

viu era val

publicación promocional gratuita
NUMERO 7

2M12/13





Viu era Val

4	editorial
8	historia del Valle
12	dónde comer
26	mapa aran
28	de pinchos
34	Inmobiliaria
38	meteoaran
40	el esquí y mi Zona de Confort
44	apreski
48	los Veranos del Valle



ALPS events **ALPS** travel **ALPS** sports

Pansaueh 4 . 25598 Salardú, Val d'Aran · Tel.: (+34) 973644186 · info@alps.com.es · www.alps.com.es

Vacaciones de invierno en el Valle de Arán

Cuando hablamos de destino turístico lo que queremos indicar es un lugar en el espacio (geográfico, se entiende) que nos atrae lo suficiente como para visitarlo. El problema es que, existiendo muchos destinos turísticos atractivos que nos gustaría visitar, debemos elegir. Y, para elegir, normalmente nos fijamos en algún atractivo especial que nos motive.

El Valle de Arán - su naturaleza, su arquitectura, sus costumbres, en definitiva, su carácter - siempre había tenido un gran atractivo. Para la mayoría, en el pasado, mayor en verano que en invierno. Cuando se inauguró el primer telesilla de Baqueira en los años sesenta, se añadió el placer de esquiar en invierno.

La nueva estación de esquí atrajo hasta el Valle a muchos amantes del esquí y de la montaña buscando un lugar en el que pasar sus vacaciones de invierno al tiempo que disfrutaban de su deporte favorito. Pero esquiar, que al comienzo era casi un fin en sí mismo, necesitaba complementos necesarios para los propios esquiadores y sus acompañantes. Una buena cama donde descansar, una buena mesa donde reponer fuerzas y lugares donde ir de compras en el apreski.

Todo ello se fue haciendo realidad con el paso de los años. Los Paradores Nacionales de Turismo supusieron un incentivo de calidad a la oferta hotelera del Valle, hasta entonces atendida voluntariamente por hoteles como Els Izards en Les, Arán en Viella o La Creu en Salardú. Después siguieron nuevos hoteles y una notable mejora de los existentes y hoy ya podemos encontrar hasta 4 hoteles de categoría 5 estrellas donde reposar.



Las compras, una de las motivaciones importantes para las vacaciones, estaba monopolizado en aquellos tiempos por Andorra. Como no tenía impuestos y se podía encontrar todo lo que a España no podía llegar, eran (éramos) muchísimos los que hacían todas sus compras en el Principado anulando la posibilidad de que despegase el shopping en otros lugares. Hoy, afortunadamente, el shopping es algo que también forma parte de la experiencia del turismo en el Valle, sobre todo en Viella.

He dejado para el final el placer de comer, porque es algo que se ha convertido en una señal de identidad del Valle, en competencia con el placer de esquiar. Sería difícil encontrar un lugar donde se concentre tanta buena mesa en tan poco territorio. Pero también tuvo su principio. Quien quería comer en el Valle de Arán en los años sesenta del siglo pasado, sabía lo que podía encontrar: butifarra y carnes a la brasa, olla aranesa y poco más. Todo de buena calidad, pero sin salirse de un menú tradicional de media docena de platos. Pero algunos decidieron, como Irene en Artes, que se podía hacer más y mejor. Como Francia por aquel entonces era, sin discusión, donde se hacía la mejor cocina del mundo, allí salieron para aprender como se daba bien de comer. Fueron adelantados a su tiempo y dejaron la estela calidad en la cocina que luego han seguido muchos otros en el Valle. Su iniciativa consiguió que en el Valle de Arán se haga hoy la mejor cocina del Pirineo (francés incluido) y sus alrededores, y que se haya convertido en un atractivo importante para los que nos visitan.

En esta guía están recogidos, quizá no todos, pero sí una magnífica muestra de los mejores restaurantes que podrá disfrutar en el Valle. Y es algo que les puedo asegurar por propia experiencia. Como se dice, no están todos los que son, pero sí son todos los que están. Y el buen comer que encontrarán en sus mesas será el complemento ideal de sus vacaciones de invierno en el Valle de Arán.

Felices vacaciones y buen provecho.

JESÚS SERRA

Consejero Delegado de Baqueira Beret



BROWNIE

Barcelona
C. C. L'ILLA, Avgda. Diagonal, 577, 08029
Tel. 93 410 90 78
C. Santaló, 43, 08021 - Tel. 93 200 47 90
C. Mandri, 33, 08022 - Tel. 93 211 56 21

Sant Cugat del Vallès
C. Santiago Rusiñol, 40, local 1, 08172 - Tel. 93 589 43 32
Madrid C. Lagasca, 72, 28001 - Tel. 91 435 44 98
Palma de Mallorca C. San Nicolás 6, 07001 - Tel. 971 729 198

Shop online www.browniespain.com

100% made in Spain

www.facebook.com/browniespain twitter.com/browniespain web.stagram.com/n/browniespain

El año 2013 el Valle de Aran celebrará el 700 aniversario del otorgamiento del documento de "Era Querimónia" por parte del rey de Aragón, Jaime II, el Justo. En él se recogen y aceptan muchos de los derechos y privilegios consuetudinarios por los que se venían regiendo los araneses.

El documento reconoce a los araneses la libre posesión de sus tierras, bosques, montañas, aguas, pastos, caza o pesca. Recoge también el derecho económico familiar de la Mieja Guadhanheria y el retracto gentilicio conocido como Torneria. También concedía a los araneses exenciones de pago de impuestos en censales, donaciones, sucesiones o dotes y los liberaba de cualquier servitud real, carga o imposición a excepción del pago de un único tributo anual de trigo que cada casa debía pagarle, conocido como el Galin Reiau. El galin era una medida de capacidad equivalente a 10,5 litros.



Medida de capacidad
conocida como galin

Jaime II "El Justo"



La Querimónia (del latín queror que significa quejarse) fue concedida el 23 de agosto de 1313 por Jaime, el Justo desde Lleida. Pocos días antes, el 12 de agosto había recibido en su palacio de la Suda de esta ciudad a la delegación aranesa que acudía a prestarle juramento de fidelidad y a rendirle homenaje, reconociéndolo como su rey y señor natural. También había suplicado al rey la confirmación de sus fueros y libertades. Con este acto el Valle de Aran retomaba bajo el dominio catalano-aragonés después que un largo litigio que por su posesión había enfrentado a las monarquías aragonesa y francesa. El conflicto había surgido a fines de 1282, por las pretensiones de Pedro el Grande, de Aragón, sobre Sicilia. Francia aprovechando la excomunión decretada por el papa Martín IV para el rey aragonés, había ocupado el 1 de noviembre de 1283 el Valle de Aran y lo continuaba reteniendo una vez finalizado el conflicto por Sicilia, alegando que de siempre había formado parte de sus dominios. Como el pleito se alargaba y mientras no fuera dirimido por el Papado, en 1298, Aran pasaba bajo administración del rey de Mallorca. Finalmente, tras un sintín de negociaciones y unos decisivos interrogatorios, en abril de 1313, por el Tratado de Poissy, Felipe IV de Francia renunciaba a sus aspiraciones sobre Aran.

Los derechos y privilegios contenidos en la Querimónia fueron confirmados por muchos de los reyes posteriores, deviniendo una verdadera Carta Magna para el Valle de Aran.



Documento de Era Querimónia
que se guarda en el
Archiu General d'Aran



Es increíble cómo pasa el tiempo: ya estamos pensando en la Navidad, las reuniones familiares, los regalos de los niños... Y, entre tanta actividad, nuestra escapada para disfrutar del esquí en Baqueira Beret. Como no, en el Hotel Santos Val de Neu, una cita imprescindible para recargar energía y sentir que el paraíso debió inspirarse entre estas montañas.

Tras un intenso día en las pistas, cada jornada prolongamos la magia con todas las opciones que nos ofrece el Hotel Val de Neu.

Y queremos compartirlo contigo.

¿Te imaginas disfrutar de un jacuzzi con incomparables vistas al valle de Ruda? Déjate mirar por sus tratamientos faciales y corporales en su Spa, con un equipo profesional y el sello de alta cosmética Sisley.

¿Conoces los productos típicos del Valle de Arán y toda su diversidad gastronómica? En el Restaurante El Bosque son maestros en convertir cada plato en un lujo al paladar. La mejor fusión del sabor tradicional en su expresión más creativa en un ambiente cálido y relajado.

¿Sientes el lujo de saber que tus hijos son los protagonistas de una agenda exclusiva? El Hotel Val de Neu dispone de un miniclub con personal especializado y actividades diseñadas para el disfrute de los más pequeños. Además, el hotel ofrece un nuevo restaurante de buffet digno de "príncipitos", con un amplio abanico de sugerencias para que nadie pueda resistir la tentación. Y si preferimos una comida más informal, en el Restaurante "La Fondue" degustaremos fondues y raclette típicas de la alta montaña con unos audaces toques de vanguardia. No dejéis de probar la fondue de Toblerone con frutos rojos; impresionante.

¿Y cómo desearías que finalizara la noche? Te sugerimos darte un capricho: saborea los mejores gin tónica preparados en la zona chill out y si eres fumador, podrás hacerte socio de nuestro club privado de fumadores "The Smokers".

En el Hotel Val de Neu, el descanso está garantizado. ¿Por qué lo sabemos? Porque cuenta con una cuidada decoración, que combina la sensación cálida de hogar con todas las ventajas de un hotel cinco estrellas: carta de almohadas, servicio de mayordomo, guardaesquís, calentabotas y las últimas tecnologías.

Cada día tiene un motivo para ilusionarte. Además del esquí, puedes combinar múltiples opciones de disfrute en familia: vistas culturales, rutas a caballo, actividades en helicóptero... Deja de soñar. Todo esto es posible en el Hotel Santos Val de Neu.

¿Te lo vas a perder?



www.hotelbaqueiravaldeneu.com



Esquí de 5 estrellas a pie de pista

Concebido para satisfacer sus sentidos, el Hotel Val de Neu situado en el núcleo central de Baqueira, le ofrece una experiencia inolvidable en el valle de aran.

Delice su paladar con la más innovadora cocina internacional fusionada con toques aragoneses o disfrute de una Fondue típica de montaña.

Experimente nuevas sensaciones en nuestro cálido Spa con jacuzzi exterior o disfrute de un tratamiento corporal aromatizado.

Para disfrute de los más pequeños hemos desarrollado un miniclub con servicio personalizado y piscina climatizada infantil.

Conozca de primera mano las facilidades que tiene nuestra ubicación a pie de pistas, acompañado de servicio de mayordomía para complacer sus necesidades en todo momento.



Las mejores ofertas de nieve:
Reserva anticipada, niños gratis, larga estancia 7x6...



Hotel Val de Neu***** - Cota 1500 - C/ Perimetrau s/n - Baqueira (Lerida)
Tel. 973 633 000 - hotelvaldeneu@h-santos.es - www.hotelbaqueiravaldeneu.com

donde comer

biniarán

Una temporada más, un máximo exponente de cocina moderna y ambiente bohemio en el corazón de Artes.

Javier e Irma harán de nuestra estancia y comida un tiempo de ocio y disfrute diferente del habitual.

c/ Baile Francisco Barrá s.n. Artes
CP. 25609 - Val d'Aran - España.

Tel. **973 641 058**

www.biniaran.com

restaurante
Biniarán



biniarán te presenta su... **entrecote paris**



INGREDIENTES:

- 1 Kg. de mantequilla
- 60 gr. de tomate
- 25 gr. de mostaza
- 50 gr. de perejil
- 5 gr. de tomillo
- 2 gr. de romero
- 1 ajo
- Vino de madera
- 40 gr. de curry
- Pimienta y sal

PREPARACIÓN:

Triturar todos los ingredientes y mezclarlos con la mantequilla.

Se fríe el entrecote y se filetea; acto seguido ponemos la mantequilla sobre el entrecote. Se sirve acompañado de ensalada y chips de patata.



donde comer

Casa Irene

Restaurante "Casa Irene" les presenta su cocina, sus platos, sus exquisiteces. Les ofrecemos una cocina de pequeños detalles y grandes sorpresas para su refinado paladar. Envuelta en aurea de sencillez y buen gusto con los más ricos productos que nos ofrece la tierra.

c/ Major, 3
25599 Artes - Val d' Aran
Tel. **973 644 364**
Fax 973 64 2174
info@hotelcasairene.com

www.hotelcasairene.com



casa irene te presenta su... **liebre a la royale**

La elaboración de este extraordinario plato de caza dura de 6 a 8 horas. Es uno de los grandes platos de la cocina francesa, originario del Perigord.

INGREDIENTES 8pax:

2 botellas de un buen vino tinto con mucho cuerpo.
1 liebre de 3,1/2 kg.
Piel de un cuello de oca entero.

RELLENO:

3 lonjas de tocino,
250 gm de ternera,
1 copa de armagnac,
50 gr de espinacas salteadas,
2 cucharadas de tomate
200 gr. de foiegras de oca,
5 Bayas de enebro,
50 gr de espinacas salteadas.
Corazón, Hígado y pulmones de la liebre.



MARINADA:

100 gr. de ajo
1 bouquet garni
3 zanahorias
2 cebollas
10 cl. de vinagre de vino tinto
1 copa de armagnac
50 gr de espinacas salteadas
El vino.

PREPARACIÓN:

Saltear a fuego vivo todos los ingredientes del relleno y triturar. Hacer un civet tradicional con la marinada antes descrita y sobre cocer la liebre hasta que se deshuese fácilmente. Adjuntar la liebre al relleno antes descrito, y rellenar el cuello de oca con la liebre y el relleno. Previamente habremos cosido un extremo del cuello de oca y una vez relleno lo taremos con el otro extremo. Cocer a fuego muy lento el cuello relleno en la salsa que nos de la marinada del civet. Ligar con el armagnac y emulsionar con un poco de mantequilla.

Cortar el cuello en rodajas para servirlo y napar con la salsa bien ligada, sal y pimienta recién molida.

Al comprar la liebre pedir que se reserve la sangre, el hígado (cuidando de retirar la piel), los pulmones, el corazón y las vísceras del animal. Sazonar la liebre con sal y pimienta, bardarla con las lonjas de tocino.

Poner la liebre en una "cocotte" ovalada con tapa que cierre herméticamente. Embetunar la olla con la grasa de oca. Añadir los ajos, el bouquet garni, las zanahorias, las cebollas, el vinagre y una botella de vino. Salpimentar moderadamente. Ponerla a fuego lento bien tapada durante tres horas.

Triturar los interiores del animal hasta conseguir una pasta homogénea. Después de tres horas retirar la liebre de la cocotte y ponerla en una fuente caliente. Colar el contenido de la cocotte y agregarlo a la pasta de interiores. Presionar bien e ir añadiendo poco a poco la media botella de vino para facilitar la operación y mezclar muy bien la pasta hasta lograr la consistencia de un puré. La otra medias botella es para que se la vaya tomando durante el proceso y mantener el ánimo. Poner la pasta nuevamente en la cocotte.



donde comer

Casa Perú

A principios de los años 60, Rosa Paba Jaquet empezó a servir comidas en fechas señaladas, al público. Cuando Baqueiza-Beret abrió sus instalaciones, también lo hizo Casa Perú, ya como Restaurante.

Después de más de 40 años, con las puertas abiertas, la cuarta generación continúa ofreciendo cocina típica de la zona, carnes le brasa de encina, caza, postres caseros, sin olvidar su famosa tortilla de patatas.

Calle de San Antoni, 4
25596 Baguerque - Val d' Aran
Tel. **973 645 437**
casaperu@telefonica.net



"CASA PERU"

casa Perú te presenta su...
**albondigas de
ciervo con
fredolics**

INGREDIENTES:

Carne de pierna de ciervo.	Aceite
Fredolics (negritas)	Mantequilla
Cebolla	Harina
Sofrito de tomate	Sal
Caldo de ciervo	Pimienta
Brandy	

MACERACION

Carne de ciervo
vino tinto
zanahorias
cebolla
apio
puerro
hierbas aromáticas
sal
pimienta

ALBONDIGAS

harina
pan rallado
huevos
tocino blanco picado
panceta picada
perejil



PREPARACIÓN:

Se trocea la carne y se pone en maceración con el vino y el resto de ingredientes 24 horas.

Con los huesos troceados, los asamos y hacemos un caldo que dejaremos reducir.

Una vez macerada, se pica la carne con un poco de la verdura.

Con la farsa junto con la carne se amasa todo junto para hacer las albondigas.

Se pocha la cebolla muy picada con el aceite y la mantequilla, hasta dorarla.

Salteamos los fredolics enteros brevemente. Flambéamos con el brandy, añadimos el sofrito y las albondigas previamente doradas en aceite muy caliente.

Cubrimos con el caldo de ciervo y dejamos reducir.



donde comer

gustavo y maría José

Era Mola - una construcción de piedra y madera típicamente aranesa y primorosamente restaurada ya que en otro tiempo fue una cuadra - de la mano de Mireia, hija de Gustavo y María José, elabora una interesante y personal cocina de mercado basada en la buena cocina tradicional de la zona con muchas influencias de la vecina francesa.

Calle Marroc, 14
Vielha E Mijran, Lleida 25530
España

tel. 973 642 419



gustavo y maria José te presenta su...

gratinado de limón con sopa de piña natural y migas de chocolate



INGREDIENTES 4pax:

6 yemas de huevo
60 g de azúcar
40 g de maicena
250 g nata líquida
120 g de zumo de limón

4 hojas de gelatina
5 claras de huevo
200 g de azúcar
100 g de agua

PREPARACIÓN:

Batir las yemas con el azúcar y añadir la maicena. Calentar la nata con el zumo de limón y añadir la mezcla caliente a las yemas. Poner a fuego lento mientras vamos removiendo para que la mezcla se espese ligeramente. Al final añadir la gelatina. Batir las claras a punto de nieve y añadir el azúcar con el agua a 120 °c.

Mezclar todo y rellenar los moldes poniendo una rodaja de piña en almíbar de base. Cubrir con coco rallado y enfriar.

En el momento de servir, echar azúcar moreno por encima y gratinar. Lo acompañamos con piña natural triturada y colada



donde comer

ticolet

El restaurante Ticolet se halla situado en Baqueira, núcleo 1500, del Valle de Arán en el pirineo catalán.

Ticolet ofrece una cocina creativa, moderna con excelentes materias primas, muchas de ellas autóctonas, y con una elaboración esmerada y totalmente centrada en el producto.

Edificio Besiberrí
25698 Baqueira (Val d'Arán)

T. 973 64 54 77
M. 672 177 191

www.ticolet.com

RESTAURANTE



ticolet te presenta su...

Sopa de coco con pescado



INGREDIENTES 4pax:

Cebolla 200 grms.
Pimiento verde 100 grms.
Ajo 5 dientes
Tomate 200 grms.
Pescado roca 1Kg.
Pimentón dulce
Leche de coco 2 lts.

PREPARACIÓN:

PARA DE LECHE DE COCO:
2 lts. De agua.
300 grms de coco rallado
1 lata de leche de coco
Mezclar los ingredientes y hervir .

PARA LA SOPA

Hacer un sofrito con las verduras, añadir el pescado de roca y rehogar. Añadir una pizca de pimentón y cubrir con la leche de coco. Cocer con un leve hervor aproximadamente una hora y colar. Esta sopa se puede acompañar con cualquier tipo de marisco o pescado de carne un poco dura.



donde comer

prat aloy

Cocina tradicional aranesa actualizada en el Aloy Restaurant. Especialidades a la brasa. Huerto propio, elaboración de patés y embutidos. Apostamos por la materia prima de proximidad: quesos del Valle, esturión, setas, carnes, patatas.

Dera Mola, s/n,
25598 Salardú, España
tel. **973 644 179**

www.prataloy.com



prat aloy te presenta su... **mojito prat bar**

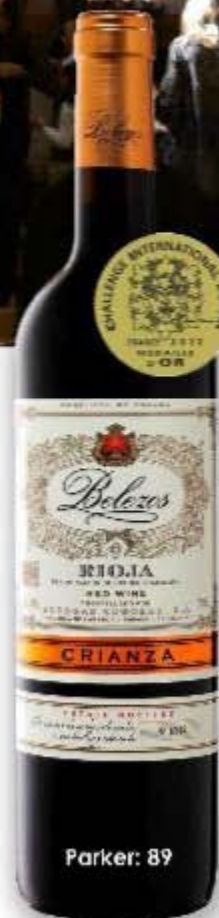


PREPARACIÓN:

Mojito tradicional en donde variamos la cantidad de azúcar y lima sustituyendo el ron por el licor arañés de cassís.

INGREDIENTES:

5cl licor de cassís
4 hojas de menta
5g de azúcar moreno
1/2 lima
10cl de agua carbonatada
hielo picado.



Parker: 89

donde Comer

Zarco

Tipo de cocina:
Mediterránea para picar

Comte d'Urgell 280,
08036 Barcelona

Tel.: **93 105 74 28**
zarcobarcelona@gmail.com

www.zarkobcn.com



prat aloy te presenta su... **mojito prat bar**



El plato que aquí os ofrecemos es nuestro Tartar de Salmón. Un plato que en Zarco mantenemos en carta todo el año, ya que se encuentra entre los favoritos de nuestros clientes. Es un plato de simple elaboración donde entra en escena una de las máximas del Zarco.

Para la elaboración de este plato es imprescindible contar con el mejor producto posible, en este caso el salmón, ya que por el poco trato que se le da queda expuesto a demostrar su calidad.

Para la elaboración del plato en Zarco elaboramos una base guacamole, en la que simplemente machacamos los aguacates y les añadimos pimienta roja, pimiento verde y cebolla bien picaditos, y lo salpimentamos y añadimos un chorrito de aceite, para conseguir un guacamole clásico. Una vez tenemos la base, nos ponemos con el salmón. Con un lomo fresco y limpio de piel y espinas lo cortamos lo más finamente posible (siempre a cuchillo) para luego en un bol mezclarlo con una yema de huevo, un poco de mostaza antigua y un chorrito de aceite. Una vez tenemos los dos componentes elaborados pasamos a emplatar, con la ayuda de un molde, añadimos la base de guacamole y encima colocamos el tartar de salmón y añadimos un poquito de cebollino picado por encima. Para acompañar el plato en Zarco acompañamos el plato con unas tostaditas de pan. Y a disfrutar!!



ZARKO
RESTAURANT PER PICAR



Zones de pesca controlada (regulada)
 Zones de pêche pour enfants (Fishing 2)

Non es permetuda era pesca en es trams o arrius non inclòdi en el mapa / No esta permitida la pesca en el riu no inclosos en el mapa / La pêche c'est interdite dans les secteurs ou rivières pas incluse en el mapa / The rivers or sections not included in the map.

mapa aran

LES

Parque Naturala (Observación de la Fauna)

Bossòst

ARRES DE SUS

ARRES DE JOS

ERA BORDETA

ARRÓ

VILAMÒS

BENÓS

BEGÓS

ARRÒS

VILA

MONTCORBAU

ES BÒRDES

PÒNT D'ARRÒS

AUBÈRT

BETLAN

MONT VILAC

Chalets Es Bòrdes

Aran Bike

GAUSAC

CASAU

VIELHA

Gustavo y Maria José Urtau Vielhitos Basteret Ambients Eth Punteh Taxi Oscar

Casa Irene Urtau Divino BiniAran

Casa Perù

BAGERGUE

Prat Aloy Alps

GESSA

UNHA

SALARDÚ

TREDÒS

BAQUEIRA

SARILH

GARÒS

ARTIES

BETREN

ESUNHAU

27

Toti Aran Ticolet Val de Neu

nos Vamos de pintxos

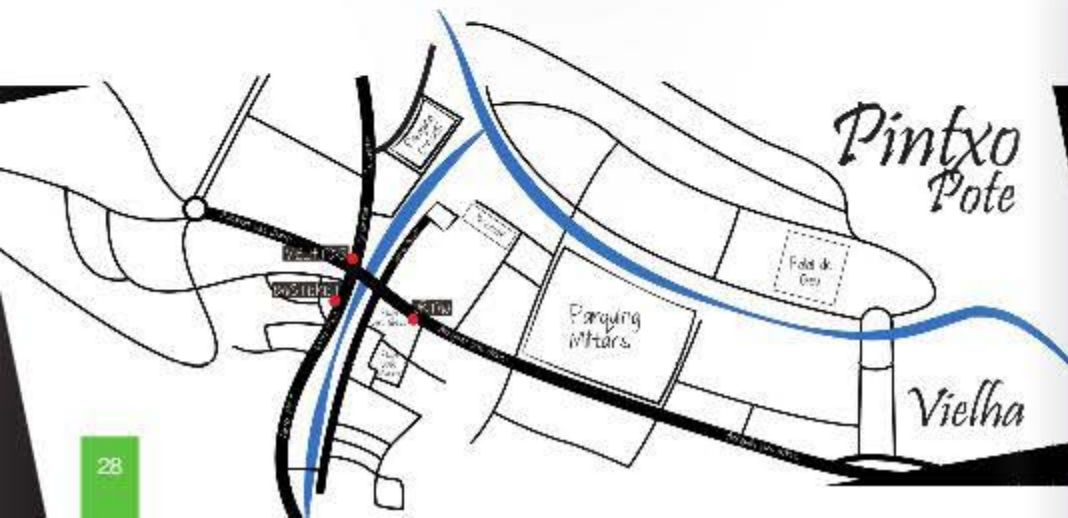
Era Val d'Aran es conocida por su gran riqueza gastronómica. Uno de los puntales de esta gastronomía desde hace unos años son los pintxos, una forma diferente de concebir la cocina de la zona así como a sus habitantes.

Dando un agradable paseo por el casco antiguo de Vielha, a ambos márgenes del río NERE, podemos degustar los diferentes pintxos que nos ofrecen algunos bares especializados en este tipo de cocina.

Esta ruta es una buena propuesta para abrir boca antes de la cena. Aunque no serán pocos los días en los que tentados por las raciones, el amplio abanico de vinos, cavas y champagnes por copas.

Y así decidamos hacer de este paseo una cena en sí misma. Poder también descubrir poco a poco nuevos sabores y texturas.

A continuación os recomendamos tres de los establecimientos más representativos de esta ruta.



nos Vamos de pintxos

basteret

Desde 1890 cuatro generaciones se han dedicado a levantar un negocio enfocado a la hostelería.

El Basteret hoy en día es uno de los referentes en las tardes de Vielha, con una oferta de vinos de calidad, tanto los nuevos como los clásicos y una barra de pinchos donde degustar productos del valle con originalidad, cuidando siempre al máximo la calidad. También con una brasa de carbón donde degustar carnes en un ambiente informal, rompiendo tópicos de restaurante serio.

c. Major 6
Vielha, Lleida 25530.

tel. 973 640 714

basteret



restaurante | cazuelitas | tapas



nos Vamos
de pintxos



Urtau

50 años de referencia para los visitantes de Arán.

Tauernas fundadas en 1963. Contamos en la actualidad con 3 establecimientos en la Val d'Aran, (Arties, Vielha y Bossòst), además de un comedor para grupos en el centro de Arties, con capacidad de hasta 40 personas.

En nuestras barras podrán encontrar hasta 70 variedades de pintxos diferentes y pintxos elaborados al momento, además de nuestra cocina para compartir. Todo ello acompañado siempre de una amplia bodega, que complementarán la experiencia después de un duro día de esquí.

TAUERNA URTAU ARTIES
Plaça Urtau, 12
Telf. **973 64 09 26**

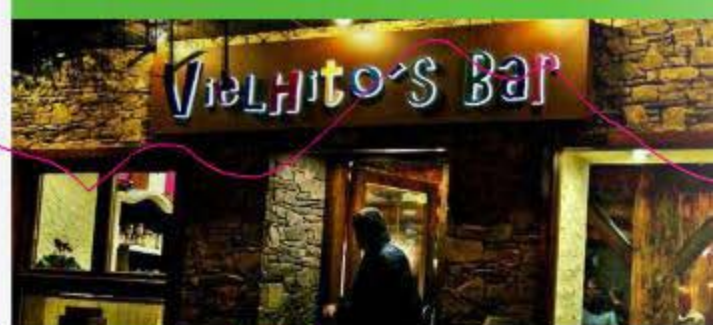
TAUERNA URTAU VIELHA
Plaça dera Glèisa
Telf. **973 64 26 71**

TAUERNA URTAU BOSSÒST
Plaça der Glèisa, 9
Telf. **973 64 73 27**

e-mail: info@urtau.com
web: www.urtau.com
Horario: 08.00h - 23.00h



nos Vamos
de pintxos



Vielhitos

Vielhito's Bar es un local que desde hace dos inviernos ha cambiado de propietarios. Se ha adaptado a los nuevos tiempos con una filosofía moderna pero que a la vez sirve cosas tan tradicionales como conservas, vinos y pinchos. Con un servicio personal y atento ofrecen algo diferente. Una de sus especialidades son las croquetas, más de diez tipos diferentes y recetas originales como la de Cível con Chocolate o de trompetas con gambas.

Pinchos clásicos y modernos se mezclan en la barra con productos frescos de temporada. Disponemos también de una pequeña carta de raciones. Disponen de una selección de grandes vinos por copas que cambian todas las semanas.

Una de sus propuestas es la Hamburguesa de magre con trompetas negras en pan integral casero o los calçots a la parrilla con romesco, acompañado con un gran vino blanco de uveada FINCA MONTICO.

Paseo de la libertad 5,
25530 Vileha.

Tel. **626 54 5697**



Chalet 
d'Es Bòrdes



UNA PAUSA EN EL TIEMPO.
REGÁLESE ESPACIO Y EXCLUSIVIDAD
UNA CASA PARA DISFRUTAR
FAMILIAS, AMIGOS, EMPRESAS



10 HABITACIONES DOBLES.
SALÓN CHIMENEA.
COMEDOR PARA 20 PERSONAS.
APARCAMIENTO.
BAR PRIVADO.



información y alquiler 629719664
www.chaletdesbordes.com

Val d'Aran...
contrastes que
enamoran


VAL D'ARAN
La esencia de los Pirineos

Conselh  Generau d'Aran

www.visitvaldaran.com





Un emprendedor inmobiliario en el Valle de Arán con vocación de dar el mejor servicio.

Nuestro lema es: pídanos lo que necesite y Toti Aran se lo consigue.

Kim Perea Hund.

Fundador y propietario del grupo Toti Aran.

¿A qué se dedica el grupo Toti Aran?

Tenemos tres divisiones dedicadas a la compra y venta de viviendas, a alquiler de temporada y vacacional por días/semanas y a mantenimientos de todo tipo en comunidades y viviendas particulares.

¿Por qué decidiste crear estas empresas?

Es un proyecto motivado por la necesidad que tienen los propietarios que no viven en el Valle, de que alguien se ocupe de sus propiedades cuando están ausentes. Me basé en la figura del "Concierge", una persona de vital importancia en zonas turísticas en EEUU y que descubrí en varios viajes. Nuestro lema es "pídanos lo que necesite y Toti Aran se lo consigue". Toti Aran nace hace 4 años en base a esta filosofía de satisfacer las necesidades y ofrecer un gran servicio de atención al cliente. Un año después, los propios propietarios me animaron a montar un portal de alquiler de viviendas por días y semanas.

Ahora que entramos en nuestra tercera campaña, puedo decir que hemos conseguido darle un significado a tener una propiedad en Baqueira Beret y el Valle de Aran, intercalando uso y disfrute propio con el alquiler por días y semanas. Finalmente, después de una trayectoria de 13 años trabajando como comercial por cuenta ajena, hemos abierto nuestra propia oficina en Baqueira 1500 montando la inmobiliaria del grupo, que es ahora mi principal dedicación.

¿Cómo se presenta la temporada? Esta temporada se presenta bien, aunque con algunas dudas. Tras el estallido de la burbuja inmobiliaria, hemos vuelto a precios de hace 10 años. Esta bajada tan brusca y que está llegando a su fin, ha reactivado en los últimos meses el mercado. Además, el alquiler resulta ser una buena alternativa para evitar los gastos que supone tener una propiedad. También hay personas que compran porque les hacemos una gestión integral; disfrutan de su casa cuando quieren, se la cuidamos cuando no están y la rentabilizamos a través del alquiler cuando no hacen uso de la vivienda.



Si va a las mejores pistas...

descanse en los mejores apartamentos.



Venta y alquiler de viviendas de alto standing en Baqueira Beret y el Valle de Arán.

Contacte con nosotros:

973 644 787/629 272 743

www.inmobiliariabaqueira.es

www.totiaranalquilerbaqueira.com

kim@totiaran.com

O visite nuestras oficinas:

c/Perineras 4/a, local 3,
Edificio Port de la Bonaigua
(enfrente de la rotonda del telecabina)
25598 Baqueira Beret



Toti Aran

Venta y alquiler de inmuebles
en Baqueira Beret y el Valle de Arán

The image shows the interior of a rustic mountain-themed shop. On the left, there's a wooden structure with a red-trimmed roof, possibly a display for outdoor gear. The walls are covered in various items like framed pictures, a red axe, and a metal rack with plates. A table with a red and white patterned tablecloth holds a lamp and other items. On the right, a large glass display case is visible, with the words 'retro ambients' written in red above it. The display case shows a bedroom scene with a bed, a lamp, and white curtains. The overall atmosphere is warm and cozy, with soft lighting.

Ambients

TU REFUGIO DE MONTAÑA
EN LA SOLANA DE VIELHA

Una tienda en constante renovación en donde puedes encontrar los artículos de decoración de montaña más actuales del momento. Comptoir de Famille, Country Comer, Les Sculpteurs du Lac, entre otras, son algunas de las marcas que podrás encontrar en Ambients. También, en nuestro departamento de confección cortinaje y tapicería, te ofrecemos la más amplia gama de artículos, tales como estores, venecianas, cortina tradicional, ropa de cama etc..

C Des Comets nº1
25530 Vielha
Telf. +34 **973 640 241**
Fax: +34 973 640 456
info@ambinets.net

meteoaran

La Val d'Aran se caracteriza por un clima atlántico muy condicionado por el abrupto relieve de este valle.

Gran parte de las precipitaciones que se producen durante la época invernal, las provocan frentes atlánticos asociados a vientos de componente norte.

Un buen indicador de probabilidad alta de nevadas en Aran, es cuando el anticiclón se sitúa al oeste de Galicia y la borrasca en el norte de Italia.

Estas características, hacen que las previsiones locales basadas en la interpretación de los modelos numéricos centroeuropeos sean las que más se ajustan a la particular climatología aranesa.

Desde MeteoAran les ofrecemos las previsiones del tiempo durante toda la temporada de ski.

Ponemos a su disposición más de 10 años de experiencia en la elaboración de predicciones meteorológicas para la Val d'Aran.



Servicio gratuito ofrecido por:
Immobilària
Puntêtet

Immobilària Puntêtet

Su nido en la Val d'Aran

Passeig dera Libertat 12. Vielha



www.puntet.com

info@puntet.com



Es difícil salir de la zona de confort: ese lugar físico y psicológico en el que nos encontramos cómodos porque reconocemos lo que nos ocurre y reconocemos lo que sentimos. Es una zona de tranquilidad donde mejor actuamos (salvo excepciones) y con relativo éxito. No nos causa ansiedad ni nos pone en situaciones incómodas a nivel físico, mental o emocional. Para que nos entendamos: cuando estamos y hacemos lo de siempre, lo que nos sale bien y conocemos, lo que no nos estresa, lo que no nos da "quebraderos de cabeza".

Aunque operamos mejor y más fácil, también es una zona de poco crecimiento personal y de acciones y procesos limitados. Una zona en la que nos conformamos porque ya nos va bien así.

Fuera de esa zona cómoda aparecen este vasto lugar donde la incertidumbre, la inseguridad, el desabastecimiento y el esfuerzo lo inundan todo. Es la zona del reto en las que el patrón de conductas utilizadas en la zona de confort no nos son suficientes. Nos obliga, por lo tanto, a desarrollar nuestras capacidades y a aprender habilidades nuevas para hacernos nuestras; nos obliga a estar muy atentos y a esforzarnos también. Es una zona de gran cambio productivo.

Todos hemos salido alguna vez de esta zona cómoda de forma natural: aprendiendo a nadar, a hacer amigos, a cocinar, a vivir en otro lugar, a incorporar a un trabajo nuevo, a tener una nueva pareja, etc. Una vez "dominamos" ese espacio de "novedad", nuestro círculo de zona de confort se expande y se hace más grande. Este cambio nos produce gran placer y satisfacción, y nos genera más autoestima y autonomía. Saliendo de la zona de confort NOS DESARROLLAMOS y nos sentimos desarrollados.

El practicar un deporte tiene mucho de salir de esa zona cómoda por varios motivos: se ha de aprender, se ha de mejorar con esfuerzo, requiere de motivación, y se ha de encontrar ese punto de placer y bienestar en su práctica.

El esquí me evoca este tipo de experiencia: aunque se trata de un deporte amable que puede abordarse desde los 3 años hasta los 90, es algo que hay que aprender siempre, porque nos es, en un principio, adverso a nuestra motricidad y a nuestro medio vital, expuestos a caídas y golpes, sensaciones de ridículo y de frío. Un medio que nos coloca en una zona muy demandante física y psicológicamente.

Esto va cambiando poco a poco,afortunadamente. Llegando a ser para los que lo practicamos, espectadores y protagonistas de momentos de satisfacción y goce. Cuando se baja por una pista el placer es grande; las sensaciones son variadas y multidimensionales. Hay momentos de reto que el superarnos nos motivan a seguir practicando el esquí. Nos permite seguir aprendiendo (aumentar la zona de confort), nos genera otros aprendizajes (como el del respeto, el compañerismo, la paciencia, la responsabilidad, la autonomía, la superación, el esfuerzo y la adaptación), nos permite relacionarnos socialmente y compartir la experiencia, contactar con la naturaleza y respetarla, y obtenemos ganancias físicas y emocionales. Nos coloca en una actitud abierta de desarrollo personal muy potente.

Por otro lado, las sensaciones físicas que se experimentan en el esquí son difíciles de obtener en otros deportes, de "espacios cerrados": sensaciones de libertad al deslizarse por un medio natural como el de la nieve, otro tipo de sensaciones kinestésicas (postura del cuerpo, contacto con el aire, movimientos mecánicos, olores) y también visuales y auditivas. El hacerlo cada vez mejor representa un refuerzo positivo importante a través de la ganancia, el beneficio personal y el crecimiento.

El Valle d'Aran es famoso precisamente por ofrecer amplias posibilidades de elección y disfrute esquiando. Y en mi caso, es una buena oportunidad de la que gozo cada año para escoger cómo voy a salir de mi zona cómoda. De crecer disfrutando.

YOLANDA LÓPEZ
Psicóloga M-24094
PyCP

orienta@psicologiaecrecimientopersonal.es
www.psicologiaecrecimientopersonal.es





*Donde el detalle
es la gran diferencia*



En pleno corazón del precioso **pueblo de Arties** se halla el hotel Casa Irene. Se distingue por su confort y el selecto trato que ofrece, con unas instalaciones dotadas de las **máximas comodidades**, destaca la marcada personalidad de sus habitaciones vestidas con una cuidada decoración y totalmente distintas entre ellas.

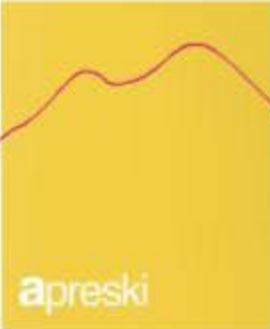
En sus servicios, que incluye **restaurante**, cabe remarcar el **Spa**, atendido por personal especializado, con titulación y experiencia en el área de la salud. Se sentirá nuevo después de disfrutar de la **sauna finlandesa**, un **baño de vapor**, las duchas de contraste o el hidromasaje. Especialmente después de un día de esquí.

Todo en un ambiente de **total atención, exclusivo y personalizado**, el en que procuramos que los detalles hagan que todo sea **diferente**.



c/ Mayor,3 / 25598 Arties
Tel. **973 644 364**

www.hotelcasairene.com



apreski

porque **no** todo es **es**quiar...

Uno de los principales motivos que nos empuja a conocer el Valle de Aran son sus pistas de esquí, pero no debemos dejar que nuestra visita se limite a disfrutar de esta actividad. Este valle nos ofrece además una larga lista de alternativas con las que haremos que nuestro viaje sea una experiencia extraordinaria. Cuando la estación cierra sus puertas comienza el **Apreski**.

Que mejor plan para descargar nuestros fatigados músculos después de esquiar, que pasar la tarde en uno de los **spa** que hoteles como Vall de Neu en Baqueira o Casa Irene en Arties ponen a nuestro servicio un momento para cuidarnos y dejarnos mimar.



Después de recargar energías podemos seguir con una visita a algún pueblo y conocer su **arquitectura y patrimonio románico**. Allí podemos encontrar **museos monográficos** como el museo de la nieve en Unha. En sus **Iglesias** podemos disfrutar de **conciertos de música** de cámara gracias al programa **Iuèrn Musicau** o **exposiciones fotográficas** que nos sumergen en la cultura y etnología local, como en Iglesia Santa María de Arties.

Algo que no puede faltar en nuestro apreski particular es un paseo de **compras** y combinario con unos ricos **pintxos** por el centro de Vielha, donde podréis dar una alegría a vuestro paladar. Seguro que después de esto lo que más nos apetece es seguir con nuestra experiencia gastronómica en uno de los estupendos **restaurantes del Valle**.

Como colofón en las zonas de **copas** del casco antiguo de Vielha o Arties encontraremos un plan divertido para acabar la noche, en algunos de ellos podremos disfrutar de **música en directo**. En Arties el pub Divino nos ofrece un lugar distendido y agradable con el mejor ambiente.

Os recomendamos que para el desplazamiento, sobre todo si queremos acompañar nuestro itinerario con vinos y copas utilicéis el servicio de **taxis 24**.



SERVICIO DE TAXI OSCAR NART MOGA

24.HORAS / 7.PLAZAS



Mercedes-Benz



TELEFONOS:

☎ 0034/639 300 860

☎ 0034/973 640 119

WEB: www.taxienelvalledearan.com

E.MAIL: info.oscarnartmoga@taxienelvalledearan.com

PASEO DE LA LIBERTAD N.º3
25530 - VIELHA - MITG - ARAN
LERIDA - ESPAÑA - EUROPA
VALLE DE ARAN

EL DIVINO

A R T I E S

MÚSICA & COPAS

Dera Hònt, 5 / 25599 ARTIES / Val d'Aran / Tel. 973 644 486 / divinoarties@yahoo.es



los Veranos
del Valle

aran bike park

El nuevo BikePark incorpora pasarelas de madera, saltos y curvas en dos itinerarios de diferente nivel de dificultad.

El circuito se encuentra en el corazón del bosque de Varicauva y recorre lugares de los núcleos de Vielha, Gausac y Aubert, con salida desde la Balsa de Oles.

En cuanto a las características técnicas, se dispone de:

Una pista azul (nivel medio) de 3,6 km de longitud y 500 metros de desnivel

Una pista verde (nivel inicial) de 3,2 km de longitud y 400 metros de desnivel.



los Veranos
del Valle

parque bossost

FAUNA Y NATURALEZA DE LOS PIRINEOS

Este verano los turistas y residente que se acerquen al Valle de Aran dispondrán de un nuevo espacio de ocio: Eth Portilhon, Fauna e Natura des Pirineus. Consiste en un sistema de itinerarios de visualización de fauna y naturaleza pirenaica y un magnífico edificio restaurado don tendrán lugar eventos de exposición y de interpretación, centro de servicios y aula de naturaleza. La ubicación del espacio está en el corazón de los pirineos, junto a un antiguo paso fronterizo al lado de la carretera N-141, entre Bossòst y Bagnères de Luchon.

Construido en los antiguos cuarteles del paso fronterizo de Eth Portilhon, será un espacio donde se explicarán los valores naturales y la singularidad cultural de Aran dentro de un contexto pirenaico y se informará sobre los itinerarios de visualización de fauna y naturaleza. Las familias que se acerquen. Este espacio dispondrá disfrutar de plataformas didácticas, juegos interactivos, espacios sonoros, maquetas digitales y de otros elementos de interpretación.

Una parte del mencionado edificio, de 500 m2 de planta, será destinado a acoger escolares que podrán realizar estancias de aprendizaje sobre naturaleza, fauna, flora y medio ambiente de los Pirineos.

Los itinerarios son autoguiados y se podrán ver animales autóctonos de la fauna pirenaica en semilibertad (rebeco, ciervo, lobo, linco, nutria, corzo, marmota) y otros elementos naturales (abetos centenarios, nidos de pájaros carpinteros, ferteras, ríos y un pequeño estanque, y los principales habitantes de los pirineos: bosques de abetos, hayedos, prados, acantilados...)

También podremos encontrar pequeños recorridos de aventura y diversión al aire libre (puentes colgados, tirolinas, espacio infantil...)

Información Volkswagen: 902 131 181

volkswagen.es volkswagen-das.es twitter.com/VW.es facebook.com/volkswagenes



www.volkswagen.es

Disfruta de la nieve como nunca. Sistema de tracción integral 4Motion.

Y como nunca, significa como nunca. Porque el sistema de tracción integral 4Motion reacciona al primer síntoma de deslizamiento y, en milésimas de segundo, asegura la trayectoria del vehículo. Así que ve pensando como quieres disfrutar de la nieve, el hielo, el barro y la lluvia. Puede que acabes haciendo cosas que nunca te hubieras imaginado.

Disponible en:

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

4MOTION



Das Auto.

Touareg 3.0 V6 TDI 204 CV/ 150 kW BlueMotion Technology: consumo medio (l/100 km): 7. Emisión de CO₂ (g/km): 181.