

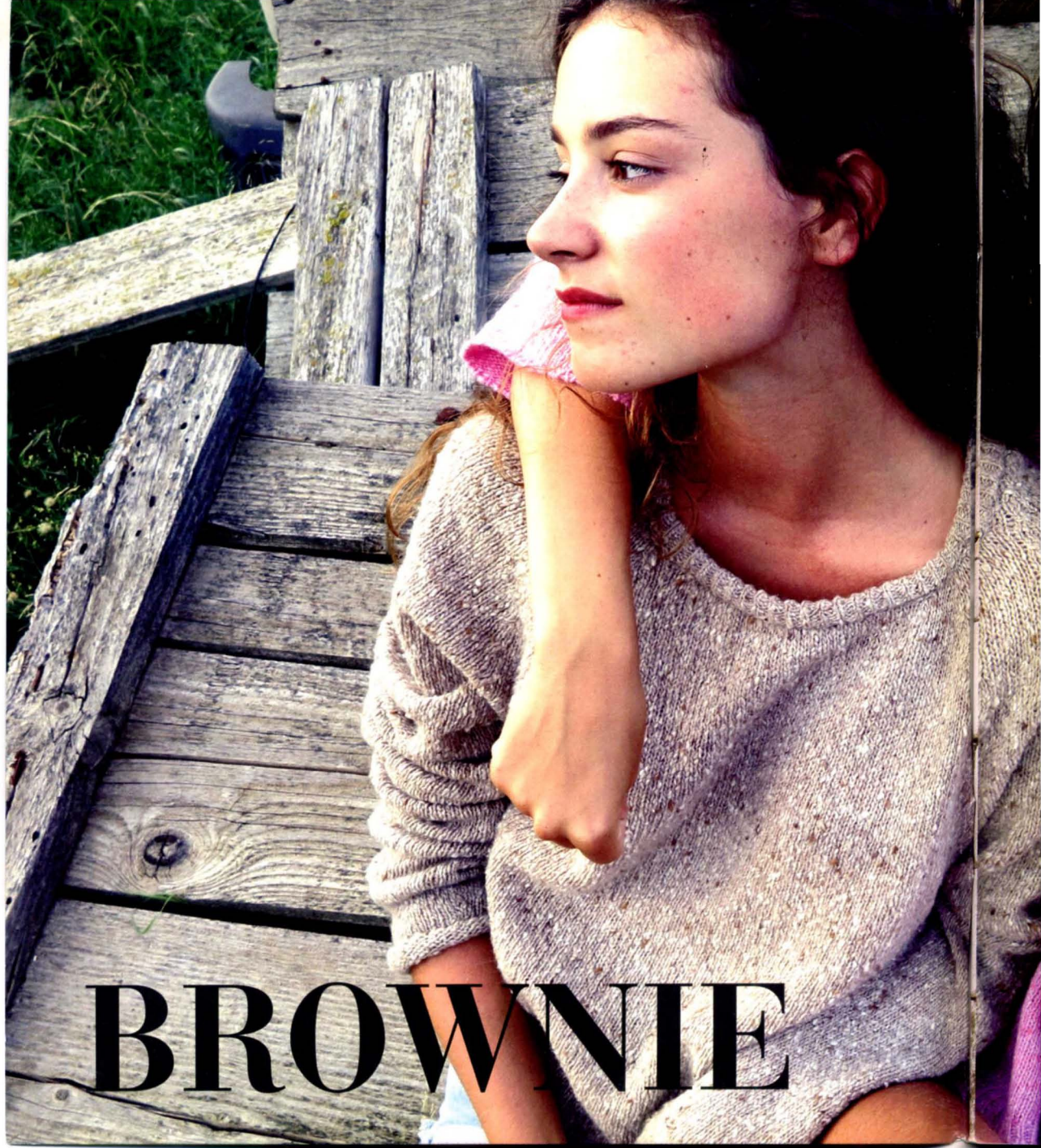


I want
for you

viu era val

➤ 2M14/15 ◀

publicación promocional gratuita
NUMERO 9



BROWNIE



SHOP ONLINE
www.browniespain.com

Editorial



La magia del valle

Hay sitios que solo con nombrarlos te devuelven la calma perdida. Te dibujan una sonrisa. Te dan ganas de dejarlo todo y marchar a su encuentro. Me pasa a menudo con mi remanso de paz en el valle de Aran. Ese lugar mágico donde el tiempo se para detrás de sus imponentes montañas que muestran su poderío y su belleza entre las ventiscas de nieve o luciendo el sol en sus cumbres. La vista contempla el espectáculo y el alma se serena. Los pueblos parecen sacados de un cuento de hadas. Cada rincón, cada calle, cada casa son una postal, una foto para la memoria que reposa junto a la chimenea en esas noches que quisieras repetir siempre. En el valle se respira monte, nieve, agua, sol, sosiego, belleza y paz. En los fríos del invierno cuando la nieve te cubre las botas y sales a pasear fundido con el paisaje o te tiras por las pendientes en un espectáculo de color dibujando surcos en la nieve, y en primavera, verano y otoño cuando los verdes primero y luego los ocres de la montaña permiten ver correr el agua del río limpia, serena y ruidosa. EL valle nunca cierra por vacaciones. El valle está vivo siempre, despierto, dispuesto a ofrecerse en todo su esplendor. Lo he escrito en más de una ocasión. Este valle es mi particular oasis, la mejor medicina en un mundo que vive peligrosamente y envuelto en el vértigo, es esa bocanada de aire fresco, de belleza, del momento que quieres siempre compartir porque te hace feliz y que piensas que es único cada vez que lo vives, cada segundo que abres los ojos y contemplas tanta belleza que quieres hacer tuya para siempre. No hay penumbras. Hasta en las noches cerradas miles de bombillas adornan las fachadas. Es un escenario perfecto para las charlas interminables con los amigos. Para compartir mesa y levantar tu copa en un brindis de felicidad. Para dejar el espacio y el tiempo que necesita la amistad. Da igual de donde vengas, da igual como pienses, da igual a que te dediques, el valle no es lugar para disputas sino para encuentros. Y la gente de este lugar idílico te tiende la mano. Son los gestores de tanta belleza, los que lo miman, los que lo viven, los que lo guardan y tienen a punto. Son los que hacen latir el corazón del valle porque sin personas y gentes de bien no es posible encontrar la magia de Aran.

Ernesto Sáenz de Buruaga



TOTI ARAN

"En Toti Aran somos especialistas en la búsqueda de viviendas de alto standing a pie de pistas para su venta o alquiler en Baqueira Beret y el Valle de Arán."

Nosotros

Toti Aran es una inmobiliaria especializada en alquiler y venta de viviendas de alta gama en Baqueira Beret y el Valle de Arán. Nos distingue un exclusivo servicio, una gran cartera de clientes y un producto de calidad.

Ofrecemos una solución integral en el mercado inmobiliario; una única empresa donde poder comprar, alquilar y contratar los servicios relacionados con el mantenimiento del hogar.

Siempre a su lado

A través de nuestra oficina en Baqueira 1500 (enfrente de la rotonda del telecabina) le ofrecemos un apoyo profesional y personalizado, garantizándole la máxima eficacia en la gestión de alquiler y compra-venta de viviendas.

Con la mayor experiencia

Somos un equipo profesional altamente experimentado, formado por personas del Valle de Arán, lo que nos permite ofrecer un asesoramiento total de la propiedad, gracias al pleno conocimiento del mercado inmobiliario en la zona, tanto a nivel urbanístico como jurídico y económico.

Consulte nuestra selección de ofertas inmobiliarias destacadas de venta y alquiler en Baqueira Beret y el Valle de Aran.



Venta de propiedades
nuevas y de segunda mano
de alto standing

www.inmobiliariabaqueira.com

Contáctanos:

973 64 47 87

629 27 27 43

Nos encontrarás en : c/ Perimetrau s/n, Edificio Port de la Bonaigua,



Si vas
a las mejores pistas
descansa
en los
mejores
apartamentos

¡Ahora
también desde
tu móvil!



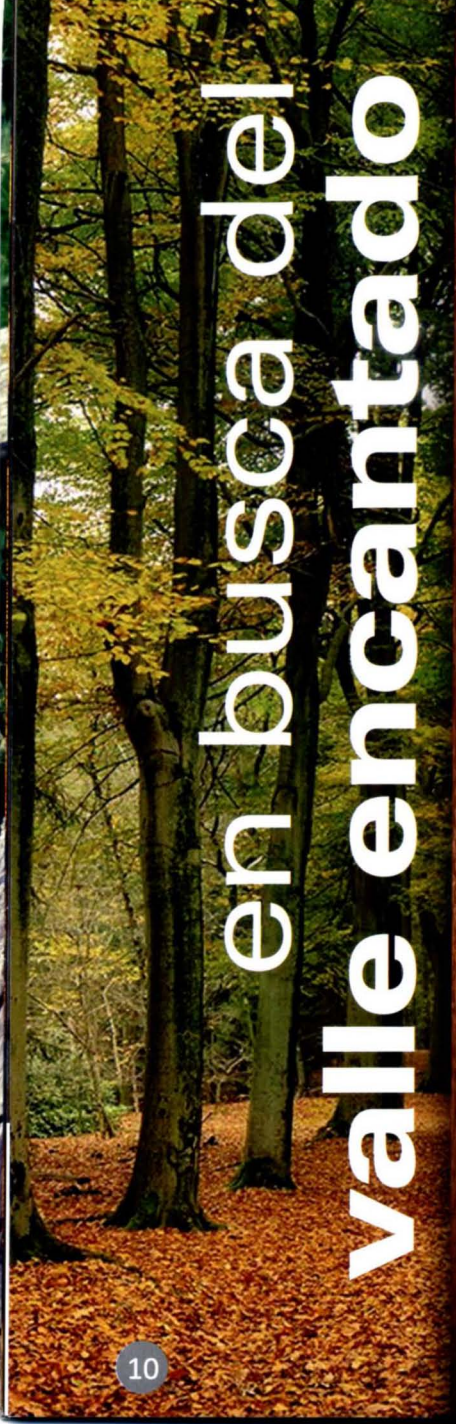
Alquiler por internet
de una cuidada selección
de viviendas a pie de pistas
www.totiaranalquilerbaqueira.com

Contáctanos:

973 64 47 87

629 27 27 43

ua, local 3 (Enfrente de la rotonda del Telecabina) 25598 Baqueira Beret



en busca del valle encantado

10

Le invito a acercarse a la ventana más próxima que tenga. Mire el paisaje del Valle de Aran. Durante estos meses de invierno el blanco predomina en las montañas, pero cuando llega el calor aparece un infinito verde lleno de posibilidades. Es el otro valle, desconocido y que, ya no desde la ventana sino a través de sus senderos, le invito a descubrir.

El país aranés cuenta con una red de caminos que conecta desde Montgarri, en la cota más alta, con Pontaut, en la más baja. Son travesías que corresponden a Grandes Recorridos, siguiendo la vía romana, y complementadas con las rutas que los mineros completaban para alcanzar las minas. También fueron paso de guerrilleros maquis en tiempos más tensos y sendas secretas de los amantes del estraperlo. Todos ellos tienen algo en común, un entorno natural envidiado de cualquiera.

Desde los 2.500 hasta los 600 metros de altura, el Valle de Aran concentra un patrimonio natural amplísimo. Su vertiente atlántica ofrece una variedad de flora que va de los pinos y abetos en Naut Aran a los cerezos, hayas y bosques de ribera del valle de Torán. Entre esta gran masa forestal se esconden animales de todo tipo. Ciervos, marmotas, corzos, búhos, serpientes, jabalíes y, la estrella del circo, osos.

Pese a la amenaza que suponen algunos de ellos para nuestra seguridad, la mayoría se pueden observar sin peligro en el parque de fauna del Portilhon, Aran Park. Para los más movidos, en verano el Valle ofrece un amplio abanico de deportes de aventura. Desde la bici por recorridos BTT, hasta el ráfting, pasando por el barranquismo, la escalada o el montañismo. Existen vías ferratas en Unha y Les; un centro de bicicleta de montaña en Vielha; y, si quieren pasar una jornada deportiva en familia, en Les se halla el parque de aventuras Naturaran. Todo ello será posible cuando el frío mengüe y el calor se abra paso. De momento podemos disfrutar del invierno pensando que este rincón aranés esconde infinitas posibilidades todo el año. Tiene duende. No te lo puedes sacar de la cabeza. Es esa inquietud por descubrir sus caras más desconocidas. Como cruzar un túnel y de repente llegar a un valle encantado.



VAL D'ARAN

Era essência des Pirenèus



BAQUEIRA/BERET



BIOSPHERE
RESPONSIBLE
TOURISM

www.visitvaldaran.com
www.baqueira.es



agua & salud

salud & belleza

El "bienestar en la montaña" incorpora en un único producto diferentes ofertas especializadas que tienen como objetivo final contribuir a la recuperación y/o mantenimiento del equilibrio físico y mental: wellness, gastronomía, actividades ligeras al aire libre (ir en bicicleta, senderismo por caminos de dificultad baja, montar a caballo, jugar al golf, etc.) o disfrutar de la cultura autóctona o naturaleza del destino.

Porque no todo es deporte, ¿qué mejor que una completa sesión de baños termales después de un día de grandes emociones? Bañeras de burbujas, masajes al gusto o duchas con leche hidratante. Todo los cuidados para la piel, y los mejores tratamientos para relajarse al máximo y cargar las pilas para nuevas aventuras.

La Val d'Aran cuenta con diversos establecimientos hoteleros con spas, preparados para ofrecer espacios donde cuidar del cuerpo y de la mente. Los establecimientos cuentan con los más avanzados programas y los tratamientos más vanguardistas.

Val d'Aran ofrece una experiencia única al visitante deseoso de cuidar el cuerpo y la mente. Sumergirse en las aguas sulfurosas como ya hicieron los Romanos, reencontrarse con uno mismo en plena naturaleza, mimar la salud o simplemente relajarse y olvidarse del ajetreo cotidiano son alicientes que cautivan a cualquier viajero.

Historia y salud confluyen en los balnearios araneses, algunos de los cuales ya documentados en tiempos del Imperio Romano. Las aguas captadas a una profundidad superior a 300 m. manan generosamente a más de 30°C para ofrecer sus propiedades mineromedicinales, beneficiosas para el tratamiento de las afecciones óseas y de la piel, para el sistema circulatorio y las vías respiratorias. Los equipamientos de primera calidad desarrollados alrededor de los manantiales han otorgado prestigio internacional a algunos de ellos, como las Termas de la Baronia en la población de Les o Els Banhs de Tredòs en la ribera d'Aiguamòg, dentro de la periferia del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, que, situado a 1.740 m., es el balneario más alto de Europa. Las aguas termales se pueden utilizar de muchas maneras: a través curas hidropónicas, por inhalación, como baño o como una aplicación independiente, en combinación con otros minerales. También por estas características, los balnearios pueden ser considerados como centros de medicina natural en todos los aspectos.

En la Val d'Aran encontrarás:

- * Aguas sulfurosas
- * Vaporarium
- * Sauna
- * Sala de mármol templado
- * Fuente de hielo
- * Jacuzzis colectivos a temperatura variable
- * Pediluvio
- * Pista de reflexología podal
- * Piscina termal interior y exterior

**VAL D'ARAN**
Era essència des Pireneus

www.visitvaldaran.com



Hoteles Santos
VAL DE NEU
***** GL

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

**¿Busca
algo más?**



Esquí de Gran Lujo a pie de pistas

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

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



Era Mongetada

Hèsta gastronòmica deth Grèmi d'Ostalària dera Val d'Aran



Era Mongetada nació en 2012 con el objetivo de ofrecer un Menú Gastronómico realizado por cocineros invitados y por los cocineros del Grèmi d'Ostalària dera Val d'Aran.

A raíz de 10 años trabajo agrícola de recuperación de la variedad autóctona de alubia del Valle de Aran, por parte de Carlos Sanllehy y Marcel Elías, la "Mongeta de Bossòst" es la protagonista de esta fiesta, este año ha sido reconocida por el Ministerio como variedad comercial.

Las novedades de este año han sido la **Cena Solidaria** como el "**Dinar Pagès**" en Bossòst, ambos eventos llenando el aforo previsto, 90 y 500 personas respectivamente.



Por la noche en la "**Nèt de Pinchos**" pasaron más de 1000 personas quienes pudieron disfrutar de los pinchos y el concierto de música occitana.

Los cocineros invitados este año fueron **Max Levy** quien sorprendió a los presentes con un **potaje frío de alubia con caldo dashi**, un plato que unió la "mongeta de Bossòst" y Asia en un solo bocado. **Carles Tejedor** nos presento una evolución de todo un clásico de la gastronomía catalana como la "Butifarra amb seques" convirtiéndolo en un **Frankfurt de Mongeta** y el plato de los cocineros del Grèmi d'Ostalària dera Val d'Aran fue un **Mar y Montaña de Mongeta con panceta confitada y berberechos frescos**.



Destacar también la presencia de muchos cocineros de prestigio como **Quim Márquez, Emilio Ortega, Jaume Sabrià, Edu Gutierrez, Eva García Hausmann, Miquel Pascual y Sergio Caldero**, pero sobretodo destacar a **Aitor Olabegoya** quien aparte de ser un gran cocinero ejerció de perfecto maestro de ceremonias.

Pero "Era Mongetada" no es solo gastronomía, sino también **cultura y tradición**. Las actividades ganaderas también son un gran reclamo para todos aquellos que quieran pasar toda una mañana con los pastores y su ganado, viviendo de primera mano el duro trabajo de los pastores.

En definitiva, "Era Mongetada" ofrece diferentes actividades familiares para la festividad de Todos los Santos.

BROKERS

CORREDORIA
D'ASSEGURANCES S.L.



Estamos a tu lado

Brokers d'Òc, la correduría del Valle de Arán te ofrece
SEGURO DE ASISTENCIA ESQUI

Incluidos los gastos médicos en España, Europa y en el Resto del Mundo.

Rescate y Asistencia en pistas

Repatriación o Transporte sanitario de heridos o enfermos.

Y muchas garantías más, por **39,00€** (precio de temporada).

Además....

Aseguramos tu vivienda habitual o secundaria, tu vehículo
Pregunta por nuestros seguros personales, vida, decesos,
asistencia sanitaria.....

Trabajamos con las compañías más prestigiosas del mercado
Allianz, Axa, Generali, Fiatc, MGS, Zurich, Euro Assistance,
Arag, etc.

Contacta con nosotros en nuestras oficinas de Vielha

BROKERS d'ÒC
CORREDORIA
D'ASSEGURANCES

Doctor Manel Vidal nº1, bajos
Avda. Alcalde Calbetó nº 2 · 25530 **Vielha**, Lleida
Tlf. 973 64 03 95 / 973 64 30 03
info.brokersdoc@e2000.es
www.brokersdoc.com

matar el apetito



16

Existen varias formas de abrir el apetito en el Valle de Aran. Esquiando, haciendo turismo cultural, yendo de compras o simplemente paseando. Y seguro que se lo habrá pasado en grande... pero tras una jornada cargando con esquís, botas, cascos, todo tipo de trastos y, por qué no decirlo, niños de un lado para el otro, el estómago pide a gritos un reconfortante de primera clase para renovar las fuerzas. Y puestos que vamos a sentarnos ante una mesa para silenciar ese rugido molesto, ¡hagámoslo bien! Igual que su pluralidad de paisajes, en el Valle de Aran encontramos un amplio abanico de restaurantes. Existen establecimientos típicos, de gastronomía autóctona. Esos donde al cruzar la puerta parece que hayamos viajado en el tiempo: estamos en una casa antigua con las paredes de piedra, vigas de madera a la vista sobre nuestras cabezas, fotos en blanco y negro colgadas de las paredes y un brasero calentito esperando la carne.

El plato tradicional más conocido es la Sopa barrejada, o Òlha aranesa, se trata de un fondo de escudella y carne de olla que hace subir los calores. Otro es el civet de caza, ya sea ciervo o jabalí. También destacan los caulets, pelotas de carne envueltas con hojas de col. Y dada la relación directa con Francia, el foie y el magret son nombres obligados en las cartas. Para coronar la comida, un crespèl acompañado de un exquisito digestivo como el cassis o el aigua de nodes satisfarán nuestros caprichos de gourmand. La cocina creativa también ha llegado al Valle de Aran. Ha encontrado su espacio entre los productos de la tierra para diversificar su oferta. El carpaccio y el tartar tanto de verduras como de carne, o la fusión de mar y montaña son una alternativa válida para ampliar nuestra experiencia gastronómica en estas montañas. También hay restaurantes que ofrecen una cocina más minimalista con buenos productos y que están a caballo de la tradición y la innovación... porque un delicioso entrecote con una salsa fina siempre entra de lujo.

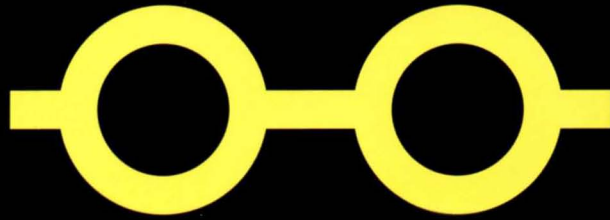
Sea como sea, acabar con ese vacío infinito y molesto abierto a media mañana o tarde en la boca del estómago tiene diferentes soluciones. Todas efectivas. No importa cual escoja, el delito estará hecho. Es lo que tiene matar el apetito.



MONTURAS Y
GAFAS DE SOL

FAO

Av



DR. FOCUS & CO.

MOUNTAIN OPTICIANS
SINCE 2013



MONTURAS Y
GAFAS DE SOL



LENTES
OPTÁLMICAS



CONTACTOLOGÍA



AUDIOLOGÍA



COMPLEMENTOS
ACCESORIOS Y
VARIOS



PRODUCTOS DE
GABINETE Y
TALLER

FACE a FACE

MYKITA
HANDMADE IN BERLIN

Anni & Valentin
LUNETTES

MOSCOT


Avg. Pas d'Arró, 22 / Tel. 973 64 17 77 / VIELHA / hola@drfocusandco.com

www.drfocusandco.com  

 **dónde
comer**

**COCINA
CREATIVA Y
MODERNA**

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 Besiberri
25598 **BAQUEIRA** -Val d'Aran -
Tel.: **973 645 477 - 672 177 191**

www.ticolet.com

RESTAURANTE



Ticolet te presenta...

Huevo Relleno con espuma de ceps



Ingredientes: Huevo

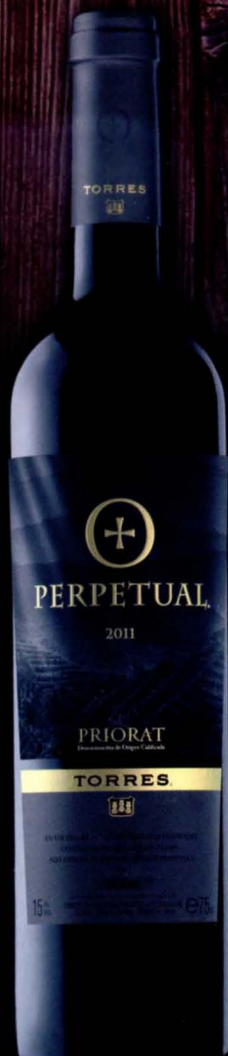
Espuma de ceps: Escalonia 70grs.
Ajo 2 grs.
Ceps 500 grs
Nata 375 grs
Caldo de ceps 75 grs
Gelatina 1gr

Sofrito: 100 gr de ceps
35 gr de escalonias

Huevas de Salmon, tosta de pan y cebollino

Elaboración: Huevo descascarillar y hervir
Espuma de ceps: Pochar escalonia, ajo y ceps. Añadir el caldo y la nata. Dejar hervir 2 mn. Triturar y colar incorporar gelatina previamente hidratada.
Cargar en sifón, dejar reposar 12hrs.
Sofrito: Picar en bournoise las escalonias y ceps y pochar.

Montaje: Poner un poco de sofrito en el interior del huevo y rellenar con la espuma de ceps. Añadir las huevas de salmon, una tosta de pan de frutos secos y cebollino picado.



viu era val
2M14/15

 **dónde
comer**

**COCINA
DE MERCADO**

Era Mòla

M.José & Gustavo

Era Mola -una construcción de piedra y madera típicamente aranese 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. Sus clientes siempre quedan encantados con sus deliciosos postres.

c/ Marrec, 14
25530 VIELHA -Val d'Aran -
Tel.: 973 642 419 - 699 186 365
eramolavielha@gmail.com
www.eramola.es



Era Mòla

M.José & Gustavo

te presenta...

Rollitos crujientes de col, botifarra negra "es d'Ordoñez" y piñones con salsa de soja y miel



Ingredientes:

pasta philo
media col
botifarra negra o morcilla
piñones
ajo
soja
miel

Preparación:

Saltear la col con aceite y 1 o 2 dientes de ajo. Añadir la soja al final. Cortar la botifarra negra en daditos y mezclar con la col y los piñones. Reducir dos cucharadas de miel en un cazo, cuando se este caramelizando añadir el doble de soja y dejar a fuego lento durante unos minutos. Poner la mezcla en una hoja de pasta philo y enrollarla. Se mete en el horno con calor seco o gratinador hasta que se tueste la pasta.
Se puede acompañar con ensalada, arroz...



viu era val
2M14/15

 **dónde
comer**

**COCINA
CUIDADA Y
ELABORADA**

Unhòla

Situado en Bagargue, a 5 minutos de Baqueira Beret, Unhòla es un clásico en la Val d'Aran con 30 años de antigüedad. Con el cambio de gerencia en 2008, se ha convertido en un punto de referencia gastronómico donde poder disfrutar de una cocina cuidada y elaborada para que se adapte a la mayoría de los paladares, con productos de primera calidad del PAÍS VASCO, FRANCIA Y VAL D'ARAN mayoritariamente.

c/ Major, 16
25598 BAGERGUE -Val d'Aran -
Tel.: 973 644 672 - 646 256 141

www.restauranteunholaweb.es
unholabagargue@hotmail.com



Unhòla te presenta...

Txipirones encebollados rellenos de langostinos , en salsa de marisco y azafrán acompañados de raviolis de calçots a la brasa



Ingredientes:

1kg de txipirones
600gr de cebolla
500gr de langostinos
Azafrán en hebra
Aceite virgen extra
Harina

Elaboración: cortar la cebolla en juliana, pochar con aceite a fuego muy lento, el tiempo necesario hasta que caramelice, mientras se cocina , limpiar los txipis, una vez limpios picar con el cuchillo los tentáculos, las aletas y los txipis rotos, pelar los langostinos guardando las cabezas, picar los langostinos, añadir los txipis picados a la cebolla y cocinarlo cuando este casi hecho añadir los langostinos cocinar 2 minutos, dejar enfriar , poner las cabezas de los langostinos en una cazuela alta con aceite virgen extra, cocinarlo añadir agua y azafran cuando rompa a hervir, bajar el fuego y dejarlo 15 minutos, colar con un chino, rellenar los txipis uno a uno y sellar con un palillo, pasar por harina y freir , sacar el palillo y ponerlos en cazuela de barro con la salsa a fuego lento hasta que espese. Servir acompañado de raviolis frescos al gusto, arroz etc.....



viu era val
2M14/15

 **dónde
comer**

**COCINA
FRESCA Y
DE CALIDAD**

Biniarén

Situado en una borda del siglo IXX frente a la iglesia románica de Arties, regentado por Javier e Inma, vuelve un año más a ofrecer con mucha ilusión una cocina fresca y de calidad con platos atractivos en un ambiente agradable.

La especialidad de la casa es el Entrecot "Café de París"

c/Baile Francisco Barra s.n.
25599 **ARTIES** - Val d'Aran -
Tel. : **973 641 058**
www.biniaran.com
biniaran@biniaran.com



Biniarán te presenta ...

Coca con tomates confitados y terrina de foie



Ingredientes:(ración)

50 gr. de harina

1/2 l de agua

pizca de sal

1 manzana Golden

4 higos Coll de Dama

4 tomates Pera

1 cebolla de Figueras

1 foie de pato

40cl de vinagre balsámico

Sal del Himalaya con boletus

50cl de aceite

una cuchara de mantequilla

Preparación:

En primer lugar con la harina, el agua y la sal se hace una masa de pan, se estira, se corta en forma rectangular, se hornea y se guarda. Seguidamente se pochea la cebolla y se dora. Se cogen los tomates se escaldan, se pelan y confitan en aceite y mantequilla. Con el hígado se elabora un mi-cuit. Se reduce el vinagre y se mezcla con los higos triturados.

El plato se monta de la siguiente manera:

Se ponen dos rectángulos de la masa de pan en el plato se napan con un poco de compota de manzana, encima se ponen los tomates confitados y por último la cebolla con unos taquitos de foie mi-cuit. Se salsea con la reducción de vinagre e higos y finalmente se espolvorea con una pizca de sal del Himalaya.



viu era val
2M14/15

 **dónde
comer**

**COCINA DE
VANGUARDIA**

Eth Triton

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 famosa chuleta de vaca todo bien complementado con una buena bodega de vinos.

Ctra. Baqueira, 26
25599 ARTIES -Val d'Aran -
Tel.: **973 644 572 / 650 806 927**

www.ethtriton.com



Eth Triton te presenta

Steak Tartar

Dentro de la nueva etapa que representa estar en la vanguardia de la restauración del Valle de Aran quiero remacar este plato, Internacional y delicioso.



Ingredientes / Preparación:

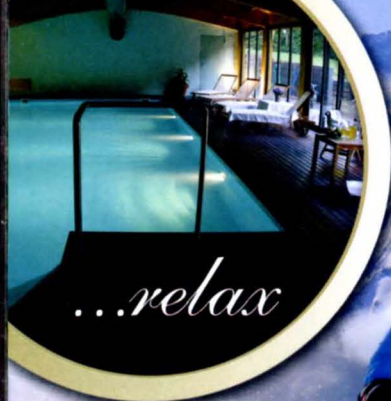
Emulsión de huevo, cuchara de moka de perrins, Tabasco y HP, salpimentar y una cucharada de vino de jerez todo con una pequeña guarnición de cebolla, alcaparras, pepinillo y huevo duro. Y para finalizar una mantequilla de vino y una fina capa de queso parmesano.

VINO RECOMENDADO:

PUENTE DEL EA, un "vino de autor". Tempranillo 100% - Rioja Alta. Un vino hecho con uvas cosechadas a mano durante el año 2010 y criado un año en barricas de roble francés. De un color cereza picota, es de aromas intensos de madera y fruta. Madera bien integrada y desarrollo de un elegante bouquet. Bien estructurado, amplio en boca, redondo y sedoso.



viu era val
2M14/15



...relax



IRENE

Desde 1974

*Un sueño que
marca la diferencia*

www.hotelcasairene.com

c/ Mayor, 3 / 25599 Arties / Tel. 973 644 354



...descanso

...placer

...comodidad

ue
cia

4 354

 **dónde
comer**

**COCINA
NACIONAL
DE MÁXIMO
NIVEL**

Casa Irene

Fundado en 1973 por Doña Irene España, se encuentra en el precioso entorno del pueblo de Arties. Andrés, M^a José e Irene regentan la sala y los fogones de este clásico de la cocina nacional de máximo nivel, reconocido por los más exigentes paladares del país.

c/ Major, 3
25599 ARTIES - Val d'Aran -
Tel. : **973 644 364**
Fax: 973 642 174

www.hotelcasairene.com
info@hotelcasairene.com



Casa Irene te presenta...

Paletilla de cordero Xisquet con tabule y salsa de miel y cilandro



El cordero xisquet proviene de corderos criados ecológicamente en el Pirineo.

Ingredientes: 4 personas Aprox.

1 Pieza de paleta de cordero xisquet de 1,5 kg aprox.

200 gm. de sémola para tabule
lo herbiremos muy poco tiempo y le añadiremos un poco de aceite de oliva, sal pimienta y unas hojas de menta fresca picada al final
2 l. de aceite de oliva suave. Sal

y pimienta.

1 Cebolla grande pelada y en anillas

½ Kg. de tomates maduros y variedad dulce

5 gm. de cilandro seco

100 gm. de miel del valle

50 Cl. de vinagre de jerez.

1 Col de invierno de grandes hojas.

Preparación:

Salpimentaremos y le pondremos un poco de aceite a la paleta, la pondremos al horno para asar durante ½ hora y luego la pondremos en una cazuela alargada con los dos litros de aceite de oliva a confitar durante 2,5 h aproximadamente. La carne debe desprenderse del hueso con facilidad. Una vez confitada (Confitar es hacer hervir dentro del aceite a fuego muy bajo) la deshuesaremos con las manos y reservaremos la carne. En un recipiente aparte escaldaremos las hojas de col una a una y las reservaremos para posteriormente rellenarlas con la carne del cordero. Filtrar un litro de aceite de confitar el cordero, y añadirle la cebolla y el cilandro y dejar cocer unos 15 minutos. Posteriormente añadir la miel el tomate y el vinagre dejar cocer a fuego muy lento y salpimentar. Dejaremos enfriar y emulsionaremos el aceite con todos los ingredientes en el interior con triturador emulsionador (túrmix). Rellenaremos las hojas con 150 g de cordero y las pondremos al horno durante 15 minutos. (fuerte que se dore la hoja de col). Dispondremos en un plato una base de Tabule, el cordero encima y la salsa emulsionada alrededor.



viu era val
2M14/15

 **dónde
comer**

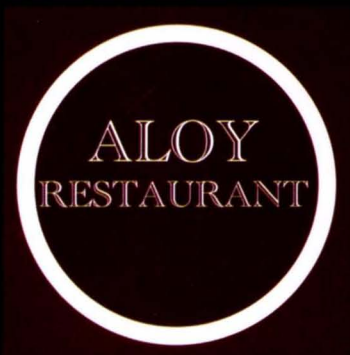
**COCINA
TRADICIONAL
ARANESA**

Prat Aloy.....

Cocina tradicional actualizada con
productos de montaña.
Acogedor comedor y bar con chimenea.
Ideal para disfrutar del apres-ski."

Dera Mola, s/n
25598 **SALARDÚ** -Val d'Aran -
Tel.: **630 084 606**

www.prataloy.com



Prat Aloy te presenta...

**Butifarra negra y manitas
de cerdo confitadas**

Aceite arbequina
Escaluñas
Sidra aranesa.
Compota de manzana
Butifarra negra
Manitas de cerdo deshuesadas
Mycryo
Azucar moreno
Brandy viejo
Mantequilla
Juliana fina de col común

Acompañamos de un buen caldo de
nuestros amigos y colaboradores
"Bodegas Marqués de Vitoria".



viu era val
2M14/15

 dónde
comer

**COCINA
MARINERA**

Esquiró.....

Uno de los pioneros de la hostelería en Baqueira, que ha visto crecer la estación a la vez que lo hacían ellos en fama y experiencia culinaria. Si hablamos de productos marinos, sin duda hemos de referirnos al puerto de mar que tenemos disponible en la cota 1.500. Con Manel a los fogones e Isabel en la sala, nos situaremos en 1ª línea de playa de la costa aranesa.

Baqueira, 1500
Edificio Mauberge
25598 **BAQUEIRA**-Val d'Aran
Tel. 973 64 54 30

ESQUIRÓ
RESTAURANTE
BAQUEIRA



Esquiró te presenta...

Albóndigas con sepia y boletus edulis "ceps"



Ingredientes para 4 personas:

Albóndigas, Sepia, Ceps, Cebolla, Tomate, Huevo, Aceite, Sal, Pimienta, Vino Blanco, Fumet de Pescado, Pan frito, Perejil, Almendras y Ajos.

Para las albóndigas

600 Gramos de carne magra de cerdo y ternera, 3 rebanadas de pan sin corteza, remojar con leche, ajos picados, perejil, huevo, sal pimienta. Preparar las albóndigas mezclando todos los ingredientes.

Para la picada

Pan frito, perejil, almendras y ajos

Elaboración:

Freír las albóndigas en aceite, dorar y retirar. Freír la sepia y retirar. En el mismo aceite sofreír la cebolla y el tomate, el ajo y el vino blanco.

Añadimos las albóndigas, la sepia y los ceps al sofrito, sal pimienta y el fumet de pescado. Cocemos todo a fuego lento, chup-chup, durante unos minutos.



viu era val
2M14/15

HAS LLEGADO AL PARAISO BLANCO

BIENVENIDO A BAQUEIRA BERET

- ¿Teneis todo listo? ¡Nos vamos yaaa! Un año más estoy emocionado por emprender una nueva aventura de nieve...

He quedado con todos a las dos de la tarde en el kilómetro 103, en la "Venta Almadrones", allí tomamos un bocadillo y al Valle... Wowwww este año hay dos telesillas triplazas nuevos en la zona de Argulls y en la radio comentan que está nevando mucho.

Que ganas de llegar, disfrutar de la montaña, del ambiente del valle no sé lo que tiene pero ¡¡¡es como si me hechizase!!!

- ¿Llevas las cadenas?, Acuérdate el año pasado la que se montó, casi dormimos en la cuneta...

- ¡Siii! He comprado las últimas que han salido. Por fin tenemos todo el equipo preparado, esquís, botas, monos, apres-ski... El coche va a tope. A este paso... vamos a tener que ir en una caravana. No cabe nada. Espero que podamos estar en unas ocho horas y reunirnos con la familia que viene de Barcelona.. Uff son más de 580 kilómetros pero por disfrutar de unos días rodeados de amigos en un marco único e incomparable todo esfuerzo es poco!

Rememoramos una de las muchas conversaciones, allá por los años 80, que mantenía cualquier familia antes de emprender su viaje al valle.

Pese a todos los inconvenientes, el viaje se convertía en una auténtica aventura, no cabe duda, pero la emoción de vivirlo un año más, con la misma ilusión, con las mismas ganas a pesar de las distancias, ¡es lo que lo convertía en único e irrepetible!



Viajamos en el tiempo al año 1964 a través de Luis Arias y Jorge Jordana: "Cuando veo los glaciares de las Maladetas y el Aneto desde la montaña de Baqueira, estoy convencido de que algún día habrá una estación de esquí".

30 años después...

- Date prisa, el AVE sale a las dos en punto y no espera.

- ¿Llevas todo? Sí, en el "troilley" me cabe todo lo que necesito. Ya sabes con estas prendas de ahora da gusto, no pesan, no abultan y que alivio no tener que cargar con los esquís y las botas.

Tenemos ya reservados nuestros restaurantes favoritos, todo organizado y coordinado y sorpresa... iremos en trineos de perros a cenar a un restaurante de montaña, ¡¡¡te va a encantar!!!!

- Nos recoge un taxi en Lérida, y desde allí, en dos horas y pico estamos en el Valle. Mañana por la mañana recogemos los equipos que ya están reservados donde siempre y con el monitor iremos esquiando por todos los sectores.

- Bueno todos en un día no. Porque son 153 kilómetros. ¡Vamos!, El mayor dominio esquiable de la Península Ibérica. Todo un lujo.

Te ofrecemos
con la mejor
Blanca Ferri
las pistas pa



BLANCA FERRI
Medalla olímpica
Olimpícos de

PA
1 P
2 P
3 P
4 P
TODOS
HOTEL
ALPINO

NO PIERDAS TU OPORTUNIDAD ESQUÍA CON BLANCA

Te ofrecemos la posibilidad de esquiar con la mejor esquiadora de nuestro país. **Blanca Fernandez Ochoa** te espera en las pistas para esquiar contigo, con tu

familia, con tus amigos o con tus compañeros de empresa. Si de verdad quieres disfrutar al máximo en Baqueira Beret "esquia con Blanca".

ESQUÍA CON BLANCA

DURACIÓN

PRECIO

2 DÍAS

1800€

5 DÍAS

3900€

Hasta un máximo de 7 esquiadores

TARIFAS ESCUELA DE ESQUÍ

	CURSILLOS COLECTIVOS	ESCUELA INFANTIL
DURACIÓN	PRECIO	PRECIO
1 DÍA	37€	52€
FIN DE SEMANA	74€	--
5 DÍAS	159€	210€
	3 horas/día de 10:00 a 13:00	3 horas/día de 10:00 a 15:00

BLANCA FERNANDEZ OCHOA
Medalla olímpica en los juegos
Olímpicos de Albertville 1992

TARIFAS PARA CLASES INDIVIDUALES

PAX	1H. Consultar	2 Horas	3 Horas	4 Horas
1 PAX	39€	76€	114€	152€
2 PAX	51€	88€	126€	164€
3 PAX	55€	93€	130€	168€
4 PAX	59€	97€	134€	172€

TODO TU VIAJE SUPERVISADO POR NUESTROS GUÍAS RECEPTIVOS LAS 24H.

HOTELES ALPINOS	APARTAMENTOS	APRESKI ACTIVO	ESCUELA DE ESQUÍ	ALQUILER DE ESQUÍS	FORFAITS
--------------------	--------------	-------------------	---------------------	-----------------------	----------

www.skicenterbaqueira.com · T.: 973 11 90 12

el gigante de los deportes de invierno

38

Cuando todavía no había telesillas, ni hoteles lujosos, ni tiendas de material de esquí a pie de pista, el Valle de Aran ya quedaba totalmente enterrado bajo la nieve en invierno. La única manera de trasladar material, comida y personas era empujando trineos y aprovechando su recorrido sobre un desierto helado. El hábito de peinar la nieve para desplazarse sigue vivo hoy en día, pero no para realizar duros trabajos, a veces costa arriba, sino para gozar del esquí en uno de los mejores rincones de Europa para ello. En diciembre 1964, gracias al impulso de la sociedad aranesa y también al papel destacado de Luis Arias, Jesús Serra y Jorge Jordana, empieza a funcionar el Telesilla nº1 Baqueira que, con una tirada de 1080 metros y un desnivel de 360 metros, podía transportar a más de 500 personas por hora. Este es el inicio de la estación de esquí Baqueira-Beret. Entonces con unos esquís de madera y ropa, más bien de gala poco adecuada para la práctica para el esquí, los deportes de nieve empezaron a eclosionar en el Valle de Aran.

Esquí, snowboard, patinaje sobre hielo, trineos de perros, freestyle, freeride... poco a poco diferentes modalidades de los deportes de invierno han encontrado lugar en la cultura aranesa. El sumo de ello ha llegado con el nombramiento de un aranés May Peus como presidente de la Real Federación Española Deportes de Invierno. Y es que la magnitud del entorno es tan inabarcable, que resulta imposible vivir sin saber lo que se siente cuando la nieve fría te salpica en la cara o viento gélido te corta las mejillas.

Baqueira-Beret es una de las estaciones más grandes de España con 146 kilómetros esquiabiles y siete fuera de pista, repartidos en más de dos mil hectáreas.

La estación ha crecido hasta convertirse en un monstruo del turismo de nieve capaz de mover y albergar a más de 60.000 personas por hora. Un gigante que crece y no encuentra techo. Ahora ya existen esquís a medida para cada especialidad y el comercio de nieve se ha profesionalizado hasta límites impensables.

En los años sesenta nadie podía imaginar que aquella pequeña estación con apenas un remonte llegaría a ser uno de los motores de la industria económica aranesa. Además ha penetrado en la cultura del país hasta tal punto que es imposible concebir el Valle de Aran sin los deportes de invierno. Inténtelo si se atreve...

PIDI
REN
PIDI
ELA

AMPH

Solo con Am
de Giro y Ag
vez gracias a
Technologia

Pide Rending

f Síguenos
Eran Es

Gregal sport S.A.

PIDE
RENDIMIENTO
PIDE
ELAN

AMPHIBIO

Solo con Amphibio conseguiras Facilidad de Giro y Agarre de los Cantos a la vez gracias a la combinacion entre la Tecnologia Rocker & Camber.

Pide Rendimiento. Pide Elan.

  Síguenos en
Elan Esquis

Gregal sport S.A. / Atención al Cliente 93 872 62 11 / www.gregal-sport.com



AMPHIBIO
PROFILE

elan

WWW.ELANSKIS.COM



esquí y +

La Resiliencia

Imagínese a un niño jugando con un globo lleno de agua. El niño lo aprieta y lo espachurra, y el globo se comprime y se deforma ante la presión. Cuando el niño deja de ejercer esta fuerza, el globo vuelve a su forma original aunque ligeramente transformado (algún abombamiento, pérdida de esfericidad...). Es el mejor ejemplo que se me ocurre para explicarle a alguien lo que es la resiliencia.

La resiliencia, es un concepto psicológico tomado del campo de la física. La psicología bebe, en ocasiones, de su terminología quizás para explicar que somos la máquina más perfecta del universo a pesar de nuestro compendio de "imperfecciones". Contradicción que sin embargo nos facilita la flexibilidad y la adaptación al mundo.

La resiliencia viene a explicar la capacidad que tiene el ser humano para adaptarse, seguir desarrollándose adecuadamente y proyectarse en el futuro cuando la vida le golpea. Algo así como ese globo – que seríamos nosotros- que se comprime ante una presión potente del exterior.

Me encuentro cada vez más la expresión: "es una persona resiliente". No se puede ser resiliente o no. Eso dicen las últimas investigaciones. La resiliencia no es como ser rubio o moreno. La resiliencia es un proceso dinámico que atiende a una experiencia y a un contexto de una persona o población.

Y esto es esperanzador ya que se aleja del determinismo: "Si hasta ahora Vd. no lo ha sido – permítame que lo dude - podría serlo mañana". Porque la vida es como un continuo de procesos resilientes (duelos, accidentes, pérdidas, decepciones, desastres, sucesos traumáticos, etc). Y el individuo elabora estrategias, como bien puede, para hacer la digestión de lo acontecido, vivir sanamente el presente y acoger "un mañana".

Se han definido numerosos factores intervinientes en los procesos de resiliencia. Existe una relación directa o indirecta (según) entre algunos generales y otros más específicos, no siempre exclusivos de la resiliencia. Por ejemplo, en la resiliencia se requiere de una orientación esperanzadora (denominada "pragmatismo realista") hacia metas y objetivos personales. Algo así como un **compromiso** con un futuro que me sea realista y accesible, y acorde con mis valores (coherente con nuestro proyecto vital). Y desde luego, **aceptar** la situación en la que nos encontramos. No hay huidas sino un: "esto es lo que hay y vamos hacia delante y a por todas"

El compromiso acompaña al **optimismo**: asumir los cambios y las dificultades como retos y no como amenazas. Para esto **salimos** de nuestra **zona de confort** y entrando en "la próxima zona de aprendizaje". Para esta empresa, necesitamos de una cierta **tolerancia a la incertidumbre** y al **estrés** porque vamos a navegar por tierras "inexploradas". Y **crear** en nuestras capacidades o recursos: **Autoconfianza**.

En los procesos de resiliencia se requiere de cierta **flexibilidad** como el bambú para que, como dice el proverbio japonés, no nos quebreemos en el primer envite.

En nuestra mochila de viaje evocaremos **emociones positivas** y las gestionaremos adecuadamente. Seguimos pues sumando.

Cuando estamos bajo el influjo de emociones positivas: "capacitantes" (Aranda, 2004) o "hedónicas" (Russell, 1980), **tomamos** generalmente **mejores decisiones** que si lo hiciéramos bajo el influjo de emociones negativas (todas las emociones tienen su función, nos incomoden o no, por lo tanto, hay emociones "negativas" que ayudan a tomar decisiones). Somos animales sociales así que la **red social** es fundamental en los procesos resilientes - el ser humano necesita compartir y apoyarse en el otro.

Y requerimos del **humor** también. Si en algunas épocas el humor estuvo estigmatizado, ahora es tiempo de sacarlo del armario, porque se ha descubierto que tanto en los procesos resilientes como en la inteligencia emocional, el humor es de vital importancia.

Con estos ingredientes, dotamos de **significado** y **propósito** a nuestra experiencia construyendo un futuro esperanzador lleno de **sentido**. Podríamos citar algunos factores más, sobre todo si los estudiáramos en un contexto concreto.

Algo aparentemente tan complejo y excepcional, es sin duda más habitual de lo que nos creemos. Si Vd. se mira y se revisa, puede que descubra que lleva media vida "resiliendo" sin prestarle ninguna atención o ponerle este nombre tan científico.

¿No es fantástico? A mí me parece algo poderoso y maravilloso. Bienvenida la resiliencia a su vida.



YOLANDA LÓPEZ

Psicóloga M-24094

PyCP

orienta@psicologiacrecimientopersonal.es
www.psicologiacrecimientopersonal.es

mo: asumir los
tos y no como
zona de confort
rendizaje". Para
ta tolerancia a
amos a navegar
er en nuestras
a.

quiere de cierta
e, como dice el
el primer envite.

mos **emociones**
mente. Seguimos

ciones positivas:
ónicas" (Russell,
s decisiones que
ciones negativas
nos incomoden
ivas" que ayudan
ociales así que la
esos resilientes -
yarse en el otro.

a algunas épocas
a es tiempo de
bierto que tanto
la inteligencia
ancia.

e significado y
yendo un futuro
nos citar algunos
diáramos en un

cepcional, es sin
os. Si Vd. se mira
leva media vida
ción o ponerle

lgo poderoso y
su vida.

personal.es
personal.es

IPANEMA



— Collection —
Autumn - Winter 2015



baños y copas lujos de la romanización

42

La belleza de nuestras montañas no pasó desapercibida a la vista del César. La romanización por los Pirineos acogió al Valle de Aran para dejar huella de un pasado que hoy recuperamos... no para animar a gladiadores que combaten en la arena hasta la muerte, ni tampoco para intercambiar esclavos; sino en un sentido más placentero de su cultura: para disfrutar de un baño caliente y de una copa en la mano. El termalismo es una parte importante del paisaje aranés. Pese a que el deporte en la nieve sobrealimenta la adrenalina, el cuerpo necesita un descanso, un tiempo muerto antes de volver a la carga. Así mismo, el baile de las mismas montañas que se esconden bajo la nieve, nos regala baños sulfurosos y calientes recién salidos a la superficie. La corriente fogosa de las caldas exteriores de Arties contrastan con el viento hibernal fuera del agua; mientras, cerca del Plan des Banhs d'Aiguamòg encontramos las fuentes termales de Tredòs ancladas entre bosques y planos. En la parte baja del valle, las aguas sulfurosas de las Termas de Les emergen a más 30 grados para reírnos del frío del invierno bajo sus chorros.

La cultura y el amor por el vino de los romanos, por otro lado, ha evolucionado hasta incorporar un pincho junto a la copa. Como si estuviéramos en el casco antiguo de Bilbao, los pueblos del Valle de Aran cuentan con numerosos bares de tapas. Son el epicentro de la vida social aranesa. Sobre todo, desde la llegada del PinxoPote: un día a la semana, los establecimientos innovan tapas y las ofrecen junto a una bebida, en un pack que se alarga hasta la noche. Los martes toca empezar la semana festiva en Vielha, los jueves encarar el fin de semana en Bossòst y los viernes empezarlo con una sonrisa en Les. Por simple que parezca, un bocado y una copa que os comunican con el pasado de estas montañas. Puestos a hablar de copas la cultura del gintónic también se ha asentado entre nuestros paisajes. Una especialización que la saboreamos en los pubs araneses para ampliar y complementar la oferta fuera de la nieve.

Pero que aparte de placer, sobre todo, conlleva satisfacción. Sin duda el Valle de Aran tiene un sinfín de maneras para poner el cuerpo a tono.

Muchas de ellas esconden secretos que vienen de tradiciones milenarias. Como ya hemos visto, también es posible disfrutar de ellas y sentirnos como en la época romana. Sólo hace falta un chorro caliente y una copa llena.

N
Zipi y Za
el Flaco,
Walther
etc. Gra
grandes
Así emp
a los fog
un 4 de S
local culi
equipos
se servia
Esta tem
con seis
cocina d
Como de
que el di
A la hora
de siemp
Fuentes,

M



Apreskí



Matador

Zipi y Zape, Mortadelo y Filemón, el Gordo y el Flaco, El Duo Dinámico, Jack Lemmon y Walther Mathau en "Con faldas y a lo loco", etc. Grandes parejas de las que salieron grandes cosas.

Así empezó todo en MATADOR Fali y Bernat a los fogones. El restaurante abrió sus puertas un 4 de Septiembre de 2009. Vielha estrenaba local culinario y donde antes se despachaban equipos de snowboard último modelo ahora se servían caldos y viandas del más alto copete. Esta temporada MATADOR está de re-estreno, con seis años de experiencia es referente en cocina de fusión divertida.

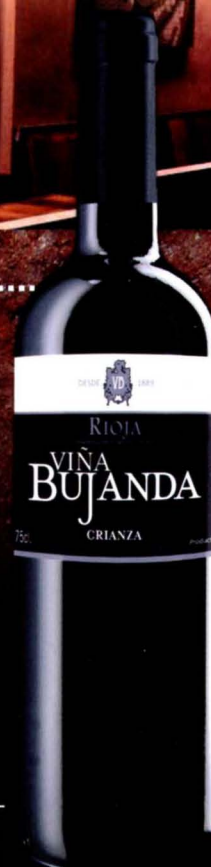
Como decía la canción: "Pudo más el amor que el dinero de papá".

A la hora de comer y cenar, nuestros clásicos de siempre (tacos de atún rojo con cebolla Fuentes, hamburguesa de chuletón de buey

con verduritas al wok, pulpo de playa a la plancha con pimientón ahumado de La Vera, etc) y nuestra renovada carta de invierno (ceviches al estilo Perú, tiraditos, bacalao confitado con ceps del Valle, garbanzos con bogavante, carpaccio, etc...), así como nuestra cuidada selección de vinos, cavas y champagnes.

Por la tarde y por la noche, copas, música y buen ambiente.

Salvando las distancias, hay quien afirma que esta pareja era la versión aranesa de Paul Newman y Robert Redford en "El Gran Golpe". Ahora Fali vuelve a las andadas, con muchas ganas, dispuesto a satisfacer caprichos y demandas de los paladares y buqués más exigentes.



MaTADOR
RESTAURANT - BAR

Avda. Pas d'Arro, 11 / 25530 VIELHA -Val d'Aran-
Información y reservas: **610 22 52 25**
www.resturantematador.com



viu era val
2M14/15



Apreski



Urtau

Desde hace más de 50 años, la familia ha estado detrás de las barras del Urtau. En este tiempo, la calidad del producto y del servicio han sido la base de sus tauèrnes, donde sus clientes pueden seguir disfrutando de las tapas tradicionales como los callos de mia Montserrat, la tortilla de patatas o las croquetas, además de la gran variedad de pintxos que se exponen en sus barras, así como la cocina casera para compartir, que día a día tiene más adeptos.

Este año además, sacan una nueva línea de productos de "Eth Cèrder der Urtau", donde empezarán a elaborar productos tradicionales del Valle de Arán, así como sus tapas más clásicas, preparadas para llevar a casa y terminar de cocinarlos en la misma, para así disfrutarlos cuándo y dónde se quiera.

URTAU



TAUÈRNA URTAU ARTIES

Plaza Urtau, 12 · Tel.: **973 640 926**

TAUÈRNA URTAU VIELHA

Plaça dera Glèisa · Tel.: **973 642 671**

TAUÈRNA URTAU BOSSÒST

Plaça dera Glèisa, 9 · Tel.: **973 647 327**

www.urtau.com

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

  [@urtau](https://www.instagram.com/urtau)



Apreski



Tauerna Aranesa

Bar restaurante que ofrece servicio durante todo el día. Ambiente y decoración muy agradables, larga barra de bar con tapas y montaditos muy variados, vinos seleccionados para copas o botellas, carta de platos confeccionados con géneros de calidad y menús a bajo precio "ves lo que comes".

Los aperitivos o vinos de la tarde entre amigos, se disfrutan en la Tauerna. Tres pantallas tv para disfrutar los grandes eventos. Terraza exterior magnífica, y todo en el centro del pueblo a 50 m. del parking "cerca de todos".



Avda. Pas d'Arró, 9
25530 VIELHA -Val d'Aran -
Tel. 973 642 294
tauernaaranesa@gmail.com



viu era val
2M14/15



Apreski



Depitona gourmet

Paco de Pitona les ofereix una elaboració de plats típics del Valle de Aran con materias primas de primera calidad, entre sus platos destacamos nuestra brasa con una gran variedad de carnes y pescados.

Depitona ofrece un trato familiar y les brinda comodidad en un espacio digno de conocer, donde se conjugan equitativamente la calidad de los platos con la belleza del local.



Pasèg dera Libertat - c/ Bergàs, 7
25530 VIELHA -Val d'Aran-
Tel.: **973 641 797**
paco@depitona.com



Restaurantes

El Bosque, La Fondue, Infantil con servicio de novedad de este año "El de Origen".



The Smokers

Club privado de fumar
probar nuestra gran va



Restaurantes

El Bosque, La Fondue, El Bistro, El restaurante Infantil con servicio de baby siter y la novedad de este año "El denominación de Origen".

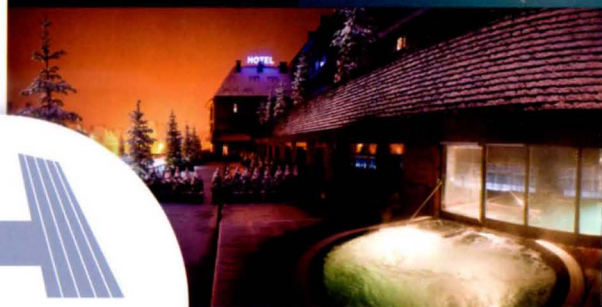


The Smokers

Club privado de fumadores, donde podrá probar nuestra gran variedad de puros.

Spa

Magnífico spa Sisley en el que dejarse mimar. Tratamientos y rituales para todos los gustos repondrán a los visitantes de la larga jornada deportiva.



Salón chimenea/ Zona Chill Out Val de Neu.

Degustación de los GinTonics más exclusivos del Valle de Aran junto al fuego.



La Val de Neu Champagne Terrace

Este año cambiamos su estética interior, no te la pierdas.



cota 1500 · Perimetrau s/n · Baqueira (Lleida) · Tel. 973 635 000
hotelvaldeneu@h-santos.es · www.hotelbaqueiravaldeneu.com





Apreski

Puestos a hablar de copas la cultura del gintónic también se ha asentado entre nuestros paisajes. Una especialización que la saboreamos en los pubs araneses para ampliar y complementar la oferta fuera de la nieve.



Dera Hònt, 5 / 7

EL DIVINO

A R T I E S

MÚSICA & COPAS

Vive una noche diferente

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

un tejido comercial lleno de colores

50

¿Tiene pensado hacer algo importante esta tarde? Si no le espera nada especial en su agenda, una de las opciones más relajantes que le ofrece el Valle de Aran es descubrir su tejido comercial, amplio y diverso. Sí, sí, también en este rincón perdido en los Pirineos se puede hacer ese ejercicio tan placentero de las grandes ciudades y sorprenderse: ir de compras.

Cuando el valle era una sociedad rural donde la agricultura y la ganadería era el motor de un país discreto con mucho carácter, apenas había un par de ultramarinos con los productos básicos, sin lujos, y poco más. La llegada del turismo abrió el territorio a un nuevo mundo más cercano a las ciudades. Una evolución en la que han logrado convivir lo tradicional con lo nuevo.

Desde Vielha hasta Baqueira, la importancia del esquí en el valle ha traído las mejores marcas deportivas a negocios locales de toda la vida, que son los críticos más finos respecto al material. Firmas de lujo de otros ámbitos, como textiles y perfumes, ha llegado de la mano de los exigentes turistas que quieren disfrutar de una experiencia con los mejores productos, también de lujo.

La necesidad de dar a conocer el paisaje, tanto natural como industrial, ha conducido a la creación de productos con la marca de garantía Val d'Aran. La elaboración artesanal se centra, sobre todo, en la alimentación con mermeladas, mieles, patés, licores, quesos, embutidos o sidra. Los mejores manjares para saborear la tierra en el paladar.

En la zona más baja del valle, Les y Bossòst, existe una larga tradición con la clientela francesa. Tiene caprichos distintos a la del turista de nieve. Pero ha ayudado a potenciar la zona más lejana a la estación y también es una puerta a Europa para un territorio que se abre a las últimas novedades. En conjunto, el tejido comercial Valle de Aran, como sus montañas, esconde varias caras que sorprenden. Guarda su origen en diferentes raíces: la tierra y la tradición, la exigencia de la innovación y el mercado de proximidad. Esta mezcla de colores transforma el país en un escenario idóneo por donde pasearse y perderse en sus tiendas. Pruébenlo.



SMAR

Cálidas



Plegables



Impermeables

ANTES DE E





SMART BOOTS: LA REVOLUCIÓN

Cálidas



Cómodas



Plegables



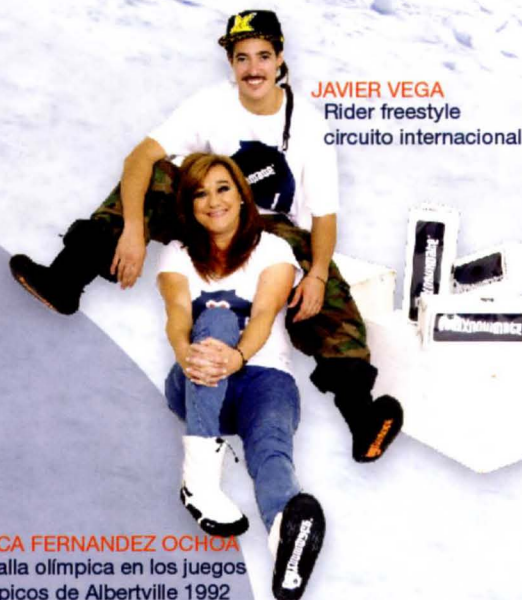
Ligeras



Impermeables



Cortavientos



JAVIER VEGA
Rider freestyle
circuito internacional

BLANCA FERNANDEZ OCHOA
Medalla olímpica en los juegos
Olímpicos de Albertville 1992

ANTES DE ESQUIAR



DURANTE EL ESQUÍ



DESPUÉS DE ESQUIAR



www.xnowmate.com



Autoservicio Exprés



Lavado, Secado y Planchado

Servicio de recogida a domicilio

97

65

info@lav

c/ Perimetrau

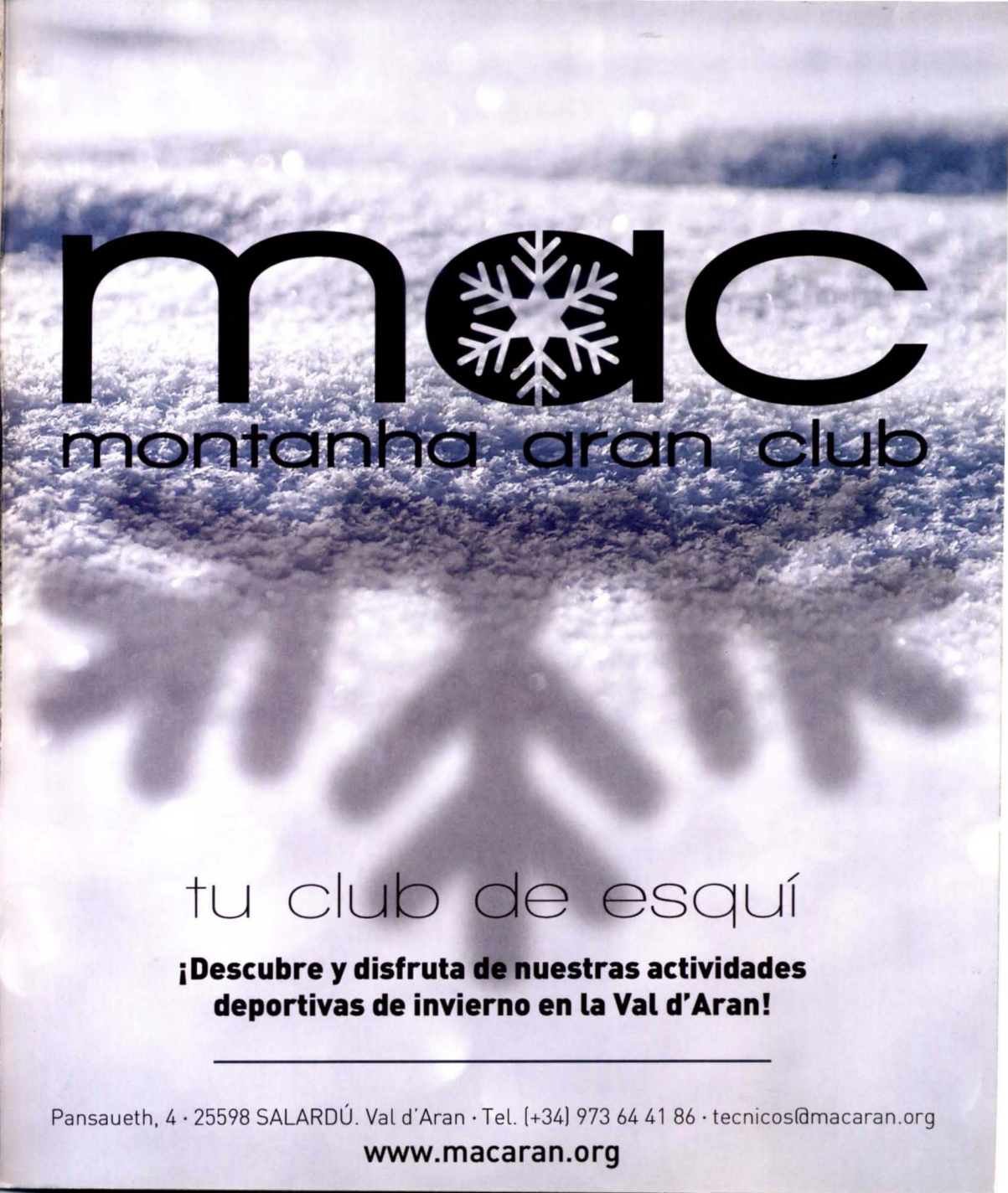


973 64 47 87
658 29 83 74



info@lavanderiabaqueira.com www.lavanderiabaqueira.com

c/ Perimetrau, Edifici Port de la Bonaigua, Local 2J (Enfrente de la rotonda del Telecabina) 25598 Baqueira Beret



mac

montanha aran club

tu club de esquí

**¡Descubre y disfruta de nuestras actividades
deportivas de invierno en la Val d'Aran!**

Pansaueth, 4 • 25598 SALARDÚ. Val d'Aran • Tel. (+34) 973 64 41 86 • tecnicos@macaran.org

www.macaran.org

Tus planes pueden cambiar. ¿Y?



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

Hacer lo que quieras en el momento que quieras, sin que nada te lo impida. Ni la nieve, ni el barro, ni la lluvia. Eso es libertad. Y eso es lo que sientes al subir a tu Volkswagen con sistema de tracción integral 4Motion, que reacciona ante el primer síntoma de deslizamiento adhiriéndose a la superficie como nadie. Ya no tienes excusas para hacer lo imposible, porque ya no tienes imposibles.

Disponible en:

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

Síguenos en:



Das Auto.

Gama 4Motion: consumo medio (l/100 km): de 4,7 a 11,4. Emisión de CO₂ (g/km): de 122 a 265.