y estamos preparando acciones para ello.

Primero unos recuerdos como no podía ser de otra manera. Un libro recopilando momentos destacables de nuestra historia y también una película.

Después, festejos múltiples. Queremos celebrarlo con todos los esquiadores.

Empezaremos con una fiesta para los que vivimos en la Val d'Aran o en les Valls d'Àneu.

Será en Salardú en el mes de Noviembre. Luego, en Enero, otra con todos vosotros. Esquiaremos, visitaremos a fondo la estación, y por la tarde lo celebraremos en Ruda con diversos actos. Nada exclusivo. Queremos veros a todos.

Para darle más seriedad al acontecimiento, el día del aniversario, convocaremos una cena para recordar a algunas personas que han representado mucho para Baqueira. Lamentablemente la asistencia tendrá que ser muy reducida.

Pero para preparar la celebración y acogeros como os merecéis, este verano hemos trabajado un poquito más esta montaña que tanto nos cuida. Ha sido un verano con fuertes inversiones. Como los de antes.

Hace tiempo que lo veníamos hablando, pero el último gran obstáculo que teníamos, la conexión con Beret, desaparecerá este próximo invierno. Sustituimos el actual telesilla Vista Beret, de pinza fija, por uno nuevo de 4 plazas desembragable. No más colas, y tiempo de transporte reducido a la mitad. Irá por el lado izquierdo de la pista subiendo, y así eliminamos el cruce con la pista que viene de la Reina. Ya no deberá darnos pereza ir a Beret.

Lo bautizaremos con el nombre de Jesús Serra, con lo que tendremos juntos en Orri a los dos principales artífices de Baqueira. Jesús Serra y Jorge Jordana, cada uno con su telesilla, uniendo Baqueira con Beret.

Como este nuevo remonte llevará más gente a Beret, hemos pensado en reforzar el telesilla de la Reina con un telesquí. Con él cubriremos las necesidades del Stadium de slalom y de sus corredores que así tendrán su propio remonte, aunque estará abierto a todos los esquiadores. Aliviará la ocupación tanto del telesi-

lla de la Reina como de la parte superior de sus pistas. Tendrá además la función de asegurar el retorno a Baqueira en caso de mal tiempo o avería del telesilla.

Con estos trabajos eliminamos disfunciones, ajustamos circulaciones, todo más cómodo, más seguro, todo perfecto. Pero, ¿abrimos alguna zona nueva? Si miras las cifras, no hay ninguna razón para aumentar el dominio esquiable. No crece el número de esquiadores, aunque tampoco baja, y no todo el mundo puede decir lo mismo. Hacemos lo que se supone que es lo correcto, mejorar lo que tenemos. Remontes, pistas, restaurantes, hace unos años que seguimos esta política. Pero este año toca hacer lo que no toca. Abrimos una zona nueva en el Tuc del Saumet, por debajo del Baciver. Es muy pendiente, mitad orientación norte, mitad sur. Será una zona de freeride espectacular. Equiparemos unas pocas pistas, pero se podrá bajar por mil sitios diferentes. Nieve polvo, couloirs de roca, de todo. Al sol o a la sombra. El nivel de los esquiadores de Baqueira es altísimo y nos tenemos que poner a su altura. Desde allí veremos, como nunca se han visto, las maravillas de la cara norte: Passarells, Marconi, Vinyeta, Escornacrabes, etc... Nombres que sólo oírlos ponen la piel de gallina. Siempre han estado ahí, pero siempre en la sombra. Ahora los tendremos en primera fila y el espectáculo merece la pena. ¡Ojo! Sólo mirar, sólo profesionales.

De momento será sólo un telesquí, pero todo es empezar. Espero que el tiempo nos dé la razón y podamos seguir ampliando nuestro dominio esquiable. ¡Nos quedará por recolocar el telesilla Vista Beret que acabamos de desmontar!

Ya tenemos pues tres remontes nuevos

para afrontar esta temporada tan especial.

Las consecuencias en pistas son múltiples. De momento pasaremos a tener 153 km esquiables. Verdad, pero mentira porque incluimos 7 km. de itinerarios que no computan como pistas (pero que también se esquían). Esta cifra, a la que se da muchísima importancia, a veces no refleja perfectamente la realidad. Un estudio realizado por un periodista alemán levantó mucho revuelo el año pasado al comprobarse que las cifras que daban algunas estaciones distaban mucho de la realidad. Una estación suiza declaraba 200km más de pistas de los que tenía. Los comerciales hacen maravillas con las cifras. Baqueira aparecía también en el estudio, afortunadamente la cifra que publicamos coincidía con la calculada por el autor.

Abrimos un montón de nuevas pistas. 21 para ser exactos. En Blanhíblar una pista por debajo del telesilla y dos del lado de Costarjàs que nos llevan al parking de Beret. El Dossau lo dejamos como está, ya tuvo sus cambios hace unos años. En el nuevo Saumet habrá cuatro nuevas pistas además del free-ride disponible. La conexión con Beret desde el nuevo telesilla contará con tres pistas más que también nos harán descubrir unas amplias zonas de free-ride, en este caso para iniciarse. Hacia Bonaigua, desdoblamos la Manaud con otra pista que nos lleva también a Argulls por una zona inexplorada

y desde el Teso de la Mina la pista del Barranc de l'Aire nos llevará a Bonaigua descubriéndonos otra inmensa zona de free-ride. En Peüllla dos nuevas pistas que también nos harán conocer nuevos parajes poco frecuentados.

Alguno de vosotros pensará que nos ha entrado la "kilometritis". Quizás tenga razón, pero el objetivo es ofrecer nuevas pistas con todo lo que ello conlleva de preparación, balizaje,

ABRIMOS UNA ZONA NUEVA EN EL TUC DEL SAUMET, POR DEBAJO DEL BACIVER. ES MUY PENDIENTE, MITAD ORIENTACIÓN NORTE, MITAD SUR. SERÁ UNA ZONA DE FREE-RIDE ESPECTACULAR. EQUIPAREMOS UNAS POCAS PISTAS, PERO SE PODRÁ BAJAR POR MIL SITIOS DIFERENTES

apertura, cierre, etc..., que nos hagan descubrir nuevas zonas accesibles desde los remontes actuales, y también zonas donde practicar un free-ride seguro.

Por ejemplo, ¿por qué tres nuevas pistas para acceder a Beret si ya tenemos dos? . Pues porque hay una zona amplísima para esquiar que la gente desconoce. Trazando pistas ahí podemos mostrarla.

Pero muchas de estas nuevas pistas las trataremos de otra manera. A lo mejor después de una nevada copiosa no las pisamos y dejamos que los esquiadores descubran lo que es la nieve virgen en un entorno controlado.

También para los más expertos, ¿os imagináis que abrimos el telesquí del Saumet sin haber pisado nada después de una nevada?

Otro ejemplo. Por el Barranc de l'Aire actualmente no bajan más que un par de esquiadores locales de vez en cuando. A nadie se le ocurre ir por ahí. Si lo convertimos en pista, todo el mundo podrá disfrutar de sus palas cuando el servicio de pistas lo considere seguro.

Intentamos ayudaros a descubrir la estación. Una estación con una particularidad excepcional. Dividida en tres zonas, Baqueira, Beret, y Bonaigua, cada una nos ofrece unos paisajes completamente diferentes.

Amplitud y diversidad. Sorprenden las vistas desde la nueva zona del Saumet. A pesar de estar entre Baqueira y Beret, es como si estuviéramos en una estación nueva. Nunca has tenido una visión de Baqueira como la tendrás desde el Tuc de Saumet. Tampoco de la Val d'Aran. Se ve hasta Vielha.

Crecemos y mejoramos, y Baqueira Beret es hoy una estación de un tamaño respetable, de largo la más grande de España, y creo que podemos compararla sin rubor con muchas estaciones a nivel mundial, tanto en tamaño como en calidad.

Nuestra ubicación, en la cara norte del Pirineo nos aporta más nieve y de mejor calidad.

Remontes modernos, pistas bien trabajadas, y el mejor entorno, la Val d'Aran. Pueblos inconfundibles, ambientes distintos, privacidad, gastronomía, cultura, wellness, etc...

Nuestro objetivo es poner a vuestra disposición la mejor estación. Es conseguir que

vuestra estancia en la Val d'Aran sea una experiencia inolvidable. Venís de todo el país. A pesar de ser la estación más alejada, seguís visitándonos. Intentaremos estar a la altura de vuestro esfuerzo.

En particular, me ha sorprendido la buena respuesta de los aficionados franceses. Vienen esquiadores de nivel, que han comprado apartamentos, que han inscrito a sus hijos en los clubs locales, gente que viene para quedarse. No podemos bajar el listón. Nuestra competencia es internacional.

Este año tiene que ser especial, esto de los aniversarios sonados no ocurre muy a menudo. Le hemos puesto todo el esfuerzo y esperamos que el tiempo nos acompañe. Los que no nos conocéis, animaros a hacernos una visita, y sobre todo aquellos que habíais venido regularmente y hoy os cuesta más, os invitamos a celebrar con nosotros estos cincuenta años a los que tanto habéis contribuido.

A los habituales, os pido que nos ayudéis a que no quepa una persona más en la estación el día de la fiesta.

Gracias a todos por vuestro apoyo, y como siempre deseamos una

Feliz y nevada temporada 2014/2015.

**CRECEMOS Y MEJORAMOS,
Y BAQUEIRA BERET ES HOY UNA
ESTACIÓN DE UN TAMAÑO RESPETABLE,
DE LARGO LA MÁS GRANDE DE ESPAÑA,
Y CREO QUE PODEMOS COMPARARLA
SIN RUBOR CON MUCHAS ESTACIONES
A NIVEL MUNDIAL, TANTO EN TAMAÑO
COMO EN CALIDAD**

Aureli Bisbe
Director General

*50 años juntos
transportando
afición*



Transportes por Cable, S.A.
Pol. Ind Valdeconsejo Calle Monte Perdido 8D
50410 Cuarte de Huerva - Zaragoza
T +34 976 274382
F +34 976 274383

 **Doppelmayr**[®]

Transportes por Cable

Baqueira Beret, su historia temporada a temporada

Redacción: Sergi Mejías

Baqueira 1.500, aquí empezó todo



BAQUEIRA/BERET

Mucho ha cambiado Baqueira Beret desde que se inauguró el primer telesilla aquel 6 de diciembre de 1964. Temporada a temporada, la estación fue creciendo y mejorando para convertirse en la referencia del país. Leyendo este artículo viajaremos en el tiempo desde sus inicios e iremos avanzando hasta hoy, repasando las principales novedades estrenadas cada año, el trabajo hecho hasta llegar a este celebrado 50 aniversario. Disfrutar de una estación como Baqueira Beret es el fruto del esfuerzo continuado que ha llevado a vivir momentos históricos como la apertura de Beret y Bonaigua, o en su día ser la primera estación del país en montar un telesilla desembragable de cuatro plazas o poder calzarse la botas en el parking cubierto y desde allí acceder al dominio esquiable con el telecabina. Todo esto y mucho más se recoge en síntesis en este reportaje, un homenaje a estos 50 años de historia.

El primer telesilla, los orígenes

Fue el domingo 6 de diciembre de 1964 cuando se inauguró el Telesilla I Baqueira. Era un sueño hecho realidad, el mismo sueño que llevó a la fundación de Baqueira Beret pero bajo el nombre de TEVASA (Telecables del Valle de Arán S.A.) dos años antes. En aquel entonces formalizaron el acto Sixto Mayayo como alcalde de Salardú, Jorge Jornada de Pozas como presidente de la Sociedad y de la Federación Española de Esquí, Luis Arias como director gerente, Antonio España como vice-presidente y Pablo Bravo como secretario, todos ellos figuras clave en la historia de la estación.

Baqueira Beret empezaba a palpitar con un telesilla monoplaza de 1.080 metros de longitud y que permitía salvar un desnivel de 360 metros, un remonte que supuso un gran inicio y que marcó el camino a seguir. La instalación no fue fácil ya que las obras empezaron en mayo de 1963, pero en agosto se produjo un aluvión que obligó a retrasarlo todo hasta octubre. Sin embargo la nieve forzó la paralización de las obras hasta la primavera siguiente para poder inaugurar en diciembre de 1964.

1964-1965



1965-1966



Hasta la cota 2.200

Con la fuerza que supuso su inauguración la temporada anterior, Baqueira Beret dio un paso más con la puesta en marcha del Telesilla II Pla de Baqueira, que ya permitía subir hasta los 2.200 metros y disfrutar de un prologando descenso hasta la base de la estación. Precisamente en la cota 1.550, bajo el Telesilla I, se construyó la primera cafetería. Esa misma temporada se disputaron por primera vez en Baqueira los Campeonatos de Catalunya de Esquí Alpino.

1966-1967



Abre la cafetería de 1.800 y el telesquí Los Pastores

Baqueira Beret seguía creciendo y ese año se inauguró el primer telesquí de la estación. Fue bautizado con el nombre de Los Pastores y destacaba como el complemento ideal del Telesilla II, incrementando el área esquiable de la estación. Pero no sólo remontes y pistas conforman un centro de esquí, también los servicios como la restauración. Y esa misma temporada, más concretamente el día de Navidad, se abrió al público la cafetería en la cota 1.800, que con el paso de los años se ha convertido en un referente.

Esa temporada se disputaron en Baqueira los primeros Campeonatos de España de Esquí Alpino y en verano se solicitó el 'Plan de Urbanización de Centro de Interés Turístico Baqueira Beret'.

¿Busca algo más?

Descubra el único 5 estrellas Gran Lujo de montaña de todo el territorio nacional

Se imagina.....

Llegar después de un largo viaje y encontrarse como por arte de magia el equipo de esquí en su taquilla sin haber pasado por la tienda.

Dejar a sus hijos en nuestro restaurante infantil y que veamos por ellos como si fuesen los nuestros.

Acceder a cualquiera de los 4 restaurantes que ponemos a su disposición sin necesidad de salir del hotel.

Contar con un mayordomo a su disposición en todo momento.

Gozar de las comodidades que le ofrece nuestro servicio de transporte VIP al guarda esquís del hotel

Tener a sus hijos disfrutando todos los días del Miniclub infantil con piscina climatizada y servicio de animación.

Disfrutar de un fantástico SPA con jacuzzi exterior e incomparables vistas al valle.

Ver la nieve caer junto al fuego de la chimenea acompañado de una copa de champagne en nuestro increíble "Iglú Exterior"

Este sueño solo se convierte en realidad en el único y exclusivo 5 estrellas Gran Lujo del Pirineo.



Esquí de 5 estrellas a pie de pistas

Hotel Val de Neu★★★★GL Cota 1500 C/ Perimetrau s/n · Baqueira (Lleida) · Tel. 973 635 000 · hotelvaldeneu@h-santos.es · www.hotelbaqueiravaldeneu.com

Hoteles Santos también en: Baqueira Barcelona Granada Madrid Málaga Mallorca Murcia Santander Valencia Zaragoza



1967-1968

Llega la primera Ratrac

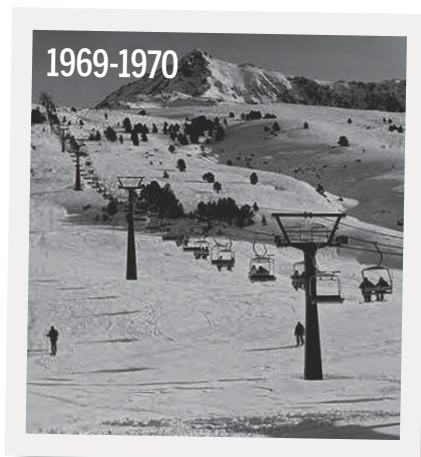
Uno de los remontes más conocidos actualmente, el telesilla Mirador, tiene sus orígenes en esa temporada cuando empezó a funcionar el telesquí Del Mirador. Esa misma temporada la estación pudo disponer de la primera máquina pisa nieves. Baqueira Beret se expandía pero también mejoró sus servicios habilitando una clínica junto a las oficinas.



1968-1969

Seguimos avanzando

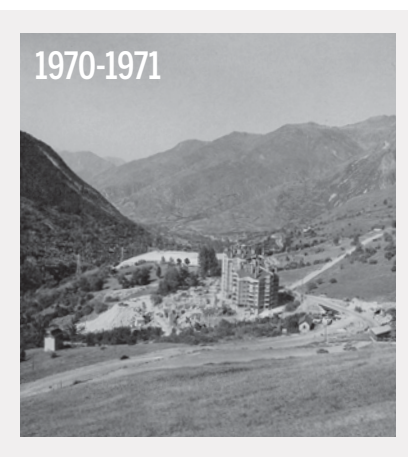
La evolución de Baqueira Beret avanzaba a velocidad de crucero. La estación ya se había convertido en la referencia en la Península pero seguía con el plan de crecimiento establecido. Esa temporada debutó el Telesilla III Cap de Baqueira que, como su propio nombre indica, permitía llegar al punto más alto de la montaña de Baqueira (2.480 metros). Desde allí la panorámica resultaba espectacular. Bastaba tomar tres telesillas para disfrutar de un descenso de casi 1.000 metros de desnivel. De la misma manera, los responsables de la estación seguían apostando por aumentar los servicios al mismo ritmo que la oferta de esquí. Así es como se inauguró ese mismo año la cafetería de la cota 2.200, el Snack-Bar Refugio 2.200.



1969-1970

Nos deja Luis Arias

Quien fuera un referente para Baqueira Beret perdió la vida en un accidente de helicóptero mientras inspeccionaba los terrenos del proyecto del Centro Invernal de Belagua (Navarra). A pesar de las vicisitudes, la estación seguía creciendo y llegó el telesilla Bosque. Además, Baqueira Beret era declarada 'Centro de Interés Turístico'.



1970-1971

Nace el Núcleo 1.500

El Núcleo 1.500 tomaba forma con la finalización de los dos primeros edificios de apartamentos (Mauberme y Marimanya). Baqueira Beret ya contaba con alojamiento a pie de pista mientras en el dominio esquiable se ponían en marcha los telesquíes Rabadà, Pla de Baqueira y La Choza. En agosto de 1971 se colocó la primera piedra del Hotel Montarto mientras que a final de temporada se celebró la I Combinada Esquí-Trial.



1971-1972

Más remontes

Si la temporada anterior se entregaron los edificios de apartamentos de Mauberme y Marimanya, esta vez le tocó al Torre Campalías. También se instaló el telesquí Luis Arias y por primera vez en España se utilizaba un helicóptero para estas tareas certificando la utilización de las últimas tecnologías por parte de Baqueira Beret para su desarrollo. La celebración del XII Gran Premio de España marcó el calendario de competición.



AC BAQUEIRA
SKI RESORT



AC BAQUEIRA SKI RESORT TODO LO QUE NECESITE, A PIE DE PISTA

Deguste la mejor cocina en nuestro restaurante **El Italiano** y disfrute del après ski en el **Cigar Bar**.

Descubra la **terraza chill out** y sus espectaculares vistas.

O relájese en el **bar**, todo ello mientras acumula puntos con **Marriott Rewards** para su siguiente viaje.



La primera prueba FIS en Baqueira con Paco Fernández Ochoa

La ilusión era el motor que alimentaba a la estación. Baqueira Beret seguía creciendo ampliando su red de remontes y de pistas. Esa temporada se inauguró el telesilla Horath deth Bo, dando un nuevo giro a la oferta de la estación abriendo nuevas pistas y diversificando la variedad de descensos en la zona de Baqueira.

También esa temporada se disputó la primera prueba FIS en Baqueira Beret, el Gran Premio de España de Esquí valedero para la Copa de Europa y se abrió el Hotel Montarto, el primer hotel a pie de pista.



Homenaje a Luis Arias

La cota 1.500, delante de las oficinas, fue el lugar elegido para colocar un monumento en memoria de Luis Arias, monolito traído de la Sierra de Guadarrama de donde era original Arias y plantado sobre tierra del valle de Belagua (Navarra), donde perdió la vida en un accidente de helicóptero. Actualmente el monumento preside la plaza de la llegada de la 'Guagua' a la estación intermedia del telecabiná.



Apuesta por los servicios de calidad

Los servicios de Baqueira Beret seguían creciendo en paralelo al dominio esquiable. El núcleo de 1.800 con la cafetería, la torre de control y la escuela de esquí emergían como referencias en Baqueira en su décimo aniversario. Durante el verano, el Hotel Montarto era un destino donde disfrutar de la Val d'Aran.



Gastronomía de nivel en la Borda Lobató

La gastronomía y el esquí siempre han ido de la mano. Y buena muestra es la completa oferta gastronómica que ofrece actualmente Baqueira Beret, con puntos emblemáticos como la Borda Lobató junto al parking de 1.500. Precisamente esta temporada la Borda se consolidaba como un referente gastronómico donde entonces también se celebraban las fiestas de fin de curso. Actualmente es sinónimo de gastronomía de altura en Baqueira.



La estación mira hacia el Pla de Beret

Esa temporada la estación se expande hacia el Pla de Beret con la instalación del telesquí Vista Beret que permitiría enlazar las zonas esquiables de Baqueira y Beret. También se empezaron los trabajos del telesilla La Chozá, remonte que se finalizaría la siguiente temporada. En ese periodo se produjo el cambio de la denominación social de TEVASA (Telecables del Valle de Arán S.A.) a la actual Baqueira Beret S.A.

ra
rafaelhoteles
by la pleta

Miembro de
Small Luxury Hotels

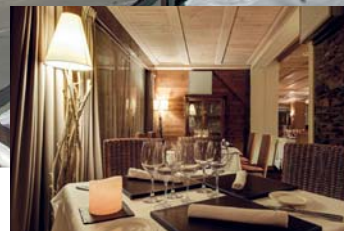


LUJO A PIE DE PISTA

Descanse en el cinco estrellas más exclusivo
de Baqueira tras un intenso día de ski.

NOVEDAD

Alojamiento GRATIS para niños (hasta 12 años)*
Hasta el 15% de descuento para reservas anticipadas



* Consultar condiciones

973 645 550

www.lapleta.com

reservas.lapleta@rafaelhoteles.com

www.facebook.com/lapleta

www.twitter.com/lapleta

Miembro de
Small Luxury Hotels



1977-1978



Arranca la Marxa Beret

Baqueira Beret ya era conocida internacionalmente. En competición se disputó la primera edición de la emblemática Marxa Beret, que ya en su primera cita fue todo un éxito. La disputa de la primera prueba de Copa de Europa y la promoción realizada empezaba a atraer a más público y también carreras de renombre internacional. Buena prueba de ello fue la celebración del Gran Premio Kodak del Campeonato Mundial de Ski Profesional, en la que se impuso Henri Duvillard. Para Baqueira Beret fue una gran temporada. Se finalizó la instalación del telesilla La Choza. En la cota 1.800 se abrió el Parque Infantil de Nieve potenciando este servicio para las familias con hijos. A pie de pistas, el Núcleo 1.500 crecía con los edificios Saumet y Sabredo, además del de Multipropiedad.

1978-1979



1979-1980



1980-1981



Una estación innovadora

La década de los años 70 daba sus últimos coletazos y Baqueira Beret seguía viento en popa. El telesquí Vista Beret había abierto la puerta hacia unas nuevas posibilidades que pronto se iban a materializar. Mientras, Baqueira presentaba su mejor cara con una envidiable red de remontes y de pistas, desde el Stadium de Slalom hasta Luis Arias. Comenzó a emitir Radio Aran.

La Copa del Mundo de Veteranos

Con el tiempo, el esquí se fue popularizando y la década de los 80 fue un momento clave en su eclosión. La situación privilegiada, el entorno, la moderna red de remontes y pistas y el servicio mantenía a Baqueira Beret como la estación más en boga de los Pirineos. Desde Baqueira Beret se siguió trabajando para ofrecer al cliente la mejor oferta sin dejar de lado otros eventos como la celebración de la Copa del Mundo de Veteranos.

"Ski en Baqueira"

No sólo con disponer de un dominio esquiable de ensueño y una completa oferta vive una estación. También hay que saber promocionarla, llegar a nuevos clientes y retener a base de satisfacción a los conocidos. Porque Baqueira iba camino de cumplir su segunda década de existencia. Unos de los trabajos que se realizaron en esa temporada fueron el cambio del grafismo y la campaña de publicidad "Ski en Baqueira".

Vivimos disfrutando de la nieve



Himalaia

THE MOUNTAIN HOTELS

★★★★



Información y reservas: reservas@himalaiabaqueira.es

Tel. 973 635 300

www.himalaiabaqueira.com

1981-1982



Un acuerdo histórico

Fue el mes de enero de 1982 cuando Baqueira Beret y el Ayuntamiento de Naut Aran firmaron un acuerdo histórico que permitía el desarrollo deportivo del área de Beret habilitando unas inmensas posibilidades para el futuro de la estación. En Baqueira se inauguró el segundo hotel a pie de pistas, el Hotel Tuc Blanc, de tres estrellas, con capacidad para 400 personas.

1982-1983



Beret ya es una realidad

Esa temporada se inició el desarrollo de la zona de Beret con la inauguración del telesilla Dera Reina. Bautizado con este nombre como homenaje a la Familia Real, grandes aficionados al esquí y asiduos de la propia estación, fue S.M. La Reina quien presidió la ceremonia de inauguración.

Un moderno telesilla que se convertía en el abanderado de esta nueva área conocida hasta el momento por el circuito de esquí de fondo. Años más tarde ese remonte sería sustituido por el primer desembargable de seis plazas que llegaba a la estación y que se convertiría en un referente de innovación y también de atención al cliente.

1983-1984



Abre el self-service Audeth

Esa temporada se construyó en Beret el Núcleo de Servicios para satisfacer las necesidades de los clientes, con la cafetería self-service Audeth como máximo exponente. Por otro lado, en Baqueira se mantenía el esfuerzo una temporada tras otra para poder ofrecer al esquiador la mejor oferta en pistas, remontes y servicios.

1984-1985



Un nuevo acceso a la estación

Orri, en la carretera de Beret, se convertía en un nuevo y cómodo punto de acceso a la estación con su parking y taquillas. Precisamente en Beret la FIS homologaba el Stadium de Slalom donde se debería haber disputado una prueba de la Copa del Mundo, pero las malas condiciones meteorológicas obligaron a suspenderla. En Baqueira, la apertura del Val de Ruda enriquecía la oferta hotelera a pie de pistas.

1985-1986



2.510 metros, cota máxima

La primera fase del desarrollo de la zona de Beret finalizaba esta temporada con la puesta en marcha del telesilla Dossau, remonte que daba acceso a la cota más alta de la estación a 2.510 metros. La consolidación de Beret permitía ofrecer un dominio esquiable de lo más variado con dos zonas tan diferentes orográficamente como son Baqueira y Beret.

SAMSUNG

El Primer Televisor Curvo UHD del Mundo



Samsung

Curved UHD TV
Ultra High Definition 4K



1986-1987



Blanca Fernández Ochoa y Eva Moga

En pocos años, Beret se convirtió en el punto de acceso a la estación de cientos de esquiadores, éxito que llevó a los responsables de Baqueira Beret a ampliar tanto el parking como la cafetería Audeth. En el plano deportivo, la estación acogía los Campeonatos de España de Esquí Alpino, en los cuales Blanca Fernández Ochoa se impuso en slalom gigante y Eva Moga en slalom.

1987-1988

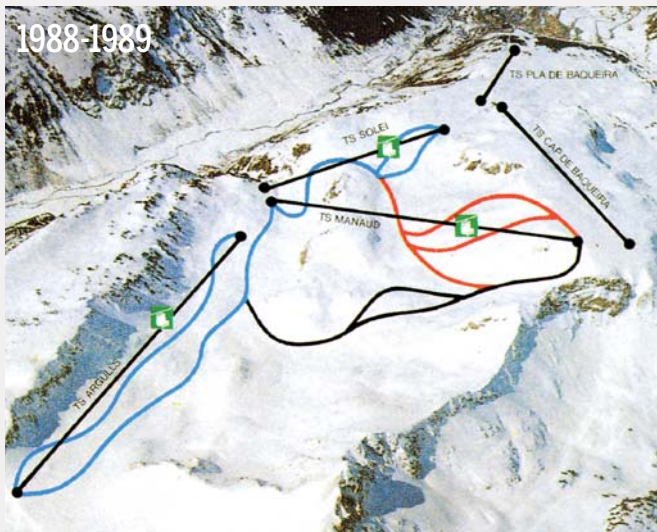


El primer telesilla desembragable de cuatro plazas de España

A pesar de ser la referencia a nivel nacional y de los Pirineos, Baqueira Beret no se contentó y siguió apostando por la mejora constante. Querían seguir ofreciendo a sus esquiadores unas condiciones únicas y para conseguir esa meta era necesario ir incorporando mejoras una temporada tras otra. Ese año se inauguró el primer telesilla desembragable de cuatro plazas de España con salida en la cota 1.500 y llegada a 1.800.

Mientras los esquiadores que accedían a la estación desde 1.500 lo hacían de la forma más rápida y cómoda que uno podía imaginar, en Orri se instaló el telesilla Vista Beret de tres plazas, que conectaba Baqueira y Beret. También en la cota 1.500 de Baqueira entraron en funcionamiento las nuevas oficinas.

1988-1989



Abre la zona de Argulls en el 25 aniversario

Si en la anterior temporada se inauguraron dos nuevos remontes, en esta se abrió la nueva área esquiable de Argulls en Baqueira coincidiendo con el 25 aniversario de la estación. Fueron 150 hectáreas equipadas con tres modernas telesillas triplaza (Argulls, Manaud y Solei) que duplicaban el área esquiable de Baqueira. La calidad y cantidad de nieve que se acumula en esta zona pronto la convirtió en un área muy valorada por los esquiadores.

En Beret el Núcleo de Servicios siguió creciendo. Esta vez se inauguraron dos nuevos edificios, uno para el Ski Service, donde se puede alquilar material y comprar complementos, y el otro para la Escuela de Esquí completando la oferta de servicios. En competición, Baqueira acogió por primera vez una prueba FIS valedera para la Copa del Mundo de Esquí Artístico.



Ermidio Tucci®

FASHIONFILM



#estrenotoño
elcorteingles.es

SOLO EN *El Corte Inglés*



La nieve de cultivo para asegurar la temporada de esquí

La nieve de cultivo llegaba a Baqueira Beret. Era la respuesta de los responsables de la estación después de ver como la temporada anterior apenas se pudo esquiar por las escasas nevadas. Una estación que ya se codeaba con otros destinos alpinos no se podía volver a permitir un curso así de manera que de los 1.500 millones de pesetas que se invirtieron, la mitad fue destinada a instalar 109 cañones de nieve de cultivo.

Paralelamente se realizó otra gran obra como fue la retirada de los telesquíes de los Miradores, el reacondicionamiento de esa pista y la puesta en marcha del nuevo telesilla Mirador, un remonte desembargable de cuatro plazas que hacía realidad el sueño de muchos al conectar 1.800 con el Cap de Baqueira (2.500) en siete minutos.

Consolidando instalaciones

Después del esfuerzo realizado la temporada anterior, en ésta, el trabajo se centró en pulir los detalles de las instalaciones ya puestas en marcha. La red de 109 cañones de producción de nieve cubría ya más de 25 hectáreas para asegurar unas buenas condiciones de nieve.



1993-1994

Un descenso de casi 6 km

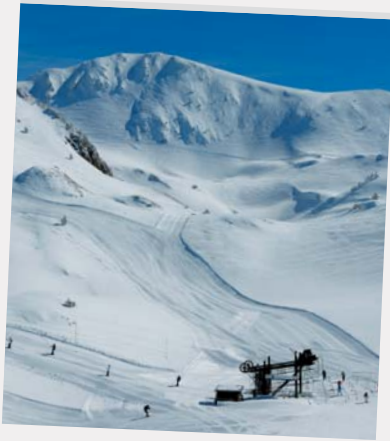
Esa temporada el acondicionamiento de las pistas proporcionó al esquiador un descenso de casi seis kilómetros de recorrido desde el Cap de Baqueira hasta la cota 1.500, salvando un desnivel de 1.000 metros. A pie de pistas se inauguraban las urbanizaciones de Tanau y Nin de Beret así como el telesilla Esquirós, que permitía a los habitantes de estas urbanizaciones acceder al telesilla del Mirador y al núcleo de servicios de 1.800.

La mejor temporada de la historia

Esa fue la mejor temporada hasta entonces, por condiciones de nieve y número de visitantes. No se habían hecho grandes inauguraciones, tan solo se abrió el Pàrrec de Orri y se trasladó el parque infantil de nieve de 1.800 para mejorar su acceso.

Deportivamente Baqueira Beret organizó la primera Era Baishada. No era una carrera más, era una prueba multidisciplinar que tenía cinco kilómetros de longitud y 1.000 metros de desnivel con salida en el Cap de Baqueira y que ocurría a lo largo de Cara Nord, Orri y Dera Cascada. Casi 500 esquiadores respondieron a la convocatoria, pero las malas condiciones meteorológicas obligaron a anularla.

1994-1995



Baqueira, Beret y... Bonaigua

El éxito de la temporada anterior llevó a los responsables de Baqueira Beret al dilema de consolidar o crecer. Y se optó por la propuesta más arriesgada. Así es como se creció ese año hacia el puerto de la Bonaigua con un telesilla que conectaba Argulls con Bonaigua. El telesquí Tuc de la Llança reforzaba las posibilidades de esta nueva zona equipada con las pistas Muntanyó (roja), La Llança (azul) y Bonaigua que baja hacia el Port de la Bonaigua. En ese nuevo espacio se habilitó también una zona de servicios con cafetería, taquillas, parque infantil de nieve y venta de forfait. La estación seguía creciendo, esta vez hacia la comarca vecina del Pallars Sobirà. Además, Bonaigua ofrecía unos buenos descensos de fuera pista para los amantes del freeride.

Angel Collinson
White Branching Out I/O



STRONG.
BEAUTIFUL.
UNSTOPPABLE.

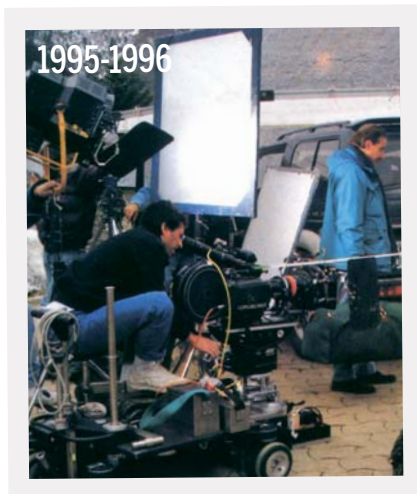
the I/O goggle

smithoptics

Since 1965

smithoptics.eu

info@jorcani.com



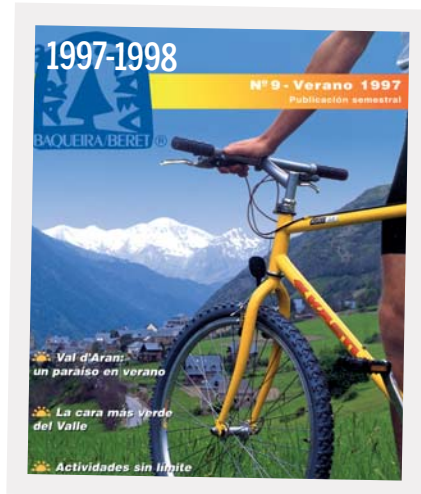
Una estación de película

La inauguración de dos nuevas pistas en la zona de Clot der Os y Dera Reina, con su equipación de producción de nieve, era la primera parte para dotar a Beret de pistas de mayor dificultad. Y en Bonaigua se finalizaba el aparcamiento y se ensanchaba la carretera. Además, Baqueira Beret fue el escenario de parte del rodaje de la película 'Gran Slalom', con Juanjo Puigcorbé y Laura del Sol como protagonistas.



Listos para una nueva temporada

Baqueira Beret contaba ya con un dominio esquiable de 825 hectáreas con 77 kilómetros de pistas balizadas, compuestas por 47 pistas y 24 remontes. La Marxa Beret celebró su vigésima edición como referencia estatal de las pruebas populares de esquí de fondo. Los accesos por el Túnel de Vielha y el Port de la Bonaigua fueron reasfaltados.



Un verano para disfrutar

El lanzamiento de una edición especial de verano de la revista Baqueira Beret era una muestra más de la apuesta por el turismo estival. En invierno, los esquiadores encontraron una zona de Beret completamente innivada para mejorar las condiciones de las pistas, mientras que la red de cafeterías se ampliaba con un nuevo 'pàrrec' situado en un punto tan estratégico como Argulls y la cafetería de 2.200 crecía con una terraza de 400m².



El "nuevo Pla de Baqueira"

Después de una temporada tranquila en cuanto a novedades, la zona de Baqueira se vio nuevamente reformada con la sustitución de los telesquíes Pla de Baqueira por la instalación de un moderno telesilla desembargable de seis plazas. El 'nuevo Pla de Baqueira' abrió el dominio esquiable difuminando las fronteras entre las pistas preparando una gran zona desde el Mirador hasta el límite sur de la montaña, doblando la superficie esquiable y absorbiendo también el aumento de esquiadores.

Con la puesta en marcha de una línea de cañones en Dossau, todos los remontes de Beret ya contaban con su sistema de producción de nieve mientras que en Bonaigua se mejoraba la capacidad de transporte del Tuc de la Llança colocando en paralelo otro telesquí. Y para mejorar el servicio se ampliaban las cafeterías de las zonas más concurridas, la del Bosque y la de 1.800.



1999-2000

Nos dejó Jorge Jordana

El cambio de milenio nos dejó un sabor agrí dulce. En Beret se estrenó el impresionante telesilla Dera Reina, un remonte desembragable de seis plazas, la joya de la corona que reemplazó al telesilla triplaza del mismo nombre. El nuevo empujón a Beret se consolidó con la remodelación de la cafetería. Pero también nos dejó Jorge Jordana de Pozas, quien fuera durante 37 años presidente de Baqueira Beret.



2000-2001

Blanhiblar y Teso dera Mina

Baqueira Beret seguía creciendo. Fue en la ladera izquierda de Beret donde se instaló un telesilla desembragable cuatriplaza dando acceso a una nueva zona esquiable en la montaña de Blanhiblar, que también se equipó con el telesquí doble de Costarjàs. Pero no todo acabó aquí, porque en Argulls se colocó un telesilla paralelo bautizado con el nombre Teso dera Mina, que dio acceso al área esquiable de Costes de Ruda, diversificando la oferta.



2001-2002

Nuevo impulso a Beret

La calidad del servicio es uno de los pilares de Baqueira Beret. Y así se entiende el gran esfuerzo que se realizó ese año para optimizar los servicios de Beret con una ampliación de todo el núcleo. Tampoco le pasó desapercibido al esquiador la remodelación total de la pista Isards para facilitar el paso a Beret y también del último tramo de Dera Cascada (conocida popularmente como 'Vuelta a Casa') para facilitar el regreso a 1.500.


RANDOLPH®

Handcrafted American Eyewear



WWW.RANDOLPHUSA.COM

ALIBOR
BARCELONA

randolph@aliborsl.com · www.aliborsl.com · (+34) 933 007 600 ·  Randolph Engineering España

2002-2003



Un futuro esperanzador

Después de muchos años luchando fue en junio de 2002 cuando finalmente se aprobó el proyecto de ampliación hacia el Pallars Sobirà por la Bonaigua y también se aprobó el Plan de nuevo acceso al núcleo 1.500 con un aparcamiento subterráneo incluido. Mientras llegaba el momento, en esa temporada se estrenó la cinta de Radabà y se eliminó el telesquí Luis Arias, remodelando toda esa zona.

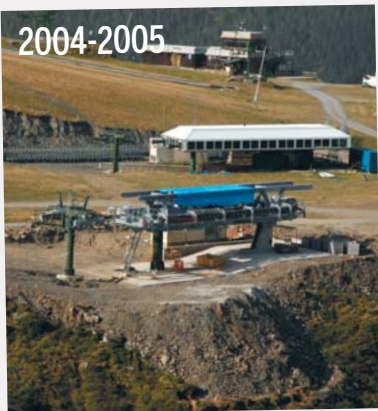
2003-2004



La nueva Bonaigua, por fin una realidad

La inauguración de tres remontes, tres pistas y el acondicionamiento de dos itinerarios en Bonaigua acercaba la estación a las vecinas Valls d'Àneu, en el Pallars Sobirà. Bonaigua 1.900 era una realidad con el telesilla La Peülla como eje de esa nueva zona de esquí provista de parking y taquillas. Al pasar del Cap del Port hacia La Peülla daba la sensación de estar en otra estación con unas vistas increíbles y un área de esquí variada y atractiva. Ahora los esquiadores que quisieran llegar desde el Pallars Sobirà lo tenían más cerca, exactamente a sólo 15 kilómetros de València d'Àneu.

2004-2005



Era Cabana y todas sus posibilidades

El esquí estaba de moda. Todo el mundo hablaba de nieve y se hacían grandes proyectos. El nuevo telesilla Era Cabana nació como un remonte para principiantes, pero con más funciones, como ofrecer el desplazamiento hacia otras zonas como Beret.

2005-2006



Un telecabinas para seguir siendo la referencia

La construcción del telecabinas fue el gran acontecimiento de la temporada, un remonte para dar salida desde la nueva urbanización hacia el dominio esquiable. El primer tramo, de 250 metros, conecta el parking cubierto con la base de la estación a 1.500, y el segundo sube hasta la cota 1.800 a la altura del telesilla Bosque. Ese año sólo se pudo poner en marcha el segundo tramo del telecabinas de nueve plazas.

Esa misma temporada se instalaron cañones de producción de nieve en la pista Baqueira y se remodeló la zona de debutantes de 1.800.

2006-2007



También para debutantes

Las obras de mejora no paraban en la estación. El área de debutantes de Baqueira 1.800 vivió todo un cambio vallando la zona para una mayor seguridad y se instalaron dos cintas transportadoras. En Bonaigua se edificó una nueva cafetería con una terraza de 800 m².

2007-2008



El nuevo Túnel de Vielha

Parece que fue ayer pero ya han pasado unos años desde que se inauguró el nuevo y moderno Túnel de Vielha que mejoraba el acceso al Valle y por ende a Baqueira Beret. El antiguo túnel impulsado por el rey Alfonso XIII e inaugurado en 1948 quedaba como una vía interna de servicios. También se estrenó el vial de acceso a la urbanización de Ruda y más plazas de aparcamiento subterráneo.

Tras muchos años continuamos
desafiando nuevos retos



y es nuestro mejor tributo
a los apasionados del ski.

PRÓXIMA ESTACIÓN



TSUNAMI
tsunamiskiwear.com

TECHNO SKIWEAR



Del parking, directo a esquiar

Se puso en marcha el primer tramo del telecabina. Calzarse las botas al abrigo de un parking cubierto de 1.500 plazas y llegar con el telecabina a la cota 1.800 de Baqueira revolucionó el acceso a la estación. También desde el Pallars Sobirà se mejoró el acceso con las obras en la carretera de Esterrí a Bonaigua, eliminando las difíciles curvas del cruce de Sorpe. Y en la urbanización Val de Ruda abrieron tres nuevos hoteles, dos de cinco estrellas y uno de cuatro.



Adiós Horath deth Bo

Uno de los telesillas más emblemáticos de la estación se jubilaba, Eth Horath deth Bo. Se modificó el telesilla La Choza para que lo sustituyera en su función de enlace de las zonas de Beret y Baqueira. La desaparición de la estación superior de La Choza permitió doblar el ancho de la pista Cap de Baqueira entre el telesilla Pla de Baqueira y La Choza.



Telesilla Jorge Jordana

La puesta en marcha del telesilla desembragable de seis plazas Jorge Jordana, el más potente, largo y con más desnivel de la estación que inicia su recorrido por debajo del aparcamiento de Orri y termina en el Cap de Baqueira, cubrió las pistas más apreciadas de Baqueira y lo hizo por completo. Las posibilidades desde su estación superior son inmensas ya que permitió ir esquiando hacia el Pla de Baqueira, hacia Argulls por Manaud o acceder al Escornacrabes.



Mimando la nieve

A lo largo de la historia de Baqueira Beret hemos visto temporadas donde en lugar de acometer grandes obras se han acabado de pulir los trabajos realizados en años anteriores. Este fue el caso, con la instalación de 59 cañones de nieve en las pistas Luis Arias, Isard y Cara Nord. Se renovó la Cafetería Bosque y se abrió el bar en 1.500.



Una temporada excepcional

Aureli Bisbe, director general de Baqueira Beret, empezó el editorial de la revista haciendo la reflexión "que tras un verano de mucho calor venía un invierno riguroso". Y qué poco se equivocó, la estación vivió una temporada histórica en la cual se batieron récords de nevadas y de esquí dibujando toda una serie de imágenes insólitas, como el túnel que se tuvo que habilitar para entrar al bar de 2.200. Llegaron a caer 14,56 metros de nieve, un nuevo récord que superaba los 11,15 metros de la temporada 2008-09. La gran nevada se produjo el 7 de febrero cuando en 24 horas cayó más de un metro de nieve nueva. A pesar de los inconvenientes organizativos que acarrea tanta nieve acumulada, los esquiadores disfrutaron de unas condiciones excepcionales de nieve en una temporada que se prolongó hasta el 5 de mayo.



2013-2014



Gastronomía de cine

La temporada anterior fue prolífica en nieve y en eventos como la inauguración del Moët Winter Lounge y el estreno de la película 'Aran in edit', de visualización obligada para los amantes del esquí y del Valle. Siguiendo con la diversificación de la oferta gastronómica se reformó el Restaurante 1.800 creando el exclusivo Cinco Jotas/Grill Baqueira, otro punto de la estación que merece la pena descubrir.

2014-2015



BAQUEIRA/BERET

Celebrando las bodas de oro

Y temporada a temporada, hemos llegado al 50 aniversario de Baqueira Beret, una cita realmente especial para un sueño hecho realidad que empezó a tomar forma hace cinco décadas. Desde la apertura del Telesilla I a la inauguración del telesilla Jesús Serra, la estación ha ido creciendo, ampliando su dominio, mejorando su servicio y reafirmando su situación de liderazgo con un entorno y unas condiciones de nieve únicas en el Pirineo y en el país.

Lineas contemporaneas,
impermeabilidad, confort...



Ropa técnica premium
para vestir a la última.

AIRES DE INVIERNO



TSUNAMI
tsunamiskiwear.com

TECHNO SKIWEAR



BAQUEIRA/BERET

Celebrando las bodas de oro

BAQUEIRA BERET VIVIRÁ UNA TEMPORADA MUY ESPECIAL MARCADA POR LA CELEBRACIÓN DEL 50 ANIVERSARIO DE LA APERTURA DE LA ESTACIÓN, CONMEMORACIÓN PARA LA QUE SE HAN PREPARADO TODA UNA SERIE DE INICIATIVAS, COMO LA PUBLICACIÓN DE UN LIBRO, Y EVENTOS. Redacción: Sergi Mejías

50 años no se cumplen todos los días. Y ante una fecha tan señalada, Baqueira Beret ha diseñado unos actos y diversas iniciativas para conmemorar aquel 6 de diciembre de 1964, cuando se inauguró la estación con la puesta en marcha del Telesilla I Baqueira. La fiesta de presentación se llevará a cabo en noviembre en Saldardú, mientras que a mediados de enero se llevarán a cabo los actos conmemorativos del 50 aniversario, actividades como una exposición de estas cinco décadas de historia de la estación así como concursos fotográficos y alguna sorpresa más.

La publicación de un libro donde se recoge parte de la historia de la estación y la realiza-

ción de una película con imágenes de estos 50 años son dos de las acciones más destacadas. Otra la aporta Rossignol, que junto con Baqueira Beret, han producido una serie limitada de esquís de 300 pares con un diseño específico para la ocasión donde destaca el logotipo del 50 aniversario y una cosmética exclusiva inspirada para dicho momento. Estos esquís se podrán adquirir en las tiendas de Baqueira así como en la tienda de Mega+ situada en las galerías de Ruda. Sin lugar a dudas será una temporada especial con acciones y eventos únicos, con un material exclusivo para recordar este momento, y con un motivo especial para visitar la estación... Porque 50 años no se celebran todos los días.



DISFRUTE DE TODAS LAS VENTAJAS Y COMODIDADES A PIE DE PISTAS



EL HOTEL DE BAQUEIRA BERET

Ventajas exclusivas para el cliente del Hotel Montarto:

- Guardaesquíes gratuito a pie de pistas.
- Descuentos especiales en el alquiler de esquís de Baqueira Beret
- Podrá pagar en las cafeterías de Baqueira Beret sin llevar dinero encima
- Dos Restaurantes y Cafetería con pianista.
- Menús para regímenes especiales.
- Circuito de SPA / Gran piscina exterior climatizada
- Salas para reuniones.
- Wifi gratuito / Sala para niños
- Tienda con primeras marcas.

HOTEL MONTARTO.

Tel. 973 63 90 01 | montarto@baqueira.es | www.montarto.com



EL HOTEL DE BAQUEIRA / BERET

PLUMÓN MUTANTE.



NATURAL
DOWN

OMNI-HEAT
INSULATION

OMNI-HEAT
REFLECTIVE

TURBODOWN
PERFORMANCE
ENHANCED DOWN

TURBODOWN. Una mutación del plumón natural que incorpora los poderes del aislamiento térmico y la reflexión térmica Omni-Heat. Supera en rendimiento todo lo conocido hasta ahora, incluso en condiciones de humedad, y aporta poderes extremos frente al frío en las peores condiciones. Columbiasportswear.es

 **Columbia**
Trying stuff since 1938

ROSSIGNOL EXPERIENCE 50 AÑOS BAQUEIRA/BERET EDICIÓN LIMITADA

Un esquí de aniversario

Texto: Sergi Mejías

Foto: Tocho.co

Baqueira Beret y Rossignol celebran una fecha tan señalada con una edición limitada (300 pares) de unos esquís conmemorativos y una estética exclusiva del 50 aniversario

Únicos e irrepetibles. Evocadores y conmemorativos. Innovadores y técnicamente avanzados. Todo y esto mucho más lo encontramos en la edición especial que Rossignol, en colaboración con Baqueira Beret, ha realizado para celebrar el 50 aniversario de la estación. Se trata de unos esquís exclusivos de los que solo se han fabricado 300 pares y que se comercializaran a través de www.baqueira.es. La propia estética del esquí lo convierte en un modelo único con el logotipo del 50 aniversario y una decoración especial para la ocasión los postula como una pieza de coleccionista. Y cuando hablamos de un esquí exclusivo no lo decimos sólo por su especial diseño sino también porque todos van numerados, lo que convierte cada par en único.

Bajo ese diseño tan exclusivo encontramos un esquí que destaca por su ligereza y versatilidad gracias a la combinación de tecnologías aplicada a la competición y al freeride para poder responder ante cualquier tipo de situación y superficie. En este caso, el esquí del 50 Aniversario nace del Experience 84, un esquí que ha sido galardonado con los premios internaciona-

les más prestigiosos que lo califican como una nueva referencia en polivalencia y rendimiento para esquiadores all-mountain expertos, un esquí pensado para un uso de un 60% pista y un 40% fuera pista.

Presenta espátulas con perfil más redondeado al mismo tiempo que incorpora la revolucionaria tecnología Air Tip patentada por Rossignol, utilizada por primera vez el año pasado en el espectacular Soul 7. El Air Tip mejora aún más la flotabilidad y el control, mantiene las puntas a flote en nieve variable, y al mismo tiempo entra con rapidez en el giro en nieve dura y en pista. El Auto Turn Rocker, la combinación de rocker/camber más versátil, ofrece un poderoso agarre de cantos, y maniobrabilidad y control de la velocidad sin esfuerzo. Su construcción de sandwich en madera de paulownia ligera, le proporciona un rendimiento all-mountain superior en todo tipo de terreno y condiciones de nieve. Su ADN de competición llevado al freeride se traduce en la precisión y la potencia necesarias para flotar sin esfuerzo, un esquí único para disfrutar en una estación única como Baqueira Beret. /



Línea de cotas: 133-84-120 | Radio de giro: 16m (178) | Tallas: 162/170/178

MÁS *NOVEDADES* QUE NUNCA

**COMO 50 AÑOS
NO SE CELEBRAN TODOS LOS DÍAS,
BAQUEIRA BERET HA REALIZADO UN GRAN ESFUERZO
PARA PODER INAUGURAR ESTA TEMPORADA
TRES REMONTES Y 21 NUEVAS PISTAS PARA
OFRECER UN DOMINIO DE 153 KILÓMETROS ESQUIABLES**

Redacción: Sergi Mejías

Fotos: Baqueira Beret



LA PUESTA EN MARCHA DEL TELESILLA JESÚS SERRA Y DE LOS TELESQUÍS SAUMET Y STADIUM SON LAS GRANDES NOVEDADES EN LA RED DE REMONTES

Baqueira Beret vivirá esta temporada un curso muy especial con la celebración del 50 aniversario de la apertura de la estación. Y de cara a una cita tan señalada este verano se ha realizado un gran esfuerzo para poder poner en marcha este invierno tres nuevos remontes y abrir 21 nuevas pistas como novedades más destacadas.

La actividad tras el cierre de la estación la pasada temporada ha sido frenética; no ha habido tregua. Acometer unos trabajos de tal envergadura requieren tiempo y recursos, un esfuerzo que el esquiador sabrá valorar cuando se

encuentre delante del telesilla Jesús Serra. Este nuevo remonte sustituye al emblemático Vista Beret y tiene su inicio al lado del parking de Orri en la pista Dera Cascada y prácticamente en frente del inicio del Telesilla Jorge Jordana con una cota de embarque situada a 1.847 metros. Se trata de un telesilla cuatriplaza desembargable de 1.965 metros de longitud y que supera 313 metros de desnivel. La capacidad de transporte es de 2.400 personas/hora y el tiempo de viaje que invertirán los esquiadores en el trayecto es de 6 minutos y medio. La llegada se encuentra a la izquierda de la pista Ta Baqueira

y en frente de la incorporación de la pista Torn de Baciver en la cota 2.160 metros. Otro detalle a tener en cuenta con este nuevo emplazamiento es que se evita el cruce que se producía antes entre las pistas Ta Baqueira y Ta Beret, ya que se sale directamente por cada lado a estas pistas.

La instalación de este remonte ha traído consigo mejoras en la pista Ta Baqueira en su parte inicial remodelando el llano existente dándole una pendiente media del 8% que permite desplazarse con comodidad sobre cualquier tipo de nieve sin tener que ayudarse con los bastones. En la parte inferior mejora la



TSD Jesús Serra



Telesquí Saumet

pista al haber rebajado un montículo que quedaba en medio de la misma y también por la desaparición de la estación motriz del antiguo Telesilla Vista Beret, por lo que la incorporación a la pista Dera Cascada será excelente. La instalación de producción de nieve de las pistas Ta Beret y Vista Beret también ha sido remodelada para adaptarla al inicio y llegada de la instalación.

**EL TELESILLA JESÚS SERRA
SUSTITUYE AL EMBLEMÁTICO
VISTA BERET, TIENE SU INICIO
AL LADO DEL PARKING DE ORRI
EN LA PISTA DERA CASCADA
MIENTRAS QUE LA LLEGADA
SE ENCUENTRA A LA IZQUIERDA
DE LA PISTA TA BAQUEIRA
EN LA COTA 2.160**

Con el nombre de Saumet se ha bautizado un nuevo telesquí que tiene su inicio a media pista Vista Beret, bajando por la izquierda en la cota 2.006 m. Este remonte da acceso a cuatro nuevas pistas, 3 de ellas negras, llamadas Sanglier, Craba y Orri de Tredòs y una roja

denominada Saumet. El telesquí de percha fija tiene 1.173 metros de longitud y 378 metros de desnivel con una capacidad de transporte de 900 personas/hora. El tiempo de viaje es de 5 minutos y medio. La instalación está considerada de fuerte pendiente y es apta únicamente para esquiadores expertos. Además, aproximadamente a mitad de recorrido tiene un pequeño ángulo hacia la izquierda para dirigirse a la llegada, que se encuentra un poco por debajo de la cima del Saumet en la cota 2.384 metros.

En su 50 aniversario, Baqueira Beret ofrece a los corredores su propio telesquí, el Stadium, porque Baqueira Beret siempre ha apoyado y apostado por la competición. Esta instalación tiene su inicio un poco por encima del inicio del Telesilla Dera Reina en la cota 1.845 m y discurre paralela al telesilla por su lado izquierdo. En este caso es un telesquí de percha fija de biplaza 1.513 metros de longitud y 377 metros de desnivel. La capacidad de transporte es de 1.200 personas/hora y el tiempo de viaje de 8 minutos. La llegada permite el acceso a la salida de la prueba de gigante del estadio de competición y a la pista Ta Dossau que llega hasta la salida del Telesilla Dossau. También permite la vuelta a Baqueira mediante un enlace con la pista Ta Baqueira. Esta instalación está orientada a los



CALAFATE
SKI CENTER

En Tanau,
a sólo 15mts.
del Telesilla Esquirós.

Alquiler · Escuela
Venta · Taller
Guardaesquí

Accesorios

GoPro
Be a HERO.

Actividades

Salidas de freeride con guías
Excursiones con raquetas



Colaborador oficial

Información y Reservas
Tel. [+34] 973 64 5148

info@calafateskicenter.com
www.calafateskicenter.com

Urb. Tanau,
[25598] Tanau
Baqueira-Beret
Valle de Aran



EL DOMINIO CRECE HASTA LOS 153 KM ESQUIABLES CON EL ACONDICIONAMIENTO DE 21 NUEVAS PISTAS EN BAQUEIRA, BERET Y BONAIGUA

corredores que se entrenan y participan en las competiciones del estadio, pudiendo ser utilizada por todos los esquiadores.

Como hemos apuntado, en una temporada tan especial Baqueira-Beret llega a los 153 kilómetros esquiables con la apertura de 21 nuevas pistas. Durante este verano se ha procedido a la realización de mejoras en diversas zonas de la estación que permitirán la apertura de nuevas pistas. Más concretamente en la zona de Baqueira, la pista Passarells, conocida



Trabajos en el Moët Winter Lunch

hasta la temporada pasada un fuera pista, ha sido acondicionada y balizada. En la zona de Bonaigua también encontramos interesantes novedades como la pista Muguet como variante de la pista Manaud y la nueva pista Barranc der Aire que saliendo de la llegada del Telesillas Teso dera Mina abre un nuevo recorrido que acaba enlazando con la parte baja de la pista Bonaigua. Por su parte, la pista Cigalera permite acceder a a diversas palas que desembocan en la pista Muntanyó todo saliendo de la llegada de los Telesquís Tuc de la Llança y siguiendo una diagonal. En la zona de la Peüllà, la pista Gerber pasa de itinerario a pista marcada y preparada, y la pista Pletiu d'Arnaldo será una variante de la pista Pleta del Duc con inicio en la parte superior e incorporándose en la zona final de dicha pista.

DENTRO DE LOS TRABAJOS REALIZADOS DURANTE EL VERANO CABE DESTACAR LA MEJORA DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE NIEVE ASÍ COMO LA REMODELACIÓN DEL MOBILIARIO DEL MOËT WINTER LUNCH

En la zona de Beret, mediante el telesilla-Blanhíblar, accedemos a tres nuevas pistas como son, Pèira Arroja, Barlongueta y Parròs.

Con todo, Baqueira-Beret ofrece ya un total de 99 pistas balizadas y 3 itinerarios, la longitud total será de 146 km de pistas balizadas y 7 km de itinerarios. En total 153 kilómetros esquiables.

Dentro de los trabajos realizados durante el verano cabe destacar la mejora del sistema de producción de nieve así como la remodelación del mobiliario del Moët Winter Lunch, toda una referencia de restauración en Baqueira-Beret. El parque de máquinas pisa-nieves se refuerza con la llegada de dos nuevos vehículos, uno equipado con cabrestante para trabajar en zonas de fuerte pendiente, elevando hasta 14 el parque de pisa-nieves Y como cada año se ha realizado el mantenimiento de las pistas y de la red de remontes para la mayor seguridad del esquiador. /



¿ESQUIÁS O CONDUCES?

BAQUEIRA BERET, LA MAYOR ESTACIÓN DE ESQUÍ DE ESPAÑA, ES EL ESCENARIO IDEAL PARA DISFRUTAR DEL ESQUÍ Y DEL SNOWBOARD DESLIZÁNDOSE POR SUS MÁS DE 120 KM DE PISTAS... O PARA DIVERTIRSE APRENDIENDO Y DESCUBRIR LOS SECRETOS DE LA CONDUCCIÓN SOBRE HIELO Y NIEVE DE LA MANO DE AUDI Y SUS CURSOS WINTER DRIVING EXPERIENCE. BIEN PENSADO, ¿POR QUÉ NO AMBAS COSAS?

Redacción: Audi

Fotos: Audi

CON LOS CURSOS DEL PROGRAMA AUDI WINTER DRIVING EXPERIENCE, LOS PARTICIPANTES DESARROLLAN LA HABILIDAD PARA CONTROLAR SU VEHÍCULO EN SITUACIONES EXTREMAS

Velocidad, control del balanceo, deslizamiento, derrapajes controlados, giros enlazados.... Son sólo algunas de las sensaciones que experimenta y las técnicas que aplica un esquiador al enfrentarse con seguridad a un vertiginoso descenso por cualquiera de las pistas de la moderna estación de esquí de Baqueira Beret. O las que podrá experimentar cualquier participante de los cursos Winter driving experience que quiera poner a prueba su destreza sobre la nieve y el hielo conduciendo un Audi con tracción quattro. En el privilegiado entorno de la mayor estación de esquí de España es posible experimentar ambas cosas.

Por sus excelentes condiciones, Baqueira Beret es el escenario perfecto para disfrutar del exigente circuito diseñado especialmente para poner a prueba los reflejos y la habilidad de los conductores, así como la tecnología que ofrecen los modelos de la marca de los cuatro aros. En su decimoprimer edición, la segunda con-

secutiva en esta estación de esquí, los cursos Audi Winter driving experience proponen una experiencia de conducción única, en la que los auténticos protagonistas son los participantes y la nieve.

Aprender disfrutando al volante

Una jornada Audi Winter driving experience comienza con un coffee break en el que se da la bienvenida a los participantes antes de pasar a la clase teórica. Aquí, el equipo de instructores especializados dirigido por los hermanos Marc y Jordi Gené explican a los participantes todos los secretos del trazado en el que posteriormente pondrán a prueba su destreza, las técnicas de conducción para dominar una superficie tan compleja como la nieve y el hielo, así como las distintas tecnologías y ayudas a la conducción de los vehículos de la marca de los cuatro aros.

Pero la teoría dura poco: lo mejor para asimilar cualquier nuevo conocimiento es ponerlo

en práctica, y para ello los participantes pasan inmediatamente a la acción al volante de los Audi S3, Audi A4 Avant, Audi A5 Coupé, Audi TT, Audi RS Q3, Audi SQ5, Audi A4 allroad y Audi A6 allroad, todos ellos equipados con la tracción quattro de Audi y con neumáticos de invierno.

El objetivo final de los cursos Audi Winter driving experience es que los participantes mejoren su capacidad de reacción al conducir sobre superficies de muy baja adherencia, al tiempo que aprenden a sacar el máximo partido a la tecnología de Audi y a los nuevos sistemas de ayuda a la conducción, desarrollando habilidades que les permitirá afrontar con mayor seguridad cualquier imprevisto al que puedan enfrentarse en la conducción diaria.

Una experiencia inolvidable

Maniobras de balanceo y contrabalanceo para trazar correctamente una curva, derrapajes controlados, slalom, control del ABS en frenadas al límite... Son técnicas propias de

AUDI LLEVA AÑOS PRESTANDO SU APOYO A LOS DEPORTES DE INVIERNO. EL CIRCUITO DE ESQUÍ ALPINO AUDI QUATTRO CUP, O EL PATROCINIO DE LA COPA DEL MUNDO DE ESQUÍ SON ALGUNOS EJEMPLOS



El curso está supervisado en todo momento por instructores de Audi Winter driving experience

competición que los instructores desvelarán a los participantes en los cursos Audi driving experience para entrenar la anticipación y la suavidad de movimientos de cara a controlar las reacciones del vehículo, y aprovechar el potencial de la tracción a las cuatro ruedas quattro de Audi.

La tecnología quattro demuestra su superioridad sobre la nieve cuando se trata de repartir la fuerza del motor entre las cuatro ruedas del vehículo para controlar mejor la adherencia. Con un palmarés inigualable en competición, la transferencia tecnológica de las pistas y los circuitos a la calle convirtió rápidamente a los vehículos de la marca de los cuatro aros en la referencia por su seguridad y eficacia. En la actualidad, Audi ha fabricado ya seis millones de vehículos con tracción a las cuatro ruedas quattro, y cerca de la mitad de los clientes que compran un Audi se decide por una tecnología que acumula ya más de tres décadas de éxitos.

Más allá de las pistas

Las actividades que Audi propone en sus jornadas Audi Winter driving experience no acaban cuando se apagan los motores. Finalizado el curso, los participantes y sus acompañantes tienen a su disposición todas las posibilidades complementarias que ofrecen las instalaciones de la estación de esquí de Baqueira Beret, desde un vuelo en helicóptero hasta excursiones con raquetas o en moto de nieve, sin olvidar la exclusiva terraza de invierno a pie de pistas Moët Winter Lounge, la posibilidad de alojarse en el Hotel Val de Neu, o las ventajas a la hora de adquirir el forfait para continuar evolucionando sobre la nieve, en este caso sobre los esquís o la tabla de snowboard.

No es necesario ser cliente de la marca de los cuatro aros para disfrutar de los cursos Audi Winter driving experience, que están abiertos a cualquiera que quiera mejorar su



El circuito Audi quattro cup tiene como objetivo potenciar los valores del deporte entre los más pequeños



Más de 400 niños de entre 8 y 12 años se dan cita en cada prueba de la Audi quattro cup

UNA JORNADA AUDI WINTER DRIVING EXPERIENCE NO FINALIZA CUANDO ACABA EL CURSO DE CONDUCCIÓN. ALUMNOS Y ACOMPAÑANTES PUEDEN DISFRUTAR DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y DE LA EXCLUSIVA MOËT WINTER LOUNGE, LA PRIMERA TERRAZA DE INVIERNO A PIE DE PISTAS

EL ORIGEN DE LA CONEXIÓN DE AUDI CON EL MUNDO DE LA NIEVE ESTÁ LIGADO A LA TECNOLOGÍA: DESDE SU IMPLEMENTACIÓN HACE YA MÁS DE TREINTA AÑOS, LA TRACCIÓN QUATTRO CONVIERTE A LOS VEHÍCULOS DE LA MARCA DE LOS CUATRO AROS EN REFERENCIA EN SEGURIDAD Y EFICACIA A LA HORA DE AVANZAR POR CARRETERAS NEVADAS O HELADAS

seguridad al volante de una forma divertida en un entorno privilegiado. Los cursos, que se inician el próximo mes de diciembre y durarán hasta el mes de marzo, se desarrollan en fin de semana, y tienen lugar los sábados y los domingos. Para más información consultar www.audidrivingexperience.es.

La vinculación de Audi con el mundo de la nieve se extiende mucho más allá de los cursos Audi Winter driving experience, que se celebran hace ya más de diez años. La marca de los cuatro aros apoya los deportes de invierno con el patrocinio de la Copa del Mundo de Esquí desde la temporada 2002/2003, mientras que el circuito de esquí alpino Audi quattro cup para jóvenes de 8 a 12 años, que promueve la base de este deporte en España, ha celebrado este año su sexta edición.

Esta temporada, adicionalmente y afianzando el compromiso con los deportes de nieve, la marca de los cuatro aros patrocinará las principales competiciones de esquí que se celebran en la estación de Baqueira Beret. /



La superioridad de la tracción quattro queda patente cuando se trata de repartir la fuerza del motor



**LOS VEHÍCULOS CON LOS QUE SE IMPARTEN
LOS CURSOS DE AUDI WINTER DRIVING EXPERIENCE
SON MODELOS DE LA MARCA DE LOS
CUATRO AROS EQUIPADOS CON LA
TRACCIÓN INTEGRAL QUATTRO Y NEUMÁTICOS
DE INVIERNO**

GoPro
Be a HERO.

DISPONIBLE EN:
KPSPORT
kpsport-camera.com



FABIO STUDER
Foto: Fabio Studer

THIS IS YOUR LIFE. **BE A HERO.**



INTRODUCING
HERO4
BLACK + SILVER

MÁS DE **60** ACCESORIOS +
APP Y SOFTWARE

Consulte la línea de productos
completa en gopro.com





Colectivo Era Escòla

50 AÑOS COMPARTIENDO EXPERIENCIAS

Redacción: Juanma Paba
Fotos: Fototur, Gorka Martínez,
Era Escòla



Los buenos recuerdos abruman a los cientos de profesores que han compartido con alumnos y amigos, momentos y experiencias inolvidables, y que ahora recuerdan con mucha emoción



Una imagen con historia

CON ESTE REPRESENTATIVO ESLOGAN, ERA ESCÒLA CONMEMORA 50 AÑOS DE HISTORIA DURANTE LA TEMPORADA 2014/2015 CON EL MISMO ENTUSIASMO Y PASIÓN QUE EN SUS INICIOS EN 1964

Era Escòla, la escuela de esquí de la Val d'Aran, celebra 50 años de historia en el mundo del deporte blanco durante la temporada 2014/2015. Los buenos recuerdos abruman a los cientos de profesores que han compartido con alumnos y amigos, momentos y experiencias inolvidables, y que ahora recuerdan con mucha emoción. La escuela de

esquí ha supuesto infinidad de significados, de nuevos valores, ha materializado infinidad de sueños que han formado, enriquecido y que han permitido al profesor convivir con el deporte del esquí de una forma diferente. La aparición de Baqueira Beret supuso el impulso y expansión de la Val d'Aran en general, un acontecimiento que cambió la socioeconomía de sus habitan-

tes. En consecuencia, gracias al esquí fueron muchos los que supieron ver la oportunidad de compaginar los trabajos tradicionales con otros trabajos como la restauración, alojamientos u otros servicios como la creación de la escuela de esquí de la Val d'Aran, todo ello, para satisfacer las necesidades de la futura afluencia de esquiadores.

LA INMINENTE TEMPORADA SUPONE UN PLUS DE MOTIVACIÓN E INSPIRACIÓN, QUE DENOTA FESTIVIDAD Y ESPECTÁCULO COMO LA FIESTA REALIZADA A FINAL DE TEMPORADA DEL SKI CAMP, HACIENDO HONOR A SUS 10 AÑOS COMO CLUB Y CUYO OBJETIVO PRINCIPAL ES PROMOVER LA CONVIVENCIA, Y APRENDER A ESQUIAR EN COMPAÑÍA DE OTROS NIÑOS Y NIÑAS



Era Escòla, entrenando en formación

ERA ESCÒLA HA REALIZADO UN ESFUERZO DESDE SUS ORÍGENES PARA ADAPTARSE Y FORMARSE COMO PROFESORES OFICIALMENTE TITULADOS, Y HA ESTADO EN CONTINUO MOVIMIENTO PARA NO PERDER LA INERCIA QUE LA HA CONDUCIDO HASTA HOY DÍA

vertirse esquiando o practicando otras modalidades, como el snow, esquí nórdico, telemark....

Era Escòla, con 50 años dedicada a la enseñanza y con un motivado profesorado, afronta la presente temporada con grandes expectativas, porque sin duda, medio siglo de historia es motivo de celebración.

Ya han pasado 5 décadas desde que un reducido grupo de entusiastas quisieron ponerse unas tablas y dedicarse a la enseñanza, sin saber la transcendencia que tal decisión iba a suponer en sus vidas. Era Escòla pretende hacer de este aniversario una fecha inolvidable, por este motivo, ya se han realizado actos como la presentación durante la temporada pasada del nuevo sponsor del Grupo Catalana Occidente, que también está de celebración, por sus 150 años como compañía aseguradora. También se realizó un concurso con la intención de hacer partícipe en las redes sociales, a todas las personas que quisieron elaborar el logo que ya representa los 50 años de memorias, e incluso un evento delante del edificio de Era Escòla en cota 1800 para la promoción del esquí de Telemark.

La inminente temporada supone un plus de motivación e inspiración, que denota festividad y espectáculo como la fiesta realizada a final de temporada del Ski camp, haciendo honor a sus 10 años como club y cuyo objetivo principal es promover la convivencia, y aprender a esquiarse en compañía de otros niños y niñas.

Más recientemente, como parte de esta

especial celebración, la marca Backflip ha querido participar en el patrocinio de Era Escòla, obsequiando a cada profesor con unas gafas, donde se distingue también el logo de los 50 años que junto al nuevo uniforme de la firma Trangoworld, armonizan la indumentaria del profesor. Además, esta temporada 2014/2015, a través de su eslogan "50 años compartiendo experiencias", canaliza el estímulo para que la actividad de Era Escòla no se detenga a través del tiempo, y pueda celebrar en un futuro, medio siglo más de nuevas historias y buenos recuerdos. Porque para Era Escòla, es muy importante participar en la diversión que produce el deporte en sus alumnos.

No hay que olvidar que tras esta significativa temporada, Era Escòla ha realizado un esfuerzo desde sus orígenes para adaptarse y formarse como profesores oficialmente titulados, y ha estado en continuo movimiento para no perder la inercia que la ha conducido hasta hoy día, puesto que una de las premisas, ha sido adquirir un valor añadido, una característica esencial para que el servicio de la escuela esté a la altura de todas las personas que quieran di-

Tan sólo unas últimas líneas para desear una buena temporada de nieve, y que Era Escòla y Baqueira Beret que también celebra su 50 aniversario, puedan recordar con satisfacción, ¡Qué especial fue el 2014/2015! /

www.eraescola.com

Tel. 902 218 228



Primer uniforme del Ski Camp



ERA ESCOLA BAQUEIRA BERET

50 años
compartiendo
experiencias

Tel. 902 218 228 * info@eraescola.com * www.eraescola.com

 **Catalana Occidente**
Grupo asegurador

150
años



PRESTACIONES TOTALES EN INVIERNO

Redacción: Sergi Mejías

Fotos: Michelin

CON PLENA SEGURIDAD DE OCTUBRE A ABRIL, ASÍ SE PRESENTA EL MICHELIN ALPIN 5, LA REFERENCIA DE LOS NEUMÁTICOS DE INVIERNO AVALADA POR LA TECNOLOGÍA DEL FABRICANTE FRANCÉS



Muchas veces nos olvidamos o sencillamente no hemos caído en la cuenta que el neumático es el único punto de unión entre nuestro vehículo y el suelo. Y de ahí su importancia, de la necesidad de prestarles atención y de cuidarlos, más todavía cuando llega el invierno y las condiciones en las carreteras se extreman a causa del frío, de la lluvia y de la nieve. En este escenario los neumáticos de invierno serán nuestra mejor apuesta. No son un seguro anti-accidentes pero sí nos pueden salvar de una situación complicada y por ende de un accidente. Porque muchas son las ventajas de este tipo de cubiertas y no solo poder circular con ellas por la nieve sin cadenas como popularmente se cree. Y es que cuando la temperatura baja de los 7° el rendimiento de un neumático de invierno es superior al llamado de cuatro estaciones o convencional, y por ende mucho más seguro. Así pues no hará falta ir a la nieve para montar neumáticos de invierno, bastará con que vivamos o tengamos que hacer desplazamientos por zonas donde el termómetro baja de esos 7° para apostar por la

seguridad que aportan estas cubiertas específicas. Tampoco la inversión debe ser un obstáculo ya que al ir cambiando de ruedas duplicaremos la vida útil de la cubierta de cuatro estaciones y también la de invierno.

CUANDO LA TEMPERATURA BAJA DE LOS 7° EL RENDIMIENTO DE UN NEUMÁTICO DE INVIERNO ES SUPERIOR AL LLAMADO DE CUATRO ESTACIONES O CONVENCIONAL, Y POR ENDE MUCHO MÁS SEGURO

Popularmente se cree que la nieve y el hielo son los causantes de gran número de accidentes pero un estudio de la Universidad de Dresden tira por tierra esta hipótesis para demostrar que el 35% de los accidentes se producen en mojado, el 57% en seco y solo un 4% por nieve y otro 4% hielo. Y en invierno el 92% se producen

en suelos secos o mojados y solo el 8% sobre nieve y hielo. Y a pesar de todo en invierno en varios países es obligatorio circular con neumáticos de nieve o equipamiento adaptado a las situaciones meteorológicas. En Alemania y Suiza no definen el periodo pero en Austria sí (del 1 de noviembre al 15 de abril). Elegir aquel que aporte la mejor adherencia en todas las condiciones invernales y en todas las situaciones de circulación, como el nuevo Michelin Alpin 5, es lo más importante.

Para desarrollar los **Alpin 5**, Michelin se ha basado en todos los recursos de su Centro de Tecnología que acoge los equipos de Investigación y Desarrollo del Grupo, así como algunos más provenientes de diferentes organismos como universidades, institutos o asociaciones de automovilistas. Porque comprender los usos del neumático a través de I+D y de las asociaciones de automovilistas ha sido crucial en la comprensión global que ha tenido al **Alpin 5** como uno de sus mejores productos.

El nuevo neumático **Michelin Alpin 5** se beneficia de dos tecnologías de vanguardia.

Una afecta al desarrollo de la 'escultura' de la goma de la banda de rodadura (la única parte del neumático en contacto con la carretera) y la segunda reside en la composición misma del compuesto de goma. Respecto a su predecesor, el **Alpin 5** ofrece un efecto cremallera para cortar la nieve y proporcionar mejor resistencia al aquaplaning un 17% superior, un efecto garra mayor gracias al aumento del dibujo, de las laminillas del mismo ofreciendo un 16% de mayor agarre. La tecnología Stabligrip brinda una mayor adherencia gracias a su mayor efecto huella mientras que la Tread Compound Technology incorpora en la mezcla de la goma elastómeros funcionales además del sílice para ofrecer el mejor rendimiento ya sea en seco, mojado o sobre nieve.

Con todo, los **Michelin Alpin 5** son la referencia obligada de los neumáticos de invierno, ideales en ambientes con una temperatura de 7° y no solo en nieve, donde la marca francesa está presente con otros modelos como el Alpin 4 y el Pilot Alpin.



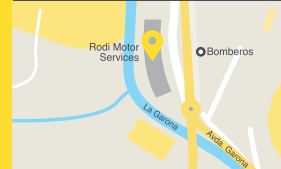
PROTÉGETE DEL FRÍO.

Descubre los neumáticos de invierno MICHELIN en el nuevo RODI MOTOR SERVICES de Vielha y evita los resbalones.



RODI MOTOR SERVICES

Pol. Ind. Vielha Industrial, Naves 10-11



LLÉVATE DE REGALO HASTA

40€

EN CARBURANTE*

Más información en:
invierno.rodies.es

*Promoción válida del 15 de octubre al 15 de diciembre de 2014, por la compra y montaje de 2 o 4 neumáticos de invierno de turismo, vehículos comerciales o 4x4 de la marca MICHELIN. No acumulable a otras promociones. Limitada a 4.500 operaciones. Registro de datos en www.michelin.es/promo-invierno para compras y montajes en España y Andorra. El regalo consiste en 40€ en carburante por la compra de 4 neumáticos de invierno MICHELIN y 20€ en carburante por la compra de 2 neumáticos de invierno MICHELIN. Consultar las bases legales en www.michelin.es/promo-invierno.



BAQUEIRA BERET 50 AÑOS, 100 PISTAS INOLVIDABLES

Redacción: Ignacio Aldea Cardo
Fotos: Francesc Tur

Telesilla y pista de Baqueira

MI AMIGO JESÚS. MI AMIGO JORGE. MIS AMIGOS DE BAQUEIRA: ¿OS DAIS CUENTA DE LA QUE ORGANIZASTEIS ALLÁ POR LOS AÑOS SESENTA? ENTRE UNOS Y OTROS, ENTRE UNA MONTAÑA Y LA OTRA, ENTRE UN VALLE Y EL OTRO, NO PARASTEIS DE EXTENDER ESTE INFINITO DOMINIO ESQUIABLE QUE ACABA DE CUMPLIR 50 AÑOS. NUESTRA QUERIDA. VUESTRA QUERIDA BAQUEIRA BERET

Yo soy la número uno la Pista de Baqueira y soy la más antigua y, por esta razón, todas las demás me han encargado que os felicite en el aniversario tan especial que este año celebramos.

Recuerdo los primeros trabajos que fueron arduos tratando de montar aquel primer telesilla que costó lo suyo. Hubo que trazar una línea directa entre la cota 1500 de Baqueira y la de 1800, abrir espacio a través del bosque para permitir su trazado y tirar de cuerdas y de cables para elevar aquellas pesadas pilonas.

También recuerdo que todo se hizo con mucho cuidado para no talar ni un árbol más de la cuenta y conseguir una perfecta comunión con este entorno, con la montaña de Baqueira, con el bellissimo Val d'Aran.

Después de aquellos trabajos aún tuvimos

que esperar a consecuencia de las intensas lluvias del verano de 1963 un año más, para que, el 6 de Diciembre del 64, se pusiera en marcha el primer telesilla y naciera yo como la primera pista de Baqueira.

Así vine a nuestro mundo. ¡¡¡Y fui la primera!!! La número 1.

Pero no tardasteis mucho en que yo no estuviera sola y el Telesilla del Pla de Baqueira dio acceso a nuevas pistas. Otro telesilla, más tarde, alcanzó la cima del Cap de Baqueira y se abrieron infinidad de recorridos hasta llegar a la base donde todos los esquiadores contaban lo sorprendente de su descenso a través de pistas que continúan siendo cada vez más frecuentadas: el Pla de Baqueira, Los Miradores, la Perdiu Blanca, Esquirós, la Tortuga, el magnífico trazado que discurría por la Cara Norte y muchos me

hablaban de una discreta pista la Liebre que les llevaba a través de increíbles rincones escondidos de nuestra montaña.

También, ¡Cómo no! Llegaron los Pastores y el Rabadà que fueron las primeras pistas para los debutantes.

La cabaña que todavía podemos ver en la pista Era Cabana sigue siendo refugio del Pastor y su Rabadà durante los veranos en su continuo ir y venir con las ovejas por la montaña de Baqueira.

Y hubo una triste alegría cuando la pista de la Cara Norte fue ya de nuestro amigo Luis Arias para siempre...

¿Sabéis que todas las montañas se miraban unas a otras mostrando sus encantos, presumiendo de su belleza, esperando abrir sus laderas cuando vuestros ojos se toparan con ellas



Telesquí y pista Luis Arias

Y CON EL PASO DEL TIEMPO LAS PISTAS DE ARGULLS SE CONVIRTIERON EN UN DESTINO OBLIGADO PARA LLEGAR AL PUERTO Y SOBRE TODO UN OBJETIVO PARA QUE LOS DEBUTANTES DESCUBRIERAN AL FINAL DE SU CURSO DE ESQUÍ LARGAS PISTAS AZULES, ACOGEDORAS, GENEROSAS; NUESTRAS QUERIDAS PISTAS DEL VALLE DE ARGULLS



Pista Clot der Os en el área de Beret

en el horizonte? Así comenzaron a seduciros...

El Telesquí Vista Beret inauguró una pista, la número 1 de Beret: Vista Beret...

Desde la misma llegada de aquel telesquí me contaron que os vieron extasiados con la mirada dirigida hacia el inmenso Pla de Beret seguramente pensando en el futuro de abrir nuevas áreas esquiables en esas montañas.

Aquellos grandes espacios os cautivaron desde el primer momento y poco a poco se fueron haciendo realidad los itinerarios que imaginasteis desde aquel magnífico balcón de Beret.

Y así fuimos sumando pistas a nuestra familia. Un día os vi con la Reina Sofía inaugurando el telesilla que llevaría su nombre y que daría acceso a una pista grandiosa, coronada por nuestra Reina!, "Dera Reina". Junto a ella la pista des Pins y el Stadium de Beret donde los corredores hoy disfrutan de un espacio acotado y un remonte para subir y bajar a toda velocidad. Los esquiadores cuando descienden por Pins paran junto al Stadium a sentirse campeones mientras observan como desaparecen, a través de las puertas del slalom, a los más veloces de la competición... ¡Olímpicos muchos de ellos!

El Clot der Os... ¡Qué increíble pista! ¡Tan fácil! ¡Tan larga!, que desafiaba a los monitores

a subir un debutante, iniciarlo en las alturas, y bajarlo suavemente hasta el Pla de Beret descendiendo por esta pista tan amable...Sabemos que algún monitor se atrevió y lo consiguió...

Llegaron las pistas del Dossau a la gran montaña de Beret! y allí trazasteis unos itinerarios fantásticos, espectaculares, amplísimos: El Ticolet, Dossau, Egua, el Colhet de Marimanha. Todos los esquiadores llegaban a la cima y ante los inmensos Pirineos gritaban ¡¡¡¡¡Allá voy!!!!... Por la línea del bosque la del Ticolet, por el centro el Dossau; las Eguas buscando el recodo más pendiente de la montaña y la pista del Colhet de Marimanha elegante y única para descender poco a poco desde las alturas.

A Jorge le gustaba mucho bajar del Dossau y siempre hablaba de su pista, la pista del Ticolet.

Desde el Dossau empezasteis a hacer planes con la montaña de Blanhíblar en la vertiente opuesta del Plan de Beret: "...y al otro lado podríamos incluso bajar hasta el pueblo de Bagergue, ¿Te imaginas?"...Y años más tarde así ocurrió...

Poco a poco me iba quedando más pequeña, más alejada de mis predecesoras pero mi satisfacción llegaba día a día cuando los esquiadores

EL CLOT DER OS... ¡QUÉ INCREÍBLE PISTA! ¡TAN FÁCIL! ¡TAN LARGA!, QUE DESAFIABA A LOS MONITORES A SUBIR UN DEBUTANTE, INICIARLO EN LAS ALTURAS, Y BAJARLO SUAVEMENTE HASTA EL PLA DE BERET DESCENDIENDO POR ESTA PISTA TAN AMABLE... ¡SABEMOS QUE ALGÚN MONITOR SE ATREVIÓ Y LO CONSIGUIÓ...

TOTIARAN

Si vas a las mejores pistas
descansa en los mejores apartamentos

¡Ahora también desde tu móvil!

Venta de propiedades nuevas y de segunda mano de alto standing
www.inmobiliariabaqueira.com

973 64 47 87
629 27 27 43

Guiada selección de viviendas a pie de pistas en alquiler por internet
www.totiaranalquilerbaqueira.com

Nos encontrarás en: c/ Penmetrau s/n, Edificio Port de la Bonaigua, local 3 (enfrente de la rotonda del Telesquí), 25598 Baqueira Beret

al final de su jornada comentaban los descensos maravillosos que habían realizado por esas pistas inolvidables.

¡¡Qué felicidad!!

Argulls. El valle de Argulls. Os asomasteis con André Manaud el amigo francés enamorado de nuestra tierra y juntos bajasteis por la pista negra a la que pusisteis su nombre... "...Jesús, por aquel collado llegaremos algún día al Puerto de la Bonaigua... Allez Allez, mes amis!!"

Y con el paso del tiempo las pistas de Argulls se convirtieron en un destino obligado para llegar al Puerto y sobre todo un objetivo para que los debutantes descubrieran al final de su curso de esquí largas pistas azules, acogedoras, generosas; nuestras queridas pistas del valle de Argulls.

Años más tarde bajamos a la Bonaigua, saltamos a la vertiente Pallaresa y fueron sumándose más pistas a nuestra familia, cada cual más bella, más atrevida; una rica variedad de itinerarios en la montaña de la Peüllla, ¡¡Únicos!!...

Vuestro trabajo, el trabajo de un gran equipo, os llevó a abrir nuevas pistas junto a la montaña del Tuc dera Llança y desde el punto más alto de todo el dominio esquiable a más de 2520 metros de altura descubristeis probablemente una de las pistas más bellas de la estación: el Muntanyó.

**EN ESTE
GRANDÍSIMO ESPACIO
QUE DESPUÉS DE CINCUENTA
AÑOS HA IDO CRECIENDO
FORMAMOS ESA GRAN FAMILIA
QUE OFRECE A
LOS ESQUIADORES TODAS
LAS SENSACIONES QUE DESEA
DESCUBRIR, PARA TODOS
SUS GUSTOS...**

¡¡¡Ah, mis amigos!!! A lo largo de estos cincuenta años hemos ido creciendo, nosotras, las pistas; unas han sido cada vez más frecuentadas otras han quedado fuera del intenso tránsito de esquiadores pero no por ello olvidadas. En este grandísimo espacio que después de cincuenta años ha ido creciendo formamos esa gran familia que ofrece a los esquiadores todas las sensaciones que desea descubrir, para todos sus gustos...

Buff

FLAT IS BORING
#CHANGEYOURATTITUDE

BUFF and Flat is Boring are registered trademarks property of Original Buff, S.A. (Spain)

Bandana Pro BUFF®
Utilizado por **Carolina Ruiz**, 1ª clasificada en la prueba de descenso de la Copa del Mundo en Méribel 2013.

¡Ideal para deportes de invierno, que ofrece protección contra el frío y viento extremos. Logo de BUFF® hecho con strass, un transfer de piedras simulando diamantes

Fabricado con **WIND STOPPER**

www.buff.eu

LA PISTA DE AUDETH, APARTADA DEL CAMINO DEL DOSSAU, FUE TESTIGO DE LOS DESCENSOS DE JORGE, JESÚS Y MUCHOS DE SUS AMIGOS. SU TRAZADO ES AMPLIO, SUAVE, CON ALGÚN CAMBIO DE PERFIL EMOCIONANTE HASTA EL MISMÍSIMO PLA DE BERET...



Pista de Era Reina



Pista Ta Baqueira

Y ahora algunas de las que disfrutaron de vuestra presencia y fueron cómplices de vuestros proyectos, aquellas donde parabais a escuchar a los pajarillos, donde visteis saltar a las liebres, pasear al zorrillo, escuchar el torrente del río, correr tras la ardilla saltadora; las pistas que os ofrecieron vistas únicas de paisajes maravillosos, descensos inolvidables, no quieren dejar de estar a vuestro lado allá donde estéis...

- "Yo soy la Liebre. Antes mi trazado se apartaba solitario entre Orri y Baqueira 1800

¿Os acordáis? Ahora comparto con la pista de Era Coma muchas cosas, la entrada al itinerario que conocisteis y un montón de amigos debutantes que pasan junto a mí. Para que no se equivoquen de pista los pisteros colocaron una sencilla indicación, "Sólo esquiadores expertos". Algún día ellos querrán conocerme como lo hicisteis vosotros. Sigo tan atrevida y solitaria como me conocisteis..."

- "Yo soy la ardilla traviesa y simpática. Me llamo Esquirós y desde Baqueira 1800 os llevaba a través del Bosque a enlazar con la pista de la Cascada a Baqueira 1500,

¡Os envió un salto de alegría!..."

Y nos vamos camino del Dossau pero antes bajemos por la pista Dera Reina, majestuosa...

- "¡No, No! Majestuosos sois vosotros los esquiadores... ¡¡Muchos recuerdos!! Ah! Y esperada llegar al Dossau porque antes de nada os espera la pista de Audeth que os quiere saludar..."

¡¡Claro que sí!! La pista de Audeth, apartada del camino del Dossau, fue testigo de los descensos de Jorge, Jesús y muchos de sus amigos. Su trazado es amplio, suave, con algún cambio de perfil emocionante hasta el mismísimo Pla de Beret...

¡¡Abrazos!!

- "Y Yo Eth Clot der Os, ¡¡ la pista de ese audaz debutante!!... Dicen que Dios hizo la hora pero

no la prisa... Venid a descender conmigo, sin prisas... ¡Saludos!..."

- "¡Hola Jorge!, Soy el Ticolet, cuando al fin llegasteis al Dossau fui la primera en llevarte por la línea del bosque ante un espectáculo fabuloso de montañas. Recuerdo tu entusiasmo. Te olvidaste de parar en el telesilla y bajaste hasta el camino de Montgarrí... ¡Ja, Ja!..."

- "¡¡Eh, Eh, que nosotros estamos aquí enfrente. Sí en el Blanhiblar. Les Roques d'en Macià con sus hieráticos gendarmes de roca, vigilantes, Comalada, Las Palas deth Mieí, El Tuc deth Mieí, Barlongueta también queremos felicitaros!!! ..."
¡Vaya viaje!

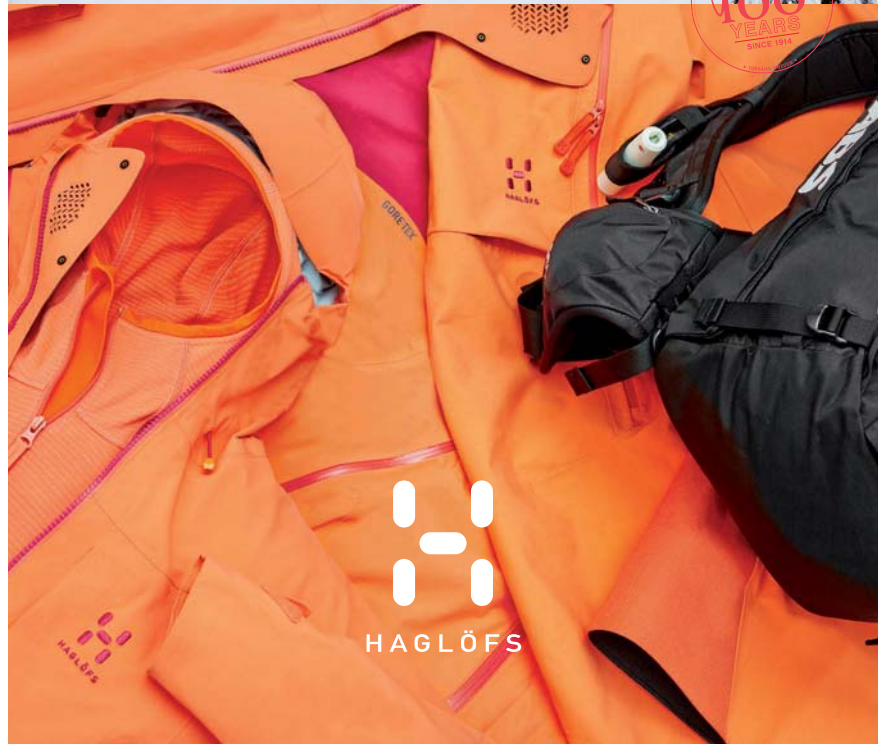
- "Desde los Argulls, que bien conocéis, y desde el Teso dera Mina os envía muchos recuerdos la pista de Costes de Ruda que habla con su silencio absoluto y no se la escucha pero se la ve, se la siente y se la disfruta...¡Saludooooos!..."

“¡HOLA JORGE!, SOY EL TICOLET, CUANDO AL FIN LLEGASTEIS AL DOSSAU FUI LA PRIMERA EN LLEVARTE POR LA LÍNEA DEL BOSQUE ANTE UN ESPECTÁCULO FABULOSO DE MONTAÑAS. RECUERDO TU ENTUSIASMO. TE OLVIDASTE DE PARAR EN EL TELESILLA Y BAJASTE HASTA EL CAMINO DE MONTGARRÍ... ¡JA, JA!...”

Bonaigua y sus Crestas, la pista que no os dejaba descender porque en cada curva la vista era cada vez más bella, cada rincón más sorprendente. Más de una vez os encontrabais con el monitor Ignacio Aldea que mostraba a sus alumnos las rocas blancas de la caliza en uno de esos deliciosos rincones...

Ya lo veis. Todas os felicitan. A vosotros y a los miles de esquiadores que han disfrutado del entusiasmo y el trabajo de todos los que habéis hecho posible la gran estación de Baqueira Beret.

Y como regalo en este cincuenta aniversario os quiero presentar a las últimas pistas que se incorporan a nuestra gran familia: Ta Beret 3, Ta Beret 4 y Marmotes que descienden hasta el Plan de Beret desde la estación superior del nuevo telesilla desmontable que lleva tu nombre Jesús.





Pista Pales der Arias y Saumet al fondo



Cara norte

Pèira Arroja desde el Telesilla de Blanhiblar y Barlongueta que se convierte en pista roja junto con Parros desde el Telesquí de Costarjàs... ¡Madre mía!

**Y COMO REGALO
EN ESTE CINCUENTA
ANIVERSARIO OS QUIERO
PRESENTAR A LAS ÚLTIMAS
PISTAS QUE SE INCORPORAN A
NUESTRA GRAN FAMILIA:
TA BERET 3, TA BERET 4
Y MARMOTES
QUE DESCENDEN HASTA
EL PLAN DE BERET DESDE
LA ESTACIÓN SUPERIOR
DEL NUEVO TELESILLA
DESEMBRAGABLE
QUE LLEVA TU NOMBRE
JESÚS**

¿Recordáis la montaña de Saumet camino del Tuc de Bacivèr?, pues hasta allí llega un telesquí que da acceso a un área sólo para expertos. Desde su cima podrán descender por la pista roja del Saumet y las negras de Craba y Sanglièr en la vertiente de Beret y una más, la del Orri de Tredòs, que discurre por la vertiente del circo de Bacivèr.

Todas ellas, ¡Impresionantes!

Y justo enfrente del Saumet la cara Norte de la montaña de Baqueira y el fuera de pista conocido por todos como "Passarells" se incorpora al dominio de la estación como pista negra.

Desde el Cap de Baqueira, Muguet será una variante de la Manaud; Barranc de l'Aire una negra directa desde la estación superior del Teso dera Mina hasta la pista dera Bonaigua.. La pista negra de Cigalera desde el Tuc dera Llança enlazará con la del Muntanyó y la roja del Pletiu d'Arnaldo desde la Peülla...

A la gran mayoría nos darán acceso dos telesillas desembagables que llevan vuestro nombre, uno junto al otro, para siempre, Jorge Jordana de Pozas y Jesús Serra Santamans, grandes amigos.

Con todo nuestro cariño

50 años, 100 pistas inolvidables /



bollé
IF YOU NEVER TRY, YOU'LL NEVER SEE



THE ART OF LAYERING

OTOÑO - INVIERNO 14/15

REVOLUTION TW WARM

ODLO presenta la nueva colección de ropa interior térmica en lana Merino. Fabricada en tejido doble capa: exterior de lana Merino e interior de fibra ODLO. Al combinar estas dos tecnologías, se obtienen las mejores prestaciones de ambos materiales; consiguiendo gran calidez, buen transporte de la humedad, suave tacto a la piel y excepcional calidad y confort. Con su moderno diseño, REVOLUTION es tu primera capa ideal para antes, durante y después de la actividad física. Composición: 55% poliéster y 45% Lana Merino.

ODLO.COM
INFO@JORCANI.COM





SEXTO SENTIDO

LA DIVERSIDAD Y EL ATRACTIVO DEL DOMINIO ESQUIABLE DE BAQUEIRA BERET TIENEN SU PROLONGACIÓN EN SU OFERTA DE RESTAURACIÓN CON PUNTOS TAN ATRACTIVOS COMO EL MOËT WINTER LOUNGE, EL REFUGI SAN MIGUEL Y EL CINCO JOTAS/GRILL BAQUEIRA

Texto: Anna Affeltranger

Fotos: Marc Gasch, Francesc Tur



La restauración y la gastronomía son uno de los pilares de la propuesta invernal de Baqueira Beret. Unas pistas de ensueño y una moderna red de remontes como disfruta la propia estación no luciría igual si a la hora de parar, ya sea para tomar un tentempié como para comer, la oferta culinaria no estuviera a la altura. De aquí la importancia de diversificar la propuesta gastronómica, guión que ha seguido Baqueira Beret desde sus orígenes y que en los últimos años se ha reflejado con la puesta en marcha de puntos tan atractivos y diferentes como el Moët Winter Lounge, el Re-

fugi San Miguel y el Cinco Jotas/Grill Baqueira, propuestas que elevan la oferta de restauración de Baqueira Beret a otro nivel.

Desde la temporada pasada, el Restaurante 1.800/Cinco Jotas Grill Baqueira se ha convertido en una de las referencias obligadas. Como no podía ser de otra forma el jamón 5J es el protagonista en un espacio exclusivo donde también destaca un grill a la vista donde se preparan todo tipo de carnes. Así es como se puede disfrutar del mejor jamón ibérico de bellota y de carnes ibéricas con D.O. hechas a la parrilla, además de los mejores platos de la tradicional

carta del restaurante más clásico de Baqueira Beret. Si en el interior una chimenea proyecta una imagen cálida, de abrigo y de confort, la terraza se postula como el sitio idóneo para disfrutar del buen tiempo y las largas horas de sol de Baqueira Beret.



EL RESTAURANTE 1.800/ CINCO JOTAS GRILL BAQUEIRA ES UNA DE LAS REFERENCIAS OBLIGADAS DONDE LOS PROTAGONISTAS SON EL JAMÓN 5J Y EL GRILL A LA VISTA, DONDE SE PREPARAN TODO TIPO DE CARNES



**POCAS EXPERIENCIAS
MÁS GRATIFICANTES
ENCONTRAREMOS EN UNA
ESTACIÓN DE ESQUÍ QUE
TOMARNOS UN RESPIRO CON
UNA COPA DE MOËT&CHANDON
EN LAS MANOS EN LA TERRAZA
DE ESTE EMBLEMÁTICO RINCÓN
DE BAQUEIRA-BERET**

En Orri, el Moët Winter Lounge transporta al esquiador a un nirvana del relax empujado por las burbujas del champán y envuelto por unas vistas magníficas. Pocas experiencias más gratificantes encontraremos en una estación de esquí que tomarnos un respiro con una copa de Moët&Chandon en las manos en la terraza de este emblemático rincón de Baqueira Beret. La oferta gastronómica se completa con unas exquisitas tapas que cada temporada se van renovando, como este mismo año en la que se incorpora una nueva propuesta con bogavante o un delicioso bocadillo de solomillo. Aunque para los que ya conocen el Moët Winter Lounge



Atleta Spyder: Julia Mancuso



¿ES POSIBLE DISFRUTAR DE UNAS TAPAS CON ESTRELLA MICHELIN EN MEDIO DE LA NIEVE? SÍ, EN EL REFUGI SAN MIGUEL



propuestas estrenadas por Baqueira Beret. Pero la red de cafeterías cuenta con una completa oferta que permite al esquiador disfrutar de un amplio abanico de posibilidades tanto a la hora de tomar un refresco como para comer. De norte a sur, de este a oeste podemos encontrar puntos tan emblemáticos como el Barralh de Blanhiblar, una espectacular carpa y solárium con las mejores vistas de Baqueira Beret. Sus especialidades estrella son el jamón ibérico con pan con tomate o la tabla de jamón con pan tostado y copa de vino o cava. O en la otra punta de la estación el Restaurante Bonaigua donde también disfrutar desde una pizza a un espléndido buffet de ensaladas y un gran surtido de carnes a la brasa con las patatas al horno como acompañamiento recomendado.

El Pàrrec de Dossau, el self-service Er Auredeth en Beret, el bar Bosque y el Salad Bar en la cota 2.200 son una pequeña muestra de las inmensas posibilidades que ofrecen los restaurantes y cafeterías en pista. Y nada mejor que acabar el día en el Bar 1.500, junto a la estación intermedia del Telecabina disfrutando de la música en directo y algún refrescante combinado. /

este curso se llevarán la grata sorpresa de que se ha renovado el mobiliario y se ha ampliado la terraza. En su interior encontraremos aquel local especial donde disfrutar de un almuerzo o cenas en grupo a partir de 15 personas y previa reserva. El menú degustación nocturno es una oda a los sentidos donde no faltan como entrantes: jamón ibérico, pan de cristal, croquetas de merluza, tortilla, tataki de atún, dados de salmón marinado y tosta de foie caramelizado, mientras que el plato principal es la chuleta de buey al grill para compartir. Y en la bodega un buen Moët Imperial brut o Dom Pérignon.

Igual de atractivo pero con otra propuesta diferente emerge El Refugi San Miguel en Bonaigua. ¿Es posible disfrutar de unas tapas con estrella Michelin en medio de la nieve? Sí. En su carta podemos encontrar propuestas que lleguen de la mano de Paco Roncero y Dani García como el Mollete con Pesto Rojo, Presa Ibérica y la Tosta de hongos con jamón de bellota. Y todo acompañado por una cerveza de la firma San Miguel, patrocinadora de este refugio en la zona de Bonaigua.

Moët Winter Lounge, El Refugi San Miguel y Cinco Jotas/Grill Baqueira son las tres últimas

EL BARRALH DE BLANHIBLAR, UNA ESPECTACULAR CARPA Y SOLÁRIUM CON LAS MEJORES VISTAS DE BAQUEIRA BERET. SUS ESPECIALIDADES ESTRELLA SON EL JAMÓN IBÉRICO CON PAN CON TOMATE O LA TABLA DE JAMÓN CON PAN TOSTADO Y COPA DE VINO O CAVA





#150Aniversario

150 años asegurando la tranquilidad de miles de familias.

Han cambiado las modas, los medios de comunicación y los de transporte, los peinados, las casas, la moneda e incluso las fronteras. El mundo entero y la vida de las personas han sufrido profundas transformaciones desde 1864. Sin embargo, si preguntáramos a un individuo de entonces qué era lo más importante para él, probablemente la respuesta sería la misma que la de alguien de ahora: “que los míos y yo vivamos tranquilos”. Por eso, cumplir ciento cincuenta años asegurando el bienestar de miles y miles de familias supone una doble satisfacción, saber que nos dedicamos a algo importante y comprobar que lo hacemos bien.

 **Catalana
Occidente**
Grupo asegurador

150 años
pensando
en tu futuro

EL FREERIDE *pide paso*

ESQUIAR FUERA PISTA ES UNO DE LOS MAYORES PLACERES DEL ESQUÍ. ADEMÁS DE LOS ITINERARIOS COMO EL ESCORNACRABES, BAQUEIRA BERET REFUERZA SU OFERTA CON LA POSIBILIDAD DE NO PISAR LA NUEVA ZONA DEL SAUMET CUANDO CAIGA UNA COPIOSA NEVADA

Redacción: Sergi Mejías

Fotos: Bumpy Films, Photofloc



“POCOS SITIOS TIENE LA CALIDAD Y LA CANTIDAD DE NIEVE QUE TENEMOS EN EL VALLE”, APUNTA EL RIDER DE LES, AYMAR NAVARRO

Baqueira Beret cuenta ya esta temporada con un dominio de 153 kilómetros balizados, donde encontramos varios itinerarios, es decir, descensos marcados pero sin preparar donde disfrutar del esquí en estado puro; las nevadas y los propios esquiadores van moldeando la orografía de estos itinerarios, todo un deleite después de una buena nevada. En su momento, los itinerarios fueron la respuesta más segura de los responsables de la estación para todos aquellos que querían esquiar fuera pista pero con total seguridad ya que se trata de un entorno controlado por la estación y en caso de que un itinerario no presente todas las garantías se cierra hasta que sea totalmente seguro.

Esta temporada, Baqueira Beret va un paso más allá por su apuesta por el freeride. Más concretamente se trata de la zona que da acceso el nuevo telesquí Saumet, cuya llegada está un poco por debajo de la cima del Saumet en la cota 2.384 metros. Antes era una área conocida por sus posibilidades fuera pista pero fuera de la responsabilidad de la estación y esta temporada se ha preparado dando lugar a la creación de varias pistas. No obstante, la idea de los responsables de la estación es que cuando caiga una buena nevada dejar las pistas sin pisar y convertir esta zona en un amplio espacio de freeride controlado y accesible con el telesquí antes mencionado. Será entonces cuando las nuevas pistas Saumet, que terminan en el inicio del mismo remonte, y tres negras llamadas Sanglier, que conectan con la pista Torn de Baciver, y Orri de Tredòs cuyo recorrido se adentra por el valle de Baciver y llega a Orri, y Craba, que sale desde arriba del telesquí y permite enlazar con Ta Beret 3 o llegar hasta Vista Beret, se conviertan en un paraíso del freeride. Disfrutar de un descenso sobre un manto de powder será más accesible, y seguro, que nunca. Bastará tomar el telesquí Saumet para dejarse llevar y elegir el descenso que más le guste a uno. Evidentemente esta zona va dirigida a esquiadores expertos y también a aquellos que se quieran iniciar en el freeride de la mano de un profesor, la forma más segura de hacerlo.

El auge del freeride no es casualidad, la cada vez mayor oferta de material destinado a esta

disciplina y las propias promesas de libertad, de disfrutar del edén blanco en la tierra, que sugieren todas las imágenes de freeriders no hacen sino alimentar las ganas de esquiar fuera pista. Esquí más anchos pero aptos también para pista, botas más blandas y fijaciones que ayudan a andar por la nieve hacen el freeride más accesible que nunca. Sin embargo no hay que olvidar el riesgo que comporta esta disciplina fuera de un entorno controlado por la estación. De aquí la importancia que adquieren los itinerarios y la zona de Saumet cuando se deje de pisar. Será el momento de vivir unas sensaciones únicas.

Desde hace unas temporadas tenemos la suerte de disfrutar de un documento como la película 'Aran in edit' de Nil Torremocha, un documental de esquí y snowboard extremo que nos transporta a rincones del Valle desconocidos por la inmensa mayoría. Solo verlo a uno le entran unas ganas irresistibles de salir en busca de esas palas de nieve virgen. Pero la realidad es bien diferente ya que esos spots solo están al alcance de riders profesionales como Aymar Navarro, uno de los protagonistas de 'Aran in edit' y local de la Val d'Aran. Aymar ha encontrado en el freeride su manera de vivir desde que con 17 años dejó el esquí alpino y con sus esquís de gigante empezó a seguir a sus amigos fuera pista. Actualmente es un profesional de la materia, como hemos apuntado. ¿Qué le enganchó del freeride? "La libertad de estar flotando en la nieve sin tener que estar esquiado en un espacio delimitado; estás tú y la montaña", apunta Aymar. "Pocos sitios tienen la calidad y la cantidad de nieve que tenemos en el Valle", descubre. Pero ante todo aboga por la seguridad en el fuera pista y en alejarse de esa imagen de temerarios con la que se etiqueta a los freeriders. "No todo es llegar a la montaña y tirarte para abajo. Requiere un análisis previo, estudiar las líneas de descenso desde abajo, controlar la previsión del tiempo, el riesgo de aludes...", explica el rider de Les y que destaca que "como en las pistas, en el freeride también hay niveles de dificultad de los descensos y no todo es buscar la pendiente más inclinada y saltar rocas, igual con menos pendiente disfrutas más porque el freeride es para disfrutar, no para sufrir".



Aymar Navarro

La Val d'Aran emerge en los Pirineos como un lugar privilegiado para el freeride. Sin ir más lejos desde la propia Baqueira Beret se puede acceder a descensos fuera pista emblemáticos pero todos estos puntos están fuera de los límites de la estación y Baqueira Beret no se hace responsable de lo que allí pueda suceder. Los itinerarios y la zona de Saumet, cuando no se pise, son las opciones para disfrutar del fuera pista de una forma segura. Para ir más allá siempre es recomendable contar con un guía de montaña, todo el material preciso (arva, sonda y pala) y siempre consultar la previsión meteorológica y el riesgo de aludes.

Disfrutar de la nieve polvo sin pisar, deleitarse con la sensación de flotar sobre un manto de 'powder' está más accesible que nunca en Baqueira Beret. Llegado el momento en el propio Ski Service podremos alquilar unos esquís más anchos para poder vibrar de una jornada única ya sea en los itinerarios como el Escornacrabes y en el Saumet, si las condiciones lo permiten. /

PALLARS SOBIRÀ, otra manera de disfrutar de Baqueira Beret

COMARCA VECINA A LA VAL D'ARAN,
EL PALLARS SOBIRÀ ATESORA UNA COMPLETA
OFERTA HOTELERA, GASTRONÓMICA Y CULTURAL
PARA HACER LA ESTANCIA MÁS AGRADABLE
A SU VISITANTE DESPUÉS DE UNA
JORNADA DE ESQUÍ EN BAQUEIRA BERET

Texto: Anna Affeltranger

Fotos: Francesc Tur

Históricamente, el Pallars Sobirà ha sido la vía natural de acceso a la Val d'Aran desde España. Desde la ampliación del dominio esquiable de Baqueira Beret en la zona de Bonaigua, los esquiadores que proceden de la comarca vecina lo tienen más fácil que nunca para ir a esquiar a la estación aranesa. El Pallars Sobirà se ha convertido en una alternativa para aquellos que buscan disfrutar de unos días en la nieve en una estación tan emblemática como Baqueira y a la vez gozar de los encantos de este bello rincón del Pirineo.

A lo largo y ancho de su orografía, el Pallars se descubre ante el visitante como una comarca que descubrir, llena de rincones con encanto, de sugerentes motivos para seducir al esquiador. La oferta hotelera resulta completa con toda una serie de destacados establecimientos repartidos a través de los pueblos que le dan forma. De la misma manera, la gastronomía

juega un papel principal con una oferta cargada de platos típicos de alta montaña a base de productos autóctonos como la carne de caza y civets (estofados).

LA OFERTA HOTELERA RESULTA COMPLETA CON TODA UNA SERIE DE ESTABLECIMIENTOS EMBLEMÁTICOS REPARTIDOS A TRAVÉS DE LOS PUEBLOS QUE LE DAN FORMA

La tranquilidad que rezuman sus pueblos y la oferta cultural son dos de sus grandes atractivos. Después de una agradable jornada de esquí en Baqueira Beret no hay nada como dejarse llevar por los encantos de la comarca. Pasear por las calles de localidades como Esterrí d'Àneu o Lladorre nos permitirán trasladarnos a otra época, lejos del ajetreo propio de otros



Esterrí d'Àneu



Situado en el corazón de de les Valls d'Àneu a unos 10 minutos del telesilla de la Peüllà, en la zona de Bonaigua.

Dispone de 23 habitaciones dobles y familiares, y 3 Junior Suites.

Restaurante con especialidades pallaresas.

Salón de lectura con chimenea.

Guarda esquís. Sala de Juegos.

HOTEL LA MORERA
Avda. Port de la Bonaigua 11
25587 València d'Àneu
Tel. 973 626 124
Fax. 973 626 107
www.hotel-lamorera.com
info@hotel-lamorera.com



**EL PALLARS SOBIRÀ
SE HA CONVERTIDO EN UNA ALTERNATIVA
A LA HORA DE PERNOCTAR PARA AQUELLOS
QUE BUSCAN DISFRUTAR DE UNOS DÍAS
EN LA NIEVE EN BAQUEIRA BERET**

LA COMARCA ESTÁ SALPICADA DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES COMO EL ECOMUSEU DE LES VALLS D'ÀNEU

centros más turísticos. Es sabido que después de esquiar siempre es recomendable estirar y realizar algún tipo de ejercicio aeróbico para oxigenar nuestros cansados músculos. Y qué mejor que dar un paseo por algún pueblo de este rincón del alto Pirineo.

La comarca está salpicada de atractivos turísticos y culturales como el Ecomuseu de les Valls d'Àneu. Ya se sabe que poco tiempo le queda al esquiador entre que acaba de esquiar, llega al hotel y va a cenar pero llegado el momento el Pallars cuenta con otro tipo de atractivos. En este sentido, el Pallars Sobirà dispone de una amplia oferta cultural también en invierno. El rigor del tiempo durante la temporada de esquí puede que enfríe a más de uno a la hora de seguir la ruta del románico y visitar alguna iglesia. Sin embargo, el Pallars cuenta con diversas propuestas bajo techo para acercarnos a la cultura de esta comarca pirenaica.

El Ecomuseu de les Valls d'Àneu es una referencia obligada. Ubicado en la localidad de Esterrí d'Àneu, esta institución fue abierta al público en verano de 1994 y se encarga de la conservación y difusión del patrimonio cultural de les Valls d'Àneu y del resto de la comarca. El Ecomuseu permite conocer mejor la realidad natural y cultural de la zona y las transformaciones que se han ido sucediendo en las últimas décadas. A diferencia de otros museos tradicionales, el Ecomuseu no se centraliza en un solo punto sino que está formado por una serie de edificios distribuidos por la geografía de les Valls d'Àneu. La Casa Gassia, la serrería hidráulica de Alós d'Isil, el conjunto monumental de Son y el monasterio Benedictino de Sant Pere del Burgal forman la columna vertebral del Ecomuseu.

En La Guingueta, más concretamente en Gavàs, se encuentra la quesería artesanal La Roseta de Gavàs especializada en quesos de



Ecomuseu de les Valls d'Àneu



20 Preciosos apartamentos turísticos en alquiler a su disposición en les Valls d'Àneu, a tan sólo 10 minutos del telesilla de la Peüllà en la zona de Bonaigua.



Luxury House Valencia d'Àneu



Luxury House Esterrí d'Àneu



Restaurante "La Raclette d'Àneu"

Servicios del club:

- Alojamiento • Gestion del alquiler de sus equipos • Reserva de forfaits • Cursos de esquí
- Si es cliente habitual le guardamos sus equipos
- Posibilidad de recepción y traslado desde aeropuertos y estación de ave • Excursiones en moto de nieve por impresionantes entornos
- Excursiones con raquetas de nieve en el Parque Nacional • Para quien no quiera esquiar, diferentes propuestas de excursiones.

Club Vip Baqueira Pallars, S.L.
c/ la mata, 2 (La Raclette d'Àneu)

25567 Valencia d'Àneu

Tels. 649 566 886 - 667 726 842

www.clubvipbaqueirapallars.com

reservas@clubvipbaqueirapallars.com

cabra. En una interesante visita se explica todo el proceso de fabricación de estos quesos. El Ecomuseu dels Pastors de la Vall d'Àssua. Está ubicado en el bello paraje de Llessui, donde llegaremos tomando la carretera LV-5223 desde Sort. En la visita, tras una breve introducción sobre las características del valle, de los pastores y de las ovejas, se explica en profundidad las diferentes tareas que deben realizar los pastores durante el ciclo anual.

En la Vall Ferrera encontramos la Serradora d'Àreu, perteneciente al Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (mNACTEC). Las serrerías son máquinas que movidas por la fuerza del agua sierran los troncos para transformarlos en tablones. En este caso, la serrería fue construida en el siglo XIX. Inicialmente era un edificio de madera y estaba ubicado un poco más abajo pero a finales de siglo una riada se la llevó y fue reconstruida en el emplazamiento



Salinas de Gerri de la Sal

SANT JOAN D'ISIL ES UNA IGLESIA ROMÁNICA SITUADA EN EL PUEBLO DE ISIL, JUNTO A LAS AGUAS DEL NOGUERA PALLARESA, ES UNA DE LAS CONSTRUCCIONES ROMÁNICAS MÁS NOTABLES DE LES VALLS D'ÀNEU



actual. La Serradora d'Àreu estuvo en funcionamiento hasta principios de la década de los 70. La serrería está a un lado y el molino de harina al otro con el eje en medio. La fuerza del agua acciona la rueda de palas obteniendo la energía suficiente para hacer funcionar la serrería. El molino, por su parte, se mueve mediante una rueda horizontal. Las visitas, con sus pertinentes demostraciones, permiten conocer el sencillo funcionamiento de la serrería. La hoja de la sierra sube y baja mientras el tronco, sujeto a un carro móvil, avanza horizontalmente.

Los amantes de la arqueología o los que simplemente quieran ver de cerca un dolmen se pueden acercar a la localidad de Gerri de la Sal donde se encuentra el dolmen de la Cabana de la Mosquera. Sin embargo, Gerri de la Sal, como bien indica su nombre es más conocido por sus

minas de sal. En este mismo pueblo encontramos las interesantes salinas y el almacén de la sal donde se enseña el proceso de producción, transformación, almacenamiento y comercialización de la sal. El almacén está ubicado en el edificio de planta más grande de toda la comarca. La explotación de la fuente de agua salada por el sistema de evaporación ha sido el principal motor económico del pueblo durante muchos años y le ha conferido una fisonomía particular.

En suma, relax y tranquilidad son parte de los atractivos del Pallars Sobirà en invierno después de esquiar. Aunque la oferta gastronómica y cultural se suman para poder disfrutar de unos días de esquí en Baqueira Beret, todo llegando al dominio esquiable por la zona de Bonaigua. /

Esquia y disfruta de la tranquilidad

En el Pallars Sobirà a tan sólo 12 minutos del telesilla Peüllà de Baqueira Beret.



Sin prisas, sin agobios y cerca, muy cerca, del mejor esquí. Déjate mimar por nosotros en un bello entorno, en un hotel familiar, con la mejor gastronomía casera de verdad y con detalles y un confort que te van a sorprender. Más de 100 años de buen hacer nos avalan.

Carretera s/n · 25597 La Guingueta d'Àneu · Pallars Sobirà



Tel. 973 626 080

www.hotelpoldo.com

e-mail: hotelpoldo3@gmail.com

Agente para España
XAVI ANDIA S.L.
+00 34 93 226 47 45
xavi.damia@xaviandia.com



MADE IN ITALY

Light Style

www.imacspa.com
info@imac-italia.it



DE CARRERAS

Redacción: Víctor Bultó

Fotos: Foto Tur



Baqueira Beret volvió a ser el mejor escenario para la competición donde la temporada pasada se disputaron pruebas del nivel de la Marxa Beret, el Trofeo Fundación Jesús Serra, el Top CAEI y la Audi quattro Cup, entre otras

La competición siempre ha formado parte del ADN de Baqueira Beret. Buena muestra es la celebración la temporada pasada de la 35ª Marxa Beret y del 7º Trofeo Fundación Jesús Serra, toda una referencia en pruebas open de esquí alpino. La Marxa Beret dejó patente una vez más su poder de convocatoria, no en vano es la prueba de esquí de fondo de referencia en el país, al contar con prácticamente 1.300 esquiadores que participaron en las pruebas de 10, 21 y 42 kilómetros, superando con creces los 926 inscritos de 2013. Parte del éxito es que atrae a fondistas de toda Europa ya que forma parte del circuito europeo Euroloppet, el circuito europeo de esquí de fondo popular, de manera que convocó casi 200 esquiadores extranjeros.

Montgarri volvió a ser testigo del paso de los participantes en las pruebas de 21 y 42 kilómetros. La finlandesa Anne Jahren se impuso en la categoría reina con un tiempo de 2 horas 33 minutos y 30 segundos. La italiana Magda Genuín acabó segunda con un tiempo de 2:34:52 y tercera fue la esquiadora aragonesa Berta Vigo (Club Hospital de Benasque) con un crono de 02:45:38. En hombres, el esquiador vasco de la RFEDI Ioseba Rojo (Club Huarte) fue el más rápido cruzando la meta con un registro de 2:06:18 revalidando la victoria del año pasado cuando cruzó la meta de mano de su hermano Imanol, que esta vez no pudo participar por estar preparándose para los JJOO de Sochi. El catalán Sadurn Betriu (CEFUC) acabó segundo con un tiempo de 2:07:44 y tercero el hispano argentino Carlos Lannes (Guardia Civil) con un crono de 2:09:56.

En la prueba de los 21 kilómetros, Jesús Labanda (Club Mayencos) fue el más rápido con 1:18:51 mientras que Manu Oliveros (Guardia Civil) acabó segundo con un tiempo de 1:20:23 y Oriol Lladen (ANEC) subió al último escalón del podio con un registró 1:21:05. Elisa Hernández (Ribas Madrid), que en la pasada edición se impuso en la prueba de 42 kilómetros finalizó



primera en los 21 kilómetros con 1:36:11. Uxue Loizu (Huarte) con un crono de 1:41:58 y Maitane Baqué (Club Roncal), con 1:43:22, completaron el podio. En el recorrido más corto, el más rápido fue Andrés Sánchez (Club Mayencos) cruzando la meta con un crono de 35:39 por delante de Pol Vidal (ANEC) en 36:09 y Jorge Saura (Hospital Benasque) en 36:18. En la categoría femenina la primera clasificada fue Lydia Esglésies (ANEC) con un registro de 38:16 seguida de Cristina Ara (Mayencos) con 39:59 y Carola Vila (CEFUC) con 40:19. La 36ª edición de la Marxa Beret, que se disputará del 30 de enero al 1 de febrero, ya está en marcha. Esta vez las inscripciones solo se pueden tramitar a través de internet (www.marxaberet.com).

Ona Rocamora y Pol Carreras fueron los grandes triunfadores del 7º Trofeo Fundación Jesús Serra, que se celebra cada año en honor a Jesús Serra Santamans, fundador de Baqueira Beret y gran amante del esquí. En sus siete ediciones, este trofeo se ha convertido en una referencia dentro del calendario de competición de esquí alpino ya que los premios llegan en forma de becas de estudio y material. Como ya es tradición, el sábado se disputó el gigante clasificatorio para seleccionar a los mejores para el paralelo del domingo, participando infantiles, juniors, seniors y veteranos. Hasta 150 esquiadores compitieron para conseguir el pase al

LA MARXA BERET DEJÓ PATENTE UNA VEZ SU PODER DE CONVOCATORIA AL CONTAR CON PRÁCTICAMENTE 1.300 ESQUIADORES

paralelo: 32 plazas para hombres y 16 para mujeres. El domingo fue el turno de los corredores que pasaron el corte y que se batieron por las becas. Las ayudas a deportistas menores de 25 años son de 2.000 euros, 1.500 euros y 1.000 euros, para el primer, segundo y tercer clasificado respectivamente. En paralelo, Ona Rocamora se hizo con el podio tras desbancar a corredoras de la talla de Laura Jardí y Lucía Guerra. Después de recoger su trofeo, Ona comentaba la importancia para jóvenes esquiadores como ella de iniciativas como el Trofeo Fundación Jesús Serra, que le permite seguir con sus estudios de ingeniería y su carrera deportiva. "Con la beca de 2.000 euros tengo pagada ya la matrícula y parte del curso del año que viene", apuntaba la esquiadora. Pol Carreras, esquiador olímpico en Sochi y estudiante de Derecho, se impuso en hombres al ganar a Xavier Salarich y tomarse la revancha de la derrota infringida por el propio Salarich en 2013. "A pesar de que los resultados no me han acompañado en Sochi,

ONA ROCAMORA Y POL CARRERAS FUERON LOS GRANDES TRIUNFADORES DEL 7º TROFEO FUNDACIÓN JESÚS SERRA



he vuelto muy motivado para afrontar los próximos cuatro años de preparación para los JJOO de invierno y la beca de hoy es una ayuda muy bienvenida en este largo camino", declaraba Carreras tras la ganar la prueba.

Más de 250 esquiadores procedentes de España, Francia, Andorra, Chile, Argentina y Marruecos se dieron cita en el XVIII Top CAEI-FIS, que en esta ocasión fueron también Campeonatos de España de Ciudadanos. La carrera, que se celebró en el Stadium de Beret, estaba dirigida a los corredores juveniles y seniors tanto en categoría masculina como femenina y en la modalidad de GS y SL. Andrea Jardí (CAEI) y Xavier Salarich (LMCE) no dieron opción y se impusieron en ambas pruebas. En Gigante

masculino, Toni Puig (LMCE) finalizó segundo por delante de Jordi Serra (GRAN), que también acabó tercero en slalom mientras que Lucas Zinnato acabó segundo en slalom. En chicas, Inda Garin y Julia Casanovas acabaron segunda y tercera respectivamente en las dos disciplinas, repitiendo los podios junto a Andrea Jardí. Del 21 al 23 de febrero se disputó el XVI Memorial Montse Corominas del Club Esquí Val Aran (CEVA), competición perteneciente al circuito Audi quattro Cup-Copa España de la Real Federación Española de Deportes de Invierno. Cerca de 200 corredores de categoría Infantiles I, es decir, de 12 a 14 años, disputaron un Súper Gigante, un Gigante y un Slalom en el Stadium de Beret por obtener la clasificación para las

finales de la Copa España. Unas semanas después, las jóvenes promesas del esquí español se dieron cita nuevamente en Baqueira Beret en el la 17ª edición del Trofeo Amics de Montgarri del Club Aranés d'Espòrts d'Iuèrn (CAEI), una competición perteneciente al circuito de esquí alpino Audi quattro Cup de categoría Alevines I y II que figura dentro del calendario de la Real Federación Española de Deportes de Invierno (RFEDI).

Otras pruebas como el Open Desigual enriquecen un completo calendario de competición de Baqueira Beret que esta temporada tendrá alguna sorpresa con motivo de la celebración del 50 aniversario de la inauguración de la estación. /

May Peus, nuevo presidente de la RFEDI



El aranés May Peus España fue nombrado nuevo presidente de la Real Federación Española de Deportes de Invierno (RFEDI) tras ganar las elecciones celebradas el

pasado mes de septiembre. Aranés de 42 años de edad, Peus fue miembro del Equipo Nacional de Esquí Alpino Junior a principios de los años 90. Posteriormente se formó como entrenador nacional, la máxima titulación que se puede obtener en nuestro país y estudió Administración y Dirección de Empresas (ADE). Tuvo su primer contacto con la RFEDI como coordinador de Infantiles entre 2005 y 2010. May es director técnico y gerente del CAEI (Club Aranés Esports luern), club al que está vinculado desde su creación.

www.cruiser-racer.com

Descubre el placer de navegar, compitiendo.....

info@cruiser-racer.com - +34 934 186 632



Fornix Communication

CARACTERÍSTICAS CLAVE

- REFUERZO DE ARAMIDA PARA UNA MAYOR ESTABILIDAD ESTRUCTURAL Y DISPERSIÓN DE LA ENERGÍA DEL IMPACTO.
- CASCO DE CONSTRUCCIÓN IN-MOLD CON RELLENO DE EPS.
- POTENTES AURICULARES Y MICRÓFONO BEATS BY DR. DRE®.
- GOGGLE VENTS. EVACÚAN EL VAPOR Y LA CONDENSACIÓN DE TUS GAFAS.
- GOGGLE CLIP FIJO.
- SISTEMA DE AJUSTE DE TALLA PARA UN FIT CONFORTABLE Y SEGURO.

 beats by dr. dre.

El casco Fornix ganador de múltiples premios se ofrece ahora con auriculares Beats by Dr.Dre® integrados en las orejeras del casco. Con el control remoto, compatible con la mayoría de smartphones, puedes responder llamadas, cambiar de canción o sintonía y ajustar el volumen directamente desde el cable.

El Fornix es un casco ligero, reforzado con Aramida y excelentemente ventilado. Con la aplicación de las bandas de Aramida y el moldeado junto al relleno de espuma, ha sido posible desarrollar un casco ultraligero a la vez que mantiene la estabilidad estructural y un alto nivel de protección. El casco está generosamente ventilado y la rueda micrométrica hace posible personalizar el ajuste para garantizar que se mantiene seguro y cómodo en su sitio.

SOL VIELHA

EL PLACER DE ESQUIAR NO ACABA EN LA NIEVE



Ha sido un gran día de nieve y sol. Para volver a tu hotel no tienes que ir muy lejos, está casi a pie de pista. Es un lugar perfecto si amas el esquí y si no, también. La comodidad de tu habitación, la tranquilidad del spa, el exquisito sabor de la gastronomía local... todas las opciones son buenas. Haremos de tus días de esquí los mejores del año en el Sol Vielha.

Información y reservas: 902 14 44 44
en tu agencia de viajes o en melia.com

MELIÀ HOTELS
INTERNATIONAL



3 NUEVOS REMONTES: TELESILLA JESÚS SERRA, TELESQUÍ STADIUM Y TELESQUÍ SAUMET.
21 NUEVAS PISTAS, NUEVA ZONA FREERIDE Y 153 KM ESQUIABLES.

AVANZANDO CONTIGO

2014 — 2015



BAQUEIRA/BERET

RESERVA

VACACIONES CON TODO INCLUIDO, ALOJAMIENTO, FORFAITS, ALQUILER DE ESQUÍ,
COMIDAS Y CENAS EN PISTAS. RESERVAS FÁCILES, SEGURAS Y FLEXIBLES, CON UN SOLO CLIC.
UNA ATENCIÓN PERSONALIZADA, LAS 24 HORAS.

1. Solicitud de reserva

Selecciona las fechas y el alojamiento elegido.

En el momento de hacer la reserva, debes tener en cuenta lo siguiente:

- Reservar los cursos de esquí, especialmente si hay debutantes o niños.
- Consultar las ofertas en el alquiler de material. Nuestro servicio de alquiler pone a tu disposición una amplia gama de productos.
- Disponer de un seguro en caso de accidente en pistas. Infórmate.
- Comidas en pistas.

2. Pago del depósito

Para confirmar la reserva se requiere un depósito mínimo del 10% del importe total.

Siempre debes utilizar el número de reserva o localizador en todas las comunicaciones.

La forma de pago es mediante transferencia bancaria a la cuenta 2100 0980 74 0200006897 o VISA "La Caixa".

3. Confirmación de la reserva

Recibirás por correo electrónico o fax la confirmación de la reserva con una descripción de los servicios incluidos. Verifica que todos los datos sean correctos. En caso de duda, contacta con nosotros.

4. Pago final

Si abonas el saldo restante de tu reserva antes de la fecha de llegada mediante cualquiera de las modalidades de pago que se exponen en el paso 2, recibirás toda la documentación (bono del hotel, forfaits, etc.) en la recepción del alojamiento reservado.

5. Entrega de la documentación

Nuestro servicio Entrega Exprés enviará toda la documentación (forfaits, bono del hotel, etc.) a la recepción de tu hotel o apartamento.

En www.baqueira.es encontrarás toda la información y los consejos que necesitas para hacer que tus vacaciones de esquí sean inolvidables.

También puedes solicitar la reserva en tu agencia de viajes.



CENTRAL DE RESERVAS
902 415 415

BARCELONA
barcelona@baqueira.es
MADRID
madrid@baqueira.es
VAL D'ARAN
viajes@baqueira.es

5 RAZONES PARA RESERVAR EN www.baqueira.es

- Las tarifas más competitivas.
- En un solo clic o llamada tendrás todos los servicios confirmados.
- Nuestro personal de reservas conoce de primera mano los alojamientos y servicios ofrecidos.
- La más amplia oferta de alojamiento, con 7.200 plazas disponibles, entre hoteles de 5 a 1 estrellas, chalets y apartamentos.
- Con la garantía de Baqueira Beret.
PRECIO MÍNIMO GARANTIZADO.

VIAJES 24H



INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LAS RESERVAS

Las peticiones se confirman vía correo electrónico o fax. Comprueba detenidamente si la confirmación (fechas, tipo de alojamiento, régimen alimenticio, servicios y número de personas) coincide plenamente con tu solicitud. En caso de duda ponte en contacto con nosotros. Indica siempre el número de localizador de la reserva. Te recomendamos que utilices nuestro servicio Entrega Exprés. Al formalizar la reserva, contratas con Viajes Baqueira Beret un paquete que incluye alojamiento y diferentes servicios de la estación de esquí, cuya actividad deportivo-turística se practica al aire libre, en alta montaña, bajo condiciones climatológicas que en algún momento pueden ser desfavorables. Esta circunstancia puede obligar al cierre parcial de la estación. Los servicios de la estación contratados no son reembolsables por este concepto, excepto cuando la estación esté totalmente cerrada. Los precios no incluyen el seguro de accidentes de esquí. Te recomendamos que solicites información en el momento de formalizar la reserva.

Hoteles / Apartamentos

Consulta los horarios de entrada y salida en las condiciones generales (pág. 93). Si por cualquier motivo te ves obligado a retrasar el día de llegada, consulta con la central de reservas. No se permite la entrada de animales domésticos, excepto con autorización expresa del hotel o del apartamento. Los servicios e instalaciones complementarias (garaje, gimnasio, jacuzzi, spa, sauna, etc.) de que disponen algunos establecimientos se publican a título informativo y, salvo indicación contraria, son de pago directo en el momento de su utilización. Las bebidas o cualquier extra no especificado en este programa/folleto no están incluidos. Los apartamentos tienen condiciones especiales de contratación (depósito contra daños, limpieza, número de personas, gastos de electricidad, leña, etc.) que deben consultarse en las condiciones generales (pág. 93)

Forfait de esquí / Servicios de la estación

El forfait de esquí permite acceder a toda el área esquiable de Baqueira Beret que en ese momento esté abierta al público. Es personal e intransferible y la estación no se hace responsable en caso de pérdida. Los cursos de esquí con Era Escòla tienen plazas limitadas; consulta las diferentes modalidades y horarios (pág. 82 y 83). En el folleto y en el sitio www.baqueira.es encontrarás una relación de las escuelas autorizadas para dar clases; es obligatorio incorporarse el día del inicio de las clases, de no ser así, te agradeceríamos que contactaras con la central de Viajes Baqueira Beret.

Información y consejos útiles en www.baqueira.es para que tus vacaciones sean inolvidables.

SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS



SUPLEMENTOS CURSOS DE ESQUÍ

Importante: no se pueden combinar paquetes de diferente tipo, un paquete de 7 días de esquí con un curso de esquí de 5 días o viceversa.

	PROMOCIÓN	BAJA	MEDIA	ALTA
CURSO 6 DÍAS	147,40	158,10	162,80	168,70
CURSO 5 DÍAS	140,30	145,10	148,60	155,70
ESQUÍ BABY	210,50	210,50	210,50	210,50

TODAS LAS TEMPORADAS

SNOWBOARD BAQUEIRA	3 horas diarias, de lunes a viernes	195,80
SNOWBOARD BERET	2 horas diarias, de lunes a viernes	134,40

TARIFAS PARQUES INFANTILES DE NIEVE

TODAS LAS TEMPORADAS

ESTANCIA 6 DÍAS COMPLETOS + COMIDA	233,00
ESTANCIA 5 DÍAS COMPLETOS + COMIDA	191,70
ESTANCIA 6 DÍAS MAÑANAS O TARDES	136,30
ESTANCIA 5 DÍAS MAÑANAS O TARDES	115,60
PARQUE INFANTIL + CLASES 6 DÍAS	416,40

Precios en €, aplicables exclusivamente a paquetes con alojamiento.

SEMANA DE ESQUÍ, 7/6/5 DÍAS

Alojamiento (7 noches) + forfait esquí de 6 días.
Alojamiento (6 noches) + forfait esquí de 5 días.
Alojamiento (5 noches) + forfait esquí de 5 días.

Día de llegada:

Domingo, con alojamiento a partir de las 17:00 horas.

Día de salida:

(7 días) domingo, antes de las 11:00 horas.
(6 días) sábado, antes de las 11:00 horas.
(5 días) viernes, antes de las 14:00 horas.

FLEXI SKI

Reserva por días (desde 3 noches de alojamiento + forfait esquí de 3 días).

Precios por persona/día.
Libertad total de fechas. Mínimo de 3 noches en habitación doble ocupada por 2 personas.
En apartamentos, según el número de personas.

MODALIDADES DE CURSOS DE ESQUÍ/SNOWBOARD

Baqueira Alpino: 6 días (17 horas), de lunes a sábado.

Horario: curso de mañana, de lunes a viernes (9:45-12:45) y sábado (9:45-11:45).
Curso de mediodía, de lunes a viernes (12:00-15:00) y sábado (9:45-11:45).

Baqueira Alpino: 5 días (15 horas), de lunes a viernes.

Horario: curso de mañana, de lunes a viernes (9:45-12:45).
Curso de mediodía, de lunes a viernes (12:00-15:00).

Beret Alpino: 6 días (17 horas), de lunes a sábado.

Horario: de lunes a viernes (10:00-13:00) y sábado (10:00-12:00).
A partir del 15 de marzo no hay cursos Alpino y Baby al mediodía.

Beret o Bonaigua Alpino: 5 días (15 horas).

Horario: de lunes a viernes (10:00-13:00).
Todos los cursos se realizan en clases colectivas de 8-10 alumnos.
Mínimo 4 alumnos por grupo.

Snowboard Baqueira: 5 días (15 horas).

Horario: de lunes a viernes (9:45-12:45).

Snowboard Beret: 5 días (10 horas).

Horario: de lunes a viernes (10:00-12:00).

Grupos de snowboard.

Mínimo 4 alumnos y máximo 10.

Puntos de reunión para el inicio de las clases:

- Baqueira 1.800: frente a la escuela de esquí Era Escòla.
- Beret 1.850: frente a la escuela de esquí Era Escòla.
- Bonaigua: junto a la escuela de esquí Era Escòla.

MODALIDADES ESPECIALES PARA NIÑOS DE ENTRE 4 Y 5 AÑOS Y PARQUES INFANTILES DE NIEVE

Curso de Esquí Baby en Baqueira:

6 días (17 horas), de lunes a sábado.
Iniciación al esquí para niños de entre 4 y 5 años.
Grupos reducidos de 4-6 alumnos por monitor.
Horarios: curso de mañana, de lunes a viernes (9:45-12:45) y sábado (9:45-11:45).
Curso de mediodía, de lunes a viernes (12:00-15:00) y sábado (9:45-11:45).
A partir del 15 de marzo no hay Curso de Esquí Baby al mediodía.
Punto de reunión: edificio Info-Café situado junto al parque infantil, en Baqueira 1.800.

Parque infantil + clases de esquí: 6 días en Baqueira 1.800.

Combinación ideal para niños de entre 4 y 5 años; incluye clases de esquí + parque infantil + comida.
Jornada completa, de lunes a viernes (6 horas) y sábado (4 horas).
Horario: de lunes a viernes (9:45-15:45) y sábado (9:45-13:45).
Punto de reunión: edificio Info-Café situado junto al parque infantil, en Baqueira 1.800.



PARQUES INFANTILES BAQUEIRA 1.800, BERET 1.850 Y BONAIGUA

Jornada completa (7 horas), 6 o 5 días. Incluye comida.
De lunes a sábado o de lunes a viernes; horario (9:30-16:30).
Media jornada (3 horas y 15 minutos), 6 o 5 días.
No incluye comida.
De lunes a sábado o de lunes a viernes; horario de mañana (9:30-12:45) y horario de tarde (13:15-16:30).

Parque infantil Bonaigua.
Consulta los días de apertura y los horarios en www.parquesinfantilesbaqueira.es.

ALQUILER DE MATERIAL DE ESQUÍ Y SNOWBOARD

Olvidate de transportar equipos de esquí.
Reserva tu equipo en el momento de formalizar tu reserva.
Te ofrecemos nuestros centros de alquiler a pie de pistas.

Paquete especial equipo alpino/snowboard + guardaesquí 6 o 5 días, adultos/niños (esquí + botas + bastones + guardaesquí).
Adulto: 89,62 €
Niño: 60,30 €
Equipo de snowboard + guardaequipo: 89,62 €

ENTREGA EXPRÉS

Solicita nuestro servicio Entrega Expres abonando el saldo restante de tu reserva antes de la fecha de llegada y recibirás toda la documentación (bono del hotel, forfaits, etc.) en la recepción del alojamiento reservado.

ACTIVIDADES

- Visita guiada a la estación: lunes y martes a las 10:30 horas.
Punto de encuentro en Baqueira 1.800.
- Cóctel de bienvenida:
Todos los lunes en Baqueira 1.800.
Todos los martes en Beret 1.850.
- Todas las semanas: carrera de fin de cursillo.
Clasificación por categorías y entrega de premios.
- Previa inscripción: picnic, visita cultural, paseos con raquetas y paseos en trineos con perros o caballos.

CALENDARIO TEMPORADA 2014/2015

SEMANAS PARA 7/6/5 DÍAS

Temporada promoción
Diciembre del 7/12 al 21/12.
Marzo del 22/3 al 29/3.

Temporada baja
Noviembre/diciembre del 30/11 al 7/12.
Enero/febrero del 4/1 al 8/2.
Marzo del 1/3 al 22/3.
Marzo/abril del 29/3 al 6/4.

Temporada media
Diciembre del 21/12 al 28/12.
Febrero/marzo del 8/2 al 1/3.

Temporada alta
Diciembre/enero del 28/12 al 4/1.

FLEXI SKI (POR DÍAS)

Temporada promoción
Diciembre del 9/12 al 20/12, inclusive.
Marzo del 22/3 al 28/3, inclusive.

Temporada baja
Noviembre/diciembre del 30/11 al 4/12, inclusive.
Enero/febrero del 4/1 al 7/2, inclusive.
Marzo del 1/3 al 21/3, inclusive.
Marzo/abril del 29/3 al 7/4, inclusive.

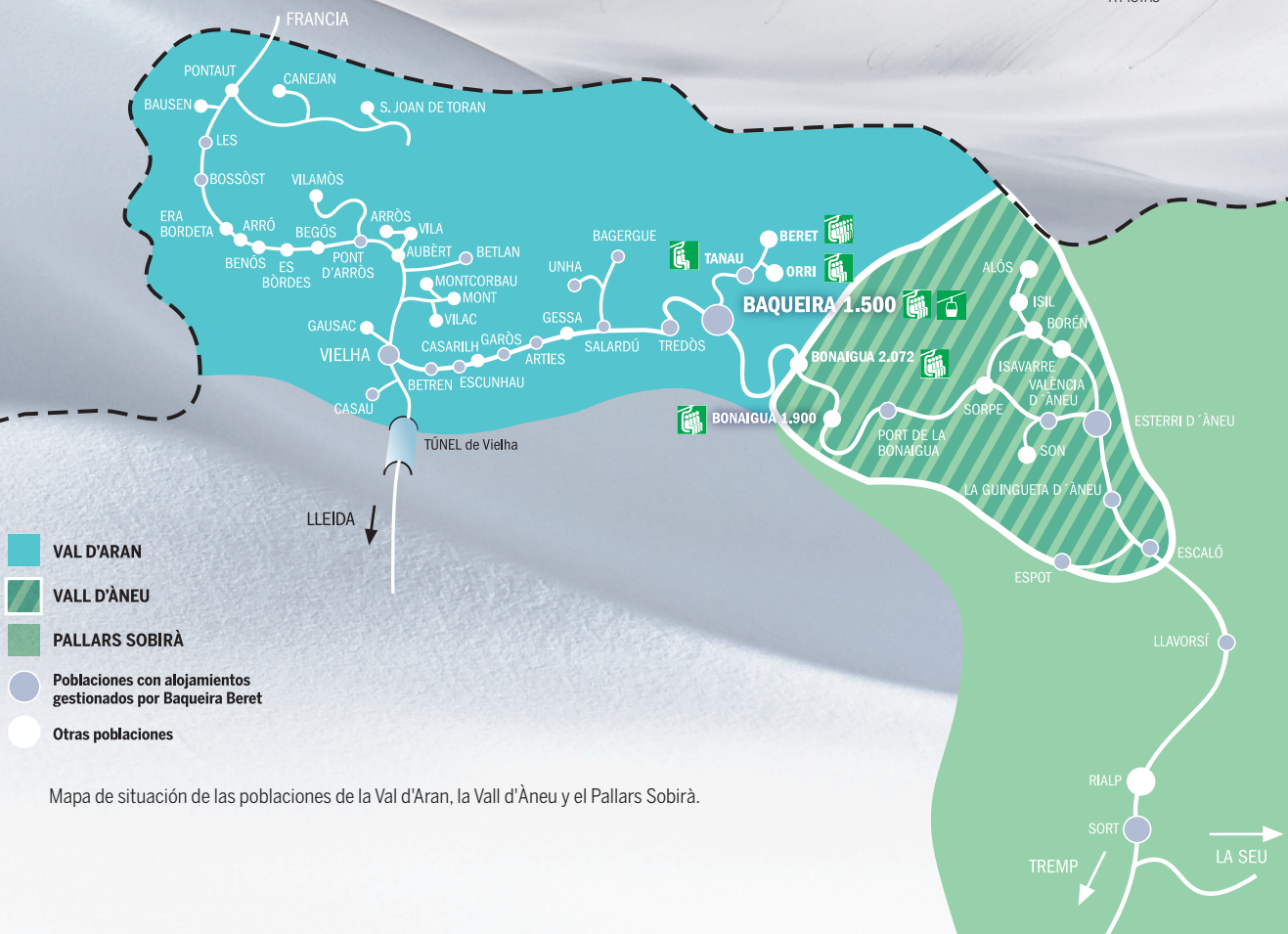
Temporada media
Diciembre del 5/12 al 8/12, inclusive, y del 21/12 al 25/12, inclusive.
Febrero del 8/2 al 28/2, inclusive.

Temporada alta
Diciembre/enero del 26/12 al 3/1, inclusive.

ALOJAMIENTO

UNA OFERTA VARIADA DE ALOJAMIENTO PARA CUBRIR TODAS LAS NECESIDADES.

- | | | | | | | | |
|------------------------|----------------------------------|-----------------|----------------------|-----------|---------------------|----------------------|------------------------|
| TV EN LAS HABITACIONES | MINIBAR | G GARAJE | SALA DE JUEGOS | MASAJISTA | PISCINA CUBIERTA | ACTIVIDADES APRESQUÍ | CALIDAD TURÍSTICA |
| HABITACIONES ADAPTADAS | DISCO/BAR MUSICAL | GUARDAESQUÍS | SALA DE LECTURA | GIMNASIO | RAYOS UVA | SECADOR | SOLÁRIUM |
| RESTAURANTE | PELUQUERÍA | CAJA FUERTE | SALA DE CONVENCIONES | JACUZZI | HIDROMASAJE | SPA | BAÑO TURCO |
| BAR/CAFETERÍA | P APARCAMIENTO AIRE LIBRE | SALA DE TV | SAUNA | COCINA | CONEXIÓN A INTERNET | CALIDAD ISO | ACTIVIDADES INFANTILES |
| | | | | | | | TRANSPORTE A PISTAS |



VAL D'ARAN

TIPO DE RÉGIMEN

AD: ALOJAMIENTO Y DESAYUNO.

MP: MEDIA PENSIÓN.

A: SOLO ALOJAMIENTO.

Precios por persona/día (mínimo 4 días) con forfait incluido.

HOTEL MONTARTO**** 973 639 001



BAQUEIRA 1.500. A pie de pistas.
montarto@baqueira.es



HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	93,30	157,38
MP	122,21	188,65

APARTAMENTOS MULTIPROPIEDAD 973 644 422



BAQUEIRA 1.500. A pie de pistas.
recepcion@multibaqueira.com



APTO.	DESDE	HASTA
A	4 PERS.	4 PERS.
	68,24	92,62

HOTEL VAL DE RUDA**** 973 645 258



BAQUEIRA 1.500. A pie de pistas.
hotel@valderuda.com



HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	107,63	187,54
MP	131,18	222,59

HOTEL AC BAQUEIRA SKI RESORT***** 973 645 961



RUDA 1.500. A pie de pistas.
reservas.acbaqueira@ac-hotels.com



HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	147,94	275,14
MP	189,47	316,68

APARTAMENTOS SOLNEU 973 644 274



BAQUEIRA 1.500. A pie de pistas.
solneu@solneubaqueira.com



APTO. 4 PERS.	DESDE	HASTA
AD	78,08	103,23
MP	97,83	124,58

HOTEL VAL DE NEU*** GL** 973 635 000



RUDA 1.500. A pie de pistas.
hotelvaldenu@h-santos.es



HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	137,08	192,30
MP	180,41	235,63

APARTAMENT BAQUEIRA 973 639 027



BAQUEIRA 1.500. A pie de pistas.
apartament@baqueira.es



APTO. TIPO I A	DESDE	HASTA
A	4 PERS.	4 PERS.
	63,78	104,82

HOTEL HIMALAIA BAQUEIRA**** 973 635 300



RUDA 1.500. A pie de pistas.
reservas@himalaibaqueira.es



HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	114,57	208,49
MP	135,33	257,11

HOTEL TUC BLANC*** 973 644 350



BAQUEIRA 1.500. A pie de pistas.
reservas@hoteltucblanc.com



HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	93,42	158,52
MP	117,96	184,98

APARTAMENT APARTAMENTOS RUDA 1.500 973 639 027



RUDA 1.500. A pie de la telecabina.
apartament@baqueira.es



TIPO II	DESDE	HASTA
A	6 PERS.	6 PERS.
	71,90	130,79

MELIÁ ROYAL TANAU BOUTIQUE HOTEL***** 973 644 446



BAQUEIRA 1.700. A pie de pistas.
reservas.royal.tanau@melia.com

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	135,43	283,40
MP	159,50	312,43

LA PLETA BY RAFAEL HOTELS***** 973 645 550



BAQUEIRA 1.700.
A 400 m del telesilla Baqueira 1.700.
reservas.lapleta@rafaelhotels.com

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	124,10	301,10
MP	166,58	343,58

HOTEL CHALET BASSIBE*** 973 645 152



BAQUEIRA 1.700.
A 200 m del telesilla Baqueira 1.700.
recepcion.bassibe@aa-hotels.com

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	106,99	178,91
MP	130,59	209,59

APARTAMENT APTOS. NIN DE BERET/FLOC DE NEU 973 639 027



BAQUEIRA 1.700. De 200 a 700 m del telesilla Baqueira 1.700.
apartament@baqueira.es

FLOC TIPO II	DESDE	HASTA
A	6 PERS.	6 PERS.
	70,43	120,73

HOTEL DE TREDÒS**** 973 644 014



TREDÒS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500.
parador@hoteldetredos.com

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	82,09	135,90
MP	104,75	158,56

HOTEL HUSA ORRI*** 973 646 086



TREDÒS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500.
orrihotel@husa.es

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	82,21	114,07
MP	102,27	134,72

HOTEL PETIT LACREU*** 973 644 142



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
petit@oteleslacreu.com

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	77,81	93,08
MP	98,38	113,72

HOTEL MAUBERME*** 973 645 517



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelmauberme.com

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	100,50	114,66

HOTEL LACREU** 973 644 222



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@oteleslacreu.com

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	73,93	94,15
MP	94,56	114,77

HOTEL GARONA** 973 645 010



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelgaronasalardu@gmail.com

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	72,45	88,95
MP	84,26	101,29

HOTEL DETH PAÍS** 973 645 836



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hoteldethpais.com

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	70,19	85,70

HOTEL MONT ROMIES** 973 645 820



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@montromies.com

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	73,88	95,52
MP	91,91	113,55

HOTEL COLOMERS** 973 644 556



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
colomershotel@gmail.com

☎ ☑ 🚗 🍷 🍴 📺 🌐 🚰

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	73,45	100,50

PARADOR DE ARTIES**** 973 640 801




ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
arties@parador.es

☎ 🍷 🍴 📺 🌐 🚰 🚗 🚰 🚰 🚰 🚰 🚰

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	95,20	128,58
MP	118,91	152,29

HOTEL ERA CUMA I* 973 645 017



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel.eracuma@gmail.com

☎ 🍷 🍴 📺 🌐 🚰

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	70,85	76,64
MP	84,79	92,51

HOTEL-SPA CASA IRENE**** 973 644 364



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelcasairene.com

☎ 🍷 🍴 📺 🌐 🚰 🚗 🚰 🚰 🚰 🚰 🚰

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	97,77	126,53
MP	127,32	156,08

HOTEL ERA CUMA II* 973 645 017



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel.eracuma@gmail.com

☎ 🍷 🍴 📺 🌐 🚰

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	74,58	80,36
MP	86,20	94,71

HOTEL EDELWEISS** 973 644 423



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@edelweissarties.com

☎ 🍷 🍴 📺 🌐 🚰 🚗 🚰 🚰 🚰 🚰 🚰

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	75,09	102,20
MP	90,16	120,22

HOTEL SEIXES*** 973 645 406




BAGERGUE.
A 6 km del telesilla Baqueira 1.500.
seixes@seixes.com

☎ 🌐 🍷 🍴 📺 🌐 🚰 🚗 🚰 🚰 🚰 🚰

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	68,64	87,52
MP	87,52	106,40

APARTAMENTOS DETH CAMIN REIAU 973 644 289



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@caminreiau.com

☎ 🍷 🍴 📺 🌐 🚰 🚗 🚰 🚰 🚰 🚰 🚰

TIPO II	DESDE	HASTA
A	5 PERSONAS	5 PERSONAS
	76,90	101,68

APARTHOTEL ES DE DON JOAN*** 973 645 751



UNHA.
A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@esdedonjoan.com

☎ 🍷 🍴 📺 🌐 🚰 🚗 🚰 🚰 🚰 🚰 🚰

APTO.	DESDE	HASTA
AD	TIPO I (4 PERS.)	TIPO II (6 PERS.)
	63,78	57,85
	TIPO I (4 PERS.)	TIPO II (6 PERS.)
	93,56	88,09

APARTAMENTOS VILAGARÓS 973 641 250



GARÒS.
A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@hotelvilagaros.com

☎ 🍷 🍴 📺 🌐 🚰 🚗 🚰 🚰 🚰 🚰 🚰

TIPO II	DESDE	HASTA
A	6 PERSONAS	6 PERSONAS
	69,82	96,96

HOSTAL ESCUILS** 973 646 069



UNHA.
A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.
hostalescuilts@gmail.com

☎ 🍷 🍴 📺 🌐 🚰

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	66,87	81,03

HOTEL VILAGARÓS**** 973 641 250



GARÒS.
A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@hotelvilagaros.com

☎ 🍷 🍴 📺 🌐 🚰 🚗 🚰 🚰 🚰 🚰 🚰

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	86,34	120,56
MP	106,40	139,44

HOTEL CASA ESTAMPA* 973 640 048**



ESCUNHAU.
A 12 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelcasaestampa.com
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	77,67	84,48
MP	95,07	103,98

HOTEL ES PLETIEUS 973 640 790**



ESCUNHAU.
A 12 km del telesilla Baqueira 1.500.
espletieus@aranweb.com
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	72,18	89,88
MP	80,44	99,32

HOTEL HUSA TUCA** 973 640 700**



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel.tuca@husa.es
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	87,52	126,46
MP	108,17	146,52

HOTEL VITA VIELHA** 973 642 424**



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@vitahoteliers.com
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	80,39	111,78
MP	91,85	131,09

HOTEL VITA BERET* 973 642 424**



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@vitahoteliers.com
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	70,98	91,91
MP	82,42	117,02

HOTEL ÇÒ DE PIERRA* 973 641 334**



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
contacte@hotelpierra.com
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	70,34	77,56
MP	87,17	94,38

HOTEL GRAN CHALET* 973 640 952**



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelgranchalet.com
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	74,54	95,78
MP	92,24	113,48

PARADOR DE VIELHA** 973 640 100**



VIELHA.
A 16,2 km del telesilla Baqueira 1.500.
viella@parador.es
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	95,20	114,55
MP	118,42	137,78

HOTEL SOL VIELHA** 973 638 000**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
sol.vielha@melia.com
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	86,46	124,57
MP	105,81	143,22

HOTEL FONFREDA* 973 640 486**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelfonfreda.com
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	74,55	94,74

HOTEL ETH SOLAN* 973 640 204**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel@hotelethsolanvielha.com
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	71,07	78,08
MP	88,41	95,41

HOTEL HUSA RIU NERE* 973 640 150**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel.riunere@husa.es
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	67,46	101,68
MP	79,26	115,84

HOTEL ETH POMER*** 973 642 888



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelpomer@hotelpomer.com
☑️ 🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	73,07	91,95
MP	85,63	105,87

HOTEL HUSA VIELLA** 973 640 275



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelviella@husa.es
🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	66,99	86,22
MP	77,25	105,34

HOTEL ALBARES*** 973 640 081



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@hotelalbares.com
☑️ 🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	72,25	82,14
MP	89,68	99,56

HOTEL PIRENE** 973 640 075



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
pirene@hotelpirene.com
🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	60,38	78,08

HOTEL TURRULL*** 973 640 058



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelturrull.com
🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	71,54	87,17
MP	80,18	95,83

HOTEL RIBAETA** 973 642 036



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelribaeta@gmail.com
☑️ 🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	67,63	82,36
MP	81,79	96,52

HOTEL ARAN LA ABUELA*** 973 640 050



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelaran@hotelaran.net
☑️ 🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	72,18	89,88
MP	79,26	95,43

HOTEL ORLA** 973 642 260



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hoteloria.com
☑️ 🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	67,46	88,70
MP	81,62	100,50

HOTEL HUSA UROGALLO** 973 640 000



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
urogallo@aranweb.com
☑️ 🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	66,28	82,80
MP	77,49	94,60

HOTEL LA BONAIGUA** 973 640 144



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotellabonaigua@hotellabonaigua.com
☑️ 🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	65,10	83,57

HOTEL DELAVALL** 973 640 200



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel@hoteldelavall.com
🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	71,00	82,80
MP	94,60	100,50


HOTEL EL CIERVO** 973 640 165



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
elciervo@arrakis.es
☑️ 🍷 🍴 🚗 🌐 🇪🇸 ♿

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	75,54	96,96
MP	90,88	112,30

HOSTAL ES PRADETS** 973 643 098



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
pradets@hotmail.com
☎ 📧 📺 🌐

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	69,40	77,37
MP	84,74	92,71

HOTEL OSTAU D'ÒC** 973 641 597



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@ostaudoc.com
📧 📺 📺 🌐

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	69,35	84,92
MP	84,69	100,26

HOTEL HÍPIC* 973 640 888



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hipic.clubpirene@gmail.com
📧 📺 📺 🌐

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	60,97	72,18
MP	68,64	82,80

PENSIÓN CASA VICENTA** 973 640 819



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
casavicenta@terra.com
☎ 📧 📺 🌐

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	63,92	69,82

APARTHOTEL ETH PALAI 973 643 220



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
recepcion@ethpalai.com
☎ 📧 📺 🌐

APTO.	DESDE	HASTA
A	TIPO I (3 PERS.)	TIPO II (5 PERS.)
	53,30	59,20
	TIPO I (3 PERS.)	TIPO II (5 PERS.)
	65,10	65,10

APARTHOTEL LA VALL BLANCA** 973 643 024



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@lavallblancavielh.com
☎ 📧 📺 🌐

TIPO I	DESDE	HASTA
A	3 PERSONAS	3 PERSONAS
	66,20	93,50

SUITE APARTHOTEL Y SPA ETH REFUGI D'ARAN*** 973 643 002



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@elrefugiodearan.com
☎ 📧 📺 🌐

TIPO I	DESDE	HASTA
A	4 PERSONAS	4 PERSONAS
	73,36	98,14

APARTAMENTOS SERRANO 973 640 150



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel.riunere@husa.es
☎ 📧 📺 🌐

TIPO I	DESDE	HASTA
A	3 PERSONAS	3 PERSONAS
	59,20	87,52

APARTHOTEL NOU VIELHA 973 641 390



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas.vielha@hulothoteles.com
☎ 📧 📺 🌐

TIPO I	DESDE	HASTA
A	3 PERSONAS	3 PERSONAS
	66,28	95,78

HOTEL PENHA**** 973 640 886



PÒNT D'ARRÒS.
A 20 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelpenha.com
☎ 📧 📺 🌐

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	76,56	96,30
MP	92,23	115,05

HOTEL GARONA** 973 648 246



BOSSÒST.
A 30 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelgarona.com
☎ 📧 📺 🌐

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	68,05	80,44
MP	76,90	97,55

HOTEL BATALLA* 973 648 199



BOSSÒST.
A 30 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelsbatalla@hotelsbatalla.net
☎ 📧 📺 🌐

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	62,74	68,64
MP	75,72	82,80

HOTEL JUAN CANEJÁN** 973 648 031



LES.
A 32 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelcanejan.com

☎ 🍷 🍴 🚰 🚶 🚗 🚸 🚹

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	66,62	83,32

HOTELES Y APARTAMENTOS

VALL D'ÀNEU PALLARS SOBIRÀ

TIPO DE RÉGIMEN

AD: ALOJAMIENTO Y DESAYUNO.

MP: MEDIA PENSIÓN.

A: SOLO ALOJAMIENTO.

Precios por persona/día (mínimo 4 días) con forfait incluido.

HOTEL ELS AVETS*** 973 626 355



PORT DE LA BONAIGUA.
A 7 km del telesilla Bonaigua 1.900.
reserves@elsavets.com

☎ 🍷 🍴 🚰 🚶 🚗 🚸 🚹

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	95,58	113,61
MP	113,61	125,63

APTO. LUXURY HOUSE VALÈNCIA D'ÀNEU 649 566 886



VALÈNCIA D'ÀNEU.
A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.
reservas@clubvipbaqueirapallars.com

☎ 🍷 🍴 🌐

TIPO I	DESDE	HASTA
A	4 PERSONAS	4 PERSONAS
	65,10	79,26

HOTEL LA MORERA*** 973 626 124



VALÈNCIA D'ÀNEU.
A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.
info@hotel-lamorera.com

🍷 🍴 🚰 🚶 🚗 🚸 🚹 🧴 🌐

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	71,54	91,98
MP	83,57	103,45

HOTEL TRAINERA*** 973 626 177




ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
reserves@hoteltrainera.com

☎ 🍷 🍴 🚰 🚶 🚗 🚸 🚹 🧴 🌐

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	87,52	118,20
MP	94,60	131,18

HOTEL LO PALLER** 973 626 129



VALÈNCIA D'ÀNEU.
A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.
lopaller@hotmail.com

☎ 🍷 🍴 🚰 🚶 🚗 🚸 🌐

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	64,79	72,14
MP	74,60	83,43

PENSIÓN LA CREU** 973 626 437



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
pensiolacreu@yahoo.es

☎ 🍷 🍴 🚰 🚶 🚗 🚸 🌐

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	63,92	69,82

HOSTAL VALL D'ÀNEU** 973 626 097



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
hostal@hostalvalldaneu.com
☎ 📧 📱 🌐 🍷 🍴 🚗 🚰 🌍

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	56,84	70,41
MP	72,18	84,92

POSADA D'ÀNEU** 973 626 401



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
reserves@posadadaneu.com
☎ 📧 📱 🌐 🍷 🍴 🚗 🚰 🌍

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	68,90	68,90

HOTEL ELS PUIS* 973 626 160



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
elspuis@gmail.com
☎ 📧 📱 🌐 🍷 🍴 🚗 🚰 🌍

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	63,13	75,15
MP	75,76	85,24

APTO. LUXURY HOUSE ESTERRI D'ÀNEU 649 566 886



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
reservas@clubvipbaqueirapallars.com
☎ 📧 📱 🌐 🍷 🍴 🚗 🚰 🌍

TIPO II	DESDE	HASTA
A	6 PERS.	6 PERS.
	65,10	79,26

HOTEL POLDO*** 973 626 080



LA GUINGUETA D'ÀNEU.
A 21 km del telesilla Bonaigua 1.900.
hotelpoldo3@gmail.com
☎ 📧 📱 🌐 🍷 🍴 🚗 🚰 🌍

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	83,57	89,09
MP	99,43	105,92

HOSTAL CASES** 973 626 083



LA GUINGUETA D'ÀNEU.
A 21 km del telesilla Bonaigua 1.900.
hotelcases@gmail.com
☎ 📧 📱 🌐 🍷 🍴 🚗 🚰 🌍

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	74,54	74,54
MP	83,98	83,98

HOTEL CASTELLARNAU*** 973 622 063



ESCALÓ.
A 24 km del telesilla Bonaigua 1.900.
info@hotelcastellarnau.com
☎ 📧 📱 🌐 🍷 🍴 🚗 🚰 🌍

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	76,90	82,80
MP	88,70	93,42

HOTEL ROYA** 973 624 040



ESPOT.
A 30 km del telesilla Bonaigua 1.900.
hotelroya@hotelroya.net
☎ 📧 📱 🌐 🍷 🍴 🚗 🚰 🌍

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
MP	80,44	99,43

HOTEL RIBERIES**** 973 622 051



LLAVORSI.
A 35 km del telesilla Bonaigua 1.900.
booking@riberies.com
☎ 📧 📱 🌐 🍷 🍴 🚗 🚰 🌍

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	83,69	115,53
MP	102,20	134,05

HOTEL RESTAURANT PESSETS & SPA*** 973 620 000



SORT.
A 49 km del telesilla Bonaigua 1.900.
recepcio@hotelpessets.com
☎ 📧 📱 🌐 🍷 🍴 🚗 🚰 🌍

HAB. DOBLE	DESDE	HASTA
AD	76,61	89,86
MP	90,12	105,20

APARTAMENTOS PESSETS - ADELAIDA 973 620 000



SORT.
A 49 km del telesilla Bonaigua 1.900.
recepcio@hotelpessets.com
☎ 📧 📱 🌐 🍷 🍴 🚗 🚰 🌍

TIPO I	DESDE	HASTA
A	4 PERSONAS	4 PERSONAS
	55,90	61,04

1. Regulación jurídica aplicable

El contrato, de obligado cumplimiento para ambas partes en los términos previstos en el mismo, está constituido por las cláusulas contenidas en las condiciones generales publicadas en este programa/folleto, que completan y desarrollan la legislación específica aplicable sin contravenirla, así como por las estipulaciones concretas que se acuerden entre la agencia y el consumidor. Todo ello forma un contrato de viaje combinado, puesto que en el mismo se incluyen un conjunto de servicios previamente programados y ofertados por un precio global o proyectados a solicitud del cliente también a un precio global. El hecho de adquirir o tomar parte en el viaje al que se hace referencia en el programa/folleto origina la expresa aceptación por parte del consumidor de todas y cada una de las condiciones generales, que se consideran automáticamente incorporadas al contrato, sin que sea precisa su transcripción escrita individualizada en el mismo.

2. Organización

La organización de este viaje combinado ha ido a cargo de **VIAJES BAQUEIRA BERET**, CIF: **A-25051053**, con domicilio en **c/ Afores, s/n, 25598 Salardú**, título - licencia **GC - 26 MD**.

3. Inscripciones y reembolsos

En el acto de la inscripción o reserva deberá depositarse un 10% del importe total de la reserva, por lo que no se considerará comprometida en firme ninguna plaza mientras no se efectúe dicho depósito. La confirmación de la reserva se efectuará vía correo electrónico o fax, siempre antes de la formalización del contrato. En caso de que abone el **saldo restante** antes de la fecha de inicio del viaje, el cliente recibirá la documentación correspondiente (bono del alojamiento, forfaits, cursillo, etc.) en la recepción del alojamiento mediante el servicio Entrega Exprés.

La reserva puede realizarse a través de www.baqueira.es, en cualquiera de las oficinas de Baqueira Beret o bien en una agencia de viajes.

Los precios indicados en el programa/folleto tienen incluidos los impuestos indirectos en vigor en el momento de la edición del folleto. En el caso de que se produzcan variaciones del IVA, estas serán imputadas automáticamente al cliente, salvo que se produzcan 20 días antes de la fecha de inicio del viaje. El cliente podría desistir del viaje con derecho a reembolso de los pagos efectuados. La devolución se efectuará siempre en la agencia donde formalizó la reserva. No se efectuará devolución alguna por los servicios contratados y no utilizados voluntariamente por el cliente.

La práctica del esquí es una actividad turístico-deportiva practicada al aire libre, en alta montaña, que puede verse afectada por condiciones meteorológicas adversas. Esta circunstancia puede obligar al cierre parcial de la estación, en cuyo caso los servicios contratados no son reembolsables, excepto en caso de cierre total de la estación.

La devolución de servicios por causa de accidente en pistas se efectuará sobre la parte proporcional de los servicios contratados. Es imprescindible presentar en las oficinas de la estación el certificado médico correspondiente y entregar el forfait en las 24 horas siguientes.

4. El precio del viaje combinado incluye:

PRECIO MÍNIMO GARANTIZADO

Alojamiento durante 7, 6 o 5 noches o Flexi Ski con un mínimo de 3 noches, en hoteles o apartamentos, según el régimen elegido, que en el folleto se identifica como:

AD: Alojamiento y desayuno.

MP: Media pensión (alojamiento, desayuno y cena que no incluye bebidas).

A: Solo alojamiento.

Forfait para el uso ilimitado de los remontes en las áreas esquiables de Baqueira Beret que en ese momento estén abiertas durante 6 días, 5 días o Flexi Ski según los días solicitados.

Encontrará una descripción de los diferentes tipos de paquetes en las páginas 82-83 y sujetos a las fechas que se indican en el calendario de temporadas.

La modalidad Flexi Ski (por días) permite, a partir de 3 noches de hotel y 3 días de forfait, organizar una estancia (bajo disponibilidad) con total libertad de fechas. Estos precios están calculados por persona y noche.

El precio no incluye las clases de esquí, que figuran como suplemento. Las plazas en los cursillos de esquí que impartirán profesores de la veterana escuela de esquí Era Escòla son limitadas, sin perjuicio de que puedan contratar sus clases con otras escuelas. Consulte el listado de escuelas autorizadas en el folleto o en la página web. En el caso de que opten por los cursillos, recomendamos realizar la reserva con la mayor antelación posible. Es obligatorio incorporarse el día de inicio de las clases y no se permiten cambios/anulaciones una vez iniciado el curso. Tampoco se incluye un seguro de accidentes que cubra la práctica del esquí. Consulte en nuestras oficinas el seguro opcional de accidentes de esquí, cuya duración deberá coincidir con los días de esquí.

Los precios no incluyen la tasa turística que se ha establecido por ley en Cataluña y que el cliente deberá abonar directamente al establecimiento hotelero/apartamento.

Como norma general, se debe seguir un criterio estricto de literalidad; por tanto, lo que no esté específicamente detallado como comprendido en el precio del viaje no estará incluido en este.

5. Anulaciones

En caso de anulación, se debe contactar con la central de reservas.

En todo momento el cliente puede desistir de los servicios solicitados o contratados y tiene derecho a la devolución de las cantidades que hubiera abonado, tanto si se trata del precio total como del depósito previsto anteriormente, pero deberá indemnizar a la agencia por los conceptos que se describen a continuación:

Las reservas de Casa Abedules y Apartamentos Ruda 1.500 tienen un cargo adicional de 100 € por reserva, si se anulan en los 45 días anteriores a la fecha de llegada.

Un 5% si se produce entre 3 días y 9 días, inclusive, después de la fecha de comienzo.

Un 20% si se anula en las 48 horas anteriores.

La no presentación, sin anulación previa, supondrá el pago total del importe de la reserva.

Condiciones especiales para anulaciones de reservas del 26/12/2014 al 4/1/2015.

Un 25% del importe total de la reserva si la anulación se produce 10 días antes de la fecha de llegada.

Un 50% del importe total de la reserva si la anulación se produce 48 horas antes de la fecha de llegada.

Un 100% en caso de no presentación sin anulación previa.

6. Notas importantes sobre hoteles y apartamentos

La actual legislación establece la categoría turística oficial y la existencia de habitaciones individuales y dobles. En algunas de estas últimas puede habilitarse una tercera o cuarta cama si se considera que la utilización de esta cama se hace siempre con el conocimiento y consentimiento de las personas que ocupan la habitación. Esta tácita estimación deriva de la circunstancia cierta de haber sido advertidos previamente, así como de figurar reflejada la habitación como triple o cuádruple en todos los impresos de la reserva y en la documentación definitiva del viaje.

El horario de entrada en los hoteles y apartamentos/casas será a partir de las 17:00 h del día de llegada y las habitaciones deben quedar libres antes de las 11:00 h del día de salida, excepto en estancias de 5 días con salida el viernes a las 14:00 h. Se ruega que informe al alojamiento si tiene prevista la llegada después de las 21:00 h. Recomendamos respetar estos horarios para evitar incomodidades difíciles de subsanar. No está permitido llevar animales tanto en los hoteles como en los apartamentos, salvo autorización expresa del establecimiento.

Los servicios y las instalaciones complementarias (garaje, gimnasio, jacuzzi, spa, sauna, etc.) de que disponen algunos establecimientos se publican a título informativo y, salvo indicación contraria, son de pago directo en el momento de su utilización.

En el alquiler de apartamentos, el cliente es plena y exclusivamente responsable de declarar correctamente el número de personas que ocuparán el apartamento, sin omitir los niños de cualquier edad. La administración de los apartamentos puede negarse a admitir la entrada de aquellas personas no declaradas, por lo que no ha lugar a reclamación alguna por esta causa. El número total de plazas de un apartamento o Casa Abedules corresponde al número de camas

disponibles, entre ellas puede haber camas de matrimonio, literas, sofás cama y camas individuales. En algunos casos se pueden habilitar camas supletorias o cunas, que no estarán incluidas en el precio publicado, si los clientes lo solicitan.

El cliente deberá depositar una fianza en la recepción de los apartamentos para responder de eventuales desperfectos.

Los apartamentos se entregan listos para ocupar, con ropa y el menaje correspondiente al número de plazas reservadas. Servicio de limpieza diaria excepto en la cocina. Cambio de toallas una vez a la semana. Los apartamentos Multipropiedad y Solneu no tienen servicio de limpieza los domingos y festivos. Los apartamentos Pessets no incluyen limpieza. En el alquiler de los apartamentos Nin de Beret/Floc de Neu, Ruda 1.500 y Casa Abedules no se incluyen los consumos de electricidad y calefacción, que serán facturados a la salida del cliente. El cliente deberá depositar una fianza de 200 € para responder de eventuales desperfectos. La recogida de llaves se efectuará en horas de oficina en el lugar y las horas indicados en el programa/folleto de cada establecimiento.

7. Condiciones especiales para niños

Dada la diversidad de tratamiento aplicable a los niños, dependiendo de la edad, el tipo de establecimiento y la fecha del viaje, se recomienda consultar las condiciones de cada establecimiento, que en general serán aplicables siempre que el niño comparta habitación con dos adultos. Edad máxima establecida: 11 años.

Los niños menores de 6 años y los adultos mayores de 70 años pueden obtener un forfait a precios especiales, si previamente acreditan la edad mediante un documento oficial (libro de familia, DNI o pasaporte).

8. Responsabilidad

Tanto la agencia de viajes organizadora como la agencia vendedora final del viaje combinado responderán, en proporción a las obligaciones que les corresponda por su ámbito de gestión del viaje, de la buena ejecución de las obligaciones derivadas del contrato con el consumidor, con independencia de que las susodichas obligaciones deban ser ejecutadas por ellas u otros proveedores de servicios, sin perjuicio del derecho de la agencia organizadora de emprender acciones contra los mismos, y siempre dentro de los límites establecidos en las condiciones generales y en la legislación aplicable. Cuando el consumidor aprecie in situ la no ejecución o mala ejecución de los servicios contratados integrantes del viaje, deberá notificarlo inmediatamente al prestador de los mismos, y en un plazo de 48 horas hábiles a la agencia organizadora, a fin de que este tome las medidas pertinentes. La no realización de la comunicación a la agencia organizadora supondrá que sea el consumidor quien deba probar el incumplimiento en la ejecución del contrato ante la agencia organizadora, la Dirección General de Turismo o el tribunal pertinente, puesto que fuera de ese plazo a la agencia organizadora le sería imposible comprobar la veracidad de lo alegado, así como encontrar una solución satisfactoria para todas las partes implicadas.

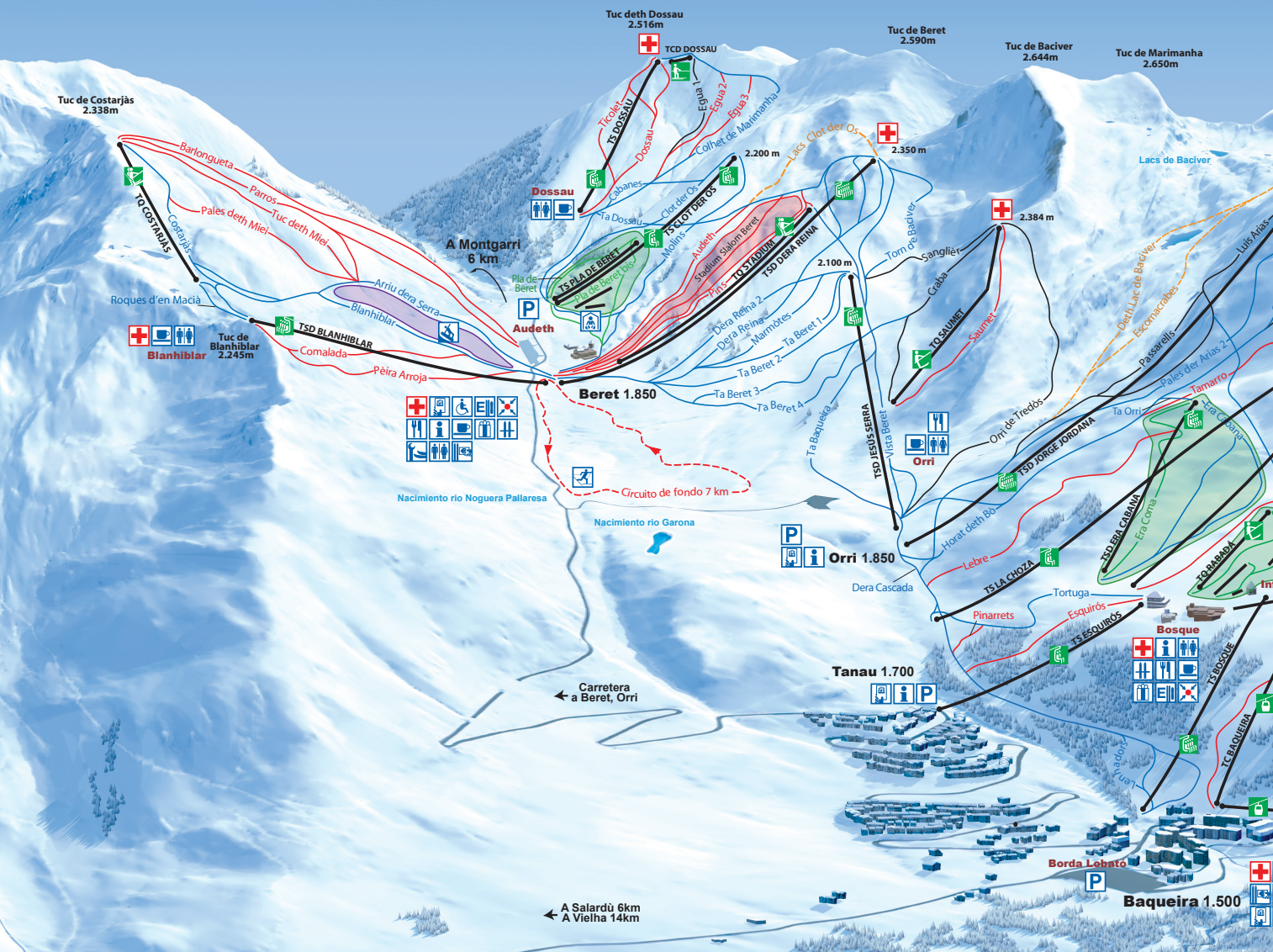
Si la solución arbitrada no satisface al cliente, podrá interponer una reclamación en el plazo de un mes desde la fecha de regreso ante la agencia organizadora a través de la agencia vendedora, siempre que acredite que ha interpuesto la reclamación 48 horas hábiles después de haber ocurrido. No obstante, la interposición de cualquier reclamación derivada del contrato no exime del pago del viaje.

9. Para la resolución de cualquier controversia relativa a la interpretación, aplicación o ejecución de las prestaciones contenidas en el presente documento, en especial de aquellas derivadas de un accidente, las partes acuerdan someterse a la jurisdicción del juzgado de Vielha.

10. Vigencia

Programa válido desde el 30 de noviembre de 2014 hasta el 7 de abril de 2015. Editado en agosto de 2014.

BERET



FICHA TÉCNICA

- 153 Km para esquí y snowboard
- 99 pistas: 6 verdes, 41 azules, 37 rojas, 15 negras
- 7 Km de itinerarios
- 7 Km de circuito de esquí nórdico
- Snowpark y stadium de slalom
- Zona freeride

- 35 remontes: 1 telecabina (9 plazas), 20 telesillas (10 desembragables 3x6, 7x4 y 10 pinza fija 6x3, 4x2), 7 telesquí (4 telesquí, 2 telesquí biplaza, 1 telecuerda) y 7 cintas transportadoras
- Capacidad de transporte: 60.683 personas/hora
- Momento de potencia: 18.697*
- Cota máxima: 2.510 m.
- Cota mínima: 1.500 m.
- Desnivel: 1.010 m.
- Área esquiable: 2.166Ha.
- 611 cañones de producción de nieve

* Momento de potencia = $\frac{\text{Capacidad de transporte} \times \text{desnivel (de cada remonte)}}{1.000}$ =
 = Capacidad de la estación = 18.697 esquiadores



MAPA DE PISTAS

2014/2015

SEÑALIZACIÓN PISTAS

- Venta de Forfaits
- Información
- Aparcamiento
- Aseos
- Aseos Minusválidos
- Núcleo S.O.S.
- Parrecs, Bares y Barralh
- Cafeterías y Restaurantes
- Tiendas / Centro Comercial

- Guarderías
- Cajero automático
- Alquiler de Esquí
- Reparación Material
- Esquí de Fondo
- Guardaesquí
- Zona Snowboard
- Escuela de Esquí y Snowboard
- Punto de encuentro Escuelas de Esquí y Snowboard

REMONTES

- TC Telecabina
- TSD Telesilla desembragable
- TS Telesilla
- TQ Telesquí
- TCD Telescuerda
- CT Cinta transportadora

PISTAS

- Muy fácil
- Fácil
- Difícil
- Muy difícil
- Itinerario
- Circuito de Fondo
- Itinerario
- Zona Snowboard
- Stadium de Slalom
- Zona de Debutantes



BAQUEIRA/BERET S.A.

CENTRAL DE RESERVAS: 902 415 415

OFICINA DE BAQUEIRA BERET

Apartado 60. 25530 Vielha, Lleida

e-mail: viajes@baqueira.es

Información: de 9 a 19 h. **Reservas:** de 9 a 20 h

Información permanente sobre el estado

de la nieve: 973 639 025

Teléfono de emergencia a pistas: 973 639 050

OFICINA DE VIELHA

Sarriulera, 10. 25530 Vielha, Lleida

e-mail: vielha@baqueira.es

Recogida de documentación

e información: abierto domingo y lunes.

Domingo: de 9:30 a 20:30 h.

Lunes: de 8:45 a 13 h.

OFICINA DE BARCELONA

Diagonal, 652. Edificio A, bajos

08034 Barcelona

e-mail: barcelona@baqueira.es

Información y reservas:

De lunes a viernes de 9:30 a 14:30 h

y de 15 a 18 h.

OFICINA DE MADRID

Hermosilla, 1 (esquina p.º de la Castellana)

28001 Madrid

e-mail: madrid@baqueira.es

Información y reservas:

De lunes a viernes de 9:30 a 13:30 h

y de 16 a 19:30 h.

VOYAGES BAQUEIRA BERET EN BORDEAUX

102 Cours de Verdun. 33000 Bordeaux

e-mail: bordeaux@baqueira.fr

Información y reservas:

De lunes a viernes de 9:30 a 12:30 h

y de 14 a 18 h.

Información permanente: 00 33 556 814 474

VOYAGES BAQUEIRA BERET EN TOULOUSE

c/o Hôtel Mercure

8 esplanade Compans Caffarelli

Boulevard Lascrosses

31000 Toulouse

e-mail: toulouse@baqueira.fr

Teléfono: 00 33 534 337 630



www.baqueira.es

e-mail: viajes@baqueira.es

e-mail: baqueira@baqueira.es

Todas las fotografías han sido realizadas en la estación de esquí de Baqueira Beret.

Fotos: C. Atiu, M.Gasch, J. Montes, Photofloc, N. Torremoncha, J. M.º Trull (Foto Tur) y F. Tur.

Síguenos en:





ICAPARK
INTERNATIONAL SPORTS EXPERIENCE



Jorcani
sports
info@jorcani.com



SUBARU

Confidence in Motion



**Las mejores carreteras
no parecen
carreteras**

Subaru Forester
Auténtico 4x4

desde

24.900€



Motores Boxer de 150CV a 240CV • 8 Airbags • Navegador y cámara de visión trasera • Control de crucero
Asientos de cuero eléctricos y calefactables • Techo solar panorámico • Luces de Xenon • Apertura automática
portón trasero • Smart entry & botón de arranque • Pedales de aluminio deportivos • Llantas 18" • X-Mode
Control Dinámico del Vehículo (VDC) • Control Descenso de Pendientes • Asistencia a la Frenada de Emergencia
Sistema de arranque en cuesta • 5 estrellas en Euroncap

Consumo 5,7-8,5 L/100Km. Emisiones CO2:150-197 g/Km.

PVP recomendado en P. y B. para Forester 2.0 CVT Sport. Transporte, impuestos, promoción y plan PIVE incluidos.
Modelo visualizado: Forester 2.0TD Executive Plus.

902 10 00 22
www.autentico4x4.com



LA MAGIA DEL INVIERNO

HOTELES CON ENCANTO

Redacción: Anna Affeltranger

Fotos: Francesc Tur

EN ESTE PUBLIRREPORTAJE DESCUBRIMOS
LAS PERLAS QUE SE ESCONDEN
EN LA VAL D'ARAN, HOTELES
QUE ENAMORAN POR SU
CALIDAD, TRATO, SERVICIO
E INSTALACIONES

★★★★ Hotel Spa **CASA IRENE**

★★★★ Hotel de **TREDÒS**

★★★ Hotel **MAUBERME**

★★★★ Hotel Spa **CASA IRENE** www.hotelcasairene.com

Pioneros en el Valle

A tan sólo seis kilómetros de las pistas de Baqueira Beret, Casa Irene abre las puertas para que sus huéspedes se sientan como en casa en un ambiente relajado y distinguido.



Casa Irene es una referencia obligada en la Val d'Aran, un icono de seriedad y tradición, con sus recién cumplidos 40 años de experiencia. Un espléndido edificio con sus clásicos techos abuhardillados son el preludeo a una estancia relajada y cautivadora. La típica decoración de madera realza la atmósfera acogedora fruto de la labor pionera de Irene España en la hostelería del Valle.

Las habitaciones son el mejor lugar de descanso después de un día de esquí con un equipamiento completo y una gran calidez. El saloncito de té o la sala de estar con chimenea son el mejor espacio para disfrutar en compañía

de la familia o los amigos, mientras que el restaurante gastronómico es la puerta de entrada a un mundo de sensaciones vivas que llegan por el olfato y el paladar. La zona de spa, con todo tipo de servicios incluido la cabina de masajes, pone la guinda a una estancia de ensueño en la Val d'Aran.

Para aquellos que quieran celebrar sus convenciones y banquetes en un lugar especial, Casa Irene ofrece a sus clientes en Es Bordes dera Artiga, un espacio exclusivo para cada momento, siempre acompañado por el servicio, esmero y calidad que han hecho famoso su restaurante de Arties.

El entorno

Casa Irene se encuentra en el pueblo de Arties, en Naut Aran, rodeada de un entorno privilegiado y arropado por las construcciones típicas aranesas que forman esta conocida localidad de la Val d'Aran. /

CARACTERÍSTICAS

Habitaciones: 22 con Internet, TV, secador, baño completo.

Servicios: Cafetería, Spa con jacuzzi, hamman o baño turco, duchas de contraste, cabinas para masaje, piscina climatizada y zona de relax. Restaurante gastronómico, sala de reuniones, saloncito de té, sala de estar con chimenea, parking, jardín y salón de banquetes (210 plazas).



RESERVAS

C/ Major, 22
25599 Arties,
Val d' Aran (Lleida)
Tel. **973 644 364**
Fax **973 642 174**
www.hotelcasairene.com
info@hotelcasairene.com

★★★★★ Hotel de TREDÒS www.hoteldetredos.com

Buen gusto, acogedor y familiar

Hotel de Tredòs se postula como una referencia por el buen gusto con una exquisita decoración rústica y un trato familiar y acogedor.



Invierno, acabamos de disfrutar de un excelente día de esquí. Nos merecemos un descanso en un sitio tan cerca de Baqueira y al mismo tiempo no estar en el bullicio de la estación, en un ambiente cálido y sosegado. Todo esto y mucho más es el Hotel de Tredòs. "Es la propuesta familiar más redonda para alojarse en el Valle de Arán". Así lo define el periodista especializado Fernando Gallardo en su guía "Hoteles con encanto de España". Y no le falta razón. Se trata de un genuino hotel-chalet de alta montaña que

rebosa de buen gusto tanto por fuera como en su interior. El gran salón se presenta como el lugar ideal para leer, tomar un café o pasar el rato mientras se disfruta de las vistas a través de sus amplios ventanales.

El entorno

El Hotel de Tredòs está situado en un entorno tranquilo a menos de 5 minutos de Baqueira-Beret. ¡Pruébalo! /

DISPONE DE TRANSPORTE GRATUITO A BAQUEIRA 1500 (JUNTO AL TELECABINA)

CARACTERÍSTICAS

Habitaciones: 38 habitaciones. 28 dobles, 2 individuales y 8 juniors suites. Dotadas de TV por satélite, wi-fi, hilo musical, baño completo y balcón con vistas (la mayoría).

Instalaciones: Restaurante, cafetería, salón de lectura, parking exterior gratuito y garaje cubierto de pago.

RESERVAS

Hotel de Tredòs
25598 Tredòs
(junto a Baqueira)
Tel. **973 644 014**
www.hoteldetredos.com
parador@hoteldetredos.com



★★★ Hotel MAUBERME www.hotelmauberme.com

Un lugar con la esencia ideal para relajarse

Pequeño y exclusivo hotel con toda la esencia de la Val d'Aran. Dispone de 11 habitaciones amplias, cuidadas al detalle y con unas espectaculares vistas. Ubicado en Salardú, a sólo cuatro kilómetros de Baqueira Beret, ofrece todo lo necesario descansar y disfrutar al máximo de la naturaleza y del esquí.



El Mauberne es un pequeño y exclusivo hotel con sólo once habitaciones -9 dobles y 2 suites- amplias, cuidadas y decoradas al detalle. Inaugurado en 2003 y ubicado en Salardú a 4 kilómetros de Baqueira Beret, es un lugar con un ambiente acogedor y trato familiar que reúne toda la esencia de la Val d'Aran en unas instalaciones idóneas para relajarse y disfrutar de la naturaleza y el esquí.

La estancia en Mauberne es ideal para desconectar y disfrutar de unas vistas espectaculares del pico del Aneto y el macizo de las Maladetas relajándose en la acogedora sala de estar y descansando de la intensa jornada ante el calor de la chimenea. Entre las novedades destaca

una suite con dos espacios, una gran terraza con preciosas vistas, así como una sauna de infrarojos en el gimnasio y calienta botas individuales en el guardaesquí. En un entorno privilegiado, el hotel es también un punto de partida ideal no sólo para los amantes del esquí en todas sus modalidades, sino para los amantes del senderismo, el excursionismo o el ciclismo, las motos i el 4x4. Dispone de una zona habilitada y equipada con todo el material necesario para limpiar, reparar y preparar bicis y motos.

El hotel ofrece alojamiento y un completo desayuno, de calidad, con horarios flexibles para cargar pilas y coger fuerzas. A muy pocos minutos a pie, se puede encontrar una amplia

y variada oferta en restauración. Un hotel ideal para disfrutar de todo lo que ofrece la Val d'Aran, ya sea en formato escapada de fin de semana o en una estancia más larga.

CARACTERÍSTICAS

Habitaciones: 9 dobles y dos suite. Todas las habitaciones disponen de techos de madera, baño completo, secador de pelo, servicio de café e infusiones y TV.

Instalaciones: Calefacción por suelo radiante, ascensor y aparcamiento cubierto gratuito. Sauna de infrarojos en la zona del gimnasio, calentabotas individuales en el guardaesquí, taller y garaje de bicicletas.

Servicios: Wi-Fi gratuita. Se aceptan tarjetas (Visa y Mastercard).

RESERVAS

Ctra. Bagergue, 3
25598 Salardú -
Val d'Aran (Lleida)
Tel. 973 645 517

Móvil: 619 076 260
www.hotelmauberme.com
info@hotelmauberme.com

Facebook.com/hotelmauberme
Twitter: @HotelMauberme

ABIERTO TODO EL AÑO



VAL D'ARAN, la esencia de los Pirineos

ENTORNO NATURAL, PROPUESTA DE OCIO DE MONTAÑA SIN LÍMITE, CUIDADAS INFRAESTRUCTURAS, GASTRONOMÍA Y TRADICIÓN CONVIERTEN A LA VAL D'ARAN EN UN DESTINO TURÍSTICO DE PRESTIGIO, ÚNICO EN SU GÉNERO

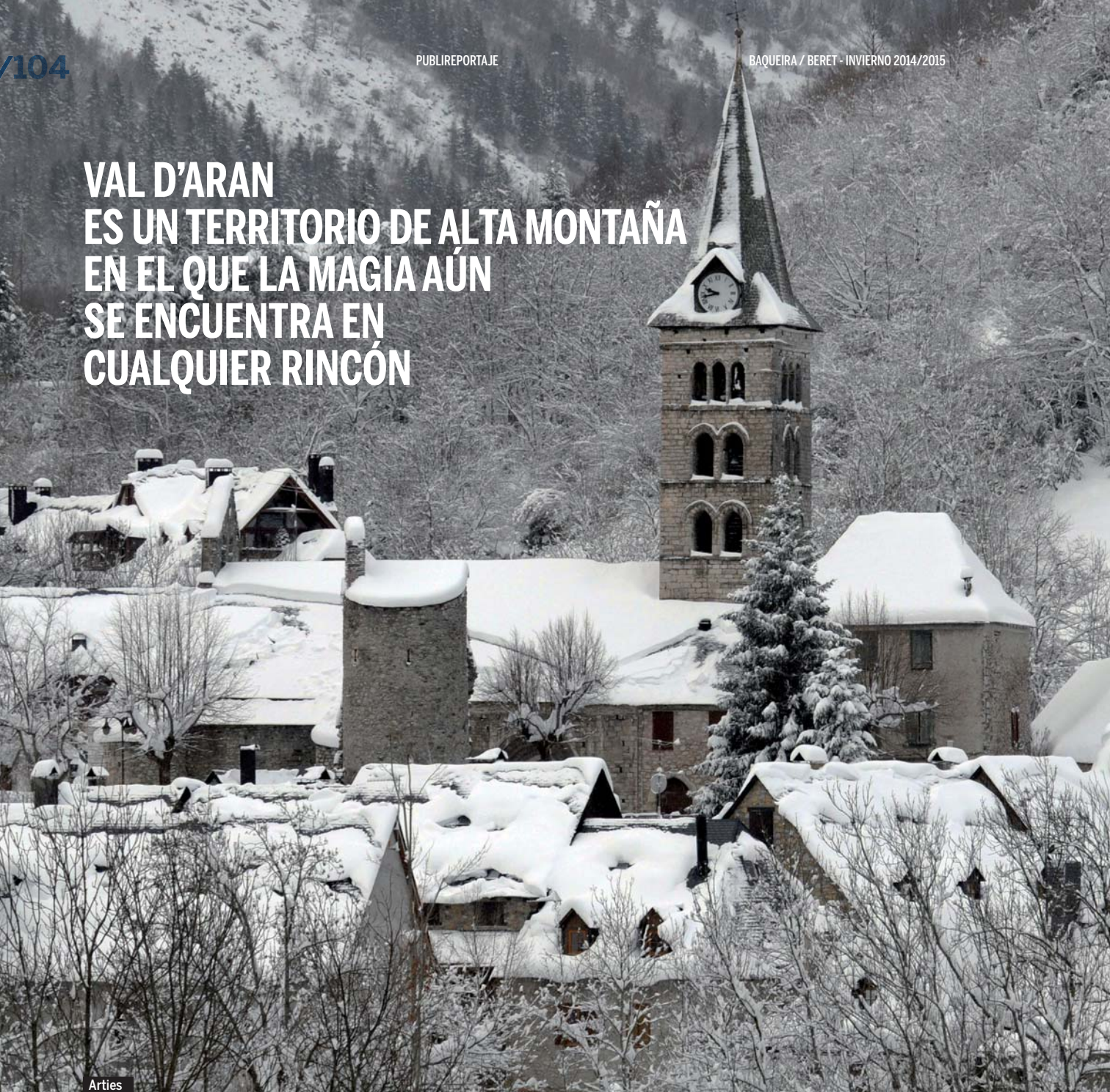
Redacción: Torisme d'Aran

Fotos: Torisme d'Aran



BIOSPHERE
RESPONSIBLE
TOURISM
BDE 001/2014-ITER

VAL D'ARAN ES UN TERRITORIO DE ALTA MONTAÑA EN EL QUE LA MAGIA AÚN SE ENCUENTRA EN CUALQUIER RINCÓN



Arties

La Val d'Aran es un territorio donde, en un entorno natural y durante las cuatro estaciones del año, se pueden encontrar todas las formas de ocio que un destino de montaña puede ofrecer. La combinación de unas infraestructuras que cumplen sobradamente los estándares europeos más exigentes, con una sociedad moderna y cosmopolita, que ha sabido preservar la esencia de su pasado, de

su cultura y de su patrimonio natural, convirtiéndola en un destino turístico de primera categoría. Enclavada en el extremo occidental de los Pirineos y siendo el único valle atlántico de los Pirineos centrales, Val d'Aran es un territorio de alta montaña en el que la magia aún se encuentra en cualquier rincón. En un magnífico entorno natural y durante todo el año, encontrará todas las formas de ocio que la montaña puede ofrecer.

La mejor estación de esquí de los Pirineos, Baqueira Beret, el Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, y cumbres de más de 3.000 metros, espectaculares lagos y saltos de agua, senderos señalizados para todos los niveles, recorridos a pie o en bicicleta y una gran oferta de ocio relacionado con el agua, permiten un abanico amplio y variado de actividades.



GASTRONOMÍA CON CARÁCTER ARANÉS

La amplia oferta gastronómica de la Val d'Aran, con sus más de 180 restaurantes, anima a degustar tanto platos tradicionales elaborados con productos autóctonos ('òlha aranesa', patés, estofados de carne de caza....), así como la cocina de tendencia (el pato cocinado de 100 formas diferentes, el esturión de la piscifactoría de Les, o el caviar nacarii). Y todo esto macerado con el saber hacer y la cálida hospitalidad de los araneses. Porque la gastronomía es uno de los valores añadidos a la hora de elegir la Val d'Aran como el destino para pasar unos días en la nieve. Disfrutar de un plato típico aranés puede ser la mejor manera de despedir un excelente día de esquí con una sublime cena en uno de los restaurantes del Valle. Pero no hace falta esperar a la hora de cenar porque será a mediodía cuando nos sentiremos como en casa si nos decidimos por descubrir parte de la magia de la gastronomía local o nos dejamos deleitar por algún plato ya conocido, ya sea olha aranesa como un estofado (civet) de carne de caza.

Es remarkable destacar que la proximidad con Francia ha influido en la gastronomía aranesa, con platos e ingredientes donde se puede degustar los crêpes, los foies, los "crespets" o los confits, entre otras muchas especialidades interpretadas al estilo de esta particular tierra. Tradicionales o modernos, los restaurantes de la Val d'Aran te invitan a saborear los placeres de su buena comida en un ambiente agradable y relajante. Solo tienes que buscar el restaurante a tu medida.

LA VAL D'ARAN CUENTA CON UN ELENCO DESTACABLE DE PRODUCTOS ARANESES CON DENOMINACIÓN MARCA GARANTÍA COMO LOS EMBUTIDOS, LOS PATÉS, EL CASSÍS (LICOR DE GROSELLAS) Y OTRAS ESPECIALIDADES



PRODUCTOS ARANESES CON DENOMINACIÓN MARCA GARANTÍA

La Val d'Aran cuenta con un elenco destacable de productos araneses con denominación marca garantía.

Los embutidos, los patés, el cassís (licor de grosellas) y otras especialidades se pueden degustar en los distintos y variados restaurantes repartidos por toda la geografía del Valle e incluso pueden adquirirse en algunos establecimientos como productos típicos de la zona. El paté, los anditos, la miel, la olla aranesa y el

caviar forman el elenco de productos que hoy por hoy cuentan con el distintivo Marca de Garantía de la Val d'Aran, una distinción que certifica la autenticidad estos productos araneses. Apenas hace cuatro años nació Marca de Garantía Val d'Aran fruto del esfuerzo conjunto de los productores araneses así como del Conselh Generau por conseguir esta importante distinción, que les llevó tres años de duro trabajo. Así pues, los productos etiquetados con este logotipo cumplen con el reglamento de la marca de garantía de los productos elaborados en la Val d'Aran según las recetas establecidas de forma que resultan unos productos de calidad contrastada a los que también se le sumó el queso.



PORQUE NO TODO ES DEPORTE, DISFRUTA DE UNA RELAJANTE SESIÓN DE BAÑOS TERMALES, BAÑERA DE BURBUJAS, MASAJES AL GUSTO O DUCHAS CON LECHE HIDRATANTE



CERTIFICACIÓN BIOSPHERE

La Val d'Aran primer destino de montaña que obtiene la certificación Biosphere Destination. La obtención de esta certificación de calidad y sostenibilidad turística es un reconocimiento al esfuerzo de muchos araneses. Esta certificación viene a demostrar que "la Val d'Aran como destino tiene que apostar por la sostenibilidad, no solo para conservar este territorio del Pirineo para futuras generaciones, sino también para seguir siendo competitivos, para seguir siendo la "esencia de los pirineos" poniendo en valor el medioambiente, el patrimonio natural y cultural local que hemos conservado a lo largo de los siglos y que son el principal motivo para atraer nuevos turistas que disfruten de los encantos únicos de nuestro país". /

SALUD Y BELLEZA

Porque no todo es deporte, disfruta de una relajante sesión de baños termales, bañera de burbujas, masajes al gusto o duchas con leche hidratante. Todos los cuidados para la piel y los mejores tratamientos para relajarse al máximo y cargar las pilas para nuevas aventuras. En el Valle encontrarás toda una serie de hoteles y establecimientos con wellness tanto para sus clientes como para visitantes que no se alojan en el hotel susodicho.

HERENCIA ROMÁNICA, PATRIMONIO ÚNICO

La Val d'Aran también ha sabido conservar su patrimonio lingüístico, artístico y cultural, siendo así un territorio con una identidad propia que se hace patente en cada rincón de su entorno. El arte de la Val d'Aran, se erige como uno de los mejores del Pirineo. Su diferencia principal comparada con otros lugares es la excepcional calidad y estado de conservación de pinturas y esculturas de diferentes estilos.





SWISS + MADE



SPACE AND TIME MEET.
MADE FOR SPACE. Introducing the new Luminox Space Series.

ALIBOR
BARCELONA

933 007 600
Distribuidor Oficial para España y Andorra.



Luminox España
www.luminox-spain.com



Samsung Curved UHD TV

www.samsung.es

Los revolucionarios televisores Curvos UHD de Samsung te sumergen en un nuevo mundo de visión envolvente.

Su pantalla curva UHD tiene un radio de curvatura perfecto que optimiza la distancia de visionado mejorando la imagen percibida desde un lateral y sumergiéndote en el centro de la acción.

Además, gracias a la tecnología Auto Depth Enhacer, exclusiva de Samsung, la pantalla es capaz de aumentar la sensación de profundidad para conseguir una experiencia de visionado absolutamente realista, similar a un efecto 3D sin gafas.



modelo HU8500



Samsung HW-H7500

www.samsung.es

Para completar la experiencia 'Total Curved Solution' de los televisores curvos de Samsung, la barra de sonido HW-H7500 de Samsung tiene el diseño perfecto para los televisores curvos UHD 55 y 65 pulgadas. No sólo destaca por su diseño, sino que también proporciona un sonido de gran calidad. Con soporte de canal 8.1, este nuevo producto añade dos unidades de altavoces en ambos lados que emiten un sonido espectacular.

Haglöfs cumple 100 años

www.haglofs.com

2014 es el año del centenario de Haglöfs. Los orígenes de la marca sueca se remontan a 1914 cuando Wiktor Haglöf empezó a fabricar mochilas en una pequeña cabaña de Dalarna. Una buena parte de lo que caracteriza a Haglöfs hoy en día sigue siendo igual que lo que caracterizaba a la marca creada hace tanto tiempo por Wiktor, como por ejemplo, la manufactura al detalle, la alta calidad y el interés por las soluciones funcionales.



Tsunami Speed Jacket

www.tsunamiskiwear.com

La ligereza y flexibilidad de esta chaqueta contrastan con la fuerza de su membrana impermeable y altamente transpirable. Confeccionada con una ingeniosa estructura de tabiques de primaloft que permite distribuir el calor de manera inteligente. Su body-mapping y diseño ergonómico convierten a esta chaqueta en requisito imprescindible para disfrutar de la nieve.



Tsunami Mediterranean Jacket

www.tsunamiskiwear.com

Pensada para la mujer activa, TSUNAMI nos presenta esta chaqueta con aislamiento térmico. La flexibilidad de su tejido, multitud de bolsillos estancos, brazos preformados, faldón interior y mimado diseño, convierten el reto de esquiar a gusto en una realidad.



Tsunami Elegant Trousers

www.tsunamiskiwear.com

TSUNAMI, en su línea más cool, nos vuelve a demostrar que elegancia y confort son un matrimonio perfecto. Realizado en tejido elástico altamente técnico, con interior en softshell que envuelve la piel y realiza la figura, permitiendo una absoluta libertad de movimiento y protegiéndote del agua y del viento con su membrana suiza.



Nuevo Cébé Atmosphere

www.cebe.com

La gama de cascos Cébé sigue evolucionando con la incorporación de este nuevo casco en su versión Deluxe. Toda la tecnología en tus manos, con acabados de alta gama y la habitual excelente relación calidad-precio de la marca.



Ajuntament de Vielha e Mijaran



Briko Mongibello Carbonio

www.briko.com

Briko, la prestigiosa marca italiana, nos sorprende con este exclusivo casco fabricado en tres materiales distintos: carbono, ABS e In-mold, que combinados incrementan la seguridad, durabilidad y ligereza y ofrecen un confort inigualable.



Lange XC 120

www.lange-boots.com

La Lange XC 120 es la primera bota de 102mm de alto rendimiento con el modo ski/hike (esquí/caminar). La solución perfecta para esquiadores atléticos que buscan confort sin querer sacrificar rendimiento en esquí de freeride en todo tipo de nieve. Su suela contiene Ultra Grip que mejora la adherencia al caminar.



Sorel- Tivoli Twist

www.sorelfootwear.es

La Twist es una "vuelta" nueva al diseño tradicional de la Tivoli. Esta nueva silueta que va rodeando la pierna con los cordones sigue manteniendo el pie seco gracias a la membrana impermeable y transpirable. PVP: 159,95 €.



Tsunami gorros Grace

www.tsunamiskiwear.com

Tras el éxito de la pasada colección, TSUNAMI vuelve a sorprender con una exclusiva colección de gorros en lana trabajada, con pom-pom de zorro extraíble para facilitar su lavado en casa. Elegantes y con un interior en fleece disfrutarás de todo el confort, siendo un complemento indispensable para este invierno.



Sorel- Caribou Wool

www.sorelfootwear.es

La bota Caribou Wool es un añadido a la familia tradicional. Inconfundible desde la distancia, esta bota nos ofrece un cuero impermeable termosellado, una concha de caucho natural vulcanizado con una mediasuela de 2,5mm especial 'anticongelación' y una suela que suelta la nieve en cada pisada. PVP: 159,95 €.



Head Total Joy

www.head.com

La colección de mujer es sin duda la gran apuesta de renovación tecnológica de Head en esquís para la próxima temporada. El modelo Total Joy es uno de los grandes destacados en esta colección. Se trata de un esquí AllMountain extremadamente ligero. PVP: 579,95 €.



Columbia Millenium Blur

www.columbia.com

Esta chaqueta de esquí para mujer con un fit ajustado, elástica en 4 sentidos con membrana impermeable y transpirable Omni-Tech con costuras termoselladas, forro interior Omni-Heat Reflective y relleno aislante Omni Heat Insulated de 80 gr y reciclado el 50%. Cubrenuca elástico escamoteable, y puños articulados. PVP: 299,95 €.



Oakley A-Frame 2.0

www.oakley.com

Las gafas de máscara A-Frame 2.0 son una de las rabiosas novedades de la temporada de Oakley y llega arropada por la nueva tecnología Prizm, que mejora la visibilidad de los detalles y los contornos en la nieve para conseguir ver con claridad, reaccionar con rapidez y deslizarse con confianza. PVP: 169 €.

LEKI

www.leki.de

Sponsor Oficial
de la Federació Catalana
d'Esports d'Hivern:

VIPER, S.A.

C/ De la Mora, 12
Pol. Ind. Badalona Sud Granland
08918 Badalona (Barcelona)
tel. 0034 933004600
www.viper-sport.com



GoPro Hero4

www.gopro.com

GoPro presenta la Hero4, la línea de cámaras más potente hasta el momento. Ahora la Hero4 Black (479,99 €) dobla el rendimiento de la anterior Black Edition, y ofrece nuevas prestaciones como 4K30 2.7K50 y ultra alta velocidad 1080p120 frames por segundo en la captura de vídeo. La Hero4 Silver (379,99 €), por su parte, aporta una captura de calidad profesional con pantalla táctil integrada.



Dynastar Elite Light Fluid

www.dynastar.com

El nuevo Elite Light es un esquí de pista de alto rendimiento inspirado en la competición, y va dirigido a esquiadoras expertas. Camber tradicional y construcción sándwich con núcleo de madera que ofrece mayor precisión, equilibrio, estabilidad y agarre de cantos sin el peso adicional del laminado de metal.



Elementerre Baker

www.elementerre.fr

Bota après-ski resistente y ligera. Construida en materiales sintéticos y nylon; así como incorpora membrana impermeable y transpirable Dryfeet, manteniendo el pie siempre cálido. Incorpora suela de doble densidad amortiguante y tiradores para un fácil step-in.



Buff Neckwarmer & Head-liner

www.buff.eu

Neckwarmer y Balaclava en un solo producto. Cuello hecho con Polartec Thermal Pro, que ofrece alta insulación térmica en el cuello, y capucha hecha con Thermo Fastwick, tejido térmico y muy transpirable. Compatible para llevar debajo del casco.



Buff Bandana Pro

www.buff.eu

Bandana BUFF más técnica, confeccionada con tejido Windstopper y una capa interior con forro polar. Muy elástico y con costuras planas. Tiene un agujero en la nariz y pequeñas perforaciones láser en la boca para respirar cómodamente. Disponible en dos tallas S/M y L/XL.

Carrera Enigma

www.carreraworld.com

Innovador casco en construcción con paneles Vortex y ventilación activa/pasiva. Incorpora el nuevo forro interior Thermo Cool. Diseñado para que la máscara se integre a la perfección al casco. Disponible en colores: lima/blanco, verde militar, azul/blanco, blanco, negro mate y negro.



Barts

www.barts.eu

La marca líder en el sector de accesorios de alta calidad, presenta una innovadora colección de gorros, bufandas y guantes para la temporada de invierno. Tanto para hombre como mujer. Marcando tendencias.

Donde crees no poder llegar...
descubre nuestros paseos en moto de nieve.

Hotel - Restaurante - Termas & Spa

Tel. 973 253 003 - 660 175 843 www.banhsdetredos.com

BANHS DE TREDÒS



Icepeak Beno

www.icepeak.fi

La marca finlandesa presenta una chaqueta para esquiar de gama alta y con un diseño según las últimas tendencias en corte y colores. Incorpora membrana Ictech, columna de agua 10.000, cremalleras termo selladas, capucha y varios bolsillos en interior y exterior.



Botín campero de A.S.98

La solapa frontal y los cortes y costuras laterales le otorgan un look de lo más atrevido. Las encontrará en Sabates Lluch, en las calles Gran de Gràcia, 122 (tel. 932 183 698) y Avinyó, 14 (Tel. 933 426 288) de Barcelona. PVP: 199 €



Botín con cordones de A.S.98

Botas de cuero mixto para ellas y acabado a mano con doble cierre posterior. Las encontrará en Sabates Lluch, en las calles Gran de Gràcia, 122 (tel. 932 183 698) y Avinyó, 14 (Tel. 933 426 288) de Barcelona. PVP: 189 €

APROVECHE EL ABRIGO DE VISÓN QUE TIENE GUARDADO EN EL ARMARIO

Si tiene un abrigo de piel que no se pone porque le pesa y su modelo ha quedado anticuado, refórmelo, conviértalo en un modelo moderno y sáquele partido.

Los abrigos de pieles con los años cogen humedad a través del pelo, ésta entra dentro del cuero y hace que la grasa de este cuero se enrancie, acartone y coja peso. Por eso, con los años las pieles pesan más.



- El "proceso Light". Con este proceso su abrigo se ablanda, se limpia y se hace más ligero.
- **Rasar o despinzar el abrigo.** Con este proceso cortamos el pelo largo y dejamos el pelo corto del visón. Conseguimos que se baje mucho el peso, y que el abrigo quede más blando y ligero. Además, su aspecto es más llevable y menos ostentoso.

Si su abrigo no pesa pero el modelo es antiguo, lo puede **reformatar y actualizar**, con modelos de hoy. También puede hacerlo **reversible**, de modo que tendrá dos prendas en una.



Forramos el interior de la prenda con tela de gabardina, a su elección y combinándola con el pelo. Con este proceso, aprovechará al máximo su abrigo, pudiendo llevarlo por el lado original del pelo y por el lado de la gabardina para ocasiones más informales.

Haciendo estos procesos usted podrá lucir su abrigo antiguo, de su madre, heredado, regalo de su marido, etc. como si fuera nuevo por un precio muy económico.

Consúltenos en www.arreglosdepeleteria.com y podrá ver en vídeo todos estos procesos, así como una galería de prendas actuales en las cuales podemos transformar su abrigo.

Llámenos para concertar una cita y pídanos presupuesto sin compromiso.

Javier Hernández
Especialistas en arreglos de peletería

Aligeramos, ablandamos, rasamos despinzamos, limpiamos su abrigo de piel, actualizamos su diseño y lo hacemos reversible

www.arreglosdepeleteria.com
Pau Claris, 162 4º 1ª 08037 Barcelona Tel. 934 671 414



Leki Carbon 11 S

www.leki.de

Bastón 100% de Carbono con 11 milímetros de diámetro. Punta de vidia y arandela desenroscable. Sistema de seguridad Trigger S. Pesa solo 242 gramos en una medida de 120 centímetros.



Smith I/O

www.smithoptics.com

Smith, líder en máscaras para la nieve, sigue haciendo historia con su modelo I/O. Con sistema de lentes esféricas Carbon-X y Quick Release, 5X anti vaho, Tecnología Vaporator con filtro Porex y cinta ancha y siliconada para conseguir mayor agarre.



Botín campero de A.S.98

Un estilo valiente reflejado en una bota de caña baja para mujer con cierre posterior. Las encontrará en Sabates Lluch, en las calles Gran de Gràcia, 122 (tel. 932 183 698) y Avinyó, 14 (Tel. 933 426 288) de Barcelona. PVP: 199 €



Giro Edit & Onset

www.giro.com

El ligero casco Edit es uno de los más completos de Giro: ajustable en 3 dimensiones, tratamiento antibacteriano X-Static, ventilación regulable, adaptador para llevar la Go Pro, etc. Para completar el look lo podemos combinar con la máscara Onset que cuenta con lente esférica Zeiss y tecnología Expansion View.

Montura Summit Duvet

www.montura.it

Chaqueta de una gran calidez y ligereza, ideal para su uso en alta montaña. Gracias a su construcción especial concámaras oblicuas y tabiques de Primaloft mantiene el calor corporal, al mismo tiempo que se obtiene un excelente ajuste, un volumen limitado y facilita los movimientos del cuerpo. Mantiene el calor corporal. Columna de agua 10.000 y tecnología Pertex Quantum.



Bota campera de A.S.98

Bota para mujer de cuero de alta calidad acabada a mano y de diseño geométrico. Las encontrará en Sabates Lluch, en Gran de Gràcia, 122 (tel. 932 183 698) y en la calle Avinyó, 14 (Tel. 933 426 288) de Barcelona. PVP: 279 €

Máscara Bollé Emperor

www.bolle.es

La más alta tecnología en esta máscara esférica con la más alta calidad óptica, lente de alto contraste, tratamiento anti-empañamiento. Perfecta visión lateral, alto confort y adaptabilidad al casco. PVP: 94,99 €.



Protest Taku

www.protest.eu

La Taku JKT forma parte de la exclusiva PVRE series de Protest y está pensada para los amantes del snow que buscan una prenda completa. Esta chaqueta está construida con un tejido stretch, impermeable y transpirable que te mantendrá caliente y seco en todas las condiciones.



fototur

FOTO & VÍDEO

en BAQUEIRA desde 1967

NUEVA UBICACIÓN:

VIELHA
Avda. Pas d'Arro, 25



BAQUEIRA 1.800

Cafetería EL BOSQUE
debajo de la torre de control



www.fototur.net - 973 644 001 - 629 437 515

LLUCH



LLUCH

S A B A T E S

B A R C E L O N A

Gran de Gràcia, 122 Tel. 93 218 36 98

Avinyó, 14 Tel. 93 342 62 88

A.S.
98

P. Monjo

UN UNITED NUDE™

CHIE MIHARA

Argila





Chaquetón de marmota

www.arreglosdepeleteria.com

El especialista en prendas de piel Javier Hernández nos propone esta actualización de un chaquetón de marmota convirtiéndolo en dos prendas, un chaquetón y un chaleco, más blandos, ligeros y con un diseño moderno.

Bollé Backline Visor

www.bolle.es

Disfruta de nuevas sensaciones con este casco de lente intercambiable. Aireación activa, orejeras extraíbles, ajuste perfecto (sistema Click to Fit), gran confort y fantástica visión panorámica. PVP: 189,99 €.



Fischer Hybrid 12+ Vacuum

www.fischersports.com

Bota de esquí con tecnología Vacuum que se ajusta al 100% a la anatomía de tu pie, incluida la carcasa de la bota y caña. Incorpora sistema Hybrid que permite la bota esté en modo pista, modo freeride o modo andar.

Tallas: Del 25,5 al 31,5.



Columbia Platinum 860 TurboDown con capucha

www.columbia.com

Esta chaqueta muy ligera de plumón impermeable de 800 cuins de aislante, combinado con un tabique paralelo de aislante sintético de 60 gr de Omni-Heat Insulated reciclado al 50%, se completa con un forro Omni-Heat Reflective. PVP: 189,95 €.



NUEVOS
bungalows
muy
confortables



BUNGALOWS ERA YERLA D'ARTIES

Disfruta de tus vacaciones en plena naturaleza, en cabañas de madera completamente equipadas, muy cerca del Parc Nacional d'Aigüestortes y a **7 km de BAQUEIRA BERET**.

SERVICIOS: Bar-Cafetería, Tienda alimentación

Tels. 973 64 16 02 - 629 26 04 48 www.yerla.net info@yerla.net



LAUARIA 

BAQUEIRA AUTOSERVICIO



¡Nosotros nos encargamos de todo!

Autoservicio Exprés
Lavado, Secado y Planchado
Servicio de recogida a domicilio

973 64 47 87

658 29 83 74



info@lavanderiabaqueira.com www.lavanderiabaqueira.com

c/ Perimetrau, Edifici Port de la Bonaigua, Local 23
(Enfrente de la rotonda del Telecabina) 25598 Baqueira Beret



Columbia Alpine Escape

www.columbia.com

Esta larga chaqueta con aspecto muy urbano es impermeable y transpirable con costuras termoselladas, tiene un aislante en plumón 650 cuins y un forro interior Omni-Heat Reflective que nos va a hacer muy agradable el frío invierno. PVP: 299,95 €.



Cébé Contest Visor Pro

www.cebe.com

La gama Contest se renueva con dos ediciones especiales PRO.

Colorido espectacular con máscara a juego que no te dejará indiferente.

Abstenerse gente discreta.

Fitflop Gogh Moc

www.fitflop.eu

De concepción casual y estilo boho-cool, el bestseller de FitFlop GOGH MOC se reinterpreta bajo la influencia del mocasín con líneas minimalistas. Concebido para los días de descanso, es el mix perfecto entre un zueco de moda y un calzado ergonómico. Comodidad sin precedentes, funcionalidad y bienestar aplicados a la exclusiva entresuela biomecánica. iMOC-nífico!



Odlo Revolution TW Warm

www.odlo.com

Odlo presenta la nueva colección de ropa interior térmica en lana Merino. Fabricada en tejido doble capa: exterior de lana Merino e interior de fibra Odlo. Obteniendo las mejores prestaciones de ambos materiales; consiguiendo gran calidez, buen transporte de la humedad, suave tacto a la piel y excepcional calidad y confort.



GALERÍA COMERCIAL

Res Val de Ruda - Tel. 973 644 719



BAQUEIRA 1.500

Ed. Val de Ruda - Tel. 973 645 838



BAQUEIRA 1.700

Hotel Rafael - Tel. 973 645 483

Deportes
J. MOGA

MOGA
Kids
Clases para niños

ESCUELA ALQUILER TALLER SKI SNOWBOARD



Tel. 605 963 780 www.deportesjmoga.com



Bota alta de A.S.98

Bota de caña alta acabada a mano con piel de alta calidad. Las encontrará en Sabates Lluch, en la calle Gran de Gràcia, 122 (tel. 932 183 698) y en la calle Avinyó, 14 (tel. 933 426 288) de Barcelona. PVP: 299 €.



Columbia Millenium Burner

www.columbia.com

Chaqueta elástica en 4 sentidos para esquí con membrana impermeable y transpirable Omni-Tech. Cremalleras de ventilación bajo mangas. Paranieves cómodo y elástico con cremallera para hacerlo desmontable. Capucha ajustable y graduable, compatible con casco y también desmontable. Bolsillo para forfait, manos, pecho e interior con cremallera. Bolsillo para gafas y aparatos multimedia. Cubrenuca elástico y escamoteable. PVP: 319,95 €.

Spyder W Divine MID WT Core Sweater

www.spyder.com

Se trata de una de las principales novedades de este invierno que la marca americana tiene preparada para la mujer. Este jersey luce un look retro pero actual para ir a la última moda. El tejido exclusivo combina polyster con lana Anti-Pill que además incorpora el tratamiento DWR para repeler el agua.



Fischer C-Line Tribune

www.fischersports.com

Esquí exclusivo de altas prestaciones y buena respuesta en giros cortos y largos. Gracias a la anchura del esquí (73mm) vas a conseguir gran control incluso en pistas en malas condiciones. Incorpora lo último en fijación Racetrack Tune.it. Tallas disponibles: 160, 165, 170, 175 y 180 cm.

Spyder Revelstoke

www.spyder.com

Ésta es la última versión de la popular Revelstoke de Spyder, una chaqueta con un diseño limpio y completo al mismo tiempo, que destaca por ser un 3 en 1. Incorpora la tecnología OSMO lo que se traduce en una impermeabilidad / transpirabilidad de 20k/30k. Ideal para mantenerse secos y calientes ante todo tipo de condiciones climatológicas.



Peak Performance Heli Pro

www.peakperformance.com

La chaqueta y el pantalón Heli Pro están fabricadas con el nuevo y extremadamente duradero tejido Vectran de 3 capas, desarrollado por Peak Performance y una empresa sueca especializada en tejidos técnicos y materiales industriales. La fibra Vectran y el nylon han sido entretejidos para crear un tejido altamente resistente a la abrasión, pero muy ligero.



Hotel céntrico de ambiente familiar



Ctra. de Gausac, 4 - 25530 VIELHA
Tel. 973 64 28 88 - Fax 973 64 14 80
www.hotelpomer.com
e-mail: hotelpomer@hotelpomer.com

Columbia Carson Pass II

www.columbia.com

Esta chaqueta larga con aspecto totalmente urbano con cinturón de hebilla, pelo sintético desmontable y tiradores de cremalleras en cuero proporciona a la mujer toda la protección que necesita para los fríos y húmedos días de invierno. PVP: 199,95 €.



Columbia Diamond 890 Turbodown

www.columbia.com

Esta chaqueta de plumón impermeable de 850 cuins de aislante, combinado con un tabique paralelo de aislante sintético de 40 gr de Omni-Heat Insulated resistente al agua, puños elásticos, ajustable en la parte inferior, bolsillos con cremallera, bolsillo interior, capucha fija, con un peso total de 283 gr y preparada para guardar en un bolsillo. PVP: 319,95 €.



Armada

www.armadaskis.com

Armada es un referente tanto en esquís como en ropa y complementos de freeride. De venta en Deportes J. Moga www.deportesjmoga.com



Rossignol Experience 88

www.rossignol.com

El Experience 88 es una nueva referencia en versatilidad all-mountain y rendimiento para esquiadores all-mountain expertos. Presenta un perfil de espátula más redondeado con la revolucionaria tecnología Air Tip de Rossignol, y un rockermás largo y progresivo, para mejorar la flotabilidad y el control y un rendimiento all-mountain superior en todo tipo de terreno y condiciones de nieve.



montgarri outdoor



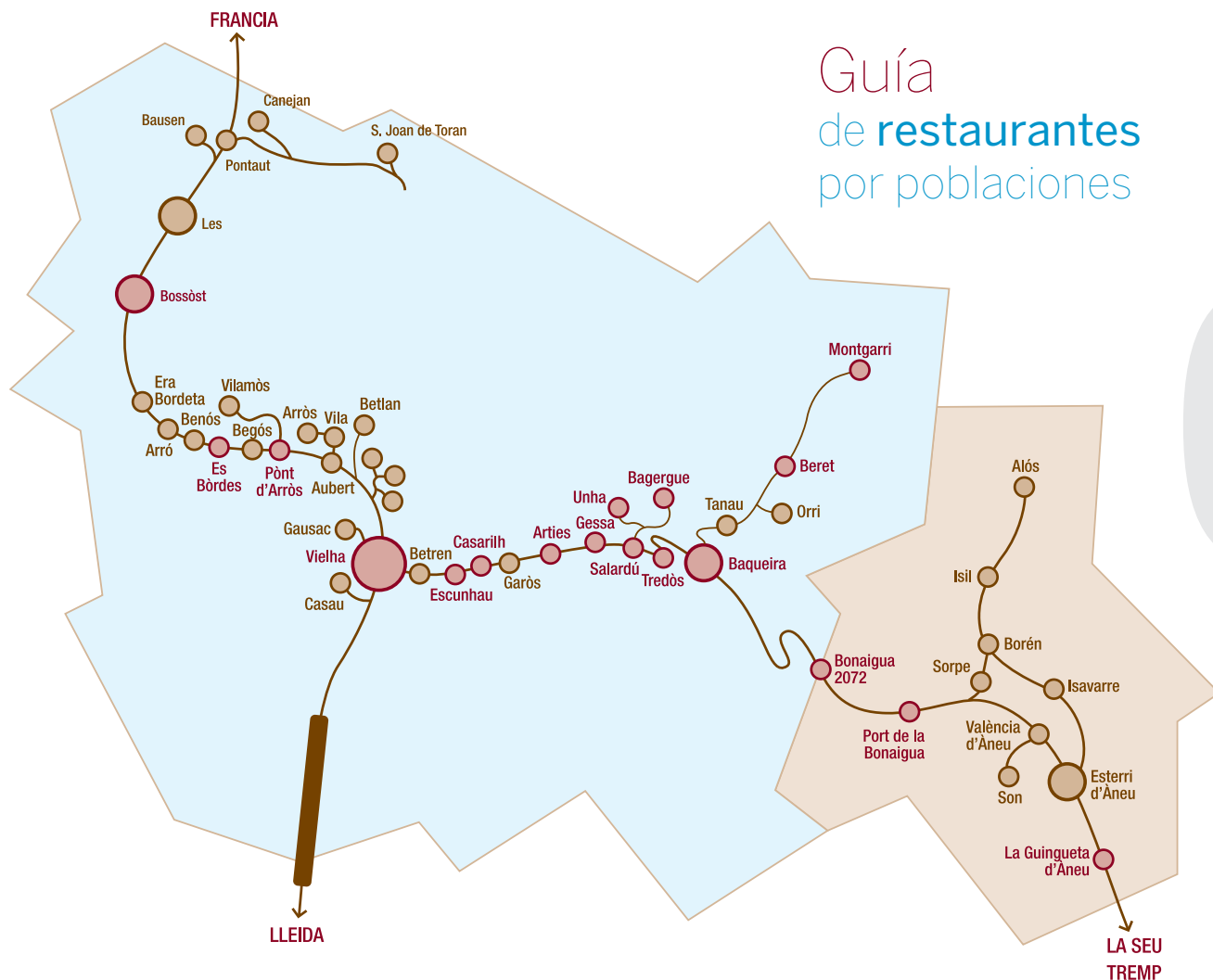
EXCURSIONES a Montgarri

MOTOS DE NIEVE
TRINEOS DE PERROS
RAQUETAS

Pla de Beret
Reservas Tel 616 77 21 05
En Vielha - Montgarri coffee&shop
www.montgarri.com

TERNUA 

Guía de restaurantes por poblaciones



ARTIES (págs. 119-120)

BÒRDES DERA ARTIGA
CASA IRENE
ETH TRITON
LA CASUCA DE ARTIES
MONTARTO
SIDRERIA CASA PAU
TAUÈRNA URTAU

BAGERGUE (pág. 120)

CASA PERÚ
UNHÒLA

BAQUEIRA (págs. 120-124)

BAR CROACK / RESTAURANTE TAMARRO
EL BOSQUE - H. SANTOS VAL DE NEU
EL ITALIANO - H. AC BAQUEIRA SKI RESORT
ESCORNACRABES
ESQUIRÓ BAQUEIRA 1500
LA BORDA LOBATÓ
LA FONDUE - H. SANTOS VAL DE NEU
LA PERDIU BLANCA
LA PIERRADE
LA PLETA SUSHI RESTAURANT
LA RACLETTE
TICOLET

BONAIGUA (pág. 124)

BONAIGUA
CAP DEL PORT

BOSSÒST (pág. 124)

URTAU

CASARILH (pág. 126)

BÒRDA ETH VASKITO

ESCUNHAU (pág. 126)

CASA TURNAY

GESSA (pág. 126)

CASA RUFUS

MONTGARRI (pág. 126)

REFUGI AMICS DE MONTGARRI

PLA DE BERET (pág. 126)

PLA DE BERET

SALARDÚ (págs. 126-128)

BANHS DE TREDÓS
LAS DELICIAS
PIZZERIA LA ESTRELLITA
VINOTECA GRIS

TREDÒS (pág. 128)

ERA CASETA DES DETH MESTRE

UNHA (pág. 128)

ERA CASSANHAU
ES DE DON JOAN "CASA CARMELA"

VIELHA (págs. 129-130)

CERVECERIA PRADETS
DETH GORMÁN
ERA COQUÈLA
ERA LUCANA
ETH CORNÈR
LA FONDA
MONTGARRI COFFE&SHOP
SIDRERIA ERA BRUISHA
TAUÈRNA ARANESA
TURRULL
TXAKOLI
URTAU
XATÚ

LA GUINGUETA D'ÀNEU (pág. 130)

HOTEL POLDO

VALÈNCIA D'ÀNEU (pág. 130)

RESTAURANT HOTEL LA MORERA

VAL D'ARAN



**BÒRDES DERA
ARTIGA
ARTIES**
Pè Deth Montardo, s/n
– Ribera de Valarties

Reservas: 973 64 43 64

e-mail: info@hotelcasairene.com

Web: www.hotelcasairene.com

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Todas

Al pie del Montardo en la Ribera de Valarties, Casa Irene les propone un idílico lugar para sus celebraciones, sin lugar a dudas el sitio ideal para bodas y banquetes. En su terraza exterior, deleitarán agradables aperitivos, un salón con chimenea donde probar excelentes menús y una acogedora sala donde disfrutar divertidas fiestas. Andrés Vidal, pone como siempre todo su saber hacer en los menús, dando a los platos de montaña un toque de modernidad incomparable para hacer de su evento algo inolvidable.



**CASA IRENE
ARTIES
Major, 22**

Reservas: 973 64 43 64

e-mail: info@hotelcasairene.com

Web: www.hotelcasairene.com

Precio medio: De 40,00 a 60,00 €

Horario: De 13.00 a 15.00 h. y de 20.00 a 22.30 h.

Fiesta semanal: Lunes no festivos

Vacaciones: Mayo, Junio, Octubre y Noviembre

Tarjetas de crédito: Todas

Considerado como uno de los restaurantes emblemáticos de la Val d'Aran, Casa Irene se ha ganado por méritos propios su reputación, un quehacer diario desde hace treinta años donde lo fundamental es el amor por lo bien hecho y el cariño puesto con una inteligente y alta cocina servida en un ambiente agradable y familiar.



**ETH TRITON
ARTIES**
Ctra. Baqueira, 26

Reservas: 973 64 45 72

e-mail: xarihu_70@hotmail.com

Web: www.ethtriton.com

Precio medio: De 35,00 a 45,00 €

Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Lunes (excepto temporada de invierno)

Vacaciones: Julio

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Completamente adaptados en su nueva ubicación, Tolo y Xavi nos ofrecen el buen hacer que vienen llevando a cabo en su larga trayectoria como buenos restauradores. Sus especialidades son los pescados y mariscos según mercado y su ya famosa chuleta de vaca o el steak tartar. Todo bien complementado con una buena bodega de vinos.



**LA CASUCA DE
ARTIES
ARTIES
Mayor, 16**

Reservas: 973 64 20 24

Precio medio aprox.: 30,00 €

Precio menú: 16,00 € (sólo mediodía)

Horario: De 13.00 a 16.30 h. y de 20.00 a 23.30 h.

Vacaciones: Mayo, Junio, Octubre y Noviembre

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

La gula no es pecado... La unión de dos conceptos: Restaurante a la carta con cocina tradicional, con platos de cuchara, carnes y pescados, y postres de toda la vida, cocinados con mucho mimo. Taberna típica del Norte, donde podrás disfrutar de tu tiempo libre entre amigos, saboreando platos fáciles de compartir, pinchos y raciones. Y si eres de los que no tienen prisa, puedes también tomarte tu primera copa. Todo rodeado de una decoración muy especial que no dejará de sorprenderte.

RESTAURANT

Montarto

**MONTARTO
ARTIES**
Ctra. Baqueira, 13

Reservas: 973 64 09 02 / 973 64 44 23

Propietario: Nart d'Arties, S.A.

e-mail: info@edelweissarties.com

Web: www.edelweissarties.com

Precio medio: 26,00 €

Menú: 17,00 €

Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.

Vacaciones: Mayo y Noviembre

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Situado junto al Hotel Edelweiss en Arties, el restaurante Montarto es una referencia obligada en el Valle con sus más de 30 años de antigüedad. La tradición local se mezcla con nombres propios en una cocina de donde salen platos como la sopa de cebolla, el steak a la pimienta, las berenjenas rellenas y la tarta de cebolla. Mención aparte merecen los postres que son, como todos sus platos, de elaboración propia.



**SIDRERIA CASA PAU
ARTIES
Molino, 14**

Reservas: 973 64 52 31 / 609 42 17 12

Precio medio aprox.: 30,00 €

Horario Restaurante: De 13.00 a

16.00 h. y de 20.30 a 23.30 h.

Horario bar: Abierto todo el día

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, Eurocard

Antigua borda aranesa reformada en el año 2001. En la planta baja, encontramos el bar con un amplio surtido de pinchos, cazuelitas y raciones, ideales al terminar la jornada de esquí. Y en la planta superior, el restaurante, especializado en cocina vasca, con pescados y carnes al estilo asador, donde podremos escanciar nuestra sidra, y catalana con calçots (en temporada) y caracoles a "la llaua", entre otras especialidades. Junto al recinto de los osos y a menos de 3 minutos de la zona de aparcamiento.

**Convertimos tu sueño
en una realidad**

IRENE
Desde 1974

Bòrdes dera Artiga Arties Tel. 973 644 364 email: info@hotelcasairene.com

COMER BIEN

BAQUEIRA / BERET - INVIERNO 2014/2015



TAUÈRNA URTAU ARTIES

Pza. Urtau, 12

Reservas: 973 64 09 26**e-mail:** info@urtau.com**Web:** www.urtau.com**Horario:** De 8.00 a 23.00 h.**Fiesta semanal:** Abierto todos los días**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Esta temporada están de plena celebración de sus 50 años junto a sus amigos del Valle y con todos aquellos que han visitado su tierra. Con Javi y Ángel a la cabeza, nos ofrecen un pequeño cambio con la intención de sorprender continuamente, tanto en la oferta gastronómica, como en la decoración del local. Como siempre, su carta fresca y con productos escogidos, acompañada de sugerencias según el mercado, completará a la ya tradicional barra de pintxos. También nos quieren sorprender abriendo una tienda-gourmet, con sus productos y otros seleccionados por todos los Pirineos.



CASA PERÚ BAGERGUE

Sant Antoni, 6

Reservas: 973 64 54 37**Propietario:** Borda de Lana S.L.**e-mail:** bordalana@casaperu.es**Web:** www.casaperu.es**Precio medio:** 30,00 €**Horario:** De 13.00 a 15.00 h. y de 20.00 a 22.00 h.**Fiesta semanal:** Miércoles**Tarjetas de crédito:** Visa

Con más de 40 años de experiencia, y la cuarta generación al frente de este restaurante decorado al estilo aranés, está situado en el pueblo de Bagergue, el más alto de la Val d'Aran. Ofrece especialidades de la cocina aranesa como la tortilla de patatas, trinxat, brasería, guisos de caza y postres caseros. Carta de vinos nacionales.

RESTAURANT UNHÒLA

Cocina Vasca y Aranesa

**Propietario:** Ignacio**e-mail:** unholabagergue@hotmail.com**Web:** www.restauranteunholaweb.es**Precio medio:** 30,00 €**Horario:** De 13.00 a 15.30 h. (Viernes Sábados, y Festivos) y de 20.00 a 23.00 h.**Fiesta semanal:** Dom. (exp. festivos y puentes)**Vacaciones:** Consultar en página web**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard

Situado en Bagergue, a 5 minutos de Baqueira Beret, Unhòla es un clásico en la Val d'Aran con 30 años de antigüedad. Con el cambio de gerencia en 2008, se ha convertido en un punto de referencia gastronómico donde poder disfrutar de una cocina cuidada y elaborada para que se adapte a la mayoría de los paladares, con productos de primera calidad del PAÍS VASCO, FRANCIA Y VAL D'ARAN mayoritariamente.



BAR CROACK / REST. TAMARRO

BAQUEIRA
Núcleo Baqueira
1.500 Edif. Marimanhã**Reservas:** 973 64 43 22 / 672

17 71 92

e-mail: info@ticolet.com**Web:** www.ticolet.com**Precio medio:** De 25,00 a 30,00 €**Menú:** 26,00 € y 27,00 €**Horario:** Restaurante de 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h. Bar de 13.00 a 02.00 h.**Fiesta semanal Restaurante:** Martes**Fiesta semanal Bar:** Abierto todos los días**Vacaciones:** Abierto temporadas invierno**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard

La familia España (Rte. Ticolet), les ofrece las típicas fondues de carne y queso, o bien, escoger platos de la carta, siempre con la mejor garantía. En la zona del bar CROACK, encontramos sus originales bocadillos y tapas de calidad. Además, tienen abierto hasta las 2.00 h. con lo que podemos tomar alguna copa relajadamente o acompañados de alguno de los conciertos que a veces organizan.



EL BOSQUE HOTEL SANTOS VAL DE NEU BAQUEIRA

Perimetrau, s/n

Reservas: 973 63 50 00**e-mail:** hotelvaldeneu@h-santos.es**Web:** www.hotelbaqueiravaldeneu.com**Precio medio:** De 30,00 a 50,00 €**Horario:** De 20.00 a 23.00 h.**Fiesta semanal:** Abierto todos los días**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Ubicado en el Hotel Santos Val de Neu, el restaurante "El Bosque" realiza una cocina donde lo más importante es la calidad de sus productos. Su preparación se basa principalmente en la sencillez. Sus carnes y pescados son realizados a la brasa para no perder sabores y texturas. Disfrute de un ambiente acogedor decorado con madera, pizarra y los más exquisitos detalles. Sin lugar a dudas, un refugio de lujo para los paladares más exigentes. Este espacio está dedicado exclusivamente a los adultos.

El Italiano

EL ITALIANO HOTEL AC BAQUEIRA SKI RESORT BAQUEIRA

Avda. Perimetral, s/n

Reservas: 973 645 961**e-mail:** restaurante.acbaqueira@ac-hotels.com**Web:** www.hotelacbaqueira.com**Precio medio:** 45,00 €**Horario:** Desayunos: 8.00 a 11.00 h.; Cenas: 20.00 a 23.00 h.**Fiesta semanal:** Abierto todos los días

El Italiano, Sabores únicos en plena naturaleza

El restaurante, ubicado en la zona noble del hotel, comienza la temporada 2013-2014 asesorado por el reconocido chef Andrea Tumbarello, famoso por sus restaurantes Don Giovanni, quien será el encargado de ofrecer una experiencia gastronómica al nivel del lujo y la exclusividad del hotel. Andrea Tumbarello es uno de los chefs italianos con más prestigio y reconocimiento del panorama nacional. Los huéspedes de AC Baqueira Ski Resort y los amantes de la mejor comida italiana podrán disfrutar de una experiencia culinaria de primerísimo nivel por cuarto año consecutivo en la estación. Sus famosos platos como el Spaghetti "Carbonara" y la Pizza de "Trufa Negra" estarán presentes en una carta que promete conquistar a los paladares más exigentes.



" La Raclette "

Núcleo Baqueira 1.500



Tel. 973 64 54 77



" La Pierrade "

MOËT WINTER LOUNGE TERRAZA RESTAURANTE

EL RINCÓN MÁS IDÍLICO DE BAQUEIRA BERET

El Moët Winter Lounge es sinónimo de relax, de diversión y también de glamour. Porque poco más placentero, además de esquiar, podremos encontrar en Baqueira Beret que disfrutar de una paisaje idílico con una copa de champagne en la mano. Sentados en su terraza en el magnífico espacio de Orri, a 1.850 metros de altitud, con el Moët & Chandon da la sensación que todo se detenga, lejos del ajetreo del día a día y rodeados de un entorno privilegiado, la vida se ve de otra manera, relajados y disfrutando del momento.

Sin lugar a dudas, la renovada y más amplia terraza del Moët Winter Lounge forma parte de sus atractivos donde podremos dar un poco de tregua a nuestras piernas en un espacio diferente. A partir de las 12:00, nuestro D.J. Patxi se encarga de sintonizar la mejor música mediante su mesa de mezclas. Mientras suena la música, el Moët & Chandon, ya sea Imperial o Gran Vintage, se revela como el mejor acompañamiento para una charla informal con los amigos como la apuesta ganadora a la hora de dejarnos seducir con la oferta gastronómica de este bello rincón de Baqueira Beret.

También se puede disfrutar del interior, sobre todo si el día no es muy agradable, con un rincón chill out. La barra y la mesa para 22 comensales que se comparte al mediodía se



**DONDE REDONDEAR EL DÍA CON UNA COPA DE MOËT
Y UNA GASTRONOMÍA SUGERENTE EN UN ENTORNO ÚNICO**



convierten en el mejor escenario para degustar desde entrantes como el jamón ibérico de bellota y el pan de cristal con tomate, hasta su plato estrella como es el chuletón de la casa. Mención aparte merece toda la repostería de Oriol Balaguer.

Pero la actividad del Moët Winter Lounge no cesa al finalizar el día de esquí sino que se alarga hasta la noche. Será bajo la luz de la luna cuando disfrutemos de una agradable velada ya que de noche se puede cenar previa reserva y siempre que sea un grupo mínimo de 15 personas. Todo



A DESTACAR...

Pan de cristal con tomate, jamón ibérico de bellota, dados de salmón marinado, tataki de atún, tosta de foie caramelizado, croquetas de merluza caseras, tortilla especial Orri

Y DE POSTRE...

Tarta tatin con crema tibia y trufas by Oriol Balaguer

LA BODEGA...

Moët Imperial o Gran Vintage, o vino

FONDE MOËT EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

el Moët Winter Lounge se pone a su disposición. Los comensales son recibidos con una copa de Moët & Chandon en la terraza donde pueden disfrutar del resplandor nocturno de la nieve a su alrededor y descubrir en la lejanía una cara poco conocida en la estación que es el trabajo nocturno de las máquinas pisanieves que están preparando las pistas para que todo esté a punto para un nuevo día de esquí. Y si después en la sobremesa se piden copas, dispone de los mejores licores y ginebras premium para elaborar los mejores gin tonics preparados con tónica seleccionada; todo un lujo en un entorno idílico. Disponemos de un servicio de bus por las tardes, para bajar a los clientes que quieran disfrutar un ratito más de nuestra terraza. Será solo los fines de semana, a las 17:30 y 18:30 h. Este bus dejará a los clientes en los parkings, hoteles y apartamentos del núcleo. |

BAQUEIRA BERET
MOËT
WINTER LOUNGE

TERRAZA RESTAURANTE

Orri (Baqueira Beret)

Tels. 682 737 679 / 609 123 105

e-mail: moet@baqueira.es

Gestión: BAQUEIRA BERET,S.A.

COMER BIEN

BAQUEIRA / BERET - INVIERNO 2014/2015



ESCORNACRABES BAQUEIRA

Reservas: 973 64 40 88

Precio medio: 13,00 €

Horario: De 12.00 a 23.00 h.

Vacaciones: Abierto temporadas de invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard



Situado en el edificio Val de Ruda, nos ofrece un gran surtido de hamburguesas, bocadillos, ensaladas, crêpes dulces y salados, todo ello de elaboración propia y de gran calidad. La comida ideal para reponer fuerzas al bajar de esquiar.



ESQUIRÓ BAQUEIRA 1.500

Reservas: 973 64 54 30

Web: www.restauranteesquiro.com

Precio medio: De 40,00 a 45,00 €

Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.30 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Primavera

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Este acogedor restaurante, el más antiguo del núcleo de Baqueira 1.500, ofrece una excelente cocina de mercado con pescado y marisco frescos. En verano puede degustar su cocina marinera, además de las jornadas gastronómicas del arroz, todo ello acompañado por alguno de los vinos de su surtida y selecta bodega.



LA BORDA LOBATÓ BAQUEIRA

Núcleo Baqueira
1.500

Reservas: 973 64 57 08 / 973 63 90 01

Fax: 973 64 52 00

Propietario: Sr. José M^a de Castellarnau Castel

Gestión: BAQUEIRA BERET, S.A.

e-mail: restauracion@baqueira.es

Menú: Especial al mediodía 25,00 €; menú infantil 15,00 €

Cenas: Servicio a la carta de 20.15 a 23.00 h.

Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, American Express

La Borda Lobató se convirtió en restaurante en el año 1976 y desde entonces ha sido un referente para los esquiadores y comensales más famosos. Situado en el Núcleo 1.500 de Baqueira junto al Hotel Montaró. Los mediodías son tranquilos. Carnes a la brasa, grill visto en sala, cocina del país y de autor. Pastelería y panadería con obrador propio. Carta de vinos seleccionados por denominaciones de origen.



LA FONDUE HOTEL SANTOS VAL DE NEU BAQUEIRA

Perimetrau, s/n

Reservas: 973 63 50 00

e-mail: hotelvaldeneu@h-santos.es

Web: www.hotelbaqueiravaldeneu.com

Precio medio: De 25,00 a 40,00 €

Horario: De 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Ubicado en el Hotel Santos Val de Neu, "La Fondue" reabre sus puertas en un espacio informal muy acogedor donde disfrutar de uno de los platos estrella para los amantes de la montaña.

Fondues tradicionales con un toque de innovación. Disfrute de las Fondues clásicas de carne, queso o de las propuestas más innovadoras como la Fondue de Toblerone. Un cálido espacio en el corazón de Baqueira para disfrutar del plato estrella suizo.

La Perdiu Blanca



LA PERDIU BLANCA BAQUEIRA

Núcleo Baqueira
1.500

Reservas: 973 63 90 01

Fax: 973 64 52 00

Propietario: BAQUEIRA BERET, S.A.

e-mail: restauracion@baqueira.es

Menú: Menú día 22,80 € (IVA incluido)

Menú infantil (hasta 12 años) 15,65 € (IVA incluido)

Menú "Especial 30": Una cena con grupo de amigos se disfruta por 30,00 € por persona con cocina de autor, vino e iva incluido... "Para disfrutar"

Horario cenas: De 20.15 a 22.45 h.

Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, American Express.

Parking

En el Hotel Montaró con entrada directa por el fórum del Núcleo 1.500. Elaboración diaria de menús. Panadería, repostería y pastelería propia. Salones a partir de 20 pax y hasta 250 personas. Gran buffet desayunos, abierto de 8.00 a 10.30 h.

"La Pierrade"

LA PIERRADE BAQUEIRA

Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 64 54 77 / 672 17 71 91

e-mail: info@ticolet.com

Web: www.ticolet.com

Menú: 27,00 € T.I.

Horario: De 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Escoja entre la mejor selección de carne fresca y seleccione usted mismo el punto de cocción deseado. Es un método muy tradicional consistente en la cocción sobre una "llosa".

PACK ESPECIAL (4b):
50€ ENVÍO INCLUIDO

La Fundación Itinerarium y Caves Mestres han unido sus esfuerzos para crear el CAVA SUMANT, una botella solidaria dedicada a promover el deporte inclusivo para todas las personas.

X4



LA FELICIDAD
SE COMPARTE

CAVA
SOLIDARIO

www.cavasumant.net
cava@mestres.es

Box 121
ITINERARIUM

Mestres®
vins de cava

TAUÈRNA URTAU

MÁS DE 50 AÑOS AL SERVICIO DERA VAL D'ARAN

Hace más 50 años, la primera generación de la familia, Montserrat y Rafael, abrieron el primer URTAU en era Val d'Aran. Ahora, la tercera generación de la familia está tomando el relevo con la misma ilusión y objetivos del primer día: ofrecer siempre una experiencia única tanto a nivel gastronómico como a nivel personal.

Desde el inicio, la calidad del producto así como del servicio han sido los objetivos que han ido moviendo a esta familia, que esta temporada nos presentan no solo su cocina tradicional y casera, sino también un nuevo proyecto: "Eth Cerèr der Urtau", una nueva marca de productos artesanos y tradicionales dera Val d'Aran, elaborados con productos de proximidad, y que se podrán adquirir en diferentes puntos del Valle así como online a través de la web www.pirineugourmet.com

Como cada año, sus barras de Arties, Vielha y Bossòst, presentarán sus muchas referencias de pintxos, además de una cuidada selección de platos caseros para compartir, así como una carta de postres de elaboración propia. Como siempre acompañado de una gran selección de vinos nacionales.

Además, esta temporada consolidan el espacio "Pirineu Gourmet" en Arties (al lado del Urtau), dónde los clientes y amigos ya pudieron disfrutar de una amplia selección de vinos nacionales e internacionales, catas y algunos de los productos más "gourmet" del Pirineo, entre los que este año figurarán sus propios productos.



CON MÁS DE 50 TEMPORADAS DE EXPERIENCIA, EL EQUIPO DE TAUÈRNES URTAU SIGUE OFRECIENDO A LOS VISITANTES Y HABITANTES DERA VAL D'ARAN NUEVAS PROPUESTAS DE COCINA EN MINIATURA, PARA COMPARTIR, PINTXOS, TAPAS... ASÍ CÓMO UNA AMPLÍSIMA OFERTA DE VINOS. ESTE AÑO ADEMÁS, ESTREAN PROYECTO CON "ETH CERÈR DER URTAU" UNA NUEVA MARCA DE PRODUCTOS PROPIOS ARANESES.



A DESTACAR...

La selección de hamburguesas. Como cada año, seguimos ofreciendo nuestra selección de hamburguesas caseras de distintas carnes.



ETH CERÈR DER URTAU

Una nueva marca, bajo la que se encontrarán productos araneSES, de elaboración casera y preparados con ingredientes de proximidad.



Tauèrna Urtau Arties
Telf. 973 64 09 26

Tauèrna Urtau Vielha
Telf. 973 64 26 71

Tauèrna Urtau Bossòst
Telf. 973 64 73 27

E-mail: info@urtau.com

Web: www.urtau.com

Horario: 07.30h - 23.00h
(cocina non-stop)





LA PLETA SUSHI RESTAURANT
BAQUEIRA
Ctra. de Baqueira a Beret,
cota 1.700

Reservas: 973 64 55 50
e-mail: reservas.lapleta@rafaelhoteles.com
Web: www.lapleta.com
Horario: De 20.00 a 23.00 h.
Vacaciones: Abierto de Diciembre a Abril
Tarjetas de crédito: Todas

La mejor cocina japonesa llega a Baqueira de la mano de La Pleta Sushi Restaurant. Restaurante de ambientación armónica, servicio exquisito y show cooking realizado por su experto sushiman, quien le ofrecerá un delicioso menú degustación compuesto por platos como sushi, sashimi, tempuras, tatakis, sopa miso y sake caliente. Detalles excepcionales hacen de este restaurante un espacio único en la Val d'Aran, donde los mejores sabores de Oriente se combinan para ofrecerle una velada inolvidable.

" La Raclette "

LA RACLETTE
BAQUEIRA
Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 64 54 77 / 672 17 71 91
Web: www.ticolet.com
Menú: 26,00 € T.I.
Horario: De 20.00 a 23.00 h. Festivos y fines de semana abierto al mediodía
Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Restaurante especializado en un plato típico de la cocina alpina como es la Raclette y que, en este establecimiento, se prepara con gran profesionalidad y productos de calidad.



TICOLET
BAQUEIRA
Núcleo Baqueira
1.500

Reservas: 973 64 54 77 / 672 17 71 91
e-mail: info@ticolet.com
Web: www.ticolet.com
Precio medio: 48,00 €
Horario: De 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.
Fiesta Semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Abierto temporada invierno y Agosto
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Desde su apertura en 1976, es uno de los establecimientos más históricos de Baqueira, situado en pleno núcleo 1.500. Pioneros en el sector, han sabido ganarse con esfuerzo y dedicación una clientela fiel hasta el día de hoy. Ofrece una atractiva y variada carta de platos elaborados con productos de calidad, compartiendo su carta con los más exquisitos pescados según mercado. Excelente carta de vinos.



BONAIGUA
BONAIGUA
Puerto de la Bonaigua, s/n

Reservas: 626 28 76 37 / 973 63 90 01
e-mail: restauracion@baqueira.es
Propietario: BAQUEIRA BERET, S.A.
Restaurante - Pizzería:
Menú: Carta y menús con servicio en mesa.
Desayuno especial Bonaigua: de 9.00 a 12.00 h.
Horario: De 12.00 a 16.00 h.
Bar-Cafetería: Servicio de bar con riquísimos bocadillos y terraza panorámica.
Horario: De 9.00 a 17.00 h.
Junto al telesilla de Bonaigua.
Parking:

Refugi San Miguel: Selección de tapas, y cervezas con glamour.
Con la aportación de Paco Roncero y Dani García en las tapas.
Reservas para grupos de après-ski con menús tapas y D.J. de 16.30 a 21.00 h.
Reservas para cenas con servicio de autobús de ida y vuelta "para disfrutar las copas".
Distinto a todo, ¡¡visítalo!!



CAP DEL PORT
BONAIGUA
Comarcal 142, Km 165
- 2.072 m altitud

Reservas: 973 25 00 82 / 699 94 11 41
Precio medio: 30,00 €

Horario Cafetería: De 10.00 a 18.00 h. (Abierta todos los días)
Horario Restaurante: De 13.30 a 16.00 h. y de 20.30 a 22.30 h.
Fiesta semanal Restaurante: Domingo noche, Lunes, Martes y verano
Vacaciones: Abril y Mayo
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Edificio singular, ubicado en el incomparable marco de lo más alto del Puerto de la Bonaigua, podemos acceder tanto en coche como esquiando por pistas. La cafetería es el sitio ideal donde hacer un alto durante la jornada de esquí. En el restaurante y con unas estupendas vistas al Valle, destaca una cocina de alta calidad con platos como el arroz caldoso de pato, el solomillo stroganoff, y como no, sus ya famosos "huevos estrellados" que también encontraremos en la cafetería.



URTAU
BOSSÒST
Pça. Dera Glèissa, 3

Reservas: 973 64 73 27
e-mail: info@urtau.com
Web: www.urtau.com

Horario: De 10.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Lunes
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express



En Bossòst están en el centro histórico del pueblo, al lado de la Iglesia. Desde hace ya unos años han conseguido introducir su oferta de pintxos así como su carta de productos seleccionados, siempre buscando la calidad como objetivo.

En su comedor y terraza ofrecen sus ensaladas, tostadas, tablas, cazuelitas, tapas, sugerencias diarias según mercado y como no, una barra de pintxos típica de los Urtau llena de colorido y variedad. Ahora y con la apertura del "Aran Park", ir a Bossòst es conocer mucho más todo lo que se puede encontrar en el Valle.



Relájate en un hotel con encanto después de una intensa jornada de esquí y naturaleza



NOVEDADES:

Suite con dos espacios, una gran terraza y preciosas vistas. Sauna de infrarrojos en la zona del gimnasio. Calientabotas individuales en el guardaesquí.

www.hotelmauberme.com Ctra. de Bagergue, 3 Tel. 973 64 55 17
info@hotelmauberme.com 25598 Salardú Lleida Tel. 619 07 62 60

f Síguenos Facebook.com/hotelmauberme

t Síguenos en Twitter: @HotelMauberme

HOTEL Mauberme

The first cava crafted
to pair with red tuna.
A tribute to all fishermen
and chefs who devote
their passion to the sea.



www.mestresbluefin.com



COMER BIEN

BAQUEIRA / BERET - INVIerno 2014/2015



BÒRDA ETH VASKITO CASARILH Ctra. Baqueira, 78

Reservas: 973 64 36 54 /
619 46 22 84

**Precio menú Bòrda eth
Vaskito:** 28,00 €

Horario: De 13.30 a 17.00 h.

y de 20.00 a 23.00 h.

Vacaciones: Final de Mayo - Principios de Junio.

Se recomienda reservar

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Borda exquisitamente reformada y acondicionada, conservando el ambiente de borda aranesa. Es uno de los pocos sitios donde saborear la típica cocina vasca, con su excelente "txuletón" o pescados del cantábrico a la parrilla. Todo ello, regado con Txacoli, sidra o cualquier vino de su buena bodega. Y en su terraza, disfruta de ricas cazuelitas.



CASA TURNAY ESCUNHAU Major, s/n

Reservas: 973 64 02 92
/ 609 35 56 68

Web: www.casaturnay.com

Precio medio: 25,00 €

Horario: De 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.

Vacaciones: Mayo y Junio. Octubre y Noviembre
abierto fines de semana

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard y
American Express

Coqueto y acogedor local situado en el hermoso pueblo de Escunhau, en la ruta hacia Baqueira. Su excelente cocina tiene raíces aranesas, con algunos toques de gran creatividad, que hacen más interesante su carta. Destacan la olla aranesa, las carnes a la brasa, sus platos de caza y una buena carta de postres y correcta selección de vinos. Junto a él, encontramos su nueva tienda, donde adquirir las galletas, mermeladas y conservas que ellos mismos elaboran artesanalmente, así como otros productos típicos del Valle.

Casa Rufus RESTAURANTE

**CASA RUFUS
GESSA
Sant Jaume, 8**

Reservas: 973 64 52 46 / 629 03 76 84

e-mail: casarufus@gmail.com

Precio medio: 30,00 €

Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Vacaciones: Mayo y Junio. Octubre: Abierto sólo
fines de semana

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Regentado por José Antonio Rufaste, más conocido como "Rufus", presenta una competente y variada carta basada en especialidades de la tradicional cocina aranesa, elaboradas con productos frescos de la zona. Aquí encontramos una de las mejores ollas del Valle, así como unos tiernísimos medallones de ciervo a la brasa, solos, o acompañados de alguna de las salsas que nos ofrecen, y para terminar, una exquisita compota de manzana reineta con yogur de queso casero. Extensa gama de licores caseros.



REFUGI AMICS DE MONTGARRÍ MONTGARRÍ Junto a la Iglesia

Reservas: 639 49 45 46

Web: www.montgarrí.com

Precio medio: 30,00 €

Menú Montgarrí: 40,00 € (menú degustación
todo incluido)

Horario: De 13.00 a 15.00 h. y de 20.00 a 21.00 h.

Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

En invierno, con nieve, podemos llegar practicando el esquí de fondo o de montaña, con raquetas de nieve, trineo de perros o moto de nieve. Este refugio de montaña de 40 plazas y equipado con agua caliente y sanitarios, nos ofrece también la posibilidad de comer o cenar en su restaurante, degustando una cocina tradicional aranesa y una excelente selección de carnes a la brasa. Todo ello en un ambiente de montaña.

Pla de Beret

PLA DE BERET PLA DE BERET Núcleo Er Audeth

Reservas: 682 50 03 98 / 973 63 90 01

e-mail: restauracion@baqueira.es

Propietario: BAQUEIRA BERET, S.A.

Menú: Carta y menús con servicio en mesa

Menú especial del Pla: 22,95 €

Horario: De 12.00 a 16.00 h.

Situado junto al self-service del núcleo Audeth, en Beret, dispone de una terraza con servicio de comidas en mesa, independiente del resto de los servicios de terrazas del núcleo. Cenas para grupos con reserva. Incomparable vista del Pla de Beret con luna llena. Es accesible por carretera, y permite a aquellos que no esquián disfrutar del ambiente de la nieve y el esquí.



BANHS DE TREDÓS SALARDÚ Camí d'Aiguamòg s/n

Tel. Reservas: 973 25 30 03 - 660 17 58 43

e-mail: banhs32@gmail.com

Web: www.banhsdetredos.com

Menú brasa: 35,00 €

Horario: 14.00 h. a 16.00 h. y de 20.30 h. a 22.30 h.

Vacaciones: Noviembre

Tarjetas de crédito: No

El Restaurante - Terraza de los Banhs de Tredós, está situado en la entrada del Circ de Colomers, el acceso a este incomparable lugar de montaña, en época de invierno es toda una aventura, sólo accesible en moto de nieve, raquetas o esquís de travesía, haciendo que la experiencia de la nieve, sea completa y excitante.

Menu Colomers, (Brasa) Pate casero con tostadas, (centro de mesa), Olla aranesa, Entrecot brasa y postre. Combina tu menú con Motos de nieve, Raquetas, o Circuito termal. Y recuerda siempre reservar antes de subir, puede ser complicado por la dificultad de las comunicaciones, no te desespere.



Ajuntament de Naut Aran

Balmes, 2

25598 Salardú

Horario oficinas de 08.30 a 14.30 h.

Tel. 973 64 40 30 Fax 973 64 57 26

www.nautaran.org

e-mail: info@nautaran.org



Ajuntament
Naut Aran

LA BORDA LOBATÓ

ALTA COCINA DE MONTAÑA A PIE DE PISTAS

Tras pasar la puerta de la Borda Lobató es entrar en otra dimensión tanto a nivel culinario como en el tiempo. Nos encontramos en uno de los templos gastronómicos del Valle a pie de pistas, en la cota 1.500. Pero no estamos en un restaurante sin más, si no, en un edificio cargado de historia porque tal como indica su nombre este restaurante está ubicado en una borda construida en el año 1894 y reformada e inaugurada como restaurante en diciembre de 1976.

La decoración rústica genera una atmósfera de lo más acogedora dejando que el comensal disfrute también de la belleza arquitectónica aranesa del pasado. La carta, que se va actualizando temporada tras temporada, nos propone una sinfonía de sabores tradicionales propios de la alta cocina del Pirineo a través de una serie de platos fijos personalizados como la fideuá de montaña, la olla aranesa y los caracoles guisados. Aunque sin lugar a dudas el plato estrella es desde siempre, el chuletón de buey a la brasa, que anteriormente denominaban "Chuletón Villa Godio", confeccionado con amor y esmero en el grill. Y es que la Borda Lobató es una referencia para aquellos que quieren rematar una excelente jornada de esquí con una cena memorable.

Sin duda, disfrutar de unos platos elaborados con productos de primera calidad en un entorno como el de la Borda Lobató tiene un encanto especial que cada año seduce a cientos de clientes satisfechos tanto por la variedad



UN ESCENARIO ÚNICO COMO ES SU UBICACIÓN EN UNA BORDA Y UNA AMPLIA OFERTA GASTRONÓMICA HACEN DE LA BORDA LOBATÓ UNO DE LOS RESTAURANTES IMPRESCINDIBLES DEL VALLE



de la carta, como de su bodega. La solidez gastronómica de su oferta, el emplazamiento y la atmósfera que se respira son valores seguros en este restaurante emblemático a pie de pistas. Un lugar ideal para almorzar con tranquilidad al mediodía.

Su carta de vinos de distintas denominaciones de origen nos ofrece una magnífica selección de la que, en su mayoría, también se puede disfrutar a copas. Los postres, delicias que debemos probar, son elaborados en el obrador de su propia pastelería. Y para finalizar la cena, la carta de licores resulta de lo más surtida donde no faltan whiskys de malta, brandys o gin-tonic, con las mejores ginebras premium del momento. |

A DESTACAR...

Platos con verduras frescas como alcachofas, verduras brasa, hervidos, etc. Platos con productos de garantía Valle de Aran. Chuleta de buey a la piedra

POSTRE.....

Cañitas crujientes rellenas de nata con salsa de chocolate negro. Torrijas cremosas con crema de vainilla y texturas de chocolate

DE LA BODEGA....

Viña Pomal selección D.O. RIOJA Bodegas Bilbaínas
Termes D.O. TORO Bodegas Numanthia



La Borda Lobató

Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 645 708

973 639 001

Fax: 973 645 200

E-mail: borda@baqueira.es



LAS DELICIAS SALARDÚ Carretera, 12

Reservas: 973 64 59 49 - 698 52 09 60

Precio menú: 25,00 €

Precio medio aprox.: 40,00 €

Horario: De 08.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Lunes no festivos

Vacaciones: 1ª quincena Mayo y 2ª quincena Octubre

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Junto a la carretera, con una estupenda terraza y acogedor comedor con amplios ventanales. Sorprende su variedad culinaria según los productos que ofrezca el mercado. Especialidades de la cocina italiana, con pasta fresca y pizzas cocidas en horno de leña. Recomendado menú con aperitivos, 6 primeros, 6 segundos y postres a elegir.

Además, a partir de las 4 de la tarde, podemos disfrutar de su barra de pintxos.



PIZZERÍA LA ESTRELLITA SALARDÚ Mayor, 16

Reservas: 667 72 21 29

Propietarios: Jandri y Paco

Precio medio aprox.: 15,00 €

Menú: 12,00 € (sólo verano)

Horario: De 13.00 a 15.30 h. (fines de semana y festivos) y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Algún Lunes

Vacaciones: Abierto temporadas de invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, Eurocard

Abierto hace diez años en un acogedor local del centro de Salardú, el restaurante La Estrellita ha ganado renombre en el Valle de Arán gracias a sus crujientes y exquisitas pizzas y a su elevada relación calidad-precio. La carta, en la que se integra tanto la cocina italiana como los productos locales, ofrece también una gran variedad de pastas, entrantes y postres caseros. La pizza de quesos de Bagergue, el revuelto de ceps y la lasaña de espinacas son algunas de sus principales especialidades. Existen también opciones para vegetarianos y celíacos.

Gris VINOTECA GRIS SALARDÚ Mayor, 20

Reservas: 973 64 49 26 / 619 81 35 94

Propietarios: Pili y Tay

Precio medio: 25,00 €

Menú: 18,50 €

Horario restaurante: De 13.00 a 23.30 h.

Horario bar: De 9.00 a 2.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Emplazado en la plaza mayor de Salardú, la Vinoteca Gris es conocida por su "cocina de casa de los abuelos" donde destacan los guisos caseros elaborados por Tay y Pili. Las carnes a la brasa también forman parte de una sugerente carta de esta vinoteca, que hace de su distendido ambiente uno de sus grandes atractivos.



ERA CASETA DES DETH MESTRE TREDÒS Plaza Mayor, 8

Reservas: 973 64 46 51 / 646 39 15 64

e-mail: eracaseta@yahoo.es

Precio medio: 25,00 €

Menú: 33,00 €

Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 22.30 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Junio y Noviembre

Tarjetas de crédito: Todas

Pequeño restaurante ubicado en una auténtica casa aranesa. Regentado por Manola y Joan, ambos oriundos de Aran desde hace muchas generaciones. La tortilla de patatas y ceps (boletus), la olla aranesa, los guisos o la pintada y los postres que elaboran con productos de su propia granja, son algunas de sus especialidades, que nos ofrecen en un ambiente casero o en su pequeño comedor privado con estufa de leña.

Era Cassanhau ERA CASSANHAU UNHA Mayor, 21-23

Reservas: 660 73 49 06

Precio medio: 25,00 €

Menú: 13,50 € y 17,50 €

Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.00 h.

Fiesta semanal: Martes (excepto temporada esquí y agosto)

Vacaciones: 1ª quincena de Junio y 1ª quincena de Noviembre

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

En este agradable restaurante con chimenea y soleada terraza con vistas, loana nos prepara unos excelentes menús caseros. Olla aranesa, pollo de corral guisado, caza, setas y carnes a la brasa. Culminando con sus deliciosos postres, como los creps, flanes y su ya famosa tarta de queso. Todo ello, en el encantador pueblo de Unha, y en una zona de muy fácil aparcamiento.



restaurant
ES DE DON JOAN
carmela

ES DE DON JOAN - Casa Carmela UNHA Sta. Eulàlia, s/n

Reservas: 973 64 57 51

e-mail: info@esdedonjoan.com

Web: www.esdedonjoan.com

Precio medio: 18,00 €

Menú: De 15,00 a 22,00 €

Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Vacaciones: Abierto temporadas de invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, Diner's Club

Popularmente conocido como Casa Carmela. Especializado en cocina aranesa en un ambiente casero y con celebrados platos como el ternasco con setas, el gigot, la caldereta de potro, la trucha a la pomensale, el chuletón de buey, el paté casero, el civet y la tortilla de setas. Situado en uno de los pueblos más bellos de la Val d'Aran. Completa sus servicios con un acogedor aparthotel que lleva el mismo nombre.

LAUARIA - BUGADERIA LAVANDERIA - TINTORERIA

LIMPIEZA EN SECO - PRESSING

Abierto todo el año de 8 a 20h. - ENTREGA RÁPIDA

Complejo **ELURRA** al final de la rampa

Tel. 973 64 09 54 - Fax. 973 64 14 81

Reparto 609 83 91 99 - 630 78 93 61

e-mail: lavanderiajonerik@hotmail.com

VAL D'ARAN, BETREN-VIELHA
GRACIAS POR SU CONFIANZA



CERVECERÍA PRADETS

CERVECERÍA PRADETS

VIELHA

Cubert, s/n (frente a Eth Com)

Reservas: 611 39 18 70

Horario: De 17.00 a 01.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard



De reciente apertura y situado en el casco antiguo de VIELHA, en la Cervecería del Hotel Pradets ofrecen una amplia variedad de cervezas de barril de importación (Paulaner, Affligem, Murphy's...). En un ambiente informal, podrás degustar excelentes jamones ibéricos al corte, codillo, pinchos... También ofrecen actuaciones musicales.

DETH GORMÁN

VIELHA

Metdia, 8

Reservas: 973 64 04 45

Precio medio: De 20,00 a 26,00 €

Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.

Fiesta semanal: Martes no festivos

Vacaciones: Junio

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Tradición y clasicismo describen este restaurante enclavado en el casco antiguo de Vielha muy cerca de la plaza de la iglesia. Desde que abrió sus puertas en Diciembre de 1984, siempre ha sido regentado por su fundador Enric. Al finalizar una fantástica jornada de esquí ponga el colofón y disfrute de la cocina más aranesa, en un ambiente muy agradable. Conviene destacar su foie de canard de elaboración propia, los caracoles de alta montaña al estilo de la abuela, en una carta que incluye una excelente olla aranesa, los patés de cerdo y jabalí caseros, el civet de jabalí y otras especialidades, además de carnes selectas de la Val d'Aran. Carta de vinos muy extensa.

Era Coquèla

ERA COQUÈLA

VIELHA

Avda. Garona, 29 (Junto Palai de Gèu)

Reservas: 973 64 29 15

e-mail: marc_nus@msn.com

Web: www.eracoquela.com

Precio medio: 38,00 €

Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Lunes

Vacaciones: Mayo y Noviembre

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Junto al Palacio de Hielo de Vielha y con el río Garona como telón de fondo, el restaurante Era Coquèla es conocido por su variada oferta que incluye platos de cocina tradicional aranesa, catalana e internacional. Como buen restaurante aranes, Era Coquèla disfruta de especialidades como la olla aranesa o platos de elaboración propia como el pato, cabrito al horno, caracoles a la "llauna" y una dulce y deliciosa carta de postres.



ERA LUCANA

VIELHA

Avda. Calbetó Barra, 10

Reservas: 973 64 17 98 - 625 18 41 49 / 48

e-mail: info@eralucana.com

Web: www.eralucana.com

Precio medio: 30,00 €

Menú de montaña: 21,00 €

Horario: De 12.30 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Martes no festivos

Vacaciones: 1ª quincena de Julio

Tarjetas de crédito: Sí

Restaurante Era Lucana les ofrece una carta de platos de entrantes, con ensaladas frescas y templadas de la temporada; platos de carnes del país, derivados del pato francés y pescados frescos, con postres de elaboración propia y una selecta y variada bodega, así como un menú de montaña. Todo ello, lo podremos degustar en su comedor central, así como en alguno de sus reservados: uno de ellos para 6 personas, el otro, con capacidad de hasta 15 comensales, y también en verano, en su nueva terraza.



ETH CORNÈR

VIELHA

Sant Nicolau, 2

Reservas: 973 64 16 23 / 649 32 89 69

Precio medio: De 15,00 a 30,00 €

Menú: 15,00 € (Mediodía) / 25,00 € (Noche)

Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 19.30 a 23.30 h.

Fiesta semanal: Domingo (excepto puentes)

Vacaciones: Abierto todo el año

En pleno centro de Vielha, desde 1973 y con Javier Tous en los fogones, Eth Cornèr representa uno de los restaurantes preferidos por los araneses. De ambiente informal, en su barra podrá degustar deliciosas cazuelitas y tapas caseras. Entre sus especialidades cabe destacar los huevos estrellados con foie, pescado fresco los fines de semana y una cuidada brasa con chuletón de buey, secretos de cerdo ibérico y magret de pato. Cuenta con una zona habilitada para grupos y un ambiente que, sin duda, le hará sentir como en casa.



LA FONDA

VIELHA

Pas d'Arro, 52

Reservas: 973 64 26 54

Precio medio Restaurante: 30,00 €

Precio medio Bar: De 5,00 a 10,00 €

Horario Restaurante: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Horario Bar: De 12.00 a 24.00 h.

Fiesta semanal: Domingo (Mayo, Junio, Octubre)

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

La Fonda nos deleita con una selección de sus platos estrella, los huevos rotos con escalopa de foie y ceps confitados, timbal de escalivada, las mejores carnes rojas del Valle, magrets, bacalao y postres como la tarta tatin o la espuma de crema aranesa con helado de toffe. Y como no, en su barra, gran selección de tapas y raciones como los caracoles a la "llauna", las cocas de escalivada, rabo de Buey estofado, alubias de Tolosa y, en temporada, los "calçots" entre otros. A destacar la atención personalizada de sus propietarios y el entrañable entorno. Disponen de un salón privado con mesa redonda para hasta 10 comensales.

Inmobiliarea[®]
Prestando servicio desde 1988

¡Apertura nueva oficina de ventas!

Oficina principal

ADMINISTRACION DE FINCAS

Ctra. de Gausac, 1 · Edif. Val d'Aran · Local 16
25530 Vielha · Tel. 973 64 10 73 · info@inmobiliarea.com

Oficina ventas

AGENCIA DE PROPIEDAD INMOBILIARIA

Avda. Castièro, 6 · Local 5
25530 Vielha



OFICINA VENTAS



OFICINA PRINCIPAL



registre d'agents immobiliaris
de Catalunya

agost 5017



Col·legi i associació
d'agents immobiliaris

COMER BIEN

BAQUEIRA / BERET - INVIERNO 2014/2015

Montgarri Coofe&shop

**MONTGARRI
COFFEE&SHOP**
VIELHA
Anglada, 5

Reservas: 973 64 11 99 / 622 77 73 11

Precio medio: 20,00 €

Horario: De 11.00 a 14.00 h. y de 17.00 a 23.30 h.

Fiesta semanal: Domingos

Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Facebook: montgarri coffee&shop



Productos locales, como quesos, embutidos y patés, acompañados de tostadas y ensaladas. Gran variedad de cervezas artesanas y licores de Aran. Desde la tienda de TERNUA accedemos al COFFEE, situado en la primera planta. Comidas y cenas informales en un pequeño local con ambiente de montaña donde también encontramos una biblioteca especializada en los pirineos con ejemplares antiguos y actuales. WI-FI.



SIDRERIA ERA BRUISHA

VIELHA

Marrec, 18

Reservas: 973 64 29 76

e-mail: cabilac@arrakis.es

Web: www.sidreriaeraerbruisha.com

Precio medio: 27,00 €

Horario: Martes a Viernes: de 20.00 a 23.00 h.

Sábado y Domingo: de 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Lunes

Vacaciones: Mayo

Típica sidrería vasca situada en el centro de Vielha, en el casco antiguo. Un lugar en el que se puede disfrutar de un excelente chuletón de buey, pescados frescos hechos a la brasa, bacalao frito con pimientos, tortilla de bacalao, tortilla de ropa vieja, etc.

Excelente sidra, todo en un ambiente informal, ideal para los que necesitan recuperar energías tras un duro día de esquí con los amigos.



TAUÈRNA ARANESA

VIELHA

Avda. Pas de Arrò, 9

Reservas: 973 64 22 94

e-mail: jrestauracion@gmail.com

Menú mediodía: 11,90 €

Menú tapas degustación: 16,60 € (Noche)

Horario: De 9.00 a 23.30 h.

Fiesta semanal:

Abierto todos los días en temporada

Vacaciones: Dos semanas en Mayo y dos semanas en Octubre

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

La Tauèrna ofrece servicio durante todo el día. Ambiente y decoración muy agradables, larga barra de bar con tapas y montaditos muy variados. Carta de platos, menús, raciones, pinchos o bocadillos con productos de primera calidad: "ves lo que comes". Variedad de vinos con D.O. Situada en el centro del pueblo a 50 m. del parking, "cerca de todos". DISFRUTE DE SU TERRAZA.

Turrull

TURRULL
VIELHA
Riau, 8

Reservas: 973 64 00 58 – Fax: 973 64 24 76

e-mail: info@hotelturrull.com

Web: www.hotelturrull.com

Precio medio: De 12.00 a 20.00 €

Menú: 10.00 €, 11.00 € y 13.00 €

Horario: De 13.00 a 14.30 h. y de 21.00 a 22.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Parte de un veterano establecimiento hotelero de larga tradición en la Val d'Aran. Predominan platos catalanes y araneses, y una esmerada preparación de la popular "olla", la paella y la trucha aranesa. El hotel al que pertenece dispone de habitaciones con baño, secador de pelo y T.V. Parking propio.

Restaurante TXAKOLI

TXAKOLI
VIELHA
Des Comets, 4

Reservas: 611 39 18 70

Precio medio: 25,00 €

Horario: De 12.30 a 16.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Facebook: Txakoli Vielha



Auténtica sidrería vasca situada en La Solana al otro lado del río Garona, donde disfrutar de un excelente chuletón de buey y pescados frescos a la brasa (rodaballo, cogote de merluza, rape, bacalao...). Conocido también por su exquisita tortilla de bacalao, ahora ofrecen además una riquísima hamburguesa de kobe preparada a la brasa de carbón. En la parte de abajo cuentan con una típica sidrería con barricas de sidra y espacio para grupos, en un ambiente informal y siempre con un trato familiar.



URTAU
VIELHA
Plaça dera Glèissa,
s/n

Reservas: 973 64 26 71

e-mail: info@urtau.com

Web: www.urtau.com

Horario: De 8.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Tarjetas: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express



Ya consolidados como taberna de pintxos, con una carta basada en productos seleccionados cuidadosamente típica de las tabernas Urtau, logran hacerse con un espacio donde se refleja el buen hacer de Ander, Dana, Sergi y de todo el equipo que compone esta taberna, que tienen como objetivo, cuidar los detalles, el producto, la calidad y todo lo que sus clientes-amigos crean adecuado.

A la barra de pintxos en el espacio que da a la calle principal, hay que añadir el comedor y la terraza que están en la plaza de la Iglesia y donde disfrutar de la oferta de esta taberna se convierte en momento único.



XATÚ
VIELHA
Mayor, 10-12

Precio medio aprox.: 18,00 €

Horario: De 19.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal:

Abierto todos los días en temporada

Vacaciones: Mayo y Junio

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Ideal para cenar picando. En una casa antigua de ambiente rústico, Xatú sorprende elaborando una gran selección de pinchos y sus especialidades son platos Asiáticos y Rollos de pollo o langostinos. Incluyendo en su carta, quesos y patés del Valle, así como excelentes tablas de productos ibéricos. También encontramos diferentes cervezas nacionales y de importación, o buenos vinos de los mejores orígenes españoles.

PALLARS SOBIRÀ



HOTEL POLDO
LA GUINGUETA
D'ÀNEU
Carretera, s/n

Reservas: 973 62 60 80

e-mail: hotelpoldo3@gmail.com

Web: www.hotelpoldo.com

Precio medio: 30,00 €

Horario: De 13.30 a 16.30 h. y de 21.00 a 22.45 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Del 10 al 25 de Diciembre

El Restaurante reapunta la atmósfera acogedora con una gastronomía casera con guiños contemporáneos, con el protagonismo de los productos de temporada y con la materia prima de la zona. Carpaccio de verduras, civet de ciervo, tartar de Bruneta (D.O.), patés, quesos y embutidos caseros...



**RESTAURANT
HOTEL
LA MORERA**
VALÈNCIA
D'ÀNEU
Avda. Port de la
Bonaigua, 11

Reservas: 973 62 61 24

e-mail: info@hotel-lamorera.com

Web: www.hotel-lamorera.com

Precio medio: 30,00 €

Menú: 17,00 € + IVA

Horario: De 14.00 a 15.30 h y de 21.00 a 22.30 h.

Fiesta Semanal: Según temporada

Restaurante situado en el pueblo de València d'Àneu, con una cocina tradicional de especialidades "pallaresas" y elaborada con seleccionados productos de la zona. Especialidad en carne a la "llosa", vianda (Olla Pallaresa), civets de ciervo y de jabalí, patés, quesos y embutidos de la zona, etc.



VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus



BIOSPHERE
RESPONSIBLE
TOURISM
WORLDWIDE 2014-08

www.visitvaldaran.com

**Sonríe que vienen
curvas.**

quattro®

Territorio quattro®.

**Audi, patrocinador oficial
de Baqueira Beret.**

