

Junio 2015  
Publicación Semestral  
www.baqueira.es

# B/B

 BAQUEIRA/BERET

# 45

## MÁS ALLÁ DE LA NIEVE

DISFRUTA DE BAQUEIRA BERET  
Y LA VAL D'ARAN EN VERANO

10

## LA FAUNA DE LA VAL D'ARAN

OBSERVA Y FOTOGRAFÍA  
LAS ESPECIES DE LA VAL D'ARAN

18

## VERANO EN EL PALLARS SOBIRÀ

DESCUBRE LA COMARCA MÁS ACTIVA  
CON MÚLTIPLES PROPUESTAS

40





# Auténtico 4x4 para FANÁTICOS de la Vida



- MOTOR BÓXER
- TRACCIÓN SYMMETRICAL AWD
- X-MODE
- EYESIGHT
- SMART ENTRY & BOTÓN DE ARRANQUE
- NAVEGADOR
- SISTEMA RECONOCIMIENTO DE VOZ
- SI-DRIVE (SUBARU INTELLIGENT DRIVE)

**Nuevo  
Subaru Outback**  
Desde **29.900€**

902 10 00 22  
[www.subaru.es](http://www.subaru.es)



**SUBARU**  
*Confidence in Motion*



Consumo: 5,7 - 8,5 L/100Km. Emisiones CO<sub>2</sub>: 150 - 197 g/Km.

P.V.P. recomendado en P. y B. para Outback 2.0 TD 6MT, Transporte, Impuestos, promoción y plan PIVE incluidos. Modelo visualizado: Outback 2.5i.

4 Montludé, montaña de luz

## 10 MÁS ALLÁ DE LA NIEVE

## 18 OBSERVANDO LA FAUNA DE LA VAL D'ARAN

- 24 Una experiencia única al volante
- 30 Descubre la zona lacustre más importante de los Pirineos
- 34 El boom del trail running
- 37 Disfruta de la montaña seguro

## 40 VERANO EN EL PALLARS SOBIRÀ

- 48 RocRoi, la aventura sostenible
- 50 Hoteles con encanto
- 57 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 www.alternativaspublicitarias.com

**EDITOR:** Ernesto Setién, 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:** Ignacio Aldea Cardo, Torisme d'Aran, Sergi Mejías,  
Anna Ridaura, René Rubio, Denis Barthel.

**FOTOGRAFÍAS:** Ana Affeltranger, Ignacio Aldea Cardo, Torisme  
d'Aran, Audi, Esierri Bikes, Institut Cartogràfic de Catalunya, David  
Iliiff, Javi Montes, Marc Montes, Barranc Pirineus, Jordi Saragossa,  
Francesc Tur, Roc Roi, Club Vip Baqueira

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

**FOTOMECÁNICA:** 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:**

Aiguamòg - 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:** 35.000 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**

# Montlude

## Montaña de Luz

Texto: Ignacio Aldea Cardo

Guía Acompañante de Montaña UIMLA

Fotos: Ignacio Aldea, Francesc Tur

## VILAMÒS PROBABLEMENTE SEA EL PUEBLO MÁS ANTIGUO DEL VALLE Y DESDE TIEMPOS ANCESTRALES SUS HABITANTES HAN DESPERTADO RODEADOS DE MONTAÑAS

**A**manece en la Val d'Aran. Las primeras luces de la mañana iluminan el macizo de los Montes Malditos: Aneto, Maladetas, Margalida, Salencas, Forcanada, y tantas y tantas montañas de esta gran mole pirenaica.

Me acabo de despertar en el pueblo de Vilamòs frente a ellas.

Vilamòs probablemente sea el pueblo más antiguo del Valle y desde tiempos ancestrales sus habitantes han despertado rodeados de montañas. Situado frente al macizo de las Maladetas - los Montes Malditos - se despierta día a día ante este indescriptible espectáculo de la naturaleza. ¡Tiene uno que afrontar el día y la vida de una manera muy diferente ante tal prodigio de belleza!...

¡Qué privilegio abrir las ventanas de nuestras casas y dejar que entre hasta el último rincón de nuestros hogares la grandiosidad de los Pirineos!; abrir de par en par tus pulmones, recibir el aire fresco y la energía que desprenden

las rocas, los hielos, la fragancia de los bosques, la magia del paisaje pirenaico.

Ayer me fui por el camino de la ermita de Sant Miquèu y junto a su puerta extendí mi saco de dormir. Me contaron esa misma tarde que en este lugar por debajo de la ermita se encontraron los primeros asentamientos del antiquísimo pueblo de Vilamòs e imaginándome todo el núcleo a mis pies se fueron apagando las luces del día, y se hizo de noche. Entonces, el cielo se estrelló de tal manera que no sabía por dónde empezar a definir sus constelaciones y reconocerlas. Eran tantas las estrellas fugaces, tantos sus colores, tantos sus destellos, que una invasión celestial abrumaba a un abrigado observador desde un minúsculo punto junto a una minúscula ermita en la Val d'Aran.

Frente a mí reverberaban las nieves perpetuas de las Maladetas. Incluso la blanca montaña Forcanada resplandecía tenue surgiendo del oscuro fondo del valle de la Artiga de Lin. Bajo mi refugio y al amparo de Sant Miquèu el Valle

y sus bosques se sumergían en una procelosa e inquietante oscuridad; las cimas captaban la inmensa luz de las estrellas reflejándola en sus hielos y sus rocas y fueron prolongando mi insomnio camino del alba...y el alba llegó.

Amaneció, y más tarde llegó el Sol y se fueron coloreando el Aneto, las Maladetas, la Entecada, las Salencas, la Forcanada, el Montcorbison y tantas y tantas montañas...

Vilamòs está situado en el medio Aran a una altura de 1257 mts. en un balcón natural que cuelga sobre el profundo Valle. Es un pueblo que mira sin complejos ante uno de los más sublimes paisajes de los Pirineos; de día, de noche, al atardecer, al amanecer...y bien sabe lo que ve.

Pero también, Vilamòs, Arres de Sus, Arres de Jos, Begòs, Benòs y Arrò reposan todos ellos en los aledaños de una de las montañas más emblemáticas de la Val d'Aran, el Montludé.

Y el Montludé da refugio a los pueblos que miran al Sur frente a las Maladetas.



Pueblo de Vilamòs

**VILAMÒS ESTÁ SITUADO EN EL MEDIO ARAN A UNA ALTURA DE 1257 MTS. EN UN BALCÓN NATURAL QUE CUELGA SOBRE EL PROFUNDO VALLE. ES UN PUEBLO QUE MIRA SIN COMPLEJOS ANTE UNO DE LOS MÁS SUBLIMES PAISAJES DE LOS PIRINEOS; DE DÍA, DE NOCHE, AL ATARDECER, AL AMANECER Y BIEN SABE LO QUE VE**

Su densa masa forestal viste la montaña de Uishèra, la montaña deth Portet, la montaña de Bossòst, la montaña de las minas de Margalida, la de las minas Victoria. Esconde el viejo caserío de Bordius e infinidad de cabañas de pastores. Es también refugio del Oso, del Urogallo, del Corzo, del Ciervo; por su cumbre pasean los Rebecos y sobrevuela el Águila, el Buitre, el Quebrantahuesos y junto a los grandes revolotean los Grajos.

Los Abetos de sus bosques son gigantes, los Pinos recios, las Hayas frondosas, los Tilos inmensos, los Castaños también... El Montludé es refugio de Martas, Ginetas, Zorros, Tejones. Sus lagos salpican tímidamente la montaña: Lac Redon y Long de Vilamòs, Lac Laujò, de Uishèra...

Montludé, Un Parque Natural. Así tituló su libro un enamorado de esta montaña, Santiago Temprado, y quiso que fuera siempre su Montaña de Luz.

Cayó en mis manos el Montludé de la mano de Santiago y me invitó a que ascendiera cualquier día de verano a la montaña de la Luz y que lo hiciera con las primeras luces de la mañana frente a los grandiosos Montes Malditos donde el Aneto, punto culminante de la cordillera, tiene ante él, cuando mira al Norte, su punto luminoso.

El Montludé forma parte de esos centros orográficos de Aran desde donde se dominan multitud de montañas que podemos imaginar giran a su alrededor. Es una más de las diez montañas "polares" - Aran Orográfinis Centras - que ostentan ese privilegio de ser puntos

**LOS ABETOS DE SUS  
BOSQUES SON GIGANTES, LOS  
PINOS RECIOS, LAS HAYAS  
FRONDOSAS, LOS TILOS  
INMENOS, LOS CASTAÑOS  
TAMBIÉN... EL MONTLUDE ES  
REFUGIO DE MARTAS, GINETAS,  
ZORROS, TEJONES. SUS LAGOS  
SALPICAN TÍMIDAMENTE LA  
MONTAÑA: LAC REDON Y LONG  
DE VILAMÒS, LAC LAUJÒ, DE  
UISHÈRA...**

panorámicos excepcionales sobre el resto de montañas.

Levanté mi vivac antes de que las primeras luces iluminaran las cumbres más altas de la cor-

dillera y comencé mi camino hacia el Montludé...

El sendero de pequeño recorrido PR 114 parte junto a la iglesia de Santa María y emprende el camino hacia el Montludé con la pista forestal que asciende a la montaña de Uishèra. Comparte con ella los primeros metros pasando muy cerca de la cámara de aguas donde llega el agua captada en el fondo del valle de Varradòs y desde donde se precipita en un salto de más de seiscientos metros a la central eléctrica de Benós situada en el fondo del Valle.

El desnivel a salvar es importante entre Vilamòs y la cumbre del Montludé y como actualmente los caminos de pequeño recorrido en Aran se encuentran muchos de ellos olvidados, llegado al punto donde el PR toma el camino del barranco de Rigodero junto a la cabaña de Sacauva en una pronunciada curva de la pista, decido volver a Vilamòs y con mi coche ascender por la pista forestal camino de la Cabaña de Uishèra desde donde acometeré la ascensión al Montludé.

La pista Forestal se eleva entre el bosque durante ocho kilómetros y medio. He dejado atrás el desvío del PR camino de Rigodero y uno más a la izquierda que me llevaría a la Bassa y al pueblo de Arres de Sus.

Ciervos, Corzos y Jabalíes cruzan la pista en las primeras horas del día y un zorro curioso me espera junto a la Cabaña de Uishèra donde decido situar definitivamente mi punto de partida hacia el Montludé. La Cabaña de Uishèra se encuentra prácticamente a 2000 metros de altura y esta circunstancia me va a permitir ascender con mucha facilidad primero a la montaña de Sacauva y desde su cima emprender una elegante caminata hacia el Montludé disfrutando de un paseo ingrátido entre el profundo valle de Varradòs y el propio de la montaña de Sacauva y Uishèra.

No me va a ser difícil adivinar detrás de la cabaña el camino que asciende a un collado bien definido, la Passada des Miquelets, entre la montaña de Uishèra de 2337 mts. y el Tuc de Sacauva de 2285 mts. Por esta senda habrán pasado a lo largo de los siglos miles y miles de cabezas de ganado camino de la montaña de Uishèra donde se encuentran los pastos frescos que bien vigila el Montludé.

El desnivel a salvar entre la Cabaña de Uishèra y la cima del Montludé se ha reducido considerablemente al acceder con nuestro vehículo todo terreno y, una vez en marcha,



Cabaña de Uishèra



ganaremos rápidamente altura desde la cabaña hasta situarnos en la Passada des Mi-quelets a 2218 mts.

Desde la Passada, el Tuc de Sacauva se encuentra a nuestra derecha y una vez culminada su ascensión el paseo camino del Montlud nos lleva a descender ligeramente al Còth de Laurit y después de volver a subir y volver a bajar por esta cresta herbosa llegaremos a la Passada de Simonet -amplio collado- donde llega la pista forestal que dejamos en la cabaña de Uishèra.

¡En todo momento hemos perdido de vista al fantástico Montlud!

La pista desciende hasta llegar al Estanh Long de Vilamòs donde se encuentra otra de las cabañas de la montaña pero, desde la Passada de Simonet no tendremos necesidad de descender porque una senda prosigue por los prados y se va ciñendo a la ladera por encima del Estanh Long y, en fuerte pendiente, se sitúa por encima de él hasta alcanzar la cubeta donde se localiza otro de los lagos del Montlud, el Estanh Redon de Vilamòs.

Me encuentro pegado al Montlud, a la

orilla del delicioso lago Redon donde me tumbo con los brazos abiertos lleno de felicidad. Cuando miro hacia atrás el espectáculo se sublima a cada paso y cuando reanudo la marcha las marcas amarillas y blancas del PR me acompañan hasta llegar a un nuevo collado, el Còth der Estanh, adornado con una pequeña lagunilla desde donde la senda del Montlud gira bruscamente a la izquierda bien empinada buscando la arista cimera de la montaña y abandonando en este mismo lugar el PR que va camino de la Ribera del río Toran y su fin en el pueblo de Canejan.

Primero entre rocas desmenuzadas y, más tarde cuando definitivamente se encarama a la arista cimera bien ventilada, el camino discurre a través de la tasca y culmina en la cumbre de la Montaña de Luz.

¡Espléndido panorama! Al Este el profundo valle de Varradòs nos lleva hasta el collado de Varradòs o de Bagergue y más al fondo al diente del Maubèrme y las montañas de Beret y Marimanha. Hacia el SE el río Garona define la Val d'Aran en todo su esplendor salpicado de pue-

blecitos y llevándonos hasta Vielha mostrándonos al mismo tiempo el Montardo de Aran. El Sur nos muestra los Montes Malditos, la Forcanada, el cercano Montcorbison, la apuntada Entecada y el Valle de la Artiga de Lin.

En el Bajo Aran, a nuestros pies, el Montlud de extiende sus laderas desde los 2500 metros hasta el fondo del Valle a tan sólo 600 metros en el lugar de Pònt de Rei, y antes de seguir valle abajo, hacia el Oeste, la brecha del collado del Portilhon nos abre la ventana al histórico Hotel de Superbagnères de Luchon.

En el Portilhon las montañas que hacen frontera prosiguen hacia el Norte culminando en el Tuc de Vacanera y perdiéndose junto con el Garona en la campiña francesa. Muy al fondo hacia el Oeste como desprendido de la cordillera aún aparece el Pic de Midi de Bigorre con su estación astronómica que es gran observatorio del Sol.

El Montlud está considerado un excepcional punto panorámico de las montañas de Aran y se le reconoce como un punto orográfico de primer orden: Aran Orografinis Centras.

**CIERVOS, CORZOS Y JABALÍES CRUZAN LA PISTA  
EN LAS PRIMERAS HORAS DEL DÍA Y UN ZORRO CURIOSO ME ESPERA  
JUNTO A LA CABAÑA DE UISHÈRA DONDE DECIDO SITUAR  
DEFINITIVAMENTE MI PUNTO DE PARTIDA HACIA EL MONTLUDE**



Laguna del Còth der Estanh

**EL MONTLUDE ESTÁ CONSIDERADO UN EXCEPCIONAL PUNTO PANORÁMICO DE LAS MONTAÑAS DE ARAN Y SE LE RECONOCE COMO UN PUNTO OROGRÁFICO DE PRIMER ORDEN ARAN OROGRAFINIS CENTRAS**

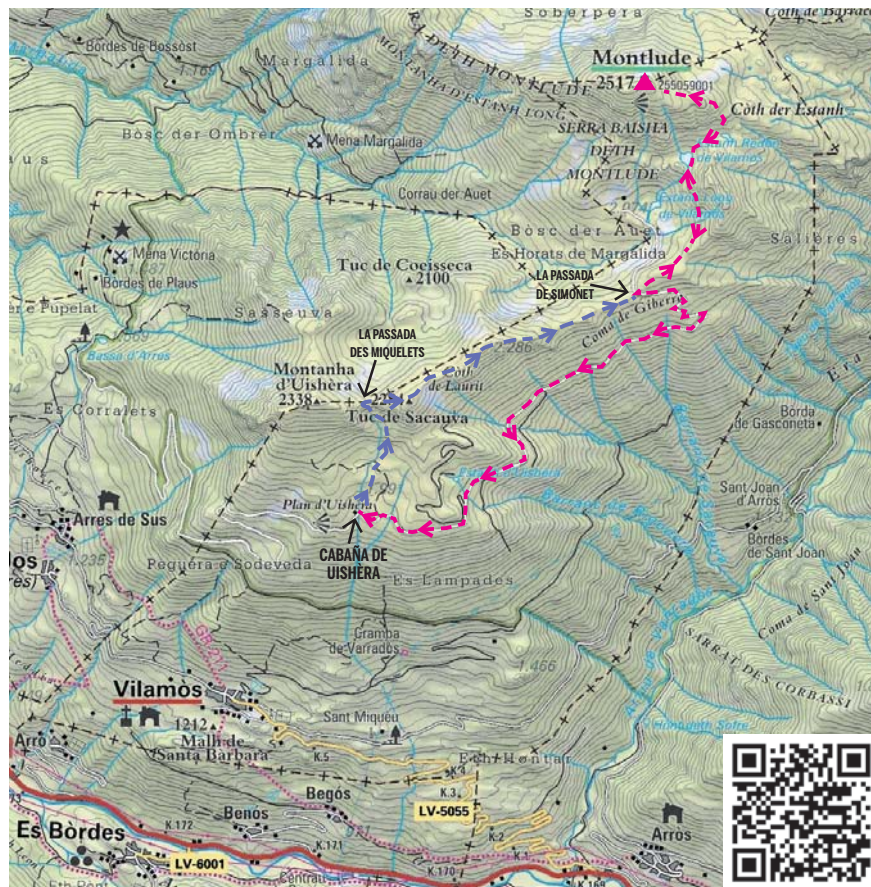
Toca descender. Llevo casi una hora dirigiendo mi vista a todos los puntos cardinales desde el vértice geodésico del Montludé y he contado y admirado cientos de montañas. Regreso por el mismo camino de ascenso disfrutando de la energía que me proporciona esta montaña de luz. Al llegar a la Passada de Simonet decido seguir por la pista forestal que

llega hasta este mismo lugar desde la Cabaña de Uishèra y que discurre por la vertiente del también increíble valle de Varradòs. Un paseo cómodo de cuatro kilómetros me lleva a cerrar el bucle de la excursión que comencé hace unas horas camino del Montludé. Por cierto, el zorro de la mañana aún pululaba por los alrededores de la Cabaña pero al verme corrió montaña arri-

ba mientras un inmenso rebaño de ovejas descendía del collado de los Miquelets camino de la majada donde yo yacía satisfecho.

Aviso a los caminantes: puedo ascender al Montludé siguiendo la pista forestal desde la Cabaña de Uishèra hasta la Passada de Simonet sin necesidad de ascender al Tuc de Sacauva pero realizar el bucle como lo he descrito es una experiencia inolvidable. ¡Ah!, se me olvidaba. Cualquiera que ascienda al Montludé y certifique mediante una fotografía que ha conseguido su cumbre y la presente en la recepción de entrada de la Casa-Museo de Joanchiquet de Vilamòs verá recompensado su esfuerzo con el Certificado que le acredita su ascensión a uno de los centros orográficos de Aran.

Desde su cima todo el Pirineo quedó al descubierto  
¡Enhorabuena!



## DESNIVELES Y TIEMPO DE MARCHA

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Cabaña de Uishèra         | 1.960 mts.  |
| Passada des Miquelets     | 2.218 mts.  |
| Tuc de Sacauva            | 2.285 mts.  |
| Passada de Simonet        | 2.122 mts.  |
| Estanh Redon de Vilamòs   | 2.220 mts.  |
| Montludé                  | 2.504 mts.  |
| Desnivel máximo           | 800 mts.    |
| Tiempo real de marcha i/v | 6.30 horas. |

Es recomendado el uso de un vehículo todo terreno para ascender a la Cabaña de Uishèra. Evitar realizar esta actividad en días de niebla o en condiciones meteorológicas desfavorables.

Track de la ruta disponible en:  
<http://es.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=8995366>



## Te aseguramos todo lo que crea tu vida

Para nosotros, todo lo que forma tu vida lo es todo.  
Tu querida familia, tu acogedora casa, tu preciada salud, tu coche,  
tu esperada jubilación... Todo lo que te importa está seguro porque  
tenemos todos los productos con los mejores  
**Agentes y Consultores.** Para todas las personas que quieren  
que cuando se dice todo, **sea todo.**

Familia-Hogar · Vida, Jubilación y Productos Financieros · Automóvil · Salud



[www.catalanaoccidente.com](http://www.catalanaoccidente.com)

# Más allá de la nie

**HAY VIDA EN BAQUEIRA BERET Y LA VAL D'ARAN MÁS ALLÁ DE LA TEMPORADA DE ESQUÍ. ES AHORA CUANDO PODEMOS DISFRUTAR DE TODO EL ATRACTIVO DE LA MONTAÑA Y UN ENTORNO NATURAL PRIVILEGIADO.**

Redacción: René Rubio

Fotos: Francesc Tur

Mirador de Blanhiblar

ve





Telesilla Blanhiblar

La actividad no cesa en Baqueira Beret. Cuando la nieve que cubre las pistas se funde, toda una serie de actividades la llenan de vida y color para que el visitante continúe disfrutando durante los meses de verano. Baqueira Beret es una estación para todo el año. Que no haya nieve no quiere decir que este centro entre en un letargo durante los meses de verano. Al contrario. Durante el estío, la estación de Baqueira Beret continúa abierta al público para que sus visitantes puedan disfrutar de una inolvidable estancia en este bello rincón de la Val d'Aran. Descubrir la otra cara de la montaña, la del verano, la de los lagos, de los paseos, de los caminos abiertos que permanecen inaccesibles durante el invierno, es una experiencia única que brinda Baqueira Beret durante los meses más cálidos del año.

Los clientes del Hotel Montarto y del Apartament pueden disfrutar de unas actividades

gratuitas para adultos y niños, programadas por semanas en las que se puede participar sin ningún compromiso. Las excursiones son el plato fuerte de dichas actividades con salidas para todos los niveles. El domingo se suele llevar a

### **LOS CLIENTES DEL HOTEL MONTARTO Y DEL APARTAMENT PUEDEN DISFRUTAR DE UNAS ACTIVIDADES GRATUITAS PROGRAMADAS PARA ADULTOS Y NIÑOS, DONDE LAS EXCURSIONES SON EL PLATO FUERTE**

cabo el cóctel de bienvenida en el Hotel Montarto donde se presenta el programa de la semana. Excursiones de medio día, que suponen

unas dos horas y media de marcha a pie entre ida y vuelta, y las salidas de día completo con cuatro horas y media de marcha aglutinan las propuestas en la montaña con excursiones a lugares como los Lagos de Colomers (día completo). Otra opción son las salidas en bicicleta acompañados por un guía. [www.montarto.com](http://www.montarto.com)

La visita a la estación de esquí de Baqueira Beret, donde deberemos pagar el precio de la subida en el telesilla de Blanhiblar, será la mejor manera de conocer la otra cara de la estación. Igual de interesante se presenta el itinerario de orientación en Bagargue, incluido también dentro del programa de actividades.

Para disfrutar de Baqueira Beret en verano, el telesilla Blanhiblar, en Beret, entrará en funcionamiento el próximo 25 de julio. Los precios de la subida seguirán siendo los del verano pasado, es decir, 9 euros los adultos y 5 euros los niños. El acceso es libre para los clientes que

# UN PARAISO PARA TODOS



## EL HOTEL DE BAQUEIRA BERET

Restaurant - Bar - Cafetería - Parking - Garaje - Salón TV - Sala Convenciones  
Wifi gratuito - Spa - Gimnasio - Sauna - Piscina - Tenis - Pádel - Actividades  
gratuitas para adultos y niños.

### Programa especial ciclistas

El hotel Montarto ofrece diferentes servicios relacionados con las rutas en bicicleta, un guía acompañante, el alquiler de bicicletas, ficha técnica de los itinerarios, circuitos para todos los niveles, tracks del tour de Arán...

**HOTEL MONTARTO.**

Tel. 973 63 90 01 | [montarto@baqueira.es](mailto:montarto@baqueira.es) | [www.montarto.com](http://www.montarto.com)



EL HOTEL DE BAQUEIRA / BERET



# LA VISITA ORGANIZADA A BAQUEIRA BERET SERÁ LA MEJOR MANERA DE CONOCER LA OTRA CARA DE LA ESTACIÓN DE ESQUÍ

disponen del forfait de temporada de Baqueira. La Carpa del Blanhiblar, en la llegada del telesilla en el Tuc del Blanhiblar en cota 2.245 m, sigue abierta en verano y ofrece un servicio de desayunos, aperitivos, deliciosos bocadillos de jamón ibérico de bellota y muchas cosas más. Desde su terraza se vislumbran las mejores vistas de la estación y por un camino corto se accede a un mirador con vistas hacia Salardú, Unha y otros lugares del Valle. No solo permanece abierta la Carpa del Blanhiblar; en el Pla de Beret también estará abierto el restaurante Pla de Beret con servicio de bar-restaurante, oferta de menús muy completos, con opción menú para niños, comida a la carta y bocadillos de gran calidad. Con el nombre de 'Summer Ticket', Baqueira Beret propone un pack que ofrece comida y ticket para subir al telesilla Blanhiblar por 26 euros un adulto y 15 euros un niño.

El guía de actividades es Ignacio Aldea, guía acompañante de montaña UIMLA y el punto de



Estan de Bacivèr



Excursión guiada a los Lacs de Colomèrs

encuentro es la puerta exterior del Hotel Montarto. El traslado hasta el punto de inicio de la actividad se realiza con el vehículo propio y el material aconsejable son las botas de montaña, chubasquero, pantalón corto, gorra, gafas de sol, crema solar, repelente para los mosquitos y mochila, detalles que se explican en el cóctel de bienvenida.



Panorámica de los Lacs de Colomèrs



Montgarri



Saut deth Pish

El Hotel Montarto, abierto del 5 de julio al 31 de agosto, cuenta también con el servicio de restaurante de la Perdiu Blanca además de su piscina exterior, un amplio jardín y pistas de tenis y paddle. Los clientes que se alojen en pensión completa dispondrán de un picnic para ir de excursión. Durante las salidas, los guías van realizando fotos a modo de reportaje fotográfico que después se puede visualizar en las pantallas ubicadas en la recepción del Hotel Montarto; todo está pensado para disfrutar de unos inolvidables días de vacaciones. Consultar y reservar resulta de lo más sencillo, tan fácil como hacer un 'click'. Baqueira Beret cuenta con un sistema de reservas 'on line' que permite consultar y contratar las estancias de verano a través de internet. Resulta tan sencillo como conectarse a la red y entrar en la web de la estación ([www.baqueira.es](http://www.baqueira.es)). En el apartado de reservas podremos consultar la oferta hotelera y la disponibilidad de habitaciones



**EL HOTEL MONTARTO, ABIERTO  
DEL 5 DE JULIO AL 31 DE  
AGOSTO, CUENTA TAMBIÉN  
CON EL SERVICIO  
DE RESTAURANTE DE LA  
PERDIU BLANCA ADEMÁS DE  
SU PISCINA EXTERIOR,  
UN AMPLIO JARDÍN Y PISTAS  
DE TENIS Y PADDLE**

en todos los pueblos de la Val d'Aran. Además, cuenta con información interesante para el cliente sobre el Valle.

Hasta aquí solo hemos visto parte de las posibilidades de Baqueira Beret en verano, un destino que merece la pena conocer más allá de la temporada de esquí. Por delante queda toda la Val d'Aran con todo el atractivo que atesora. Pero esta es ya otra historia.



Piscina del Hotel Montarto



Hembra de isard junto a su cria

# Observando la fauna de la Val d'Aran

LA VAL D'ARAN ATESORA UN ENTORNO NATURAL  
PRIVILEGIADO Y UNA FAUNA ÚNICA.  
OBSERVAR Y FOTOGRAFIAR ESPECIES  
COMO EL UROGALLO, EL ISARD O INCLUSO  
EL OSO PARDO EN SU MEDIO NATURAL  
ES UNA EXPERIENCIA IRREPETIBLE.

Texto: Sergi Mejías

Fotos: Javi Montes, Marc Montes



# LA GRAN VARIEDAD DE ECOSISTEMAS QUE CONVERGEN EN EL VALLE POSIBILITAN LA OBSERVACIÓN Y FOTOGRAFÍA DE UNA GRAN VARIEDAD DE ESPECIES ANIMALES Y VEGETALES



Milano Real

**CUANDO LA NIEVE SE  
RETIRA DE LOS CAMINOS  
ES CUANDO PODEMOS  
EMPEZAR A ACCEDER A LOS  
ESCONDITES FOTOGRÁFICOS  
PARA OBSERVAR ESTAS  
ESPECIES DONDE EL  
UROGALLO PIRENAICO ES EL  
PROTAGONISTA**

**L**a fauna, también la flora, forman parte del valioso patrimonio natural de la Val d'Aran. Especies como el urogallo, el ciervo y la perdiz blanca tienen en este rincón del Pirineo su casa. Y es ahora cuando la nieve se ha retirado de las montañas cuando se dan las mejores condiciones para poner en práctica una actividad en auge como la observación de la naturaleza, o "wild watching" en inglés. De la mano de un guía especializado y en escondites o "hides" podremos vivir el mundo natural como nunca lo habíamos hecho y disfrutar de una experiencia excepcional.

La gran variedad de ecosistemas que convergen en el Valle posibilitan la observación y fotografía de una gran variedad de especies animales y vegetales. Pero no todo el mundo tiene acceso a esta actividad pues se trata de una acción regulada ya que se accede al medio natural de especies protegidas y debe hacerse con la compañía de un profesional previa-

mente acreditado. En este sentido, la empresa WildWatching Spain y el fotógrafo aranés Javi Montes son la referencia obligada para poder acceder a estos espacios protegidos y observar y fotografiar estas especies.

Como hemos comentado, cuando la nieve se retira de los caminos es cuando podemos empezar a acceder a los escondites fotográficos para observar estas especies donde el urogallo pirenaico es el protagonista. Esta actividad ha sido estrictamente regulada por el Conselh Generau d'Aran y se realiza bajo rigurosos protocolos técnicos para evitar molestias a estas hermosas aves. La observación nos llevará a uno de los cantaderos de la Val d'Aran, que junto a los de Solsona son los únicos puntos donde se puede observar y fotografiar al urogallo en su época de apareamiento. Se trata de una especie única y delicada, un caso excepcional que quedó aislado en la última glaciación y de ahí las excepcionales medidas para la conservación de la especie.



Urogallo macho acompañado de dos hembras



Perdiz blanca

La Val d'Aran destaca también por su gran diversidad de pícidos (aves passeriformes). En la parte baja del Valle es posible observar pico mediano, pito real, pico picapinos, torcecuello y pico menor, especies muy bien adaptadas al bosque caducifolio de roble atlántico y de ribera, mientras que la densidad de pito negro aumenta rápidamente al adentrarnos en los bosques de pino negro de la parte media-alta del Valle. Existen igualmente una gran variedad de passeriformes de gran interés, entre los que destaca el mirlo capiblanco, el verderón serrano, el piquituerto, el gorrión alpino, el treparriscos o el acentor alpino.

Los "hides" también nos permitirán observar a otras especies aladas como el águila real, quebrantahuesos y milano real. Poder estar a apenas 10 metros de ellos y conocer su entorno, además de fotografiarlos, es posible gracias a esta iniciativa en la que cada época del año tiene a un animal como protagonista como el urogallo en mayo, en junio el oso, en septiembre la berrea del ciervo y en noviembre el celo del isard. Dependiendo de la observación hay "hides" preparados para pasar la noche y en

el caso de las excursiones para avistar al oso se realizan a distancias considerables. La marmota, roedor introducido en el pasado en los Pirineos que constituye un fantástico objetivo fotográfico, será el objeto de atención primordial de alguno de los escondites.

### Un especialista en Baqueira Beret

La perdiz blanca y la perdiz xerra forman parte del patrimonio faunístico de la Val d'Aran, un patrimonio que tanto el Conselh como la

Generalitat se encargan de conservar y preservar. En este sentido cuentan con auténticos especialistas en la materia como Antonio Jaquet, trabajador de Baqueira Beret, que en verano se encargan de su conservación. Durante su tiempo libre, Antonio pasea por la montaña con sus perros Dau, Fo y Pat, de raza setter inglés para dedicarse a su hobby preferido: la fauna del Pirineo. El conocimiento adquirido por Jaquet es tal que cada año durante el mes de agosto colabora con el Conselh Generau d'Aran y el Departament de Medi Ambient de

## LA PERDIZ BLANCA Y LA PERDIZ XERRA FORMAN PARTE DEL PATRIMONIO FAUNÍSTICO DE LA VAL D'ARAN, UN PATRIMONIO QUE TANTO EL CONSELH COMO LA GENERALITAT SE ENCARGAN DE CONSERVAR Y PRESERVAR

la Generalitat de Catalunya. Durante el mes de agosto, junto a los guardas del Conselh, se dedica a hacer censos de la perdiz blanca, xerra y urogallo. El propio Jaquet nos indica que en los últimos años se ha notado el cambio de clima y que no es demasiado bueno para estas especies tan sensibles y ahora encuentra la perdiz xerra a más altura, donde se encontraba la blanca. De la misma manera desvela que la acción de la estación de esquí no ha afectado a la población de la perdiz pero que sí es más sensible al tiempo y al efecto de otros animales como los jabalís.



Dau, Fo y Pat, los setters ingleses de Antonio Jaquet



TRYP

BY WYNDHAM

## VIELHA BAQUEIRA

El TRYP Vielha Baqueira está situado en primera línea de montaña, en pleno centro de Vielha y rodeado de naturaleza.

Vistas increíbles, restaurante con exquisita gastronomía local, cálidas y confortables habitaciones o la tranquilidad de su spa te están esperando para que vivas unas auténticas vacaciones. Disfruta de nuestras excursiones guiadas gratuitas para toda la familia recorriendo los rincones más bonitos del Valle de Arán.

Reserva ahora en el **902 144 444**, en tu agencia de viajes o en **melia.com**

Aneto de Vielha, 1  
25530 · Vielha · Valle de Arán Lleida · ESPAÑA  
Tel: (34) 973 638000  
[tryp.vielha@melia.com](mailto:tryp.vielha@melia.com)



*Una **EXPERIENCIA**  
**UNICA** al volan*



**te** CON EL NOMBRE DE AUDI DRIVING EXPERIENCE,  
LA FIRMA ALEMANA PROPONE UNA OPORTUNIDAD ÚNICA PARA  
MEJORAR LA TÉCNICA Y PERICIA AL VOLANTE, TODA UNA APUESTA  
POR POTENCIAR LA SEGURIDAD DIVIRTIÉNDOSE.

Texto y fotos: Audi

## DEPORTIVIDAD, AL IGUAL QUE INNOVACIÓN, SON VALORES PROPIOS DE AUDI QUE TIENEN PRESENCIA EN LA AUDI DRIVING EXPERIENCE CON LA OPCIÓN “PROGRESSIVE”

Los coches cada vez cuentan con más sistemas de seguridad, apartado donde Audi ha sido pionera. Avisador de cambio involuntario de carril, de colisión... Y así todo un elenco de ayudas electrónicas en pos de buscar una mayor seguridad. No obstante, la última palabra la sigue teniendo el conductor. El factor humano continúa siendo determinante. En este sentido, la firma alemana cuenta con la Audi driving experience, una oportunidad única para mejorar la técnica a la vez que uno se divierte al volante.

A la vista de que no todo el mundo conduce igual y no se tienen las mismas necesidades, Audi propone tres experiencias diferentes dentro de la Audi driving experience, que cuenta con los pilotos Jordi Gené como director y Raúl Illamola como jefe de instructores. “Dynamic” es el curso inspirado en conseguir el máximo control y una seguridad total. Como hemos apuntado,

en diversas situaciones los sistemas de seguridad no son suficientes y hace falta la pericia del conductor. Y qué mejor escenario para practicar esas situaciones que en un circuito de la mano de unos instructores especializados que enseñan cómo afrontar momentos delicados que se pueden encontrar en la carretera ayudados por un Audi equipado con ABS, ESC, Braking Guard y la tracción quattro. Frenadas de emergencia, esquivar obstáculos que se pueden encontrar en la carretera, maniobras bruscas en superficies mojadas son parte de las lecciones para que llegado el momento, la reacción espontánea del conductor y los sistemas de seguridad dejen esa delicada situación en nada más que un susto.

Deportividad, al igual que innovación, son valores propios de Audi que tienen presencia en la Audi driving experience con la opción “Progressive”, una experiencia pensada para buscar

el límite en cada curva y para los usuarios de las grandes sensaciones que destila la conducción deportiva. Intentar emular a Miquel Molina, piloto Audi del DTM, o André Lotterer, piloto Audi del Mundial de Resistencia, es posible con el “Progressive” ya que de la mano de un especialista como Jordi Gené, al participante se le enseña cómo buscar el mejor tiempo en un circuito. Este curso se realiza en los circuitos de Jerez, Valencia, Montmeló y Jarama, donde primero se estudia el trazado por sectores para después realizar varias vueltas en modo deportivo con las versiones más potentes de modelos Audi. Más allá del aprendizaje de la técnica en sí, el “Progressive” ofrece la posibilidad de conducir en circuitos históricos al volante de coches de altas prestaciones como el Audi RS5.

Bajo el nombre de “Sportscar”, Audi hace realidad el sueño de muchos conductores, y no es otro que poder rodar al volante de un Audi



R8, RS6 o RS3, máximos exponentes de deportividad y tecnología de Audi. El curso empieza con un 'warm up' donde se presentan las características técnicas de estos tres deportivos de ensueño para después pasar al análisis del circuito para conocer la trazada buena y aquellos pequeños detalles que ayudarán a arañar alguna décima al crono, porque no cada día se tiene la suerte de contar con Jordi Gené y un elenco de pilotos especializados como profesores.

La flota empleada en Audi driving experience es como la plantilla del FC Barcelona o del Real Madrid, simplemente de ensueño con modelos desde el polivalente Audi A3 S line edition 1.8 TFSI 180 CV S tronic, como uno de los modelos de los cursos Dynamic, pasando por un Audi TTS Coupé 2.0 TSFI quattro 310 CV S tronic hasta un Audi RS5 Coupé 4.2 FSI 450 CV quattro S tronic y un Audi R8 V10 FSI quattro 525 CV S tronic, aunque el más potente es el

Audi RS6 Avant 4.0 TFSI quattro 560 CV triptonic. Así hasta 15 modelos diferentes.

Audi driving experience no es solo conducir, también cuenta con todos aquellos elementos que la convierten en una experiencia, detalles como la zona de bienvenida donde se imparten las clases teóricas y al finalizar el curso se puede disfrutar de un aperitivo. La zona de chill-out, interior y exterior, será el mejor escenario para tomarse un 'break'.

El precio de los cursos es de 130 euros el Dynamic para clientes Audi y de 150 euros para no clientes mientras que el Progressive vale 200 euros y 240 euros para no clientes. El Sportscar cuesta 545 euros para clientes Audi y 690 euros para no clientes. Una inversión más que justificada para mejorar la seguridad al volante o disfrutar de una experiencia única en un circuito como el de Barcelona-Catalunya y el Jarama en Madrid.

## EL CALENDARIO

### Dynamic

Santiago de Compostela.  
Aeropuerto de Santiago de Compostela.  
*Del 8 al 10 de septiembre de 2015.*

Bilbao. Puerto de Bilbao.  
*Del 6 al 8 de octubre de 2015.*

Palma de Mallorca. Recinto de Son Fusteret.  
*Del 28 al 31 de octubre de 2015.*

### Progressive

Jerez de la Frontera. Circuito de Jerez  
*Del 18 al 21 de mayo de 2015.*

Valencia. Circuit de la Comunitat Valenciana  
Ricardo Tormo  
*Del 8 al 11 de junio de 2015.*

Barcelona. Circuit de Barcelona-Catalunya.  
*Del 2 al 3 y del 6 al 7 de julio de 2015.*

Madrid. Circuito del Jarama  
*Del 15 al 18 de septiembre de 2015.*

### Sportscar

Barcelona. Circuit de Barcelona-Catalunya.  
*Del 17 al 20 de noviembre de 2015.*



**BAJO EL NOMBRE DE "SPORTSCAR", AUDI HACE REALIDAD EL SUEÑO DE MUCHOS CONDUCTORES, Y NO ES OTRO QUE PODER RODAR AL VOLANTE DE UN AUDI R8, RS6 O RS3, MÁXIMOS EXPONENTES DE DEPORTIVIDAD Y TECNOLOGÍA DE AUDI.**



**Audi**

# Mogauto

## tu concesionario oficial Audi en

Ven a conocer las nuevas instalaciones en Av. Meridiana, 85.  
Para más información puede visitar la web: [mogauto-audi.es](http://mogauto-audi.es),  
o bien llamar al teléfono 93 278 13 33.



# h Les Glòries



# Descubre la zona lacustre más importante de los Pirineos

EL VALLE DE VALARTIES CON EL LAGO DE MAR, EL CIRCO DE COLOMÈRS, SABOREDO Y CONANGLES FORMAN LA ZONA LACUSTRE MÁS IMPORTANTE DEL PIRINEO, UN TESORO NATURAL QUE DESCUBRIR EN LA VAL D'ARAN. EL PARC NACIONAL D'AIGÜESTORTES I ESTANY DE SANT MAURICI ES OTRA JOYA A LA QUE PODREMOS ACCEDER DESDE DIFERENTES PUNTOS DE LA VAL D'ARAN.

Texto y fotos: Torisme d'Aran

## DESDE LA VAL D'ARAN PODREMOS ACCEDER AL ENCANTO DEL PARC NACIONAL D'AIGÜESTORTES I ESTANY DE SANT MAURICI Y REALIZAR RUTAS POR ESCENARIOS ESPECTACULARES

La Val d'Aran nos brinda la posibilidad de disfrutar de la zona lacustre más importante de los Pirineos, parajes de alta montaña que merece la pena descubrir cuando en verano se muestran más accesibles que nunca. El Valle de Valarties, por ejemplo, cuenta con el atractivo del emblemático Tuc deth Montardo, 2.833 m. Su ubicación lo convierte en punto de partida de grandes ascensiones como la del Bessiberri Norte (3.015 m). Entre los numerosos lagos que podemos encontrar, destacan el de Rius y el Lago de Mar (2.230 m), considerado como uno de los más importantes de los Pirineos, y el más profundo con 110 m de profundidad. Situada en la ribera del río Valarties, encontramos el área del Prat de Ponin. Se encuentra rodeada de abetos y pino rojo.

El Circo lacustre de Colomèrs es un macizo de montañas dispuestas en círculo que ampara en su regazo una cincuentena de lagos. La lenta pero eficaz erosión del hielo de las épocas glaciares ha dejado como legado un paisaje incomparable. El Valle de Ruda, por su parte, es un extraordinario ejemplo de valle de origen glacial, con bosques de pino negro que ocupan toda su ribera. En el Circo de Saboredó existen

numerosos lagos que quedan cerrados por escarpadas cimas que se adentran hacia el circo, ya en el límite del Pallars.

Conangles es uno de los bosques de hayas y abetos más importantes de la Península Ibérica, cuya combinación de verdes dan una luz única en verano, y está situado en la boca sur del túnel de Vielha, cerca del Hospital de Vielha, y con el refugio de Conangles a pie del río Noguera Ribagorçana, ambos abiertos buena parte del año. Desde el refugio de Conangles salen dos interesantes itinerarios, uno de los cuales se dirige hacia la cascada y los 'estany's' de Besiberri, con el Besiberri Norte y el Besiberri Sur flanqueándolos, que son dos de los tresmiles del entorno de la parte aranesa del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici. El otro sendero sube por encima del Hospital de Vielha, dividiéndose hacia el Valle de Molières, en sentido suroeste, y hacia el Port de Rius, en sentido norte.

### La puerta de acceso a un paraje natural único

Desde la Val d'Aran podremos acceder al encanto del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici y realizar rutas por esce-



Ribèra de Valarties

narios espectaculares. Accede al único Parque Nacional situado en territorio catalán por la Val d'Aran ya sea por la zona de la Restanca (Ribèra de Valarties) o por la de Colomèrs (Ribèra d'Aiguamòg), y pasea por la zona con más lagos de los Pirineos. A continuación te detallamos sus accesos y algunas de las rutas que se pueden hacer y que te adentrarán sin ninguna dificultad en este espectacular Parque Nacional.



Lac de Mar

**Desde el refugio de Colomèrs podremos iniciar diferentes excursiones o circuitos que nos llevarán a diferentes lagos de la zona, lago Long (1 hora), lago Obago (1h30'), lago Ratèra (3 horas)..., todos y cada uno de ellos con una personalidad propia y que sin ninguna duda harán las delicias de los amantes de la naturaleza.**

A 5 km. de la población de Arties y con vistas durante todo el trayecto del majestuoso Montardo (2.833 m.), llegamos al Pònt deth Ressèc, desde donde en los meses de verano existe un servicio lanzadera de taxis que os acercará hasta el sendero, punto de inicio de diferentes excursiones que pueden conducirnos a visitar entre otros el Lago de Montcasau (1 hora), el lago de Restanca (1 hora), el impresionante Lago Mar (2 horas), el Lago de Rius (3 horas), o bien el Montardo (3h30') que con sus 2833 m. es el pico más emblemático de la Val d'Aran.

El segundo punto de acceso es desde la población de Salardú, a 7 km por una pista asfaltada llegaremos a los Banhs de Tredòs, en el Valle de Aiguamòg, donde podremos o bien dejar el coche en el parking habilitado en esta

zona y ascender por el sendero de la Montanheta (1h30') hasta el camino que nos llevará a la zona de ascensión de los lagos de Colomèrs, o bien en el mismo parking tomar un taxi en los meses de verano que nos facilitará el acceso hasta el punto de ascensión. Desde este punto ascenderemos por un pequeño sendero hasta el refugio de Colomèrs (45 minutos) desde donde podremos iniciar diferentes excursiones o circuitos que nos llevarán a diferentes lagos de la zona, lago Long (1 hora), lago Obago (1h30'), lago Ratèra (3 horas)..., todos y cada uno de ellos con una personalidad propia y que sin ninguna duda harán las delicias de los amantes de la naturaleza. Existe también la posibilidad de hacer un circuito de 3 horas que nos llevará a visitar un total de 7 lagos.

Para más información de estas rutas po-



Colomèrs

déis dirigiros a cualquiera de las oficinas de turismo de la Val d'Aran, Vielha, Salardú y durante los meses de verano también en la población de Arties.

En la Val d'Aran también existen otros dos puntos de entrada al parque, menos conocidos pero no por ello menos espectaculares, que son Conangles en la boca sur del túnel de Vielha, o bien desde Saboredó en el Valle de Ruda, en la zona de Baqueira.

Para más información sobre horarios y tarifas de servicio lanzadera de taxis podéis dirigiros a:

#### OFICINAS INFORMACION TORISTICA DERA VAL D'ARAN

Vielha 973 640 110 [o.torisme@aran.org](mailto:o.torisme@aran.org)

Salardú 973 645 197 [o.s.torisme@aran.org](mailto:o.s.torisme@aran.org)

[www.visitavalldaran.com](http://www.visitavalldaran.com)

*\* (Existen precios especiales para niños y para animales de compañía)*



Aiguamòg



En ruta desde el Lac de Mar

# SNOWFEST PIRENEUS, LA MEJOR MANERA DE EMPEZAR LA TEMPORADA



**S**nowfest Pireneus es la mejor manera de darle la bienvenida al invierno. Del 27 al 29 de noviembre se va a celebrar la tercera edición de esta cita obligada que propone a lo largo de toda la Val d'Aran y durante un fin de semana, un festival que incluye actividades educativas y gastronómicas, conciertos, charlas científicas e históricas, exhibiciones en la pista de hielo, cine, mercado artesanal, exposiciones, concursos y mucho más.

Otro de los atractivos de Snowfest Pireneus es que también cuenta con un salón 'Winter Expo', donde se exhibirán, en áreas diferenciadas, primeras marcas de nieve (ropa técnica y material de deporte), que mostrarán las novedades de la temporada entrante, fabricantes pirenaicos de material técnico de nieve, oferta de ocio de turismo invernal, presentación de los eventos de la temporada de invierno. Winter Expo abrirá el viernes para los profesionales y los escolares, y el sábado y domingo para el público en general.

Aymar Navarro será el padrino de este festival de la nieve que nació en 2013, organizado por la Asociación de Comercio, Empresas y Servicios de Vielha-Mijaran. Actualmente, el raider aranés de 26 años de edad está en la lista de los 10 mejores freeriders del Freeride World Qualifier (campeonato FWQ).

Sin lugar a dudas, Snowfest Pireneus será el mejor warm up para la temporada, una cita que contará con la presencia de los 40 Principales, que con su Tour 40 se encargarán de animar la noche del sábado. Y Baqueira Beret también estará presente pues tendrá un stand en el Winter Expo donde presentará las novedades de la nueva temporada de invierno. También se podrá comprar el forfait de temporada por venta anticipada y recogerlo si ya se ha pedido.

+ info en [www.snowfest.es](http://www.snowfest.es)



Aymar Navarro



Winter Expo



# *El boom del* **trail** **running**

Redacción: Sergi Mejías  
Fotos: Jordi Saragossa

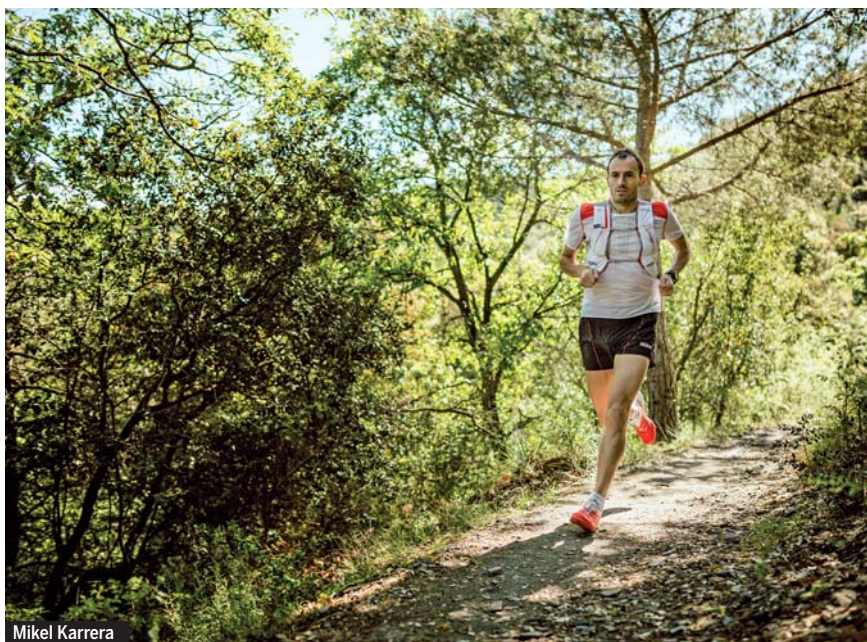
Laura Orgué

## CORRER POR LA MONTAÑA ESTÁ EN AUGE. CADA VEZ SON MÁS LAS PERSONAS QUE SE APUNTAN AL TRAIL RUNNING, UNA DISCIPLINA QUE CUENTA CON UN AMPLIO CALENDARIO DE CARRERAS, ALGUNAS DE ELLAS EN LA VAL D'ARAN.

**E**l trail running está en plena eclosión. Resulta difícil ir por la montaña y no encontrarse a alguien corriendo o pasar por un pueblo que no tenga su propia carrera de esta especialidad.

Apenas hace algo más de una década era una disciplina minoritaria, desconocida, y actualmente hasta la IAAF, la Federación Internacional de Atletismo, estudia reconocer el trail running como una de las disciplinas oficiales dentro del atletismo.

¿Cómo se explica el boom del trail running? Básicamente como ha podido suceder con otros deportes. La figura de un deportista de élite resulta vital para catalizar la atención. Y en este caso contamos con gente como Kilian Jornet, Núria Picas, Anna Comet y Albert Roca que han popularizado la imagen de un atleta corriendo por la montaña gracias a sus grandes resultados en pruebas internacionales, aunque Jornet es



Mikel Karrera

### UN DEPORTISTA GANADOR, LAS CAMPAÑAS DE MARKETING DE LAS MARCAS, EL RETO PERSONAL Y EL ENTORNO NATURAL PARA SU PRÁCTICA SON CLAVES EN EL AUGE DEL TRAIL RUNNING

un caso aparte. También las marcas, los fabricantes de material han alimentado el auge con el desarrollo de material específico y campañas de marketing, además de patrocinar atletas y

pruebas. Pero sin el factor humano, tampoco se hubiese vivido el auge actual. En este caso nos referimos al reto personal que supone el trail running, y no solo las carreras sino la práctica en sí. Porque una cosa lleva a la otra, empiezas corriendo, tu afán de superación quiere más, te apuntas a una carrera y en muchos casos acabas participando en una Ultra Trail.

Actualmente el trail running vive un dulce momento con cientos de aficionados, material especializado, un calendario completo de pruebas e incluso la aparición de publicaciones específicas, por no hablar de los equipos de atletas profesionales. Precisamente nadie mejor que

un profesional para tener otro punto de vista del boom del trail running. "Ahora mismo es increíble porque en esta especialidad converge gente de montaña con gente de ciudad, de asfalto, o que han hecho otro deporte y ahora también están enganchados al trail running", explicaba Laura Orgué durante la presentación de su equipo, el Salomon Etixx Team 2015, porque Orgué ha cambiado el esquí de fondo por el trail running. "La verdad es que me gusta este auge porque soy de Igualada y cuando era pequeña ir a la montaña era como ser un bicho raro y ahora veo a la gente que hace lo que yo he hecho toda la vida y me gusta", apunta Orgué y añadía que "he corrido en la Val d'Aran

## “TIENES QUE BUSCAR EL EQUILIBRIO ENTRE EL TRABAJO Y EL DEPORTE, SIN PERDER LA CABEZA Y DISFRUTANDO DEL DÍA A DÍA”, RECUERDA NEREA MARTÍNEZ, ATLETA DEL SALOMON ETIXX TEAM

y fue como correr en casa porque son las montañas donde he ido siempre”. Con casa en Alós d’Isil desde bien pequeña, la igualadina convenía que “la Val d’Aran es pura montaña, el paisaje es increíble. Son montañas que tenemos cerca de casa y son grandes montañas, no por los metros ni por conocidas pero tienen la esencia de la gran montaña”. Por el medio, algo tan evidente como la belleza de la montaña y practicar un deporte en plena naturaleza es otro factor decisivo para entender el boom del trail running.

Cada corredor de trail running tiene su historia, como Miquel Seseras de 46 años de edad que se inició en el atletismo con 38 años cuando su mujer lo apuntó a la carrera de los Bomberos de Barcelona. “Antes no había corrido nunca, no tenía ni zapatillas y corrí con una camiseta de algodón”, recuerda. Empezó por el asfalto pero un día salió a correr por la montaña con un amigo que participa en ultra trails y se enganchó. “Lo que me da la montaña no me lo daba el asfalto”, explica un Miquel que recomienda a la gente que se inicia “que empiecen poco a poco. Si han corrido por asfalto mejor pero si no que tengan paciencia, caminando en las subidas y corriendo en el llano y en las bajadas. Y que empiecen con distancias cortas porque se asimilan mejor y la progresión es más rápida”.

Visto el auge y hablando con gente que lo practica, el trail running resulta adictivo, de aquí que Nerea Martínez, del Salomon Etixx Team, destaque que “a la gente no se le vaya la cabeza. Tienes que buscar el equilibrio entre el trabajo y el deporte pero disfrutando del día a día”.

Y como no puede ser de otra manera, la Val d’Aran tiene sus propias pruebas, alguna de ellas de renombre internacional. Este año se celebrará por primera vez el Aran Race Festival en el pueblo de Unha el 4 y 5 de julio. El programa está compuesto por dos pruebas independientes, una el sábado y otra el domingo, de manera

que se puede participar en una, la otra o las dos. La primera prueba será el Kilómetro Vertical Pui d’Unha (3K+1000m) que en apenas tres kilómetros de distancia hará subir el kilómetro de desnivel que da nombre a este tipo de pruebas. La Unha SkyRace (13K+1300m) es la novedad de este año y son 13 kilómetros de recorrido y 1.300 metros de desnivel positivo.

Para los amantes de los grandes retos, la Val d’Aran cuenta con la Ultra Trail Val d’Aran. La Grand es la prueba reina con 122 kilómetros y un desnivel acumulado de 6.800 metros, y es puntuable para clasificarse para la Ultra Trail del Montblanc, la referencia obligada del calendario. La salida y la llegada son en Salardú, y se establecen 32 horas como máximo para terminarla. Baqueira es uno de los puntos de paso, al igual que la Short, la versión de 17 kilómetros mientras que la Trail, con sus 47 kilómetros y 2.800 metros de desnivel, se propone como una carrera de medio fondo con un máximo de 12 horas para acabarla.

Si lo que queremos es disfrutar del trail running en la Val d’Aran pero de la mano de grandes conocedores del terreno y especialistas, la ini-



Miquel Seseras

ciativa Aran Trail Running es una referencia en el Valle, porque uno de los consejos básicos en la práctica de este deporte es que nunca hay que subestimar a la montaña. Porque al final, el trail running es una forma más de disfrutar del verano en la Val d’Aran y en Baqueira Beret.



**LA VAL D'ARAN TIENE SUS PROPIAS PRUEBAS Y ESTE AÑO SE CELEBRARÁ POR PRIMERA VEZ EL ARAN RACE FESTIVAL**

# Disfruta de la montaña seguro

EL VERANO YA ESTÁ AQUÍ. CON ÉL LLEGA EL BUEN TIEMPO Y EL MOMENTO DE DISFRUTAR DE LA MONTAÑA Y DE LA NATURALEZA AUNQUE SIEMPRE HAY QUE TENER EN CUENTA UNA SÉRIE DE CONSIDERACIONES PRÁCTICAS PARA EVITAR CUALQUIER IMPREVISTO.

Redacción: Sergi Mejías

Fotos: Francesc Tur

Montgarri, Artiga de Lin, Uelhs deth Joeu, Lacs de Bacivèr... Forman parte de todo un elenco del atractivo natural de la Val d'Aran, de lugares que descubrir o disfrutar de nuevo durante nuestras vacaciones. Porque más allá de la temporada de esquí, la Val d'Aran sigue teniendo su magnetismo. Solo hay que decidirse, dejar atrás el bullicio de la costa o de la ciudad y sumergirse en la plácida calma de la montaña. Ante nosotros se nos descubrirá la magia de lugares como Aiguamòg y ascensiones como el Montarto. La montaña está allí esperando, accesible y generosa en sensaciones.

Algo tan sencillo como caminar será el visado para poder disfrutar de unos días irrepetibles en un entorno único. La Val d'Aran esconde mil tesoros naturales que descubrir pero a pesar de la accesibilidad de la montaña no debemos dejarnos llevar y siempre será recomendable tener en cuenta toda una serie de consejos para evitar alguna situación comprometida. Qué duda cabe que poniéndonos en manos de un guía de montaña no solo disfrutaremos de la montaña de una forma segura sino que también nos enriqueceremos con su conocimiento del entorno.

En este caso nos hemos puesto en manos



Aiguamog



Estanys de Cap de Port, Restanca y Mar

de Ignacio Aldea, colaborador en esta misma revista, guía de media montaña y autor del libro 'Guía del Valle de Arán'. Nadie como un especialista y 'local' para realizarnos una serie de consideraciones antes de salir de excursión. Detalles tan triviales como llevar bien cargado el teléfono móvil pueden ser decisivos en caso de tener una urgencia. Lo primero es "conocer nuestra propia condición física y nuestras posibilidades en función de la excursión escogida", nos indica Aldea. De la misma manera, debemos tener en cuenta el horario real y la dificultad del itinerario.

Verano es sinónimo de buen tiempo pero en la montaña no hay que confiarse. En este caso no solo cabe consultar la previsión meteorológica

sino que además es recomendable llevar un chubasquero y ropa de abrigo. Actualmente internet y los smartphones nos permiten conocer la previsión meteorológica casi en tiempo real pero en la montaña las condiciones cambian fácilmente y de aquí la necesidad de ser algo precavidos en este sentido.

Nunca es aconsejable ir solo a la montaña pero llegado el caso, Aldea nos recuerda que "dejemos dicho en nuestro lugar de residencia hacia donde nos dirigimos y el tiempo que nos puede llevar la excursión". En este sentido, igual de recomendable es elegir un recorrido clásico y frecuentado si no tenemos a nadie que nos acompañe y vayamos solos.



Androsace chamaejasme

**VERANO ES SINÓNIMO  
DE BUEN TIEMPO PERO  
EN LA MONTAÑA NO HAY  
QUE CONFIARSE Y ES  
RECOMENDABLE LLEVAR  
UN CHUBASQUERO Y ROPA  
DE ABRIGO**

(Photo by DENIS BARTHEL, license, CC-BY-SA 3.0)

## CONTAR CON LA COMPAÑÍA DE UN GUÍA DE MONTAÑA, ENTRE OTRAS MUCHAS COSAS, NOS PERMITIRÁ CONOCER LA FAUNA Y LA FLORA DEL LUGAR

Contar con la compañía de un guía de montaña, entre otras muchas cosas, nos permitirá conocer la fauna y la flora del lugar. En caso de ir por nuestra cuenta siempre deberemos respetar la naturaleza que nos rodea. Cortar flores puede quedar muy bucólico pero la realidad es que podemos estar estropeando alguna especie amenazada de extinción. De la misma manera, el silencio no solo nos ayudará a sentir más dentro de nosotros mismos la propia naturaleza sino que será la mejor manera de respetar a la fauna autóctona.

Una de las primeras enseñanzas del "Manual de exploradores" de los *boy scouts*, fundados por Baden Powell el siglo pasado, sigue tan vigente ahora como entonces y es no dejar ningún residuo en la montaña, de hecho, la máxima del británico fue que intentemos dejar el mundo mejor de lo que lo hemos encontrado y en la montaña se traduce en no empeorarlo, llevándonos de vuelta nuestros residuos en una bolsa.

Durante las excursiones deberemos hidratarlos. La cantimplora es básica pero si queremos disfrutar del agua pura de la montaña "evitaremos coger agua de lagos y zonas estancadas, y ceñirse a tomarla de fuentes y torrenteras", nos recuerda Aldea. Y empezar temprano nos ayudará a aprovechar las primeras horas de la mañana y evitar la canícula del estío, así como lidiar con los cambios meteorológicos típicos que se suelen dar en las tardes de verano.

La figura del guía de montaña se antoja como la del profesor de esquí en invierno, aunque cada una en su ámbito. Contar con un guía reconocido, ya sea por la Asociación de Guía de Montaña reconocida por la UIMLA (Union of International Mountain Leader Associations) como es el caso del propio Ignacio Aldea, se trata de la mejor inversión que podemos hacer, no solo en temas de seguridad en la montaña y poder dejarnos llevar de la mano de un especialista, sino también en sacar el máximo partido de una excursión ya que el guía siempre nos explicará las particularidades de la zona, curiosidades de la fauna y flora, en resumen será una experiencia más enriquecedora.



Lac de Colomers inferior

Con el nombre de MIDE se conoce el Método de Información de Excursiones que permite conocer y valorar las exigencias técnicas y físicas de los recorridos a través de dos bloques de información. La valoración, del 1 al 5, de menos a más, contempla cuatro aspectos distintos como son la severidad del medio natural, la orientación en el itinerario, la dificultad en el desplazamiento y la cantidad de esfuerzo necesario. Y por otro lado la información básica de cada ruta con el horario, el desnivel positivo acumulado, el desnivel negativo acumulado, la distancia horizontal recorrida, la época del año para la que se efectúa la valoración y el tipo de recorrido (ida y vuelta, circular o travesía).

Y por último, y no menos importante, Aldea nos recuerda el material básico para salir de excursión, además de la cantimplora. La mochila para llevar las cosas y tener las manos libres es imprescindible pues en ella llevaremos el chubasquero y algo de abrigo, como hemos indicado antes. La gorra con visera tiene un doble efecto ya que por un lado protege la vista de los rayos solares y por otro evita que nos incidan directamente en la cabeza, zona termorreguladora de nuestro cuerpo. Crema protectora, ropa cómoda, calzado adecuado para el senderismo, repelente para mosquitos, mapa de la zona y una bolsa para los desperdicios no deberán faltar.

# *Verano* en el **Pallars Sobirà**

**DEPORTES DE AVENTURA, VISITAS A MUSEOS Y RUTAS DEL ROMÁNICO CON UN ITINERARIO MEDIEVAL SON PARTE DEL ATRACTIVO DEL PALLARS SOBIRÀ EN VERANO DONDE EL SENDERISMO Y LAS EXCURSIONES SON LOS REYES.**

Textos: Anna Ridaura

Fotos: Francesc Tur, Barranc Pirineus,  
Club Vip Baqueira Pallars



# Sobirà

# EN EL PALLARS SOBIRÀ ENCONTRAMOS EL LAGO MÁS GRANDE DE LOS PIRINEOS, EL LAGO DE CERTASCAN, ASÍ COMO LA PICA D'ESTATS, QUE CON SUS 3.143 METROS, ES LA MONTAÑA MÁS ALTA DE CATALUNYA

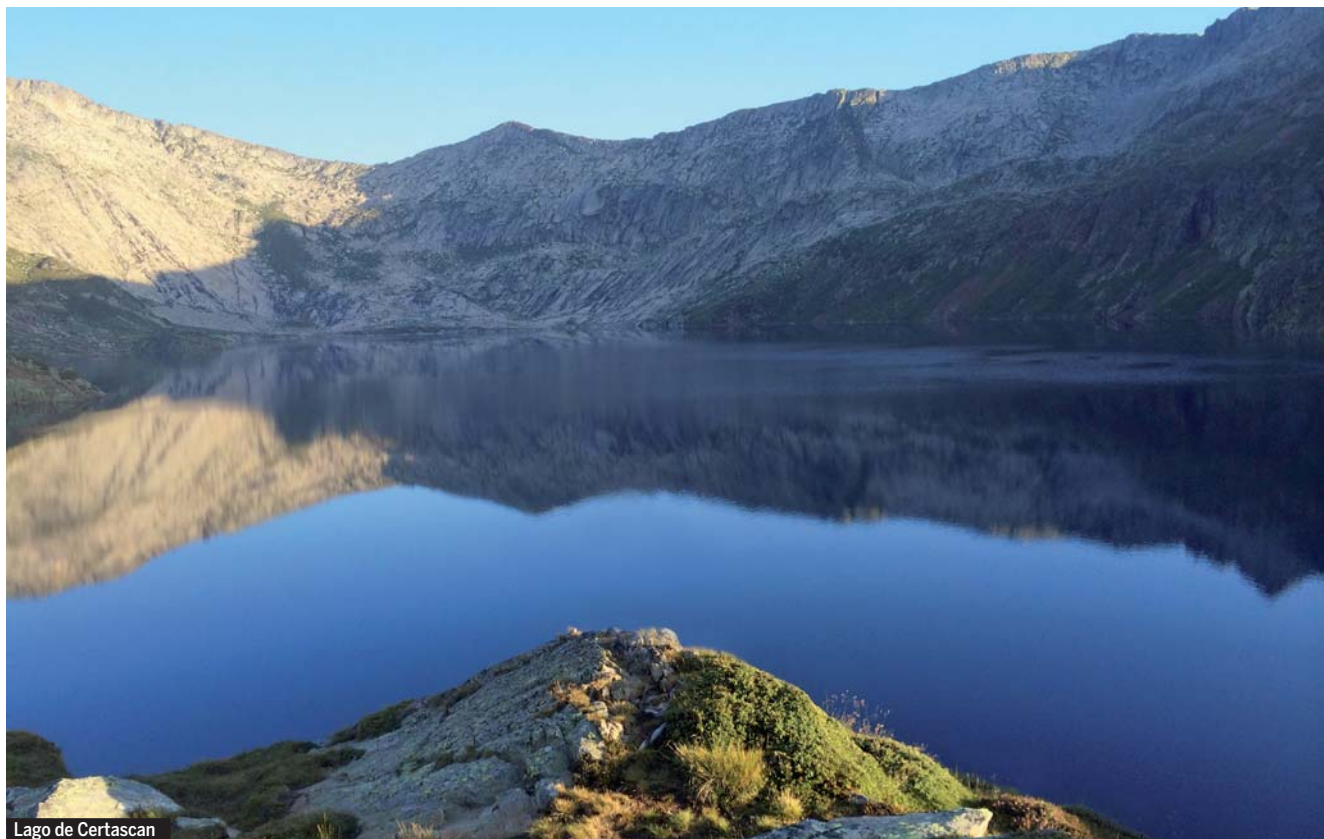
El excursionismo, muy probablemente, fue el primer deporte que se practicó en el Pallars Sobirà y queda el testimonio de pioneros como Jacint Verdaguer y su ascensión a la Pica d'Estats, la montaña más alta de Catalunya, en 1883. Actualmente el senderismo es una referencia obligada en esta comarca de alta montaña, más todavía desde que en 1996 el Consejo Comarcal decidiera recuperar un patrimonio tan ancestral como valioso como eran las vías de comunicación de antaño, caminos de herradura que comunicaban un pueblo con otro pero que con el paso del tiempo se habían deteriorado y perdido. El plan estratégico no solo llevó a la recuperación

y conservación de estos caminos sino a la edición de unas guías que nos permitirán descubrir a pie los tesoros naturales del Pallars Sobirà.

El Pallars Sobirà emerge como un destino privilegiado en la alta montaña. En esta comarca encontramos el lago más grande de los Pirineos, el Lago de Certascan, así como la montaña más alta de Catalunya, como hemos apuntado. Además de las ascensiones a los picos más conocidos y rutas pirenaicas, el Pallars es la puerta de entrada al Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici.

El propio Consell Comarcal nos propone hasta 30 salidas y excursiones descritas per-

fectamente donde no solo indica el nivel de dificultad y el tiempo sino también los puntos de interés y otra interesante información como las recomendaciones e incluso posibles variantes de la excursión. La temática de las excursiones resulta tan variada como atractiva pues quedan agrupadas bajo epígrafes como "De pueblo a pueblo", "La espiritualidad del Pallars Sobirà", "Rebaños y pastores", "Un mundo en cada valle", "Donde al Pirineo le dijeron frontera", "Caminos de herradura", "La riqueza del bosque", "Ermitas escondidas" y "Valles y montañas a vista de pájaro"; sin lugar a dudas una rica oferta de posibilidades para todos los públicos.



Lago de Certascan



Alós d'Isil



Lac de Rosari de Bacivèr

En este caso, las salidas están catalogadas en tres niveles de dificultad. El Nivel 1 engloba excursiones o paseos cortos que pueden recorrerse fácilmente, con poco desnivel y sin dificultad. En el Nivel 2 encontramos propuestas de distancia y desniveles moderados por debajo de los 14 kilómetros y 500 metros de desnivel mientras que de Nivel 3 son excursiones más exigentes, que pueden ser más largas y con desniveles más grandes o con alguna dificultad concreta.

Desde el desfiladero de Collegats hasta la localidad de Alós d'Isil, el Pallars Sobirà se presenta como uno de los mejores destinos para los amantes de la alta montaña. Además,

## DESDE EL DESFILADERO DE COLLEGATS HASTA LA LOCALIDAD DE ALÓS D'ISIL, EL PALLARS SOBIRÀ SE PRESENTA COMO UNO DE LOS MEJORES DESTINOS PARA LOS AMANTES DE LA ALTA MONTAÑA

a pesar de ser la cuarta comarca más grande de Catalunya, es una de las menos pobladas. Los diferentes valles que la forman, como las Valls d'Àneu y la Vall d'Àssua, y todos sus picos la

convierten en un paraíso para el excursionista. Otro valor añadido es su completa oferta hotelera para disfrutar de unas merecidas vacaciones en un entorno natural único.

Las Valls d'Àneu por sí solas ofrecen un amplio abanico de itinerarios para descubrir esta zona colindante con la Val d'Aran. Desde caminos llanos hasta ascensiones por puertos y collados, las Valls d'Àneu tienen lugares idílicos que descubrir como el Lago de Ratera, la Vall de Gerber, el Pic del Mont-roig, entre otros.

En el amplio imaginario de rutas por el Pallars Sobirà hay de todo tipo de dificultad, y cuando decimos de todo tipo nos referimos al hecho que podemos encontrar propuestas



## Hotel familiar de montaña

con 14 acogedoras habitaciones, bar, restaurante, sala de estar, parking privado, zona verde para niños...

C/Major s/n  
25587 València d'Àneu, Lleida  
Tel. +34 973 62 61 29  
[www.lopaller.com](http://www.lopaller.com)  
[info@lopaller.com](mailto:info@lopaller.com)





Estany de Sant Maurici

Photo by DAVID LILIF\_License\_ CC-BY-SA3.0

como el itinerario adaptado al lago de Sant Maurici. Se trata de una pasarela de 80 metros para personas de movilidad reducida y no hace falta que lleven acompañante. La excursión a la Ermita de Sant Quir en Alins se presenta como un agradable paseo que nos llevará a subir hasta la iglesia románica de Sant Quir de Alins. Son unos 20 minutos de ida para cubrir el kilómetro de excursión con 60 metros de

desnivel. La salida se realiza desde el pueblo de Alins. Estos son solo dos ejemplos de los más accesibles. A partir de aquí las posibilidades de salidas y excursiones son abrumadoras con el Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici como referencia obligada. En este caso se puede acceder desde Espot, en las Valls d'Àneu, y lo haremos al sector oriental del Parque, o zona de Sant Maurici. Desde

Espot se puede ir en coche hasta el parking (4 kilómetros) y desde allí continuar a pie, en bicicleta (solo hasta el lago) o en transporte público (taxis 4x4 con salida en el pueblo de Espot) hasta el refugio de Amitges. Como detalle para los más pequeños cabe destacar que en el Parque existe la Ruta de la Nutria que va desde el parking de la Palanca de la Molina hasta el Lago Llebreta. Son poco más de tres kilómetros,



Descens de Barrancs  
Canyoning  
Barranquismo

[www.barrancspirineu.com](http://www.barrancspirineu.com)  
[info@barrancspirineu.com](mailto:info@barrancspirineu.com)  
Tel. 0034 617 413 869



# LAS POSIBILIDADES DE SALIDAS Y EXCURSIONES SON ABRUMADORAS CON EL PARC NACIONAL D'AIGÜESTORTES I ESTANY DE SANT MAURICI COMO REFERENCIA OBLIGADA

430 metros de desnivel, y está bien señalizado. Nos llevará unas dos horas de subida.

Dentro de la extensa oferta de propuestas podemos encontrar empresas como Club Vip Baqueira Pallars ([www.clubvipbaqueirapallars.com](http://www.clubvipbaqueirapallars.com)) que más allá de organizar excursiones guiadas y actividades también alquilan apartamentos turísticos en València y Esterri d'Àneu. Además,

en València d'Àneu disponen del restaurante La Raclette d'Àneu que también hace las funciones de recepción ya que el Club Vip Baqueira Pallars ofrece más servicios como la recogida de los clientes en los aeropuertos más cercanos o en la estación del AVE Lleida-Pirineus. La misma empresa se encarga de reservar actividades como el rafting, hidrospeed, kayak, canoas en el lago,

descenso de barrancos y excursiones a caballo. Las salidas guiadas en BTT son otro de sus atractivos con diferentes rutas como la que lleva hasta Isil donde se visita la Casa del Oso. Como excursiones guiadas de alta montaña cuentan con un amplio abanico de posibilidades desde La Mollera, un paseo sin grandes desniveles, hasta ascender a la Pica d'Estats, la montaña más alta de Catalunya.

También cabe destacar dentro de las excursiones organizadas por Club Vip Baqueira Pallars la denominada "Port de Salau, el camí de l'exili"; esta excursión está cargada de un gran componente histórico. La salida exige una buena forma física y el guía muestra la ruta de la madera que, a través de un teleférico, se trasladaba desde



Port de Salau

**CLUB VIP BAQUEIRA PALLARS,  
MÁS ALLÁ DE ORGANIZAR  
EXCURSIONES GUIADAS  
Y ACTIVIDADES TAMBIÉN  
ALQUILA APARTAMENTOS  
TURÍSTICOS EN VALÈNCIA  
Y ESTERRI D'ÀNEU**



**Beret - Esterri d'Àneu en BTT**  
36 km de bajada por un paisaje de ensueño

*Ruta en BTT para todos los públicos*

**esierri**  
BIKES & SKI

[www.esierribikes.com](http://www.esierribikes.com)

Tel. 619 811 516

# BARRANCS PIRINEU ES UNA EMPRESA DEDICADA AL TURISMO ACTIVO ESPECIALIZADA EN DESCENSO DE BARRANCOS Y TREKKING, QUE HA CREADO LA ESCUELA DE BARRANCOS

los bosques de Bonabé hasta la vecina región francesa de l'Ariège. También recorre la ruta que seguían tanto los españoles que durante la Guerra Civil y postguerra huyeron a Francia, como los judíos europeos que cruzaron desde Francia hasta España durante la Segunda Guerra Mundial. En esta excursión, en función de la época del año en que se realice, se podrá conocer la Flor de Nieve.

El Pallars Sobirà cuenta con un entorno natural privilegiado. Y para disfrutar de él encontramos empresas que nos lo hacen más fácil, como Barrancs Pirineu dedicada al turismo activo y especializada en descenso de barrancos y tre-

kking ([www.barrancspirineu.com](http://www.barrancspirineu.com)). Las salidas guiadas y los descensos de barrancos acompañados por personal especializado forman parte de la oferta de esta empresa que se ha especializado en la formación con la creación de la "Escuela de Barrancos" dedicada exclusivamente a la formación para el descenso de barrancos. Con el nombre de *Outdoors* proponen una serie de actividades combinadas que tienen una duración de más de un día y se incluyen las pernoctaciones y las comidas. La idea de esta actividad es desplazarse con grupos reducidos a lugares donde disfrutar de descensos de barrancos y trekking, durmiendo

en campamentos muy confortables y compartiendo esta gran experiencia con amigos y familiares. El Barranc d'Unarre en las Vall d'Àneu, el Barranc de Sotllo en la Vall Ferrera, el Barranc de Pamano en la Vall d'Assua y el Barranc de l'Infern en la frontera natural entre los dos Pallars forman parte de los secretos naturales que podremos descubrir de la mano de Barrancs Pirineu.

Sin irnos del Pallars Sobirà, en la localidad de Isil se encuentra la Casa del Oso, un centro de interpretación de los plantígrafos donde los visitantes se acercarán a la vida y a las costumbres del oso pardo con una visita muy



didáctica e interactiva con imágenes del oso pardo en un vídeo. Conocer el hábitat y las dimensiones del oso, además de desterrar algunos tópicos que se han generado alrededor de estos animales es parte del atractivo de visitar la Casa del Oso de Isil.

Una actividad destacada nos la propone Esierri Bikes ([www.esierribikes.com](http://www.esierribikes.com)) y no es otra que una atractiva salida en BTT del Pla de Beret a Esterri d'Àneu, una ruta apta para todos los públicos (niños a partir de 8 años) en la que se incluyen el transporte hasta Beret, la bicicleta de alquiler, el casco, la bebida y el guía. Se trata de una excursión accesible que discurre por una amplia pista y cuenta con atractivos como el paso por el Santuario de Montgarri, donde se realiza una parada para explicar la importancia histórica del lugar. En total son 36 kilómetros que se cubren disfrutando de un entorno único en unas cuatro horas.

Con todo, el Pallars Sobirà emerge como un gran escenario donde disfrutar de unos días en plena naturaleza ya sea paseando por la montaña, en bici o haciendo barranquismo.



**ESIERRI BIKES PROPONE UNA ATRACTIVA SALIDA  
GUIADA EN BTT, DESDE EL PLA DE BERET  
A ESTERRI D'ÀNEU, 36 KM DISFRUTANDO  
DE UN ENTORNO ÚNICO**

*Luxury House*  
VALÈNCIA D'ÀNEU - ESTERRI D'ÀNEU

- Apartamentos turísticos de alquiler
- Con todas las comodidades y servicios
- Organizamos tus excursiones y actividades
- Recogidas en el aeropuerto
- Comer en nuestro restaurante te encantará

Club Vip Baqueira Pallars  
C/ La Mata, 2 (La Raclette d'Àneu)  
25587 València d'Àneu (Lleida)  
Tl. 667 726 842 - 649 566 886  
[www.clubvipbaqueirapallars.com](http://www.clubvipbaqueirapallars.com)  
[reservas@clubvipbaqueirapallars.com](mailto:reservas@clubvipbaqueirapallars.com)

Club Vip Baqueira Pallars  
649 566 886  
*Luxury House*  
Club Vip Baqueira Pallars . Com



# RocRoi

## La aventura sostenible

Textos y fotos: RocRoi



RocRoi es uno de los nombres importantes de los deportes de aventura en nuestro país. Nació en 1996 en Llavorsí (Pallars Sobirà - Lleida), ofreciendo actividades de primavera verano (rafting, kayak, senderismo, BTT...). La oferta se ha ido ampliando y desde el 2000 ofrecen actividades de invierno: salidas con trineos de perros, motos de nieve, raquetas de nieve, esquí de fondo y de montaña, talleres, formaciones... El objetivo de sus fundadores, guías reconocidos de río y de montaña, fue y es, satisfacer una demanda cada vez más creciente de actividades en la naturaleza. Pretenden transmitir y dar a conocer a sus clientes las sensaciones y experiencias que los deportes de aventura les proporcionan a ellos mismos. Su objetivo es llegar a ser la mejor operadora de aventuras sostenibles que acercan al ser humano a la naturaleza, conectándolo con la emoción, la auto-realización, la auto-expresión y el compromiso social.

En la creación del producto, persiguen siempre la excelencia, la innovación, la máxima calidad y competitividad; así pues, están siempre en continua evolución de su actividad, supervisando y cuidando siempre el menor detalle para que el cliente quede siempre satisfecho.

Las actividades que ofrecen están plenamente adaptadas a todo tipo de perfil de cliente: particulares, familias y grupos, exploradores, escolares, amantes de la naturaleza y amantes de la auténtica aventura, incentivos para empresas... Sus fundadores, Carlos y Lluís Rabaneda, han sabido ver, analizar, llevar a cabo y consolidar el negocio de los deportes de aventura; ¿El secreto? El conocimiento del medio, la actividad in situ, la visión de crecimiento, la diversificación y la renovación día tras día de la empresa, rodeándose de los mejores profesionales en cada área. Su experiencia estrella es el rafting VIP, que consiste en una actividad de todo el día (7 horas aprox.). Es un descenso por el río Noguera Pallaresa, que transcurre desde Llavorsí hasta el imponente desfiladero de Collegats, con una parada a medio camino para comer, en una auténtica "borda" pallaresa, la comida más tradicional de la zona.

El rafting es su actividad clásica por excelencia, en ella se mezclan un conjunto de emociones que giran en torno del río, la aventura y las ganas de disfrutar una experiencia única

en uno de los entornos más impresionantes. Para realizar esta actividad no se necesita experiencia previa y es la forma ideal para compartir un día perfecto en familia o con amigos. Tú solo tienes que traer las ganas, ellos te ofrecen la experiencia y todo el material necesario para poder vivir con total tranquilidad y seguridad esta aventura tan apasionante y emocionante.

**SU OBJETIVO  
ES LLEGAR A SER LA MEJOR  
OPERADORA DE AVENTURAS  
SOSTENIBLES QUE ACERCAN  
AL SER HUMANO A LA  
NATURALEZA, CONECTÁNDOLO  
CON LA EMOCIÓN,  
LA AUTO-REALIZACIÓN,  
LA AUTO-EXPRESIÓN  
Y EL COMPROMISO SOCIAL**

## RAFTING VIP

*La hora de llegada al centro de actividades de RocRoi es el que aparece en la confirmación de vuestra reserva. Lo primero que debéis hacer es presentaros en la recepción del centro y os darán las indicaciones necesarias antes de iniciar la actividad para después entregaros vuestro equipo y que os podáis cambiar en los vestuarios de sus instalaciones. Una vez cambiados, os desplazareis con los vehículos de empresa al punto de embarque, situado en Llavorsí, donde os dirigirán al raft que os toca, y allí conoceréis a vuestro guía, persona que os explicará la técnica y cómo se va a realizar la bajada. El tramo Llavorsí - Collegats, es el tramo más auténtico del Noguera Pallaresa tanto por su duración (todo el día), como por sus rápidos y su gran belleza del entorno por el que desciende. Rápidos como "La Lavadora", el primer rápido de clase IV que encontraréis, como los rápidos más largos del Noguera Pallaresa llamados el "Quatre Llarg" de tres intensos kilómetros de trenes de olas, de estrechos y rulos*

*que os harán sentir la emoción de las aguas bravas. A mitad de camino, realizaréis una pausa para comer en la población de Baro, concretamente en el restaurante "El Carro", que se ubica en una auténtica "borda" pallaresa habilitada como restaurante. Por la tarde continuaréis vuestro descenso en su última etapa, en la zona baja del río. El paso por el desfiladero de Collegats os brindará espectaculares vistas de su cañón, y dos de los barrancos que en él terminan, el barranco del "Infern" y el barranco de "Sant Pere". Observaréis este lugar de ensueño cobijados por acantilados de más de 100 metros. Una vez adentrados en Collegats, terminaréis vuestro recorrido en la fuente de la Figuereta. El transporte os esperará para recogeros y trasladaros de nuevo al centro de actividades de RocRoi, donde podréis cambiaros, tomar una ducha, y disfrutar de la terraza de su bar mientras veis las fotos de vuestra bajada, todo acompañado de una merienda que os tendrán preparada.*

**ROCROI**  
www.rocroi.com

teléfono: 973 622 035

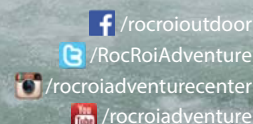
email: aventura@rocroi.com

web: www.rocroi.com

**ACTIVIDADES Y DEPORTES  
DE AVENTURA**

**2 CENTROS  
DE ACTIVIDADES  
LLAVORSÍ-PIRINEOS  
VILANOVA-BARCELONA**

**Síguenos!**



# HOTELES CON ENCANTO

EN ESTE REPORTAJE DESCUBRIMOS UNA SERIE DE HOTELES QUE POR SUS SERVICIOS, TRATO, INSTALACIONES Y UBICACIÓN, NOS INVITAN A DESCUBRIRLOS Y PASAR UNOS DÍAS INOLVIDABLES EN LA BELLAS TIERRAS DE ARÀN Y PALLARS SOBIRÀ.

Textos: Ana Affeltranger

- ★★★★ Hotel Spa **CASA IRENE** *Arties*
- ★★★ Hotel **MAUBERME** *Salardú*
- ★★★ Hotel **LA MORERA** *València d'Àneu*
- ★★★ Hotel **POLDO** *La Guingueta d'Àneu*



# ★★★★ Hotel Spa **CASA IRENE** [www.hotelcasairene.com](http://www.hotelcasairene.com)

## Pioneros en el Valle

Con más de treinta años de experiencia, el Hotel Spa Casa Irene, es una referencia obligada en el idílico pueblo de Arties, en el Naut Aran, rodeado de un entorno privilegiado.



Casa Irene es una referencia obligada en la Val d'Aran, un icono de seriedad y tradición con más de 30 años de experiencia. Nada más llegar, el espléndido edificio con sus clásicos techos abuhardillados son el preludio 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 calidez que ema-

na de su suelo de madera. 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 de ensueño, Casa Irene ofrece a sus clientes en Es Bòrdes

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 idílico 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](http://www.hotelcasairene.com)  
[info@hotelcasairene.com](mailto:info@hotelcasairene.com)



## ★★★ Hotel MAUBERME [www.hotelmauberme.com](http://www.hotelmauberme.com)

### Un lugar con la esencia ideal para relajarse

Pequeño y exclusivo hotel con toda la magia de la Val d'Aran. Dispone de 11 habitaciones amplias, renovadas y cuidadas al detalle, con unas espectaculares vistas y un trato familiar. Ubicado en Salardú, en un enclave privilegiado, ofrece todo lo necesario para desconectar y disfrutar de la naturaleza.

El Mauberne es un pequeño y exclusivo hotel con sólo 11 habitaciones –9 dobles y 2 suites– amplias, cuidadas y decoradas al detalle. Inaugurado en 2003 y ubicado en Salardú, a 4 kilómetros de Baqueira, se trata de un lugar con un ambiente acogedor y un trato familiar que reúne toda la esencia de la Val d'Aran en unas instalaciones idóneas para relajarse y disfrutar de la naturaleza y del paisaje.

La estancia en el Mauberne es ideal para desconectar y gozar de unas vistas espectaculares del pico del Aneto y del macizo de la Maladeta, relajándose en la acogedora sala de estar y descansando de la intensa jornada junto al calor de la chimenea.

Entre las novedades que ofrece, destaca una suite con dos espacios, una gran terraza con preciosas vistas, así como una sauna de infrarrojos en el gimnasio. En un entorno privilegiado, el hotel es también un punto de partida ideal para los amantes del senderismo, el excursionismo, el ciclismo, las motos o el 4x4.

Además, el hotel dispone de una zona habilitada y equipada con todo el material necesario para limpiar, reparar y preparar bicis y motos.

Para cargar pilas y coger fuerzas, el hotel ofrece alojamiento y desayuno (un completo buffet de calidad con horarios flexibles) y tiene a pocos minutos a pie una amplia y variada oferta de restaurantes para poder disfrutar de la gastronomía.

Un hotel ideal para disfrutar de la Val d'Aran durante las cuatro estaciones del año, ya sea para una escapada de fin de semana o para una estancia más larga. Relax, desconexión y confort en un entorno idílico.



#### CARACTERÍSTICAS

**Habitaciones:** 9 dobles y 2 suites. 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 infrarrojos en la zona del gimnasio, taller y garaje de bicicletas.

**Servicios:** Wi-Fi gratuito. 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](http://www.hotelmauberme.com)  
[info@hotelmauberme.com](mailto:info@hotelmauberme.com)**

Síguenos en: Facebook.com/hotelmauberme  
Twitter: @HotelMauberme

**ABIERTO TODO EL AÑO**



# ★★★ Hotel LA MORERA [www.hotel-lamorera.com](http://www.hotel-lamorera.com)

## Para amantes de la tranquilidad y la gastronomía

El encanto de un acogedor hotel de montaña y una cocina de referencia confluyen en el Hotel La Morera, en pleno corazón de les Valls d'Àneu.



mantener y recuperar los platos típicos de la auténtica gastronomía de montaña con platos como la girella, la olla pallaresa, la carne a la "llosa", platos de caza, embutidos de la zona y patés y la trucha de río, por mencionar los más destacados.

Como complemento ideal a unos días de estancia en el hotel tenemos las inmensas posibilidades de su entorno que ofrece actividades como salidas guiadas de senderismo, deportes de aventura, excursiones de alta montaña y BTT, entre otras.

### El entorno

El Hotel La Morera está situado en València d'Àneu. Su enclave es un punto de salida de numerosas rutas ya que se encuentra dentro de la zona periférica del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, así como dentro del Parc Natural de l'Alt Pirineu, donde nos ofrece paisajes privilegiados de todo el Valle y escapadas en plena naturaleza.

### CARACTERÍSTICAS

**Habitaciones:** 26 habitaciones (1 suite, 4 Junior Suite, 1 habitación individual, 20 habitaciones dobles confort).

**Instalaciones:** Restaurante, cafetería, salón de lectura con chimenea, sala de juegos, parking exterior, piscina exterior climatizada, spa, sauna, guarda esquís.

**Servicios:** Abierto todo el año, a excepción del mes de Noviembre que está cerrado por Vacaciones.

### RESERVAS

Av. del Port de la Bonaigua, 11  
25587 València d'Àneu  
Pallars Sobirà - Lleida  
Tel. **973 626 124**  
Fax: **973 626 107**  
[www.hotel-lamorera.com](http://www.hotel-lamorera.com)  
[info@hotel-lamorera.com](mailto:info@hotel-lamorera.com)

En les Valls d'Àneu, enclavado en medio de las montañas e integrado en un entorno idílico encontramos el Hotel La Morera. Reformado en 2009, el Hotel presenta una arquitectura típica de montaña con la piedra y la madera como principales elementos de su sugerente fachada, todo un guiño a su entorno de montaña. La presencia de un jardín, así como de la piscina y de una amplia zona de juegos para los más pequeños de la casa lo convierten en un destino ideal tanto para familias como para todos aquellos que busquen un remanso de paz para disfrutar de unos días de vacaciones.

Las habitaciones son amplias y cómodas,

con el mobiliario de estilo rústico que aporta un toque cálido y acogedor. Como igual de comfortable resulta otro detalle, el suelo, que es parquet. La sinfonía de sensaciones llega a su clímax cuando nos acercamos a las ventanas a disfrutar de las vistas del Valle. Como novedad, el spa con saunas y servicio de masajes aporta un plus de exclusividad.

El Hotel destaca por su calidad y sus servicios. Pero es en la cocina, en su gastronomía donde también encontraremos uno de sus grandes argumentos, porque vacaciones y gastronomía siempre van unidos de la mano y en el Hotel La Morera han hecho un esfuerzo por



## ★★★ Hotel POLDO [www.hotelpoldo.com](http://www.hotelpoldo.com)

### Familiar y con encanto

El trato y la belleza del entorno son las claves para que los clientes de este hotel centenario, totalmente reformado, queden cautivados y que la estancia en este encantador hotel de montaña sea inolvidable.



Las Valls d'Àneu, más concretamente el pueblo de la Guingueta d'Àneu, tienen en el Hotel Poldo una referencia obligada. La dilatada trayectoria les avala. Son 100 años al servicio de sus clientes y se nota en el trato y buen hacer del personal. Reformado totalmente, todas las habitaciones de este hotel de montaña, en sus distintas categorías, son espaciosas y están decoradas individualmente para crear un ambiente cálido y acogedor.

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. Las instalaciones se completan con una piscina y un parque infantil, situado al lado del lago Torrassa y hacen del Hotel Poldo un lugar ideal para el descanso.

#### El entorno

El Hotel Poldo está situado en el corazón de la Vall d'Àneu, a 12 minutos del telesilla de la Peüllà de la estación de Baqueira Beret y a 7 kilómetros del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici. Su enclave resulta privilegiado por las vistas paisajísticas que ofrece la comarca.

#### CARACTERÍSTICAS

**Habitaciones:** 12 habitaciones dobles confort y 5 habitaciones gran confort equipadas con TV y wi-fi.

**Instalaciones:** Restaurante, restaurante al aire libre en verano, cafetería, sala de reuniones, terraza solarium, piscina exterior, zonas ajardinadas hasta el Lago Torrassa...

**Servicios:** Abierto todo el año excepto del 12 al 25 de diciembre, ambos incluidos.

#### RESERVAS

c/ Carretera, s/n  
25597 La Guingueta d'Àneu  
Pallars Sobirà - Lleida  
Tel. 973 626 080  
[www.hotelpoldo.com](http://www.hotelpoldo.com)  
[hotelpoldo@terra.es](mailto:hotelpoldo@terra.es)



# 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

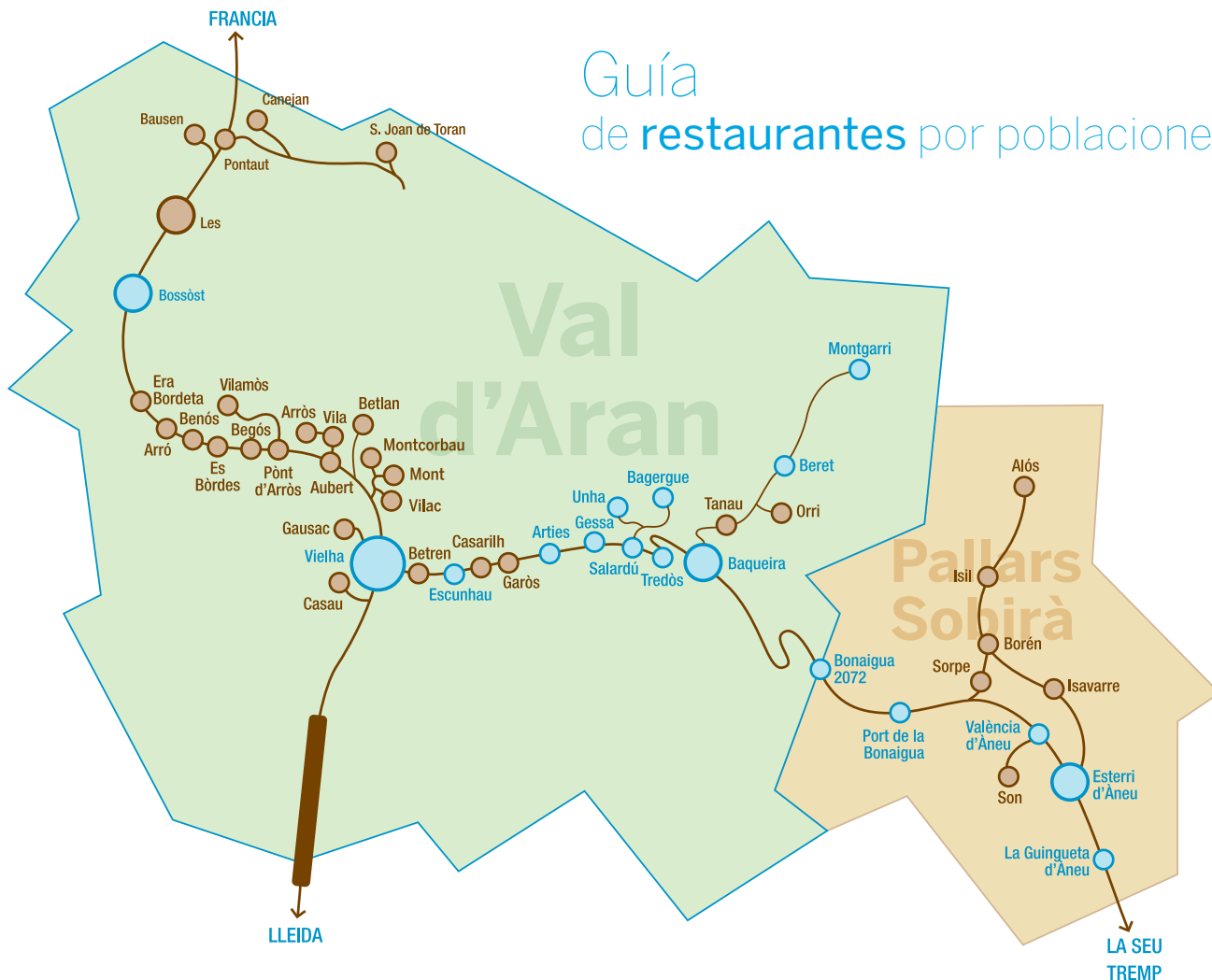
UN UNITED NUDE™

CHIE MIHARA

Argila



# Guía de restaurantes por poblaciones



## VAL D'ARAN

### ARTIES (pág. 58-59)

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

### BAGERGUE (pág. 59)

BORDA DE LANA  
CASA PERÚ  
UNHÒLA

### BAQUEIRA (págs. 59-60)

ESQUIRÓ  
LA BORDA LOBATÓ  
LA PERDIU BLANCA

### BONAIGUA (pág. 60)

LES ARES  
CAP DEL PORT

### BOSSÒST (pág. 60)

URTAU

### ESCUNHAU (pág. 60)

CASA TURNAY

### GESSA (pág. 60)

CASA RUFUS

### MONTGARRI (pág. 62)

REFUGI AMICS DE MONTGARRI

### PLA DE BERET (pág. 62)

BARRALH DE BLANHIBLAR  
BAR RESTAURANT PLA DE BERET

### SALARDÚ (pág. 62)

LAS DELICIAS  
PIZZERÍA LA ESTRELLITA  
VINOTECA GRIS

### TREDÒS (pág. 63)

ERA CASETA DES DETH MESTRE

### UNHA (pág. 63)

ERA CASSANHAU  
ES DE DON JOAN

### VIELHA (págs. 63-64)

ERA COQUÈLA  
ERA LUCANA  
ETH CORNÈR  
LA FONDA  
SIDRERIA ERA BRUISHA  
TAUÈRNA ARANESA  
TURRULL  
URTAU  
XATÚ

## PALLARS SOBIRÀ

### ESTERRI D'ÀNEU (págs. 66)

HOSTAL VALL D'ÀNEU  
LO REBOST DEL BONABÉ  
TARRADO

### LA GUINGUETA D'ÀNEU (págs. 66)

HOTEL POLDÓ

### VALÈNCIAD'ÀNEU (págs. 66)

LO PALLER  
RESTAURANT HOTEL LA MORERA

## VAL D'ARAN



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

**Reservas:** 973 64 43 64

**e-mail:** [info@hotelcasairene.com](mailto:info@hotelcasairene.com)

**Web:** [www.hotelcasairene.com](http://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](mailto:info@hotelcasairene.com)

**Web:** [www.hotelcasairene.com](http://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:** Abierto temporadas de verano e invierno

**Tarjetas de crédito:** Todas

Desde 1974, Casa Irene nos deleita el paladar ofreciéndonos una cocina llena de pequeños detalles, con los más ricos productos que nos ofrece la tierra. Cocina típica de montaña con los inconfundibles toques personales de Irene.

## COMER BIEN



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

**Reservas:** 973 64 45 72

**e-mail:** [xarihu\\_70@hotmail.com](mailto:xarihu_70@hotmail.com)

**Web:** [www.ethtriton.com](http://www.ethtriton.com)

**Precio medio:** De 35,00 a 45,00 €

**Horario:** De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 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**  
C/ Mayor, 16

**Reservas:** 973 64 20 24

**Precio medio:** 30,00 €

**Precio menú:** 17,00 € (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.

BAQUEIRA / BERET - VERANO 2015



**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](mailto:info@edelweissarties.com)

**Web:** [www.edelweissarties.com](http://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.

**Abierto:** Temporadas invierno y verano

**Tarjetas de crédito:** Visa

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 mítica Olla Aranese, la sopa de cebolla, el steak a la pimienta, magret de pato al oporto, 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**  
C/ Molino, 14

**Reservas:** 973 64 52 31 / 609 42 17 12

**Precio medio aprox:** 30,00 €

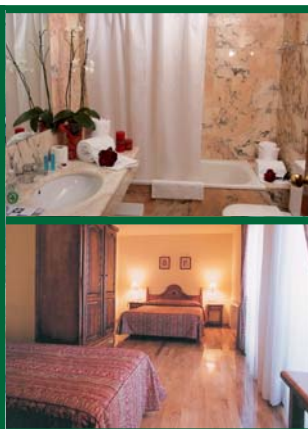
**Horario Restaurante:** De 13.00 a 16.00 h. y de 20.30 a 23.30 h.

**Horario bar:** Abierto todo el día

**Vacaciones:** Abierto todo el año

**Tarjetas de crédito:** Visa, Mastercard y 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. 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. Y en verano, nada mejor que su terraza junto al río, para disfrutar de todo ello.



Servicio gratuito  
de excursiones  
guiadas

Parking cubierto  
gratuito para  
motos



**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](mailto:hotelpomer@hotelpomer.com)



### TAUÈRNA URTAU ARTIES Pza. Urtau, 12

**Reservas:** 973 64 09 26  
**e-mail:** [info@urtau.com](mailto:info@urtau.com)

**Web:** [www.urtau.com](http://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



Con Javi 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 la ya tradicional barra de pintxos. Anexa a la taberna han abierto una tienda-gourmet, con sus productos y otros seleccionados por todos los Pirineos. Además ofrecen un servicio de catering para celebrar tu fiesta donde te apetezca.



### BORDA DE LANA - CASA PERÚ BAGERGUE Ribera de Bagergue

**Reservas:** 639 72 49 83

**e-mail:** [bordalana@casaperu.es](mailto:bordalana@casaperu.es)

**Precio medio:** 30,00 €

**Horario comidas:** De 12.00 a 16.00 h.

**Fiesta semanal:** Abierto todos los días

**Vacaciones:** Abierto temporada de verano

**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard

En una borda típica Aranesa del año 1865, se sitúa la terraza de verano de Casa Perú. En un entorno de montaña, con excelentes vistas sobre el valle del Unhòla, y del circo de Colomèrs, se puede disfrutar de la tortilla de patatas, ensaladas, carnes a la brasa y postres caseros. Se recomienda reservar.



### CASA PERÚ BAGERGUE Sant Antoni, 6

**Reservas:** 973 64 54 37

**Propietario:** Casa Perú, C.B.

**e-mail:** [bordalana@casaperu.es](mailto:bordalana@casaperu.es)

**Web:** [www.casaperu.es](http://www.casaperu.es)

**Precio medio:** 30,00 €

**Horario cenas:** De 20.00 a 22.00 h.

**Tarjetas de crédito:** Visa

Con más de 40 años de experiencia, este restaurante decorado al estilo aranés está situado en el típico pueblo de Bagergue, el más alto de la Val d'Aran. Ofrece especialidades de la cocina aranesa como la tortilla de patatas, trinxat y postres caseros como la crema aranesa. Carta de vinos españoles y catalanes.



### RESTAURANT UNHÒLA Cocina Vasca y Aranesa Major, 16

**Reservas:** 973 64 46 72 / 646 25 61 41

**Propietario:** Ignacio

**e-mail:** [unholabagergue@hotmail.com](mailto:unholabagergue@hotmail.com)

**Web:** [www.restauranteunholaweb.es](http://www.restauranteunholaweb.es)

**Precio medio:** 30,00 €

**Horario:** De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

**Fiesta semanal:** En verano, abierto todos los días

**Vacaciones:** Sin definir (consultar)

**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 podrá disfrutar de una cocina cuidada y elaborada para que se adapte a la mayoría de los paladares, con productos de primera calidad. Excelente selección de vinos.



### ESQUIRÓ BAQUEIRA 1.500 Edif. Mauberme

**Reservas:** 973 64 54 30

**Web:** [www.restauranteesquiro.com](http://www.restauranteesquiro.com)

**Precio medio:** De 40,00 a 45,00 €

**Menú del arroz:** 20,00 €

**Menú de la gamba:** 30,00 €

**Horario:** De 13.00 a 16.00 h. y de 20.30 a 23.00 h.

**Fiesta semanal:** Abierto todos los días

**Vacaciones:** Abril, Mayo y Junio.

**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 Mª de Castellarnau Castel

**e-mail:** [restauracion@baqueira.es](mailto:restauracion@baqueira.es)

**Menú gastronómico:** 17,00 €

**Menú infantil:** 11,00 €

**Horario cocina:** De 12.00 h. a 17.00 h.

**Horario terraza:** De 10.00 h. a 20.00 h.

**Tarjetas de crédito:** Visa, Master Card, 6000, 4B

Carta de verano con ensaladas, especialidades y carnes al grill. Servicio de bocadillos, aperitivos, helados y bebidas en general. Magnífica terraza de césped junto a la carretera, al lado del Hotel Montarto. Aparcamiento propio.



## Ajuntament de Naut Aran

Balmes, 2

25598 Salardú

Horario oficinas de 8:30 a 14:30 h.

Tel. 973 64 40 30 Fax 973 64 57 26

[www.nautaran.org](http://www.nautaran.org)

e-mail: [info@nautaran.org](mailto:info@nautaran.org)



Ajuntament  
Naut Aran

La Perdiu Blanca



**LA PERDIU BLANCA**  
BAQUEIRA  
Núcleo Baqueira  
1.500

**Reservas:** 973 63 90 01

**Fax:** 973 64 52 00

**Propietario:** H.O.V.A.S.A.

**e-mail:** [restauracion@baqueira.es](mailto:restauracion@baqueira.es)

**Menú en Verano:** Buffet degustación 25,50 € (IVA incl.)

Niños hasta 12 años 15,00 € (IVA. incl.) + Bebida

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

**Tarjetas de crédito:** Todas

Sopas, ensaladas, pastas, verduras, pescados, carnes y postres. Vinos y bebidas a la carta. Situado en los bajos del hotel Montarto con entrada directa por el fórum del Núcleo. Salones para Cenas privadas o banquetes de 20 hasta 250 personas. (Pida presupuesto).



**CAP DEL PORT**  
BONAIGUA  
Comarcal 142, Km 165 -  
2.072m altitud

**Reservas:** 973 25 00 82

**Precio medio:** 30,00 €

**Horario Cafetería:** De 10.00 a

18.00 h. (abierta todos los días)

**Fiesta semanal:** Lunes (excepto Agosto)

**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, cuenta con unas estupendas vistas al Valle. Es el sitio ideal donde hacer un alto para reponer fuerzas durante un día de excursión a cualquiera de los parajes que lo rodean. Una rica ensalada o una reconstituyente sopa, son el entrante ideal para continuar con una gran variedad de carnes a la brasa, o sus ya famosos "huevos estrellados".



**LES ARES**  
BONAIGUA  
Ctra. Port de la  
Bonaigua, s/n

**Reservas:** 973 29 83 09 - 685 18 05 18

**e-mail:** [restaurantlesares@gmail.com](mailto:restaurantlesares@gmail.com)

**Precio medio:** 25,00 €

**Precio menú:** 21,00 €

**Horario Restaurant:** De 13.00 a 16.00 h.

**Horario Bar:** De 9.00 a 18.00 h.

**Fiesta semanal:** Martes (excepto festivos y Agosto)

**Vacaciones:** 2ª quincena Mayo / del 10 al 20 de Noviembre

**Tarjetas de crédito:** NO (por problemas de cobertura)



Situado en pleno Puerto de la Bonaigua, este antiguo refugio, conserva su trato familiar y el estilo de cocina de montaña, con platos como la escudella pallaresa, el civet de jaball (estofado), o diferentes platos elaborados con Ceps: carpaccio, canelones o raviolis. En un agradable comedor con chimenea de carbón y leña, donde cocinan las carnes a la brasa.



**URTAU**  
BOSSÒST  
Pça. Dera Glèissa, 3

**Reservas:** 973 64 73 27

**e-mail:** [info@urtau.com](mailto:info@urtau.com)

**Web:** [www.urtau.com](http://www.urtau.com)

**Horario:** De 8.00 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 una carta de temporada, sugerencias diarias según mercado y como no, una barra de pintxos típica de los Urtau. Sin olvidar la posibilidad de montarte tu evento con su servicio de catering.

Ahora y con la apertura del "Aran Park", ir a Bossòst es conocer mucho más todo lo que se puede encontrar en el Valle.



**CASA TURNAY**  
ESCUNHAU  
Major, s/n

**Reservas:** 973 64 02 92 / 609 35 56 68

**Web:** [www.casaturnay.com](http://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 con una cuidadísima terraza de verano, en pleno corazón del hermoso pueblo de Escunhau. 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 tienda, donde adquirir las galletas, mermeladas y conservas que ellos mismos elaboran artesanalmente, así como otros productos típicos del Valle.



**CASA RUFUS**  
GESSA  
Sant Jaume, 8

**Reservas:** 973 64 52 46 / 629 03 76 84

**e-mail:** [casarufus@gmail.com](mailto: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.



Joana & Erika

**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

Reperto 609 83 91 99 - 630 78 93 61

**e-mail:** [lavanderiajonerik@hotmail.com](mailto:lavanderiajonerik@hotmail.com)

**VAL D'ARAN, BETREN-VIELHA**  
**GRACIAS POR SU CONFIANZA**

## TAUÈRNA URTAU

### 50 AÑOS AL SERVICIO DE LOS VISITANTES DE LA VAL D'ARAN

Hace 50 años, la primera generación, Montserrat y Rafael, abrieron la primera Tauèrna Urtau de la Val d'Aran en Arties. Ahora ya cuentan con la tercera generación trabajando con la misma ilusión que el primer día.

Desde entonces su cocina se ha basado en las tapas, desde las más clásicas, como los callos o los caracoles, hasta las más nuevas como el rabo de buey con salsa de ratafia o el milhojas de verduras y queso de cabra gratinado.

En la actualidad, cuentan con tres tauèrnes en la Val d'Aran, situadas en Arties, Vielha y Bossòst. Pero además, estos últimos años, han abierto también en Palamós (Costa Brava) y en Girona.

En sus barras pueden encontrarse más de 70 referencias diferentes de "pintxos", además de su selección de tapas para compartir, que junto al resto de la carta, ofrecen una oferta completa para todos los gustos. Este año quieren celebrar su 50 aniversario ampliando sus servicios, de manera que podamos llevarnos a casa sus productos elaborados, vinos y productos de los Pirineos. |



HACE MÁS DE 50 AÑOS, TAUÈRNES URTAU EMPEZÓ OFRECIENDO LAS TAPAS MÁS TRADICIONALES. CON EL TIEMPO SE HAN IDO ADAPTANDO A SUS CLIENTES, OFRECIENDO DESDE HACE 15 AÑOS PINTXOS E INTRODUCIENDO AHORA COCINA PARA COMPARTIR EN UNA CARTA DE TEMPORADA; FRESCA, ATRACTIVA Y CON PRODUCTOS SELECCIONADOS. TODO ELLO HA CONSEGUIDO QUE SIGAN SIENDO REFERENCIA EN LA GASTRONOMÍA DEL VALLE DE ARÁN. ESTE AÑO NOS HAN SORPRENDIDO CON LA APERTURA DE UNA BODEGA – TIENDA DONDE PUEDEN ENCONTRARSE Y DEGUSTAR PRODUCTOS ARTESANOS DEL PIRINEO, PRODUCTOS PROPIOS Y VINOS.

ESTA TEMPORADA HAN DECIDIDO AMPLIAR SU OFERTA CON UN SERVICIO DE CATERING, QUE OFRECE CELEBRAR CUALQUIER EVENTO DÓNDE SE DESEE.



#### A DESTACAR...

El "pintxo" de mini hamburguesa casera de carne de buey de Euskadi con huevo de codorniz, sobre base de pan blanco. Una delicia para el paladar.



#### LAS CATAS...

Para celebrar sus 50 años te ofrecen la posibilidad de catar y degustar sus productos.

#### LA TIENDA...

Este año, al lado del Urtau de Arties, nos deleitan con su nueva tienda de productos para llevar. Encontrarás productos elaborados Urtau, vinos de sus bodegas y productos del Pirineo navarro, aragonés y catalán.



**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](mailto:info@urtau.com)

Web: [www.urtau.com](http://www.urtau.com)

Horario: 07.30h – 23.00h  
(cocina non-stop)



# COMER BIEN

BAQUEIRA / BERET - VERANO 2015



**REFUGI AMICS  
DE MONTGARRI**  
MONTGARRI

**Reservas:** 639 49 45 46  
**Web:** [www.montgarri.com](http://www.montgarri.com)  
**Propietario:** Associació  
Amics de Montgarri

**Menú:** 30,00 €

**Horario:** De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 21.00 h.

**Agosto al mediodía:** 1er. Turno: 13.00 h. 2º Turno: 15.00 h.

**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard

En verano, a Montgarri, podemos llegar practicando el senderismo, en BTT, 4x4 o en turismo. Este refugio de montaña de 40 plazas y equipado con agua caliente y sanitarios, además de ser un buen punto de partida para realizar ascensiones a Maubèrme, Tuc de Mill y Marimanha, es un recomendable lugar para alojarse con la familia o con los amigos. Nos ofrece también la posibilidad de comer o cenar en su restaurante, bien a la carta o degustando un menú en el que probaremos patés y quesos del Valle, seguido de carnes hechas a la brasa de la chimenea, que está en el mismo comedor, además del servicio de bar con terraza exterior. Todo ello en un ambiente desenfadado.

**Pla de Beret**

**BARRALH DE  
BLANHIBAR**  
PLA DE BERET

(A la llegada del telesilla)

**Horario:** De 10.00 a 17.30 h.

Servicio de bebidas y bocadillos. Bocadillo estrella: Ibérico con pan con tomate. Magnífico solárium elevado con las vistas más fantásticas del entorno. Acceso con telesilla del Blanhíbar.

**Pla de Beret**

**BAR  
RESTAURANTE  
PLA DE BERET**  
COTA 1.800  
DE BERET

(Junto al telesilla del Blanhíbar)

**Reservas:** 973 639 063

**e-mail:** [restauracion@baqueira.es](mailto:restauracion@baqueira.es)

**Horario cocina:** De 12.00 h. a 17.00 h.

**Horario terraza:** De 10.00 h. a 18.00 h.

**Menús:** Menú día, típico e infantil

**Tarjetas de crédito:** Visa, Mastercard

Servicio de bar y restaurante interior y terrazas

Servicio de bebidas, aperitivos, bocadillos y restaurante. Ensaladas, olla aranesa, paté y carnes al grill. Terrazas panorámicas. Junto al restaurante: Alquiler de bicicletas COPOS y paseos a Caballo Santi Serrano.



**LAS DELICIAS  
SALARDÚ**  
Carretera, 12

**Reservas:** 973 64 41 61 -  
698 52 09 60

**Precio menú:** 14,50 €

**Precio medio aprox.:** 35,00 €

**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. y de 20.00 a 23.00 h.

**Fiesta semanal:** Lunes (excepto Agosto)

**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.



**VINOTECA  
GRIS**  
SALARDÚ  
Mayor, 20

**Reservas:** 973 64 49 26 / 619 81 35 94

**Propietarios:** Pili y Tay

**Precio medio:** 25,00 €

**Menús:** 13,50 €, 16,50 €, 20,50 €

**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.

**IRENE**  
Desde 1974

## Convertimos tu sueño en una realidad

Bòrdes dera Artiga Arties Tel. 973 644 364 email: [info@hotelcasairene.com](mailto:info@hotelcasairene.com)



## ERA CASETA DES DETH MESTRE TREDÒS

Plaza Mayor, 8

**Reservas:** 973 64 46 51 / 646 39 15 64

**e-mail:** [eracaseta@yahoo.es](mailto:eracaseta@yahoo.es)

**Precio medio:** 25,00 €

**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:** Visa, Eurocard, Mastercard y American Express

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  
CASANHOU**  
UNHA  
Mayor, 21-23

**Reservas:** 660 73 49 06

**Precio medio:** 25,00 €

**Menú:** 14,50 €

**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:** [esdedonjoan@infotur.com](mailto:esdedonjoan@infotur.com)

**Web:** [www.esdedonjoan.com](http://www.esdedonjoan.com)

**Precio medio:** 18,00 €

**Menú:** De 12,00 a 24,00 €

**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, trucha a la pomensale, chuletón de buey, paté casero, civet y 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.

## Era Coquèla

**ERA COQUÈLA**  
VIELHA  
Avda. Garona, 29  
(Junto Palai de Gèu)

**Reservas:** 973 64 29 15

**e-mail:** [marc\\_nus@msn.com](mailto:marc_nus@msn.com)

**Web:** [www.eracoquela.com](http://www.eracoquela.com)

**Precio medio:** 38,00 €

**Horario:** De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 22.30 h.

**Fiesta semanal:** Lunes (excepto Agosto y festivos)

**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 aranés, 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](mailto:info@eralucana.com)

**Web:** [www.eralucana.com](http://www.eralucana.com)

**Facebook:** [restaurante.era.lucana](https://www.facebook.com/restaurante.era.lucana)

**Precio medio:** 30,00 €

**Menú de montaña:** 22,00 €

**Horario:** De 12.30 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

**Fiesta semanal:** Lunes 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 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 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.

## MESTRES Cupage 80 "Aniversario"



**Mestres®**  
vinos de cava  
M

Mejor cava "Guia Vivir el Vino 2015" 97 puntos

"Guia de Vinos Robert Parker - USA 2014" 90 puntos

[cellermestres.com](http://cellermestres.com)





**LA FONDA**  
VIELHA  
Pas d'Arro, 52

**Reservas:** 973 64 26 54

**Precio medio Restaurante:** 25,00 €

**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, las mejores carnes rojas del Valle, magrets, bacalao y postres como la tarta tatin y su tarta de queso con frutos rojos. Y como no, en su barra, gran selección de tapas y raciones como los caracoles a la "llauna" y las cocas de escalivada. A destacar la atención personalizada de sus propietarios y el entrañable entorno. Disponen de un salón privado con mesa redonda para hasta 10 comensales.



**SIDRERIA ERA**  
**BRUSHIA**  
VIELHA  
Marrec, 18

**Reservas:** 973 64 29 76

**e-mail:** [cabilac@arrakis.es](mailto:cabilac@arrakis.es)

**Web:** [www.sidreriaerabruisha.com](http://www.sidreriaerabruisha.com)

**Precio medio:** 25,00 €

**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.



**TAUERNA**  
**ARANESA**  
VIELHA  
Avda, Pas de  
Arrò, 9

**Reservas:** 973 64 22 94

**e-mail:** [restauracion@gmail.com](mailto:restauracion@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 Tauerna 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**  
VIELHA  
Riau, 8

**Reservas:** 973 64 00 58 – Fax: 973 64 24 76

**e-mail:** [info@hotelturrull.com](mailto:info@hotelturrull.com)

**Web:** [www.hotelturrull.com](http://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.



**URTAU**  
VIELHA  
Plaça dera Glèissa, s/n

**Reservas:** 973 64 26 71

**e-mail:** [info@urtau.com](mailto:info@urtau.com)

**Web:** [www.urtau.com](http://www.urtau.com)

**Horario:** De 8.00h a 23.00 h.

**Fiesta semanal:** Abierto todos los días

**Tarjetas:** Visa, Eurocard, Mastercard, American Express



Ya consolidados como taberna de pintxos, ofrecen también una carta de temporada, basada en productos seleccionados cuidadosamente, típica de las tabernas Urtau. 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, con mucha luz y tranquilidad, se logra un momento único que se agradece, sobre todo en un pueblo en el que te sorprenderá el constante ambiente de sus calles. Este año además ofrecen un servicio de catering a domicilio para que puedas celebrar tu evento donde decidas.



**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.



Relájate y disfruta  
de un hotel ideal para los amantes  
de las bicis i las motos



[www.hotelmauberme.com](http://www.hotelmauberme.com) Ctra. de Bagergue, 3 Tel. 973 64 55 17  
[info@hotelmauberme.com](mailto:info@hotelmauberme.com) 25598 Salardú Lleida Tel. 619 07 62 60



[www.facebook.com/hotelmauberme](https://www.facebook.com/hotelmauberme)

**HOTEL Mauberme**



HOTEL MONTARTO. Núcleo 1.500 Baqueira Beret. Tel. 973 639 001

  
**La Perdiu Blanca**  
*Gastronomía Internacional*

  
**La Borda Lobató**  
*Especialidades Aranesas  
 Carnes a la brasa*

## PALLARS SOBIRÀ



**HOSTAL  
VALL D'ÀNEU**  
ESTERRI  
D'ÀNEU  
Major, 46

**Reservas:** 973 62 60 97 - 973 62 62 92

**e-mail:** [hostal@hostalvalldaneu.com](mailto:hostal@hostalvalldaneu.com)

**Web:** [www.hostalvalldaneu.com](http://www.hostalvalldaneu.com)

**Precio medio:** 25,00 €

**Precio menú:** 18,00 €

**Horario:** De 13.00 a 16.30 h. y de 20.30 a 22.30 h.

**Fiesta Semanal:** Abierto todos los días

**Vacaciones:** Noviembre

**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard

Pintoresca casa pairal del Pallars con un gran jardín y terraza. Elaboran una gran carta de cocina típica pallaresa, destacando platos como la escudella pallaresa, las berenjenas rellenas de setas, el arroz de montaña, los canelones, el conejo con sendrueles, el ciervo con salsa de castañas, el "confitat de tupina", el civet de jabalí o el cordero a la "llosa", además de productos típicos como el paté. Muy recomendable su menú, con 12 primeros y 12 segundos a elegir.



**LO REBOST  
DEL BONABÉ**  
ESTERRI D'ÀNEU  
Esports, 8

**Reservas:** 973 62 62 69 - 609 451 356

**e-mail:** [lorebostdelbonabe@gmail.com](mailto:lorebostdelbonabe@gmail.com)

**Web:** [lorebostdelbonabe.blogspot.com.es](http://lorebostdelbonabe.blogspot.com.es)

**Precio medio:** 20,00 €

**Horario:** De 10.00 a 22.00 h.

**Fiesta Semanal:** Miércoles (excepto Agosto)

**Tarjetas:** Visa, Eurocard, Mastercard

Agrotienda, bar y restaurante en una acogedora casa de madera, frente a la piscina del pueblo y con una espléndida terraza junto a su huerto, nos ofrecen productos de proximidad y del huerto. Presentan siempre una exquisita selección de tapas y raciones, elaborando también, menús a medida para eventos. Al igual que todos los productos que allí podemos degustar, tienen una amplia carta de vinos y cervezas artesanales que también podemos adquirir en la tienda.



**TARRADO  
ESTERRI D'ÀNEU**  
Major, 36

**Reservas:** 973 62 61 09

**Precio medio:** 22,00 €

**Precio menús:** 15,00 € y 16,00 €

**Horario:** De 12.00 a 16.30 h. y de 20.00 a 22.00 h.

**Fiesta Semanal:** Abierto todos los días

**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard y American Express

Situado en plena calle Mayor y con una gran terraza. Local donde elegir una variada cocina. Desde la más tradicional, con la escudella pallaresa "vianda", sopa de "galets", exquisito "trinxat" de verduras, carne de "bruneta" (ternera joven del Pallars), medallón de entrecôte de potro, o cordero ecológico a la brasa, hasta una gran variedad de ensaladas, platos combinados o pizzas, sin olvidar sus excelentes "torradas".



**HOTEL POLDO  
LA GUINGUETA  
D'ÀNEU**  
Carretera s/n

**Reservas:** 973 62 60 80

**e-mail:** [hotelpoldo@terra.es](mailto:hotelpoldo@terra.es)

**Web:** [www.hotelpoldo.com](http://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...



**LO PALLER  
VALÈNCIA  
D'ÀNEU**  
Major, 1

**Reservas:** 973 62 61 29

**e-mail:** [info@lopaller.com](mailto:info@lopaller.com)

**Web:** [www.lopaller.com](http://www.lopaller.com)

**Precio medio:** 20,00 €

**Menú:** 16,00 €

**Horario:** De 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 22.00 h.

**Fiesta semanal:** Abierto todos los días

**Vacaciones:** Mayo y Noviembre

**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard y Mastercard

De ambiente y trato muy familiar, nos ofrecen la auténtica cocina pallaresa. Desde las carnes a la brasa, a sus guisos de temporada: escudella, sopa, redondo de ternera con setas, trucha de la Noguera Pallaresa, "trinxat" de montaña, canelones de boletus, sin olvidar el pastel de chocolate con crema catalana, entre otros postres. Buena variedad de vinos.



**RESTAURANT  
HOTEL LA MORERA**  
VALÈNCIA D'ÀNEU  
Avda. Port de la  
Bonaigua, 11

**Reservas:** 973 62 61 24

**e-mail:** [info@hotel-lamorera.com](mailto:info@hotel-lamorera.com)

**Web:** [www.hotel-lamorera.com](http://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...

# fototur

estudio · reportajes en todo tipo de eventos · fotos Val d'Aran  
maquetación álbumes · foto decorativa · laboratorio online

## www.fototur.net

Avda. Pas d'Arro, 25 - VIELHA - fototur@fototur.net - 973 644 001 - 629 437 515



# VAL D'ARAN

Era essència des Pirenèus



[www.visitvaldaran.com](http://www.visitvaldaran.com)

Audi  
A la vanguardia de la técnica



**Lo difícil no es llegar a la cima  
sino dejar de subir.**

**Nuevo Audi Q7**  
Es solo el principio.



**Audi, patrocinador oficial  
de Baqueira Beret.**

[www.audi.es/q7](http://www.audi.es/q7)



/audispain

Nuevo Audi Q7 de 272 a 333 CV (200 a 245 kW). Emisión CO<sub>2</sub> (g/km): de 149 a 193. Consumo medio (l/100 km): de 5,7 a 8,3.