

Mayo 2017
Publicación Semestral
www.baqueira.es

49

B/B

 BAQUEIRA/BERET



PARA LOS DEMÁS ES BARRO. PARA TI,
ESTO SE PONE INTERESANTE

SUBARU OUTBACK. AUTÉNTICO 4X4 PARA FANÁTICOS DE LA VIDA.



- MOTOR BOXER
- TRACCIÓN TOTAL SIMÉTRICA (S-AWD)
- X-MODE
- EYESIGHT
- SMART ENTRY & BOTÓN DE ARRANQUE
- NAVEGADOR
- SISTEMA DE RECONOCIMIENTO DE VOZ
- SI DRIVE (Subaru Intelligent Drive)

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

PVP recomendado en P. y B. para Outback 2.0D 6MT Sport. Incluye Transporte, IVA e Impuesto de Matriculación y Promoción. Pintura metalizada opcional. El precio puede no corresponderse con la imagen del modelo visualizado.

SUBARU OUTBACK
Desde **29.150€**

902 100 022
www.subaru.es



SUBARU

Confidence in Motion



- 4 Pòrt d'Òrla. Un paso tradicional entre la Val d'Aran y el Ariège
- 11 Aventura en la Val d'Aran
- 14 Baqueira en familia
- 21 Institut d'Estudis Aranès - Academia Aranès de la Lengua Occitana
- 24 El futuro es eléctrico
- 28 Conoce la Val d'Aran en BTT
- 34 Val d'Aran, territorio runner
- 40 El Pallars Sobirà más desconocido
- 48 Tiempo de aventura
- 50 Hoteles con encanto
- 57 Comer bien

Edita: Alternativas Publicitarias, S.L. Sant Elies, 29-35, esc. A 2º 4º, 08006 Barcelona.
 Tel. 93 201 19 08 - Fax 93 201 20 13.
 e-mail: info@alter-publi.com
Editor: Ernesto Setién, ernestsetien@alter-publi.com
Directora: Nuria Vilar, nuriavilar@alter-publi.com
Dirección de arte: Jordi Borrás, jordiborras@alter-publi.com
Maquetación: Alternativas Publicitarias, S.L.
Redacción: René y Anna Affeltranger, Ignacio Aldea Cardo, Clàudia Bernaus, Sergi Mejías, Josèp Loís Socasau, Torisme d'Aran.
Fotografías: Ignacio Aldea Cardo, Audi, Lobito Bikes, Deportur, José Fco. López, Rafael López Monné, Elena Mate, RocRoi, Jordi

Saragossa, Anna Tur, Trancesc Tur, Torisme Val d'Aran.
Publicidad: Alternativas Publicitarias, S.L. Sant Elies, 29-35, esc. A 2º 4º, Tel. 93 201 19 08 - Fax 93 201 20 13
Directora publicidad: Sandra Cunill, Tel. 676 448 557 sandracunill@gmail.com
Publicidad Madrid: Marisa Martínez, Anna Tur, Tel. 629 43 75 15
Publicidad Val d'Aran: Anna Tur, Tel. 629 43 75 15
Preimpresión: Jeba
Imposición digital: Directo Plancha
Impresión: Impresia
Depósito Legal: B-28.060-91
Copyright by: Alternativas Publicitarias.

Ningún artículo o parte de esta revista puede ser reproducido total o parcialmente sin autorización de la sociedad editora.

Foto portada: Ariu de Cabanes - Alt Àneu (Francesc Tur)
Servicio a nuestros lectores: Si desea actualizar sus datos para recibir la revista en su domicilio llame al teléfono: 973 63 90 10
Tirada de esta edición: 31.500 ejemplares
 Controlada por:

Baqueira Beret le comunica que: La Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal garantiza y protege, en lo que concierne el tratamiento de los datos personales, las libertades públicas y los derechos


fundamentales de las personas físicas, y especialmente de su honor e intimidad personal y familiar. En este sentido, y en aras del estricto cumplimiento de este marco legislativo, el Grupo de Empresas Baqueira Beret Les informa que los datos personales que pudiera tener de su relación contractual y publicitaria con sus clientes, se encuentran incorporados en ficheros automatizados titularidad del Grupo, ficheros debidamente asegurados según los requisitos legal y reglamentariamente procedentes. En todo caso, y si así es su deseo, pueden ejercitar en todo momento los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición sobre los referidos datos, dirigiéndose por escrito a:

BAQUEIRA BERET, S.A.
 Apartado de correos nº 60 - 25530 VIELHA (Lleida).

Port d'Orla

Un paso tradicional
entre la Val d' Aran
y el Ariège

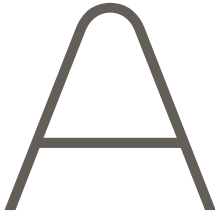


A photograph of a mountain valley with a white text overlay on the right side. The background shows a rugged mountain range with green and brown slopes under a clear blue sky. The foreground is filled with grey rocks.

A mediados del siglo XIX y hasta bien entrado el siglo XX la actividad minera en las montañas aranesas que delimitan su territorio con el del Ariège en Francia fue trepidante. Mientras la ganadería, la explotación de los bosques y los pequeños cultivos fueron tradicionalmente las formas de vida de los habitantes de estos valles, se vinieron a sumar los recursos minerales que las montañas escondían en sus entrañas. La minería supuso una actividad muy productiva para el territorio aranés y de la misma manera ocurrió a lo largo de toda la cordillera pirenaica.

Texto y fotografías: Ignacio Aldea Cardo

Pòrt d'Òrla



Al norte del territorio de Aran en el límite con Francia la gran montaña del Maubèrme, El Tuc de Crabèra, el Tuc dera Serra Nauta, el Malh de Bolard, el Tuc d'Òrla y Barlonguèra son algunas de las montañas con doble nacionalidad hoy en día. Por sus cimas discurre la frontera entre España y Francia y por lo tanto su vertiente norte es francesa y la vertiente sur española.

Los puertos para atravesar estas montañas, caminando, se encuentran a considerable altura, más de 2000 metros, y el acceso a los mismos desde Aran es relativamente fácil con desniveles menos pronunciados si los comparamos con los que existen en la vertiente norte donde sí son importantes: Pòrt dera Horqueta, Portilhon de Albi, Pòrt de Urets, Pòrt d'Òrla. Todos ellos, montes y collados, hombres y mujeres, araneses y arieginos fueron protagonistas de lo que podríamos denominar revolución minera en las altas montañas.

Unos y otros, desde el norte y desde el sur, horadaron la montaña y como hormigas desgranaron minerales tan preciados como

la blenda y la galena en las minas de Ventalhor, del Malh de Bolard, de Liat, de Urets y Horcalh. Su explotación muchas de las veces en manos de compañías francesas y belgas, aprovecharon la situación de algunas explotaciones aranesas junto a los pasos de montaña de Òrla y Urets para transportar el mineral extraído por medio de pequeños ferrocarriles camino de los puertos y de teleféricos que posteriormente los llevaban en volandas a los lavaderos franceses - *bocards* - situados en el fondo de los valles arieginos: Lascoux y Eylie.

Las montañas por sí solas, sí que delimitaron los territorios dejando libres los pasos para que los hombres transitaran por ellas:



Cabana de Parros

al fin y al cabo siempre fueron fronteras naturales. El aprovechamiento de los recursos que ofrecían las montañas, los pastos de altura para el alimento del ganado y las fuentes de una u otra vertiente, fueron motivo de pactos ancestrales a lo largo de los siglos entre las comunidades para un racional aprovechamiento del alimento de su numerosa cabaña ganadera. La actividad minera incrementó las relaciones entre el Aran y el Ariège y las montañas dejaron de ser frontera.

En nuestro paseo camino del Pòrt d'Òrta vamos a tener la oportunidad de constatar lo que contamos si hablamos de aquellos tratados de antaño que nuestros antepasados acordaron para que los pastos de verano fueran aprovechados por la ganadería de uno y otro lado de las montañas - los valles de Horcalh y Òrta probablemente alberguen el mayor número de ganado que pasta en todas las montañas de Aran durante el verano - y también haremos lo mismo cuando visitemos el complejo minero deth Horcalh y comprobemos la impresionante actividad minera que los hombres llevaron a cabo por el norte y por el sur en este vasto territorio que hoy en silencio recuerda la febril actividad minera de la época.

Camino del Pòrt d'Òrta

Llegados al Plan de Beret a 1850 mts el viajero se encuentra de frente con una barrera de montañas realmente espectacular. El gran llano de Beret situado a más de 1800 metros de altura marca la divisoria de aguas atlánticas de las mediterráneas. De hecho una vez que hayamos culminado la ascensión con nuestro vehículo al Plan de Beret habremos dejado atrás la última fuente que vierte sus aguas al Atlántico conocida como Uelh deth Garona, lugar tradicional de nacimiento del río Garona.

Araneses y arieginos, desde el norte y desde el sur, horadaron la montaña y como hormigas desgranaron minerales tan preciados como la blenda y la galena en las minas de Ventalhor, del Malh de Bolard, de Liat, de Urets y Horcalh

Las aguas mediterráneas las encontraremos a un paso en la fuente reconocida como Uelh deth Noguera que no se distancia más de doscientos metros de la del Garona y es en este manantial donde se inicia el río Noguera Pallaresa que recorre, en meandros, el gran llano de Beret hasta que encuentra más pendiente y el río comienza a enfurecerse camino del río Segre, del Ebro y el *mare nostrum*. Las montañas que ante nosotros enmarcan el gran llano de Beret guían la corriente del río y al mismo tiempo por sus cimas discurre la frontera entre España y Francia conformando el eje mediterráneo pirenaico: Tuc d'Òrta, Tuc de Barlonguèra, Pic dels Tres Comtes...

Pero Aran no se acaba en el Plan de Beret a pesar de haber dejado atrás el valle y las aguas atlánticas del Garona. Aún el territorio aranés alcanza el santuario de la Virgen de Montgarri y su viejo pueblo hasta alcanzar, río abajo, el barranco de Marimanya donde Aran entrega las aguas del Noguera Pallaresa a los valles de Àneu.

Dos opciones se nos ofrecen para iniciar nuestro camino al Pòrt d'Òrta: desde el mismo Plan de Beret y desde el Santuario de Montgarri.

Si lo hacemos desde el Santuario debemos tener en cuenta que la carretera asfaltada finaliza en Beret y es allí donde prosigue por la margen derecha del río la pista forestal de tierra que en un recorrido de 6 kilómetros nos acerca hasta Montgarri.

No tenemos necesidad de llegar hasta el mismo Santuario con el coche y es aconsejable dejarlo aparcado en un espacio bien señalizado que encontraremos a cinco kilómetros en el mismo bosque y a escasos minutos andando del Santuario. Un arco de madera nos invitará a descender a Montgarri por un camino bien acondicionado sin ningún contratiempo.

En la misma entrada al recinto del Santuario - donde podremos visitar la iglesia y también avituallarnos en el refugio Amics de Montgarri - encontraremos las marcas del camino - rojas y blancas - de gran recorrido GR-211 que asciende por la orilla izquierda del Noguera hasta llegar al gran caserón de Can Cabau y que, tras rodear la parte trasera de la gran casa, se introduce poco a poco en el valle deth Horcalh camino del Pòrt d'Òrta.

Si por el contrario comenzamos en el Plan de Beret, dejaremos nuestro vehículo aparcado junto al hangar que la estación de esquí de Baqueira Beret tiene al fondo del inmenso parking y bajaremos caminando por la pista forestal de la margen izquierda del río Noguera Pallaresa que comienza junto al hangar.

Desde el Plan de Beret un paseo delicioso - caminamos valle abajo - nos acerca después de tres kilómetros hasta la cabaña de Parros (35') donde dejaremos la pista que comienza su descenso hasta el río Horcalh y el Santuario de Montgarri. >>



Caballos Merens del Ariège



Muga de frontera entre España y Francia 420

Seguiremos la senda de ganado bien marcada que pasa por la misma puerta de la cabaña de Parros y que, sin perder altura, se va adentrando poco a poco en el valle deth Horcalh. Después de unos quince minutos (15') de marcha alcanzaremos el lugar del valle donde confluye el valle deth Horcalh, a nuestra izquierda, y el que de frente conocemos como la ribera de Orla. Allí mismo hemos de cruzar el río y nos encontraremos con los caminantes que partieron desde Montgarri siguiendo el sendero señalizado GR-211 camino del Pòrt d'Òrla.

Juntos, unos y otros, los de Beret-Parros y los de Montgarri tomaremos el GR que comienza desde estos momentos a elevarse entre el bosque, bien empinado y un tanto erosionado, para más tarde salir a un terreno abierto donde va tomando altura a través de las extensas y despejadas faldas del Tuc d'Òrla. La ribera va quedando muy abajo y el camino se va aupando por el valle a la búsqueda de encontrar un paso cómodo en la pendiente.

De cuando en cuando descansamos y disfrutamos de un paisaje increíblemente bello: la cascada de Lastoar se precipita en la ladera opuesta; el barranco de Òrla se

estrecha y nos llega el ruido del torrente; el sonido de las campanillas de las vacas nos llega desde el fondo del valle, alejado, y los buitres escrutan desde las alturas los restos de algún animal muerto. En estos apartados valles la cabaña ganadera es muy numerosa y hay comida para todos: vacas brunas pirenaicas, limusinas o rubias de Aquitania; caballos bretones de patas anchas y enorme porte y genuinos caballos de Merens, negros como el carbón, que ascienden desde el Ariège hasta el mismo Pòrt d'Òrla buscando la hierba fresca de las alturas.

¡Que poco nos queda para alcanzar el Pòrt d'Òrla!

En lo alto del valle el camino de repente gira a la derecha para llegar en amplias revueltas a la brecha del Pòrt d'Òrla. Las marcas de la frontera entre España y Francia, la muga, se encuentra a nuestros pies grabada en la roca: la más antigua asemeja unos petroglifos; la más moderna con el número 420 corresponde a la penúltima muga de Aran con el Ariège y muestra las iniciales E y F de los países y la cruz que certifica la línea fronteriza.

(1'40 horas desde el encuentro con los caminantes de Montgarri)

Camino de las minas deth Horcalh

Después de la muga alcanzamos el puerto y nos asomamos al Ariège y al profundo valle que surca el *Chemin de Montgarri* que asciende por la vertiente francesa hasta Òrla. Seguimos los últimos metros del trazado de la vía por donde discurría el pequeño ferrocarril de vagonetas cargadas de mineral hasta llegar a las ruinas de la estación superior del teleférico que se lo llevaba por los aires en un vertiginoso descenso hasta el *bocard* de Lascoux, salvando un desnivel de más de 1600 metros. Los caminantes desde este mismo momento comienzan a imaginar esa tremenda actividad minera que se desarrolló por estos insólitos parajes a más de 2300 metros de altura.

Regresamos a la muga y seguimos el trazado del antiguo ferrocarril con cuidado de no tropezar con los pocos raíles y traviesas que aún permanecen en el trazado y que discurre por el contorno de la cabecera del valle sin apenas desnivel, salvando los pequeños accidentes del terreno con viaductos y muros de piedra y que enlaza el collado con el complejo minero de Horcalh. (30'): >>



Seguro del hogar



Todo, todo y todo: cada detalle,
cada necesidad. Nuestro **Seguro del hogar**
está contigo en todo momento.
Toda la tranquilidad, para ti y los tuyos.

"... arribèrem en no més de trenta minuts ath planherot principau a on, en quinzevolh ora e tostemp que es siguessen cargades de minerau, eth trenet partie dera estación des mines en un anar e vier camin deth Pòrt d'Òrla, sense oraris, sense temps... Eth trenet cargave mentre es miners picaven horadant era montanha e en tot extrèir eth minerau deth zinc, era "blenda" des montanhes..." (Anónimo) (1)

Los caminantes no dejan rincón por visitar ni restos de materiales sin identificar. Rebuscan entre las escombreras llevarse un recuerdo de las piedras que extrajeron los mineros, la blenda de pequeñísimos cristales, brillantes, metálicos. Observan los restos de las antiguas construcciones y reparan en la cantidad de restos de raíles, vagonetas y cables que yacen por doquier integrados en un paisaje que abruma por el silencio y el recuerdo de la dura vida de la minería.

Si tenemos interés en conocer el pasado minero y su historia en la Val d'Aran, el libro "La minería de la Val d'Aran", de Joan Santamaría, Elisa Ros y Jordi Gavalda, editado por el Conselh Generau d'Aran Septiem-

bre 2008, es un trabajo imprescindible para conocer todos los detalles de la historia de la minería en estas montañas, su marco geológico, su historia, los trabajadores de las minas y el proceso, transporte y tratamiento del mineral. Así mismo encontraremos una amplia descripción y características de todos los yacimientos de su extenso patrimonio.

El trabajo comienza con un aviso que transcribimos a continuación como norma de seguridad para aquellos caminantes que visiten estos parajes:

"... Les visites a les diferents àrees mine- res que es proposen en aquesta publicació s'han de restringir a l'observació de les zones exteriors de les explotacions. La falta de seguretat de les galeries fan del tot desaconsellable l'entrada al seu interior, ja que el risc d'esfondrament és elevat."(2)

Volvemos tras nuestros pasos camino del puerto. El Malh de Bolard domina la cabecera del valle y vigila los restos del complejo minero deth Horcalh. Tal vez la próxima vez que visitemos la ribera de Òrla subamos a la meseta de su amplia cima y

desde allí extendamos nuestra mirada hacia la campaña francesa.

El camino de vuelta se hace largo desde el puerto hasta llegar de nuevo al fondo del valle donde unas horas antes nos encontrábamos con los caminantes que iniciaron su camino en Montgarri. A ellos desde aquí les queda muy poco y es cuesta abajo; a los caminantes que iniciaron su marcha en el llano de Beret un poco más y es cuesta arriba para llegar al Plan de Beret. Unos y otros llegarán cansados pero muy satisfechos después de un inolvidable paseo por los tiempos de antaño. #

Desniveles y tiempos de marcha

Plan de Beret	1.845 m
Cabana de Parros	1.780 m
Pòrt d'Òrla	2.340 m
Minas deth Horcalh	2.345 m
Desnivel máximo	670 m
Tiempo real de marcha i/v:	7 h. 30 min.

Track de la ruta disponible:

<https://es.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=16946530>

Evitar realizar esta actividad en días de niebla o en condiciones meteorológicas desfavorables.

(1) *"...llegamos en no más de treinta minutos a la explanada principal donde, a cualquier hora y siempre que las vagonetas estuvieran cargadas de mineral, el trenecillo partía de la estación de las minas en un ir y venir camino del Pòrt d'Òrla, sin horarios, sin tiempo... El trenecillo cargaba mientras los mineros picaban agujereando la montaña y extrayendo el mineral del Zinc, la blenda de las montañas..."(Anónimo).*

(2) *"Las visitas a las diferentes áreas mineras que se proponen en esta publicación se han de restringir a la observación de las zonas exteriores de las explotaciones. La falta de seguridad de las galerías hace del todo desaconsejable la entrada al interior ya que el riesgo de derrumbamiento es elevado."(Traducción de I. Aldea).*

SANTAMARIA, J. ROS, E. GAVALDÀ, J. (2008): La minería de la Val d'Aran. Conselh Generau d'Aran.

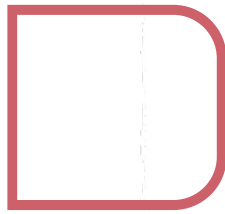


Tuc d'Òrla

Aventura en la Val d'Aran

La aventura en la Val d'Aran es sinónimo de DEPORTUR, la propuesta para disfrutar de actividades como el rafting, barranquismo, parque de aventura en los árboles y muchas más de la mano de especialistas.

Textos y fotos: Deportur



Una de las últimas novedades, dentro de la gran oferta que ofrecen, es Paintball láser y de bolas tanto para niños y familias como para adultos

EPORATUR es una referencia obligada en La Val d' Aran, tanto para los que buscan actividades con máxima adrenalina como el Rafting, así como para aquellos que quieren pasar un gran día en familia en NATURARAN Adventure Park. Y para quienes deseen una experiencia 360°, nada como alojarse en sus instalaciones con nuevos y magníficos Bungalows.

Una de las últimas novedades en la gran oferta que ofrecen es Paintball Láser y de bolas, tanto para niños y familias como para adultos, una actividad frenética donde los

jugadores desarrollan sus estrategias y trabajo en equipo utilizando marcadoras con láser o con bolas de pintura, todo ello en un increíble paraje.

En DEPORTUR encontrarás muchas actividades a gusto de cada uno, como pista





de pádel, pista de vóley playa, ping-pong, una gran piscina o un parque de aventura infantil, que completan una oferta redonda. Aquí el parque de aventura NATURARAN juega un papel destacado. Se trata de un parque que es todo un referente en Europa por su seguridad y la tecnología utilizada en su construcción quedando integrado en el bosque y en el entorno natural.

NATURARAN presenta diversos circuitos para todos los públicos, ya sean niños o mayores, comenzando de menor a mayor intensidad, poniendo a prueba la habilidad y destreza del participante. Se empieza por un circuito de entrenamiento para después ir por circuito amarillo, verde, azul, rojo y un gran circuito de tirolinas terminando con dos tirolinas gigantes de 150 y 250 metros respectivamente.

Junto al parque de aventura, el RAFTING es una referencia obligada ya que nos permitirá disfrutar de una experiencia increíble, ya sea con un grupo de amigos o en familia, a bordo de una balsa neumática y con el río Garona como aliado. Pero en el amplio catálogo de actividades de DEPORTUR podemos encontrar propuestas como el hidrospeed, surfing kayak, descenso de cañones y barrancos, vías Ferratas, senderismo y muchas más...

DEPORTUR cuenta con diferentes packs



«Día de aventura» para vivir una jornada inolvidable disfrutando de actividades combinadas. El pack de «Agua total» propone una mañana de iniciación al descenso de barrancos en Bausen, la comida en el restaurante Cauarca de sus instalaciones y durante la tarde un descenso de Rafting.

A destacar el magnífico restaurante Cauarca con una cocina sorprendente y de calidad, que nos hará recuperar fuerzas para seguir en nuestra próxima aventura. DEPORTUR también está especializado en la programación de actividades para grupos escolares, todo tipo de colectivos, incentivos de empresa, particulares, etc. con la posibilidad de realizar reuniones y otras iniciativas en un entorno único y de calidad. #



DEPORTUR
ADVENTURE SPORTS



NATURARAN
ADVENTURE PARK



Camping Cauarca

Cami Paisas, s/n
25540 Les - Val d'Aran (Lleida)
www.deportur.com
deportur@deportur.com
Tel. 973 647 045

Baqueira en familia

La apertura del telesilla Blanhiblar en Beret y toda una serie de actividades como el senderismo hacen de Baqueira Beretun destino ideal para las familias en verano.

¿Te lo vas a perder?

Texto: Anna Affeltranger

Fotos: Francesc Tur



E

El verano ya ha llegado a Baqueira Beret. Y con él, una nueva ocasión de disfrutar de la otra cara de esta estación de esquí. Porque la apertura del telesilla Blanhiblar nos permitirá descubrir otra Baqueira. Y si nos alojamos en el hotel Montarto también contaremos con una serie de actividades programadas para sus clientes y poder disfrutar en familia.

Como hemos apuntado, el telesilla Blanhiblar será la llave que nos abrirá la puerta a una experiencia inolvidable. Con el remonte ascenderemos hasta los 2.220 metros de altura. Allí la terraza del Barralh de Blanhiblar será un excelente mirador para disfrutar de las vistas de Baqueira, Val de Ruda y Aneto con un refresco en la mano. Desde allí parten cuatro rutas a pie aunque una también la podremos hacer en bicicleta. La primera llamada 'Mirador Val d'Aran' es la más sencilla y nos lleva hasta un punto donde tendremos unas vistas privilegiadas. Y apenas invertiremos media hora entre ir y volver. La Ruta 2 es la 'Mirador Panorámica Pirineos' de una hora de duración, entre ida y vuelta. La Ruta 3 es la 'Mirador Roques d'en Macià' y en este caso se puede realizar a pie o en bicicleta. Andando será un entretenido paseo de dos horas siempre en bajada y con Beret como telón de fondo. >>



*El telesilla Blanhiblar
está abierto del 29 de
julio al 3 de septiembre y
en él también se pueden
subir las bicis de montaña*



UN PARAISO PARA TODOS



EL HOTEL DE BAQUEIRA BERET

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

Programa especial ciclistas

El hotel Montarto ofrece diferentes servicios relacionados con las rutas en bicicleta, un guía acompañante, vehículo de asistencia y el alquiler de bicicletas.

HOTEL MONTARTO.

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



EL HOTEL DE BAQUEIRA / BERET

En caso de ir en bici con niños podremos encontrar algún punto con más inclinación en la que los niños bloqueen las ruedas al frenar. Lo podremos solventar sencillamente bajando de la bici unos metros para después seguir disfrutando de la bajada hasta llegar al pie del telesilla. La Ruta 4 son tres horas de recorrido y se llama 'Uelhs deth Garona-Pla de Beret'. El telesilla Blanhiblar está abierto del 29 de julio al 3 de septiembre y en él también se pueden subir las bicis de montaña, propias o alquilando en el Pla de Beret (se recomienda reservar con antelación). Los menores de 11 años pueden viajar gratis y este año se han mantenido los precios del pasado, es decir, 9 euros el adulto y 5 euros los niños.

El propio Pla de Beret será el mejor punto de referencia ya que allí mismo podemos alquilar BTT, como hemos indicado, y con ellas realizar alguna excursión como la popular salida al Santuario de Montgarri. De hecho, esta excursión también se suele hacer a pie por una pista cerrada al tráfico donde disfrutaremos de una grata experiencia en familia. Una vez en el pueblo de Montgarri podremos comer o tomar un refresco en el refugio y los más atrevidos podrán refrescarse los pies en el río. >>



Ahora puedes organizar mejor tus estancias en la Val d'Aran en www.viajes.baqueira.es, la nueva web que cuenta con la más amplia oferta de hoteles, casas y apartamentos, donde además puedes contratar otros servicios turísticos del Valle

También saliendo desde Beret, pero en este caso hacia el parking de Orri, podremos tomar una pista forestal que lleva al Mirador de la Val d'Aran que brinda una excelentes vistas.

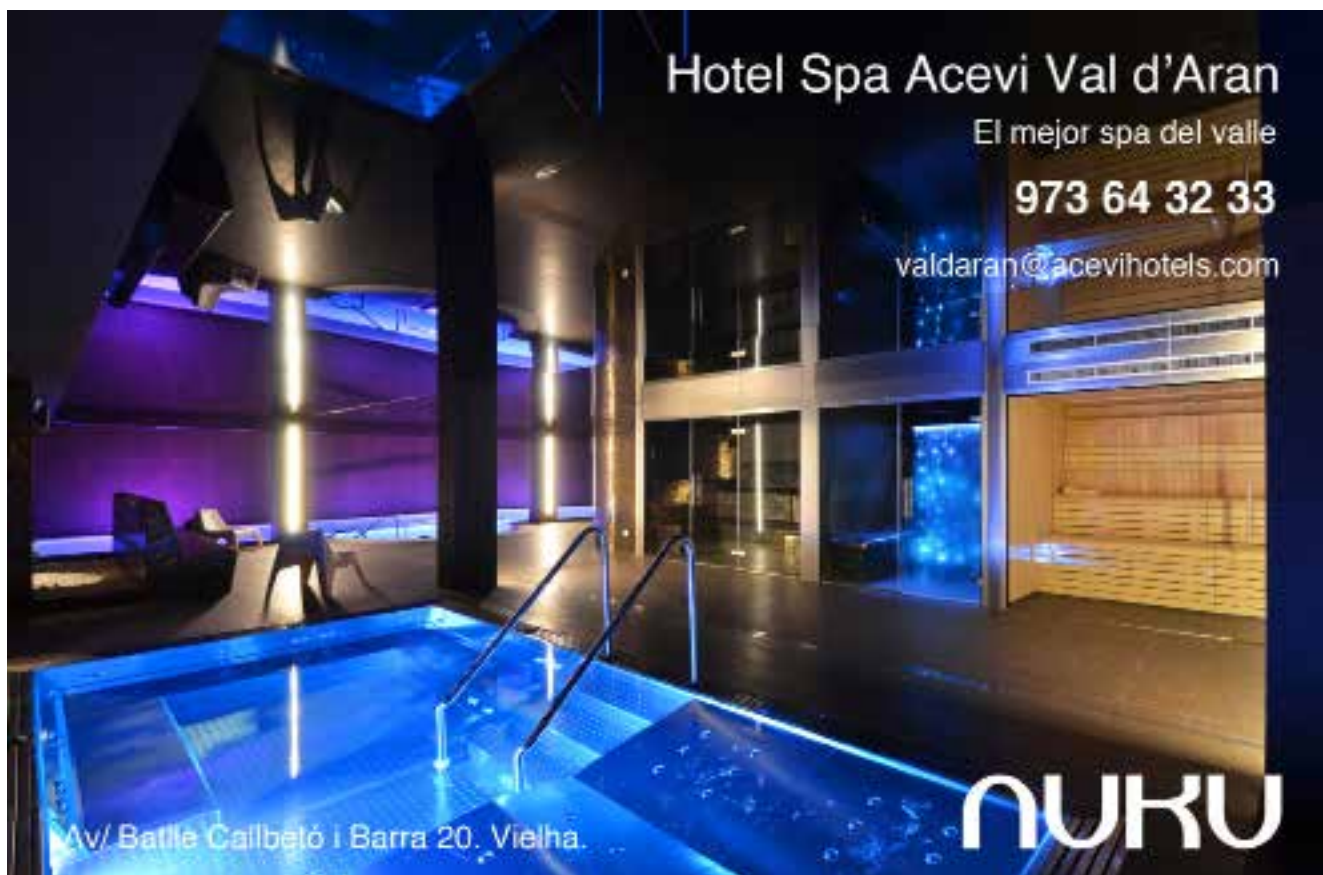
A la hora de comer, el restaurante del Pla de Beret nos brindará la oportunidad de tomarnos un respiro en un entorno natural único a la vez que nos dejamos llevar por

una completa carta con todo tipo de propuestas culinarias.

Para disfrutar y organizar mejor nuestros días de descanso, este año, Baqueira mediante acuerdo con Torisme Val d'Aran, ha abierto las ventas de verano por Internet desde Viajes Baqueira (www.viajes.baqueira.es), canal que, con 7.200 plazas disponibles, cuenta con la más amplia oferta de hoteles, apar-

tamentos y casas, además del mejor precio garantizado. Desde esta nueva web, se podrá reservar alojamiento y contratar otros servicios turísticos de la Val d'Aran, de forma que cada usuario pueda personalizar al máximo sus vacaciones.

Igual que en invierno, el hotel Montarto se presenta como el mejor centro de operaciones, un hotel donde nos harán sentir como en casa. La piscina, las pistas de tenis y pádel, y las actividades para clientes lo convierten en una referencia obligada para pasar unos días de vacaciones en verano, donde cambiar la masificación de las zonas costeras por la tranquilidad de la montaña crea adicción y quien lo prueba repite. Casi será un pecado estar en el Montarto y no participar en alguna de las salidas programadas, porque hay excursiones para todos los niveles y siempre para disfrutar en familia. >>



El hotel Montarto se presenta como el mejor centro de operaciones donde nos harán sentir como en casa

De que todo vaya sobre ruedas y volver con un grato recuerdo se encarga Ignacio Aldea, guía acompañante de montaña UIMLA. El punto de encuentro es la puerta exterior del Hotel Montarto y se recomienda ir calzado con botas de montaña y llevar chubasquero, pantalón corto, gorra, gafas de sol, crema solar, repelente para los mosquitos y mochila. No obstante, los organizadores informan antes de estos detalles así como de otros como que el traslado hasta el punto de inicio de la actividad se realiza con el vehículo propio.

También será el momento de ir más allá y descubrir en familia la oferta cultural del Valle, una de las más ricas en el Pirineo con una ruta del románico muy in-

teresante. Aunque donde más disfrutarán los niños será en el Museu dera Val d'Aran en Vielha y en el Ecomusèu çò de Joanchiquet en Vilamòs, donde se podrán imaginar cómo era la vida en este rincón del Pirineo hace un par de siglos atrás. Eth Corrau en Bagergue (una muestra y una exposición increíble de cosas y objetos que definen una cultura, unas tradiciones, un mundo laboral y una artesanía ancestral) al igual que el Museu dera Nhèu (Museo de Nieve) en Uha son visitas en las que disfrutará a buen seguro toda la familia. De la misma manera, las minas Victòria y la Fabrica dera lan, la fábrica de la lana en Vielha, son dos experiencias para vivir un verano único en la Val d'Aran y en Baqueira Beret. #

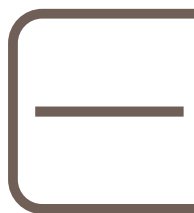




*Institut
d'Estudis
Aranesi
- Academia
Aranesa dera
Lengua
Occitana*

El aranés ya tiene su Academia, como el catalán con el *Institut d'Estudis Catalans* y el castellano con la *Real Academia de la Lengua*, el *Institut d'Estudis Aranesi-Academia Aranesa dera Lengua Occitana*.

*Texto: Jusep Loís Sans Socasau
President der Institut d'Estudis Aranesi
-Academia Aranesa dera Lengua Occitana*



El aranés es la manera propia de hablar de los habitantes de la Val d'Aran. Es una variedad del occitano, lengua románica, que se configuró al final de la Edad Media. La lengua occitana nació con el extraordinario fenómeno de los trovadores, aquellos poetas que cantaban a sus amadas y que hacían del amor su motivo de vida. El occitano ha sido una lengua destacada en el mapa lingüístico europeo. Ha producido literatos y obras importantes. En 1904, se concedió el Premio Nobel de Literatura a Frederic Mistral por sus producciones en lengua occitana, en su variante provenzal.

Hoy el aranés, conservado con una genuinidad extraordinaria, es utilizado como lengua de aprendizaje y como lengua vehicular en las escuelas de la Val d'Aran, es la lengua de la política aranesa, existen medios de comunicación en aranés, se utiliza para la toponimia, es usual en la vida pública... Y además, la lengua occitana, denominada aranés en la Val d'Aran, es oficial en Catalunya junto al catalán y al castellano desde el año 2006, tal y como figura en el Estatut d'Autonomia de Catalunya. Con ello se ejerce un gran respeto hacia el signo de identidad más importante de la comunidad aranesa, la lengua propia, mientras se reconoce el gran valor cultural que supone.

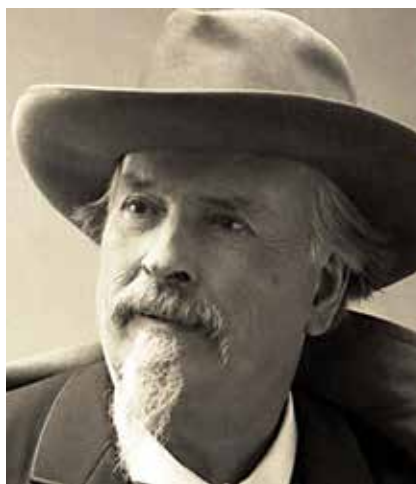
A pesar de este gran reconocimiento, el aranés pierde terreno en el uso habitual, cada vez se habla menos. Pero gana peso, presencia y prestigio en el uso formal, en la escritura, en la administración y en muchos otros ámbitos de la vida social. En los inicios del siglo pasado el aranés era prácticamente la única lengua oral de co-

municación, aunque era inexistente en la escritura. A pesar de que la presencia de la lengua castellana es mayor y creciente en la Val d'Aran, aún es posible encontrar libros en aranés en la librería, ver el nombre de las calles y de los pueblos escritos en aranés, escuchar programas de radio y de televisión en aranés y saborear la dulzura de lengua ante la conversación de diversas personas en la lengua propia del Aran; los araneses se comunican en aranés, es su signo de identificación.

El aranés es la manera propia de hablar de los habitantes de la Val d'Aran, una variedad del occitano, lengua románica, que se configuró al final de la Edad Media

El primer valedor, promotor y defensor del aranés es el *Conselh Generau d'Aran*, estructura de gobierno del territorio, creada en 1990 a imagen de las instituciones que a lo largo de la historia han articulado

la vida pública del país. El *Conselh Generau d'Aran* junto con la *Generalitat de Catalunya* impulsa acciones de normalización del aranés, concursos literarios, traducciones, publicaciones, cursos de aprendizaje... El *Conselh Generau d'Aran*, el presidente del cual recibe la denominación de *Sindic*, ejerce competencias traspasadas por la *Generalitat*, en materia de protección de la lengua, de sanidad, de medio ambiente, de educación... Por decisión conjunta de las dos instituciones en enero de 2014 la *Generalitat de Catalunya*, que tiene competencia, traspasada por el Estado en la creación de Academias, creó el *Institut d'Estudis Aranesi-Academia Aranesa dera Lengua Occitana*. La creación se hizo por medio de un Decreto en el que se otorgó a la Academia la autoridad sobre la variedad aranesa de la lengua y la competencia de asesorar sobre la lengua occitana en su totalidad. Nombró los primeros miembros y le otorgó a la Academia la independencia respecto de las administraciones públicas. Concedió al *Institut d'Estudis Aranesi* la forma jurídica de Academia que solamente ostentan doce instituciones en Catalunya. De todas ellas, la única con sede oficial fuera de Barcelona es la *Academia Aranesa dera Lengua Occitana* y puesto que todas las academias de Francia tienen su sede en París, la *Academia Aranesa*, ubicada en la Val d'Aran, es la única con sede en territorio lingüístico occitano.



Frederic Mistral

En 1904, se concedió el Premio Nobel de Literatura a Frederic Mistral por sus producciones en lengua occitana, en su variante provenzal



Era Acadèmia participa en el Conselh de Politica Lingüística der Occitan Aranés

La *Academia Aranesa dera Lengua Occitana* se ha articulado en dos secciones, la que se ocupa de la variante aranés y la que trabaja en la variante estándar, es decir en aquella forma que sirve para todo el territorio lingüístico de 200.000 kilómetros cuadrados y que ocupa el sur de Francia hasta adentrarse en los Alpes italianos o incluso Mónaco.

Cuando se reconoció la existencia jurídica del aranés, al iniciarse los años 80 del siglo pasado, una de las primeras actuaciones fue la creación de las normas ortográficas del aranés, en coherencia con la normativa ortográfica occitana, más divulgada y en consonancia con la Lengua de los trovadores. En el año 1982 vieron la luz las normas ortográficas provisionales que habrían de permitir una comunicación escrita básica. Publicadas en el *Diari Oficial de la Generalitat* en el año 1983, estas normas, que fueron corregidas el año 1999 por una comisión nombrada por el *Conselh Generau d'Aran*, han sido el único documento normativo que ha permitido la utilización del aranés en multitud de documentos, en la escuela, en la administración... La falta de una normativa más desarrollada ha originado que durante años los diversos usuarios

y sectores hayan tomado iniciativas propias en el uso de la Lengua. Eran iniciativas necesarias, imprescindibles, tomadas con fundamento y con buena fe, pero con decisiones que en ocasiones han sido contradictorias o con poca base científica.

Desde su creación el *Institut d'Estudis Aranesi* ha realizado diversas publicaciones, entre las que destacamos la Gramática básica de la variedad aranés y la Normativa ortográfica del occitano estándar. La Gramática de la variante aranés ha permitido avanzar en la ordenación de algunos aspectos que no estaban bien definidos.

Estas dos publicaciones, verdadera carta de presentación de los principios de la Academia, le han servido para entrar en contacto con las instituciones más emblemáticas a nivel académico como el *Institut d'Estudis Catalans*, la *Real Academia de la Lengua Española*, la *Euskaltzaindia*, la *Academia Valenciana de la Lengua* y con las instituciones políticas de Catalunya. Son publicaciones que se distribuyen gratuitamente entre las personas interesadas y en las escuelas de la Val d'Aran, en los centros culturales, bibliotecas... para facilitar el acceso a la Lengua.

En este final de artículo os invito a saborear unas palabras del poeta aranés de referencia, Mossen Josèp Condò Sambeat, en las que podéis apreciar la particularidad de la escritura y si encontráis quien os las lea saborearéis la melodía y la generosidad de la Lengua occitana de Aran:

*"Oi, jo vos saludi, poides estrelhes/
qu'ètz es companhères qu'è jo pera netl /
Peth dia convèrsi tamb eth can e es oelhes;
/ peth ser damb vosates, vosates solet"*
(Oh!, yo os saludo, hermosas estrellas, ique sois las compañeras que tengo por la noche / Por el día converso con el perro y las ovejas, / de noche con vosotras, solamente vosotras). #



Zonas de influencia del occitano

El futuro es **ELÉCTRICO**



El primer vehículo eléctrico de Audi llegará en 2018, el SUV Audi e-tron, al que seguirá un año después la versión de producción derivada del Audi e-tron Sportback concept. Ambos representan la declaración de la marca de los cuatro aros sobre el futuro de la movilidad eléctrica: coches que combinan eficiencia y deportividad, totalmente aptos para el uso cotidiano.

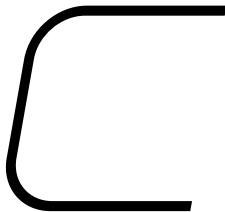
Texto y fotos: Audi





Las tecnologías de iluminación Matrix LED y Matrix Láser jugará un papel fundamental en los Audi del futuro, con nuevas soluciones que permiten más libertad en el diseño y mayor seguridad gracias a la posibilidad de interactuar con el entorno.

Al los SUV Audi e-tron quattro y Audi e-tron Sportback les seguirá un tercer vehículo de propulsión cien por cien eléctrica en 2020. Para 2025, los planes de la marca contemplan que un tercio de sus ventas totales sean de vehículos parcial o totalmente eléctricos



ien por cien eléctrico, cien por cien Audi. La marca de los cuatro aros apuesta por la electrificación, y la experiencia acumulada con los híbridos enchufables e-tron ha sido decisiva para el desarrollo de la tecnología de propulsión eléctrica tal y como la entiende Audi: máxima eficiencia sin renunciar a una conducción estimulante, ni a la libertad que permite una gran autonomía.

El primer vehículo eléctrico de Audi llegará al mercado en 2018, el Audi e-tron, un SUV deportivo de la clase superior derivado del concept-car presentado en el Salón de Frankfurt en 2015. Un año después se unirá a la gama el Audi e-tron Sportback, un Gran Turismo con carrocería de cuatro puertas y línea coupé, evolución del concept-car con el mismo nombre presentado en el Salón de Shanghái este mismo año.

Para sus dos nuevos vehículos de propulsión puramente eléctrica Audi ha desarrollado una solución técnica basada en una configuración con tres potentes motores eléctricos, uno en el eje delantero y dos en el trasero. La batería está situada bajo el piso en una posición que permite bajar el centro de gravedad y conseguir un reparto de pesos muy equilibrado, lo que beneficia la dinámica de conducción. Puesto que los

motores eléctricos son mucho más compactos que un motor de combustión, que no existe necesidad de contar con un depósito para el combustible y que tampoco se requiere conexión mecánica mediante un árbol de transmisión entre ambos ejes para disponer de tracción quattro, el espacio interior queda garantizado, así como el reservado al equipaje. Incluso con su línea coupé y zaga claramente descendente, el Audi



Con dos motores eléctricos en el eje trasero y uno en el delantero, el Audi e-tron Sportback cuenta con tracción a las cuatro ruedas. Las baterías, colocadas en el piso por debajo del habitáculo, permiten un bajo centro de gravedad y una favorable distribución de pesos.

e-tron Sportback concept ofrece cuatro confortables plazas y un maletero con 550 litros de capacidad, que puede aumentarse hasta los 1.450 litros abatiendo los respaldos de los asientos traseros.

Con esta arquitectura Audi demuestra que la simbiosis entre deportividad, eficiencia y versatilidad para uso diario también es posible a través de la electrificación. La potencia total que proporciona el sistema es de 320 kW (435 CV), con un modo deportivo que permite alcanzar de forma puntual los 370 kW (503 CV) si el conductor demanda la máxima aceleración. De esta forma el Audi e-tron Sportback es capaz de alcanzar los 100 km/h con salida parada en apenas 4,5 segundos, cifras propias de los modelos más rápidos de la actual familia RS de Audi. La velocidad máxima está limitada a 210 km/h.

Alto rendimiento combinado con la máxima autonomía: una carga completa de las baterías permite recorrer más de 500 kilómetros. Durante la marcha, el sistema de control se encarga de adoptar la estrategia adecuada en función del programa elegido, del nivel de carga de la batería y del asistente predictivo de eficiencia, que tiene en cuenta la orografía de la ruta, el tráfico en tiempo real y el entorno del coche, para recuperar energía que se almacena en las baterías en fases de retención o frenada. Y gracias al sistema de carga combinada SCC, con un cargador rápido de alta potencia la batería sólo necesita 30 minutos para recargarse hasta el 80 por ciento de su capacidad.

Para un futuro a corto plazo, Audi también propone un sistema de recarga que proporciona una experiencia de uso absolutamente premium, al no necesitar cables: la recarga se realiza por inducción cuando el sistema de aparcamiento pilotado estaciona el vehículo sobre una plataforma especial instalada en el piso del garaje.



Full OLED interface: pantallas para todo... y para todos

En el habitáculo de los futuros Audi cada vez cobrarán más importancia las pantallas TFT y OLED. En el Audi e-tron Sportback, a la instrumentación digital Audi virtual cockpit totalmente configurable y con gráficos de alta definición que ya utilizan muchos modelos de producción de la marca se añade un panel de control táctil a la izquierda para controlar los sistemas de iluminación y de conducción autónoma, una gran pantalla OLED de 25,4 centímetros de diagonal para el manejo de los sistemas de infotainment y una pantalla adicional justo por debajo de esta última para operar la climatización y otras funciones auxilia-

res. Las puertas incluyen displays en los que se muestran las imágenes captadas por las cámaras de los retrovisores, y los mandos de control del volante multifunción también son superficies táctiles. Los pasajeros de las plazas traseras cuentan con sus propias pantallas táctiles para configurar de forma personalizada los ajustes de temperatura, manejar el sistema de infotainment o intercambiar información con el conductor. Un módulo de conexión a Internet de alta velocidad permite a los pasajeros conectar sus dispositivos móviles para navegar por la web, así como acceder a los distintos servicios de Audi connect.



Conoce la Val d'Aran en **BTT**

La Val d'Aran es un destino privilegiado en verano para disfrutar del BTT. El centro BTT Val d'Aran propone más de 400 km marcados de rutas homologadas y accesibles a todos los niveles.

Texto: Claudia Bernaus

Fotos: Anna Tur, Francesc Tur,

Lobito Bikes, Rafael López Monné



Las bicis son para el verano. Y más en la Val d'Aran, donde se puede disfrutar tanto de la bicicleta de montaña como del cicloturismo, de la bicicleta de carretera, aunque en este reportaje nos vamos a centrar en el BTT dando una serie de consejos y proponiendo unas rutas de diferentes niveles, a las que se puede acceder o volver en transporte público llegado el caso. Además, la propia estación de Baqueira Beret mantiene abierto el telesilla de Blanhiblar con el que podemos subir nuestra bici para después elegir entre alguno de los descensos posibles.

Consejos antes de empezar:

Aunque los aficionados con experiencia en abordar rutas de BTT ya conocen perfectamente los riesgos que puede implicar una excursión no planificada, queremos insistir en algunas recomendaciones básicas antes de empezar.

Ya sea en los pueblos o en montaña queremos incidir en la necesidad de respetar la prioridad de los caminantes y las normas de circulación, así como el entorno natural en el que nos movemos. La bicicleta es un deporte que respeta el medio ambiente, pero nosotros también estamos obligados a ello.

No olvidéis llevar casco. Siempre. Aunque parezca mentira hay algunos ciclistas a los que todavía hay que recordárselo. Y en caso de caída en la montaña puede salvarnos la vida. Otro detalle importante es dejar dicho el camino que pensáis hacer, para que en caso de incidencia la búsqueda sea más efectiva.



Vielha

Rutas: De menos a más

El propósito es que todo aficionado a la bicicleta y la naturaleza pueda disfrutar de una experiencia agradable en un marco incomparable como es el de la Val d'Aran. Por eso vamos a destacar algunos itinerarios aptos para toda la familia, otros de dificultad media y alguna de las rutas únicamente recomendadas para expertos. En nuestro particular recorrido optaremos por ir de menos a más, empezando por los trayectos más sencillos.

1. Vielha | Betren | Vielha

Dificultad: Fácil
 Longitud: 2.8 km
 Tiempo: 20'
 Desnivel: +50
 Practicable todo el año
 Asfalto: 28%, Pista de tierra 55%,
 Sendero 18%

Ruta muy fácil que circula entre Vielha y Betren por el lado del río Garona y que nos da la oportunidad de observar este ambiente fluvial con fauna y flora característicos. Saliendo del Palai de Gèu, nos dirigimos hacia Betren y tomamos el paseo fluvial que >>

Ya sea en los pueblos o en montaña queremos incidir en la necesidad de respetar la prioridad de los caminantes y las normas de circulación, así como el entorno natural en el que nos movemos.

bordea el Garona. Pasamos por debajo del puente y accedemos a la parte alta, cruzándolo. El edificio que nos encontramos al lado del río es la antigua muela de Betren, actualmente en fase de restauración y adaptación como elemento museístico. Después del puente, a media rampa, tomamos el camino que sale a la izquierda y que nos llevará, por un sendero, otra vez a Vielha. La ruta se termina dando una vuelta por las calles poco transitadas de la solana y volviendo al punto de salida por el lado del río Garona. Hay que tener en cuenta que se atraviesan zonas de prados privados donde hay que respetar las propiedades y cerrar los portales que encontremos para el ganado. Una vez en Betren, podemos terminar de subir al pueblo y visitar la iglesia de Sant Estèue.

2. Pla de Beret | Orri | Pla de Beret

Dificultad: Media
 Longitud: 8.8 km
 Tiempo: 1h 30'
 Desnivel: +200
 Practicable en verano
 Asfalto: 11%, Pista de tierra 89%,
 Sendero 0%

Ruta de grado medio de dificultad, que circula íntegramente por el Pla de Beret y se marca exclusivamente en los meses de verano, ofreciendo también un servicio de guías. Saliendo de la cafetería de Beret, cruzamos todo el Pla hasta Orri, aprovechando los pasos del ganado y algún tramo antiguo de pista de la propia estación. En Orri, se cruza la carretera y se sigue hasta el nacimiento del Garoneta, dejando a la derecha la balsa de almacenaje de agua. Se vuelve por la carretera hasta el parking de Orri y se vuelve a cruzar el Pla de Beret deshaciendo el camino inicial. A pesar de ser apto para todos los niveles, e indicado para familias con niños, el terreno irregular del Pla de Beret, con numerosos pasos de agua, hace que el trayecto corto se convierta en toda una aventura sorteando zonas húmedas y cruzando pequeños riachuelos. Desde Orri, se puede hacer opcionalmente la subida a la zona de antenas de Maria Casteràs, donde la vista sobre el Pla de Beret, la estación de Baqueira y el valle del Garona son inmejorables.

3. Bossòst | Margalida | Bassa d'Arres | Mina Victòria | Bossòst

Dificultad: Alta
 Longitud: 24 km
 Tiempo: 4h 30'
 Desnivel: +950
 Practicable en verano y otoño
 Asfalto: 34%, Pista de tierra 64%,
 Sendero 2%



Pla de Beret

Itinerario muy exigente a nivel de forma física y con un único tramo técnico en la zona de la mina Victòria, donde quizá habrá que hacer algunos metros a pie. Coincide hasta un poco más allá de la balsa de Arres con el itinerario 22 que nos ofrece el Centro de BTT de la Val d'Aran. El punto de salida del itinerario se encuentra al lado de la oficina de turismo de Bossòst, justo al lado del río Garona. Se cruza el río Garona y se toma la pista asfaltada en dirección Arres. Después de 1,5 km, tomamos la pista de tierra de Margalida y remontamos todo el valle hasta llegar a las minas. Continuamos por la pista, y de bajada llegaremos a la balsa de Arres. Desde aquí seguiremos las indicaciones del itinerario de visita de Mina Victòria hasta llegar a la sala de máquinas. Pasada la mina, tomamos el sendero que cruza por las grandes casas en ruinas y se inicia un descenso técnico de unos 100 metros de desnivel. Finalmente, llegamos a una pista que nos lleva en unos 300 m hasta la pista asfaltada, que tomaremos a la derecha y bajaremos rápidamente hasta el punto de salida en Bossòst. Es muy recomendable visitar la mina Victòria en verano y conocer el importante patrimonio minero existente en Aran.



Vilac

4. Vielha | Pista Salient | Bords | Mont | Vilac | Vielha

Dificultad: Muy Alta
 Longitud: 38 km
 Tiempo: 6h
 Desnivel: +1200
 Practicable en verano y otoño
 Asfalto: 14%, Pista de tierra 71%,
 Sendero 16%

Se trata sin duda de una de las rutas más completas señalizadas de la Val d'Aran. La subida a las Bordes de Salient se hace por la pista más larga de Aran, con unas vistas sobre la Maladeta impresionantes. Hasta el km 4,8 coincide con la ruta 11, donde continuamos por la pista del Salient hasta el final, casi 20 km y 1000 metros de desnivel. La bajada desde la cabaña del Coret del Mont, donde se acaba la pista, hasta encontrar de nuevo la pista de tierra, es bastante técnica y requiere una gran dosis de orientación. A pesar de la señalización existente, se recomienda llevar el track del GPS actualizado, ya que existe un tramo donde cruzamos una amplia zona de pastos de alta montaña, que a veces y con las condiciones de visibilidad reducida, puede darnos problemas de orientación. Una vez encontramos la pista de tierra, la seguimos de bajada hasta el pueblo de Mont. Desde aquí, el camino hacia Vielha hasta la carretera N-230 y remontada por la umbría hasta el pueblo de Gausac y Vielha. La bajada es muy técnica y nos hará apearnos de la bicicleta en algún tramo. En la zona alta del valle de Salient, las vistas sobre la parte central de Aran y las Maladetas se nos quedarán grabadas en la memoria. >>



Era Bassa d'Arres



n método alternativo para realizar estos itinerarios, es hacerlo con una bici eléctrica, que actualmente marca tendencia. Porque cada vez son más los usuarios que optan por una MTB eléctrica para sus salidas por la montaña. Solo los más puristas no las ven con buenos ojos, para la gran mayoría son el pasaporte para un nuevo mundo de sensaciones que disfrutar en plena naturaleza. En este sentido, la Val d'Aran es un escenario



La Val d'Aran es un escenario ideal para las bicis eléctricas. Su escarpada orografía hace que esa ayuda en forma de vatios permita vivir la montaña como nunca lo habíamos hecho

ideal para las bicis eléctricas. Su escarpada orografía hace que esa ayuda en forma de vatios permita ir más allá tanto al ciclista más avezado como para aquellos que no cuentan con una gran forma física. Será con una MTB eléctrica con la que disfrutemos como nunca en la montaña. Y tanto Copos Bike como la Escuela de Ski Baqueira Verano ubicada en Copano Ski (Vielha), cuentan con un servicio de alquiler en el propio Valle. Con la primera podremos disponer de las bicis tanto en el hotel Montarto, en Betren y en el Pla de Beret, desde donde empiezan

toda una serie de entretenidas excursiones para todos los niveles.

Con las bicis eléctricas contamos con una ayuda extra que nos permitirá llegar más lejos con el mismo esfuerzo o alcanzar cotas que con la MTB convencional no hubiésemos logrado. Este tipo de bicis, como hemos apuntado, son tan válidas para los usuarios expertos como para todo el mundo en general. Y es que incluso en el caso de estar en baja forma o no poder realizar grandes esfuerzos, una MTB eléctrica nos permitirá llanear y superar desniveles con menos

Escuela de Ski Baqueira.com

ACTIVIDADES DE MONTAÑA

BICICLETAS ELÉCTRICAS DE MONTAÑA
VÍAS FERRATAS
DESCENSO DE BARRANCOS
ESCALADA Y TREKKING
SENDERISMO

Avistamiento de fauna (osos, quebrantahuesos, urogallos...)
Pesca con mosca - Parque Nacional - Hípica - Rafting

INFORMACION Y RESERVAS
973 092 700 - www.escuelaskibaqueira.com

SPECIALIZED

aldro
energía y bienestar



esfuerzos, pudiendo realizar unas salidas impensables con una bici normal. Además, los usuarios con más experiencia disfrutarán de unas prestaciones únicas para vivir la montaña como antes no habían hecho. La duración de la batería y su autonomía dependerá del modo de asistencia empleado, del terreno donde se circula o la velocidad. No obstante suelen contar con un display que indica la autonomía de forma instantánea.

Dentro de la amplia oferta que podemos encontrar actualmente, debemos diferenciar entre tres tipos: Pedelec, que son la

Con las MTB eléctricas contamos con una ayuda extra que nos permitirá llegar más lejos con el mismo esfuerzo que con una bici convencional

mayoría y el motor asiste hasta los 25 km/h; las Speed Pedelec, que alcanzan los 45 km/h y ya no son estrictamente bicicletas; y las E-Bikes, que cuentan con acelerador manual y son como un ciclomotor eléctrico. Las dos últimas son capaces de destilar unas sensaciones similares a una moto de trial o enduro light como nos apunta Daniel Oliver, director de Lobito Bikes, firma especializada en bicis de altas prestaciones: "Además la bici eléctrica es legal y puede ser una alternativa a las motos de enduro contribuyendo a mejorar la convivencia en la montaña". #

| copos | bike |

- ▶ Alquiler de bicicletas eléctricas (EBIKE), BTT, carretera en Betren, Beret y Baqueira (Hotel Montarto)
- ▶ Tienda Copos Bike servicio integral de bicicleta: ropa, accesorios, venta y taller

| copos | bike | 973 640 024 info@coposbike.com www.coposbike.com



Rutas guiadas y rutas a medida

Val d'Aran, TERRITORIO RUNNER

El trail running es una disciplina que engancha. Correr por la montaña cada día tiene más seguidores y la Val d'Aran es un escenario único en el Pirineo para los sky runners.

Texto: Sergi Mejías

Fotos: Elena Mate, Jordi Saragossa





E

l running no es una moda pasajera, es una actividad deportiva popular y asentada, que para quien lo practica se suele convertir en una forma de vida. En los últimos años ha sido la disciplina de mayor crecimiento en todo el mundo tanto en número de practicantes como de carreras populares así como del negocio que se genera a su alrededor, por no hablar de los dispositivos electrónicos y apps para completar la experiencia del corredor. Y este auge ha traído consigo la popularización del trail running, correr por la montaña. Porque pocas actividades encontraremos para disfrutar en plena naturaleza que enganchen tanto.

Aquellos que quieran iniciarse en correr por la montaña, ya sea viniendo de otras disciplinas o desde cero, deberán tener en cuenta una serie de consideraciones y la primera es conocer nuestro estado de

forma, sobre todo para los más sedentarios. A partir de aquí, adaptarse al medio y la seguridad en la montaña es lo primero. Porque vamos a correr en un medio al que nos deberemos acostumbrar, más duro de lo que podamos pensar. En cuanto a seguridad, detalles como llevar un teléfono móvil, ya sea para poder hacer una llamada de emergencia como mandar nuestra ubicación, siempre es recomendable. De la misma manera dejar dicho donde vamos a correr y consultar la previsión meteorológica es de manual. Y siempre que se pueda es recomendable salir en grupo.

La Val d'Aran es un escenario único para la práctica del trail running donde tanto podremos iniciarnos como atacar rutas de lo más exigentes



La hidratación, como en otros deportes, es un aspecto básico y siempre deberemos llevar con nosotros una botella para irnos hidratando. Y al final del entrenamiento habrá que rematar restaurando los niveles de hidratación, detalle tan importante como estirar los músculos. Programar los entrenamientos, cuidar la nutrición y llevar un reloj con GPS y tracks son otros aspectos a tener en cuenta.

La Val d'Aran y el Pallars Sobirà son dos escenarios únicos para la práctica del



trail running y en sus pistas se inició de bien pequeña Laura Orgué, atleta de élite de esta disciplina. "La Val d'Aran es pura montaña, el paisaje es increíble. Son montañas que tenemos cerca de casa y son grandes montañas, no por los metros ni por conocidas pero tienen la esencia de la gran montaña", destaca la atleta catalana. Sobre el auge de correr por la montaña, Laura, que cambió el esquí de fondo por esta disciplina, apunta que "en esta especialidad converge gente de montaña con gente de ciudad, de asfalto, o que han hecho otro deporte y ahora también están enganchados al trail running".

El auge de este deporte también queda reflejado con la aparición de centros especializados como el Baishmonix & Val d'Aran Trail con sede en Les, que además de trail running también brinda experiencias en vías ferratas, senderismo y escalada en esta zona de la Val d'Aran. El Centre Trail de Baishmonix, propone 13 recorridos de diferentes niveles y distancias, que se pueden realizar de forma completa, parcial o enlazándolos con otros recorridos. Para iniciarse proponen el recorrido Der Haro de 6,6 kilómetros de distancia y 150 metros de desnivel positivo.

La Val d'Aran es un espacio privilegiado para correr por la montaña donde podemos encontrar rutas tan exigentes como la que >>



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



www.hotelmauberme.com Ctra. de Bagergue, 3 Tel. 973 64 55 17
info@hotelmauberme.com 25598 Salaró Lleida Tel. 619 07 62 60

 www.facebook.com/hotelmauberme

HOTEL Mauberme

La Ultra Trail Naut Aran de 85 kilómetros de recorrido es una de las grandes pruebas que se disputa en la Val d'Aran

discurre por los circos de Saboredó y Colomèrs. Se trata de una ruta muy exigente con la salida en los Banhs de Tredòs que llevará al runner a cubrir 20,9 kilómetros y un desnivel positivo de 1.150 metros en los que correremos por senderos señalizados y tramos de pedrera.

Precisamente la Val d'Aran acoge grandes pruebas del calendario como el Trail Carlac del 16 al 18 de Junio con 5 recorri-

dos distintos. La modalidad Challenge con 1 carrera diaria sumando un total de 71Km y 6.190m de desnivel positivo, también cuenta con 2 carreras más técnicas como son la Montludé SkyRace de 26 Km y 2.460m de desnivel positivo y la Maratón Quate Lòcs con 43km y 3.440m de desnivel positivo. Y las 2 carreras populares como son el Bòsc de Carlac de 19Km y 1.170m de desnivel positivo y la Vila de Les de 9Km y 550m

de desnivel positivo, esta última también se puede hacer caminando. Todas estas carreras de Trail Carlac quieren promocionar los caminos de los municipios de Les, Canejan, Bausen y Bossòst, y cuentan con una gran implicación en la organización de los vecinos de dichos municipios.

La Ultra Trail Naut Aran de 85 kilómetros de recorrido con 6.632 metros de desnivel positivo y 6.632 metros de desnivel negativo; todo un reto que se celebra el 5 y 6 de agosto. Dentro de la misma prueba también encontraremos dos propuestas más 'asequibles' como la Trail Naut Aran de 53 kilómetros, 3.852 metros de desnivel positivo y 3.852 de desnivel negativo. Y la Short Trail de una distancia de 23 kilómetros, 1.770 metros de desnivel positivo y la misma distancia de desnivel negativo. En el calendario de competición también encontramos la



Maratón Vielha-Molières 3010, una carrera internacional de 40 kilómetros de distancia y 4.000 metros de desnivel positivo que se disputa el 15 de julio y está organizada por el Centre Trail Val d'Aran, empresa de referencia del trail running en la Val d'Aran. La Maratón Vielha-Molières 3010 se trata de una carrera de alta montaña donde se coronan 5 picos de más de 2.000 metros; entre ellos el Molières de 3010, techo de la Val d'Aran y de la carrera. Se pasan dos collados de más de 2.400 metros. Tiene un kilómetro vertical escondido en los primeros 6 kilómetros. Gran parte de la carrera se desarrolla por encima de los 2.000 metros de altitud, y la salida y llegada se encuentran en Vielha, a 974 metros. Bajo el mismo paraguas se celebra la Media Maratón Montpius, que aprovecha parte de recorrido de su hermana mayor. #



13 RUTAS DE TRAIL RUNNING
ZONA DE ESCALADA
VÍAS FERRATAS / BOULDER
ACTIVIDADES DE MONTAÑA



BAISHMONIX



Info: Les (Val d'Aran)
(+34) 627 799 426

www.baishmonix.com · info@baishmonix.com



A photograph of a traditional stone building with multiple windows and balconies. In the foreground, a stone wall runs across the frame, with a waterfall cascading over it. The scene is set in a rural, mountainous area.

El Pallars Sobirà más desconocido

La comarca del Pallars Sobirà es el mejor ejemplo de que no hay que ir tan lejos para encontrar tesoros. Paisajes privilegiados, propuestas de senderismo y deportes de aventura, pueblos encantados que parecen anclados en el tiempo y una espléndida oferta gastronómica son argumentos más que suficientes para plantearse una escapada de vacaciones.

Texto: Clàudia Bernaus
Fotos: Francesc Tur

Isil





El poder del agua

El Pallars Sobirà formó parte, en la Alta Edad Media, del condado pirenaico de Pallars, que ya en el siglo XI fue dividido en Pallars Sobirà y Pallars Jussà, partición que se ha mantenido en la moderna división comarcal. El Parc Nacional d'Aigüestortes y el río Noguera Pallaresa marcan el eje paisajístico de uno de los espacios naturales más bellos de los Pirineos.

En el valle de Espot los lagos de Sant Maurici, Ratera, Amitges convierten las excursiones en una experiencia maravillosa. Desde aquí se divisan los picos más importantes, como el gran Túc de Colomèrs (2.931m), Peguera (2.982m) y los más representativos del parque, Els Encantats (Encantados) con sus agujas de 2.749 metros.

La riqueza de Aigüestortes radica en la abundancia del agua, protagonista principal que se concentra en los más de 50 lagos y estanques, dejándose llevar por riachuelos de aguas tortuosas, transformándose en altas cascadas de una fascinante belleza, deparando espectáculos visuales impresionantes.

Paisajes de novela

Siendo una de las comarcas menos pobladas de Catalunya, el Pallars Sobirà y sus valles silenciosos han inspirado a multitud de escritores. De Jaume Cabré a Camilo José Cela, Josep Maria Espinàs, Maria Barbal o Mossèn Cinto Verdaguer. Algunas de sus historias más célebres discurren en este bello rincón del Pirineo. Evocar las pistas de sus personajes por estos parajes, situar la acción en sus escenarios exactos es una buena fórmula para conocer la cara menos conocida del Pallars.

La estrecha carretera que conduce hasta Saurí acaba justo en la entrada al pueblo. Apenas hay unas decenas de habitantes, unas cifras que solo anima ligeramente

el turismo rural en verano. Sus empinadas callejuelas no están pensadas para los paseos y el comercio es inexistente. Al contrario que en el turístico Sort, en Saurí no hay mucho que hacer. A no ser que uno esté atrapado por el relato de Jaume Cabré y quiera comprobar en primera persona que las voces del río Pamano sí se escuchan desde el pueblo. La novela de "Les veus del Pamano", publicada en 2004, rinde homenaje a un puñado de pueblos olvidados del Pallars: Llessui -bautizado como Torena en la ficción-, Altron, Sorre, Embonui o el mismo Saurí, entre otros.

No hay que ir tan lejos para encontrar tesoros. La comarca del Pallars Sobirà sorprende al viajero con paisajes incomparables y pueblos encantados

Si retrocedemos en el tiempo también reconoceremos las montañas del Pallars en la obra de Mossèn Cinto Verdaguer, que recopiló sus andaduras e itinerarios por la comarca en un cuaderno de viaje publicado en 1887 bajo el título de Excursions i viatges. Cinto Verdaguer explora lugares como Castellbò, Rubió, Salòria, la Vall de Cardós, Esterri, Alòs...

También hay espacio para la novela negra y los misterios. Carles Porta culminó aquí un impecable trabajo de investigación en su obra "Tor, tretze cases i tres morts", sobre los crímenes cometidos en torno a la propiedad de la tristemente famosa montaña.

Cascada de Gerber

En "Pedra de Tartera" de Maria Barbal (1993) la protagonista, Conxita, nos ayuda a conocer la Vall d'Àssua desde la perspectiva de su generación, remarcando las costumbres rurales, las fiestas locales y, por supuesto, la vida durante la Guerra Civil y la posguerra. En definitiva, un retrato espléndido de las singularidades del Pallars durante casi un siglo.

El Pallars imprescindible

Si el recorrido por los escenarios de autor nos guía por el Pallars más auténtico y desconocido, la Oficina de Turismo de Sort nos desborda con itinerarios y rutas mucho más accesibles y populares. Obviamente las sendas que ofrece el mayúsculo Parc Nacional d'Aigüestortes dan para mucho y siempre con magníficas recompensas visuales.

Los lagos deslumbran por su esplendor, pero hay que recomendar otro punto que no deja indiferente: el bosque de Virós. En el pasado fue uno de los lugares donde se producía carbón vegetal, que abastecía a los hornos de las cuatro fraguas de la Vallferrera. Actualmente existen itinerarios marcados para recorrer tranquilamente el bosque y sus bordas y un refugio que ofrece comidas y bebidas. >>

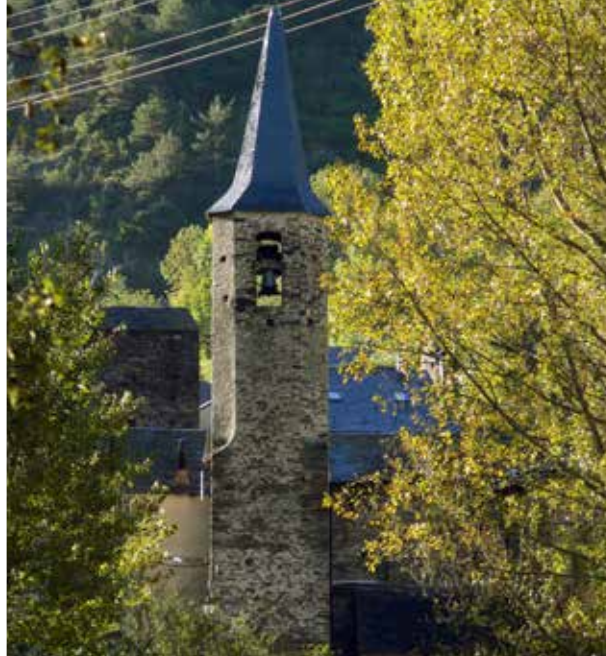
Una alternativa a las excursiones e itinerarios más turísticos es dejarse guiar por los personajes de las novelas de éxito inspiradas en estos parajes



Parc Nacional d'Aigües Tortes i Estany de Sant Maurici / Saurí (Pallars Sobirà)



Iglesia de Sant Just y Sant Pastor (Son)



Escaló

Si el románico es el arte más genuino de Catalunya, en el Pallars Sobirà y repartido por la mayoría de sus pueblos, se encuentran conjuntos histórico-artísticos de gran valor, siendo el más importante el de la iglesia Sant Just y Sant Pastor de Son, con su retablo original del siglo XI, el Comunidor-torre del reloj, las picas de agua bendita, bautismales y de aceites...

También imprescindible resulta la visita al Monasterio románico de Santa Maria de Gerri de la Sal y el retablo natural de roca, musgo y agua de la Argenteria, en el desfiladero de Collegats. Algunos historiadores sitúan el origen de Gerri ya en época romana, mo-

mento en el cual las salinas ya eran explotadas. No obstante, las primeras referencias documentales que nos ilustran la existencia de una explotación salinera datan del siglo IX, cuando el presbítero Espanell fundó el monasterio de Gerri, el 20 de junio de 807, originariamente dedicado a Sant Vicenç.

Diversos autores atribuyen el emplazamiento a Gerri de este monasterio Benedictino a la presencia del manantial de agua salada. El actual edificio de Santa Maria, consagrado el 25 de septiembre de 1149, fue construido según los esquemas habituales de los edificios monásticos alto-medievales. Fue uno de los monasterios más ricos del

Bisbat d'Urgell. En 1970 la villa de Gerri de la Sal y el monasterio de Santa Maria fueron declarados paraje pintoresco y desde 1995 se incluye el expediente de reclasificación como Bien Cultural de Interés Nacional con la categoría de conjunto histórico y monumento histórico, respectivamente.

La villa de Rialp nace en torno a su castillo. Situada en la orilla derecha de la Noguera Pallaresa, controlaba la entrada al valle de Àssua y el paso hacia los valles del Alt Pallars. El castillo fue en un principio una torre avanzada del castillo de Surp. Después pasó a ser el castillo más importante del valle de Àssua, incluido, primero,

Hostal restaurante Vall d'Àneu



c/ Major, 46 25580 Esterri d'Àneu Pallars Sobirà - Lleida 973 62 60 97 973 62 62 92
www.resortvalldaneu.com e-mail: hostal@hostalvalldaneu.com



Gavàs

en la baronía de la familia Bellera; luego, en la de los condes de Foie y en el señorío de los Oliver Boteller en el siglo XVI, hasta que en la década del 1580 se integró a la Corona Real como cabeza del quinto cuartero del vizcondado de Castellbò. Este castillo fue un constante motivo de disputa, ya que a pesar de encontrarse dentro de los límites del condado, no pertenecía a los condes de Pallars. Su situación estratégica y la explotación forestal de los bosques de Sobac (el actual Port-Ainé) prolongaron los conflictos. Estas tierras quedaron vinculadas al vizcondado de Castellbò hasta el fin de los señoríos, a principios del siglo XIX.



Sant Joan d'Isil

Alojamiento singular

El Pallars Sobirà fue una de las últimas comarcas a la que llegaron las carreteras y los coches. Incluso hoy en día, hay algunos pueblos donde solamente se puede acceder a pie y otros a los que se llega por pistas forestales sin asfaltar. En este contexto es comprensible que las hosterías situadas a lo largo de las vías principales fueran importantísimas y que los trajinantes con sus animales de carga se convirtieran en los protagonistas de los caminos. Desde Gerri de la Sal hasta Esterrí d'Àneu, siguiendo el curso del río La Noguera Pallaresa, se encontraban diversas hosterías, la mayoría

ya desaparecidas, aunque hay que continúan ofreciendo su servicio como el Hostal del Rei, en Llavorsí. Si preferimos un alojamiento más tradicional, la oferta de turismo rural en la comarca se ha multiplicado los últimos años y en Sort y sus alrededores existen opciones de hoteles para todas las economías.

Será en verano una de las mejores épocas para descubrir una de las maravillas naturales del Pirineo como es el Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, el único parque nacional de Catalunya. En este caso os proponemos una ruta con el agua como protagonista de una >>



Beret - Esterrí d'Àneu en BTT

36 km de bajada por un paisaje de ensueño

Ruta en BTT para todos los públicos

esierri
BIKES & SKI

www.esierribikes.com

Tel. 619 811 516



Estany Gerber

excursión de lo más familiar que nos llevará a entrar al Parc Nacional por el Estany Gerber. Y hablando de agua y del parque nada como presenciar en directo la majestuosidad del Estany de Sant Maurici i dels Encantats. El propio Parque cuenta con todo tipo de servicios como las visitas guiadas. Fuera del parque encontraremos toda la información necesaria en los centros de información como son la Casa del Parc Nacional d'Espot, situada en C/ de Sant Maurici, 5, en Espot y el Centro de Información de Llessui, situado en el Ecomuseu dels Pastors de la Vall d'Àssua. C/ Antigues Escoles s/n en Llessui (Pallars Sobirà).

Dentro de las inmensas posibilidades de esta comarca cabe destacar el propio Ecomuseu de les Valls d'Àneu y la posibilidad de poder visitar las iglesias. Aquí la propuesta 'Desperta Holmes' merece una mención especial ya que se trata de una actividad de lo más divertida con la investigación en equipo como hilo conductor. También una visita al Castell de València d'Àneu debería estar en nuestra agenda pues se trata del último reducto feudal de Catalunya y donde se han realizado diversas intervenciones de restauración en los últimos años. Además en verano se realizan visitas guiadas. Para más información se puede consultar la web (www.vallsdaneu.org).

El Pallars Sobirà también es un destino

ideal para disfrutar de la bici, ya sea para los más 'pro' como para los que simplemente quieren disfrutar de una agradable y asequible salida en BTT o de cicloturismo. El Centre BTT cuenta con una completa oferta de rutas de todos los niveles y convenientemente marcadas. El año pasado ya estrenaron una gran ruta que une el Centre BTT de Les Valls d'Àneu con el Centro BTT de la Val d'Aran.

Para disfrutar con la familia nada como la salida en BTT del Pla de Beret a Esterri d'Àneu que nos propone Esierri Bikes (www.esierribikes.com). Se trata de una atractiva ruta apta para todos los públicos (niños a partir de 8 años) en la que se incluyen el transporte hasta Beret, la bicicleta de alquiler, el casco, la bebida y el guía. La salida discurre por una amplia pista y cuenta con atractivos como el paso por el Santuario de Montgarri, donde se realiza una parada para explicar la importancia histórica del lugar. En total son 36 kilómetros que se cubren disfrutando de un entorno único en unas cuatro horas.

En este escenario, la empresa Club Vip Baqueira Pallars organiza excursiones guiadas y actividades, además de alquilar apartamentos turísticos en València y Esterri d'Àneu. En la misma València disponen del restaurante La Raclette d'Àneu que también hace las funciones de recepción ya



En BTT del Pla de Beret a Esterri d'Àneu

que el Club Vip Baqueira Pallars ofrece más servicios como la recogida de los clientes en los aeropuertos más cercanos o en la estación del AVE Lleida-Pirineus.

La misma Club Vip Baqueira Pallars se encarga de reservar actividades como el rafting, hidrospeed, kayak, canoas en el lago, descenso de barrancos y excursiones a caballo. Las salidas guiadas en BTT son otro de sus atractivos con diferentes rutas como la que lleva hasta Isil donde se visita la Casa del Oso. Como excursiones guiadas de alta montaña cuentan con un amplio abanico de posibilidades desde La Mollera, un paseo sin grandes desniveles, hasta ascender a la Pica d'Estats, la montaña más alta de Catalunya.

Dentro de los acontecimientos de la comarca cabe destacar dos momentos álgidos para el Pallars como son "L'Esbaïola't" y el "Dansàneu"

Y para disfrutar con la familia nada como una visita a la Casa de l'Ós Bru (la



Fallas

casa del oso pardo) ubicada en Isil (Alt Àneu). El centro de interpretación del oso, único en Catalunya, se ubica en La Casa Sas-très, un edificio de cuatro plantas con tres dedicadas al oso pardo del Pirineo. La Asociación Casa del Oso pardo del Pirineo es la encargada de gestionar el centro, que fue



Festival L'Esbaiola't

inaugurado el 2012. Para más información, (www.casaosbru.org).

Dentro de los acontecimientos de la comarca cabe destacar dos momentos álgidos para el Pallars como "L'Esbaiola't", el festival de teatro para todos los públicos que llega a su décima edición y cuen-



ta ya con una proyección internacional (www.esbaiolatfestival.cat). Declaradas patrimonio de la Humanidad por La UNESCO, las fallas son las protagonistas del "Dansàneu", el festival de la danza que se lleva a cabo la primera semana de julio, todo un espectáculo cultural (www.dansaneu.cat). #

Luxury House
 VALÈNCIA D'ÀNEU - ESTERRI D'ÀNEU

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

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



Rafting en el Noguera Pallaresa

Tiempo de AVENTURA

La temporada de actividades de aventura está en pleno apogeo en el Pallars con RocRoi como la referencia obligada con propuestas tan atractivas como el rafting, open kayak, descenso de barrancos o hidrospeed.

Texto: René Affeltranger Fotos: RocRoi



*De la mano de RocRoi
podemos ir a hacer
kayak al glaciar Upsala
de la Patagonia o al
glaciar Kangia de
Groenlandia*

E

El agua es el motor del deporte de aventura por excelencia, el rafting. Y este año, con un invierno y primavera generosos en nieve, el Noguera Pallaresa será el mejor parque temático de las actividades de aventura acuáticas con RocRoi como empresa abanderada. Más de 20 años de experiencia los avalan. Pero RocRoi no es solo rafting, RocRoi es open kayak, descenso de barrancos o hidrospeed. Un sinfín de actividades para disfrutar de un verano diferente y llevarse el mejor recuerdo.

La búsqueda de la excelencia, la innovación y la máxima calidad llevó a RocRoi a evolucionar y explorar nuevos horizontes fijando una base de actividades en Argentina, donde hacen kayak en el glaciar Upsala, en el lago Argentino, y rafting en El Chaltén, en el Río Vueltas, cuyo curso fluvial está ubicado en la zona del Lago Argentino. Se trata de unas experiencias únicas que RocRoi ofrece en exclusividad en la Patagonia, en el extremo sur de Argentina y Chile. Parajes excepcionales como El Calafate, en la misma ribera meridional del lago Argentino y a unos 80 kilómetros del glaciar Perito Moreno. Igual de exclusivas son las experiencias en Groenlandia, en el pueblo de Ilulissat, en la costa oeste, donde hacen kayak entre los icebergs del glaciar Kangia, patrimonio de la humanidad, y el pueblo pescador de Oqaatsut, donde tienen una segunda base. El punto definitivo lo marca el hecho de la accesibilidad a la zona pues se realiza en avión o barco.

De regreso al Pallars, RocRoi está en

plena temporada de actividades de aventura, escenario en el que son especialistas y presentan una completa oferta de actividades tanto en su base con embarcadero en Llavorsí como la base del Llac de la Torrassa, en la localidad de la Guingueta d'Àneu (Pallars Sobirà). Pero además cuentan con toda una serie de matices diferenciales que los convierten en la referencia del sector, detalles como que cada

temporada, estrenan material para poder ofrecer a sus clientes la máxima calidad para disfrutar de su experiencia en el río.

Este año han estrenado una actividad nueva: un curso de kayak para niños de 6 a 12 años, la manera perfecta de iniciarse en este deporte. Con unos kayaks a la medida de los niños, los spud de Aire, y de la mano de sus experimentados instructores de kayak, los niños podrán descubrir las sensaciones de navegar por las aguas bravas del Noguera Pallaresa. Aprenderán las paladas básicas y acabarán haciendo un descenso de 2 kilómetros. La actividad se realiza en una zona tranquila del río, justo delante de sus instalaciones, con lo que los padres podrán disfrutar de su fantástica terraza en la base de actividades mientras observan cómo los más pequeños de la casa aprenden a moverse en kayak. #

***RocRoi en el Pallars
no es solo rafting,
RocRoi es open
kayak, descenso
de barrancos,
hidrospeed...***



*Glaciar Upsala (Patagonia)
Rafting en EL Chaltén (Patagonia)*

ROCROI

www.rocroi.com

**ACTIVITATS I ESPORTS
D'AVENTURA A LLAVORSÍ**

RÀFTING · KAYAK · HIDROSPEED · BARRANCOS

+34 973 622 035

aventura@rocroi.com

Hoteles con *encanto* en plena naturaleza

Disfrutar de unos días en la Val d'Aran es una experiencia inolvidable, y si lo hacemos de la mano de estos cálidos y confortables hoteles, disfrutaremos del mejor trato, servicio y descanso.

Texto: Anna Affeltranger

Fotos: Hoteles, José Fco. López Pino

★★★★ *Hotel Spa CASA IRENE*

★★★ *Hotel MAUBERME*

★★★ *Hotel LA MORERA*

★★★ *Hotel POLDO*



Pioneros en el Valle

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



Casa Irene es una referencia obligada en la Val d'Aran, un icono de seriedad y tradición con más de 30 años de experiencia. Nada más llegar, el espléndido edificio con sus clásicos techos abuhardillados son el preludio a una estancia relajada y cautivadora. La típica decoración de madera realza la atmósfera acogedora fruto de la labor pionera de Irene España en la hostelería del Valle.

Las habitaciones son el mejor lugar de descanso después de un día de esquí con un equipamiento completo y una calidez que emana de su suelo de madera. El saloncito de té o

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

Para aquellos que quieran celebrar sus convenciones y banquetes en un lugar de ensueño, Casa Irene ofrece a sus clientes en Es Bòrdes dera Artiga, un espacio exclusivo para cada momento, siempre acompañado por el servi-

cio, esmero y calidad que han hecho famoso su restaurante de Arties.

EL ENTORNO

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

CARACTERÍSTICAS

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

Servicios: Cafetería, Spa con jacuzzi, hamman o baño turco, duchas de contraste, cabinas para masaje, piscina climatizada y zona de relax.

Restaurante gastronómico, sala de reuniones, saloncito de té, sala de estar con chimenea, parking, jardín y salón de banquetes (210 plazas).

RESERVAS

C/ Major, 22

25599 Arties,

Val d' Aran (Lleida)

Tel. 973 644 364

www.hotelcasairene.com

info@hotelcasairene.com



La naturaleza al alcance de tu mano en un hotel ideal para desconectar

Toda la magia de la Val d'Aran se respira en el ambiente de este pequeño y exclusivo hotel, un establecimiento en constante renovación que dispone de 11 habitaciones amplias y cuidadas al detalle. Ubicado en Salardú, en un enclave privilegiado, ofrece unas espectaculares vistas y un trato familiar, además de poner a disposición del cliente todo lo necesario para relajarse y disfrutar de un entorno único.



Ubicado en Salardú, a solo 4 kilómetros de Baqueira, el Mauberme es un pequeño y exclusivo hotel. En constante renovación desde que fue inaugurado en el año 2003, dispone de 11 habitaciones -9 dobles y 2 suites- amplias, cuidadas y decoradas hasta el último detalle. Los clientes disfrutarán de un ambiente acogedor y de un trato familiar que reúne toda la esencia de la Val d'Aran, en un lugar ideal para relajarse y gozar de la naturaleza y del paisaje.

La estancia en el Mauberme resulta perfecta para desconectar y disfrutar de un entorno en el que destacan las vistas espectaculares del pico del Aneto y del macizo de la Maladeta, relajándose en la acogedora sala de estar y descansando tras una intensa jornada.

Una suite con dos espacios, una gran terraza con preciosas vistas y una sauna de infrarrojos en el gimnasio son algunos de los valores añadidos. El hotel resulta un punto de partida idóneo para los amantes del senderismo, el excursionismo, el ciclismo, las motos o el 4x4, ya que dispone de toda la información sobre las actividades que pueden realizarse en la Val d'Aran. El huésped tiene a su alcance información cultural (visitas a pueblos, iglesias, museos etcétera), deportiva y lúdica (rutas de cicloturismo, BTT, coches 4x4, parques de aventura o parque de fauna, entre otros), o gastronómica con una amplia reseña sobre los mejores restaurantes. También les podemos facilitar un guía de pesca a mosca, sin muerte.

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

Y antes y después de la actividad física, para cargar pilas y coger fuerzas nada mejor que disfrutar del alojamiento y el desayuno que ofrece el Mauberme, con un completo bufet de calidad con horarios flexibles. Sin olvidar que, a pocos minutos, existe una amplia y variada oferta de restaurantes para poder saborear la gastronomía típica aranesa.

Un hotel ideal para sumergirse en la Val d'Aran durante el verano, ya sea para un fin de semana o para una estancia más larga. Relax, desconexión y confort en un entorno idílico.

Un hotel ideal para sumergirse en la Val d'Aran durante el verano, ya sea para un fin de semana o para una estancia más larga. Relax, desconexión y confort en un entorno idílico.

CARACTERÍSTICAS

Habitaciones: 9 dobles y 2 suites. Todas las habitaciones disponen de techos de madera, baño completo, secador de pelo, servicio de café e infusiones y TV.

Instalaciones: Ascensor y aparcamiento cubierto gratuito. Amplio salón, terraza, zona de bar i relax. Taller i garaje para bicicletas.

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



FOTOS: José Fco. López Pino

RESERVAS

Ctra. Bagergue, 3
25598 Salardú -
Val d'Aran (Lleida)
Tel. 973 645 517
Móvil: 619 076 260
www.hotelmauberme.com
info@hotelmauberme.com

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

ABIERTO TODO EL AÑO

★★★ Hotel **LA MORERA** www.hotel-lamorera.com

Para amantes de la tranquilidad y la gastronomía

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



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

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

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

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

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

EL ENTORNO

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

RESERVAS

Av. del Port de
la Bonaigua, 11
25587 València d'Àneu
Pallars Sobirà - Lleida
Tel. 973 626 124
Fax: 973 626 107
www.hotel-lamorera.com
info@hotel-lamorera.com



★★★ Hotel **POLDO** www.hotelpoldo.com

Familiar y con encanto

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



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

El restaurante reapunta la atmósfera acogedora con una gastronomía casera con guiños contemporáneos, con el protagonismo de los productos de temporada y con la materia prima de la zona. Las instalaciones se completan con una piscina y un parque infantil, situado al lado del lago Torrassa y hacen del Hotel Poldo un lugar ideal para el descanso.

EL ENTORNO

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

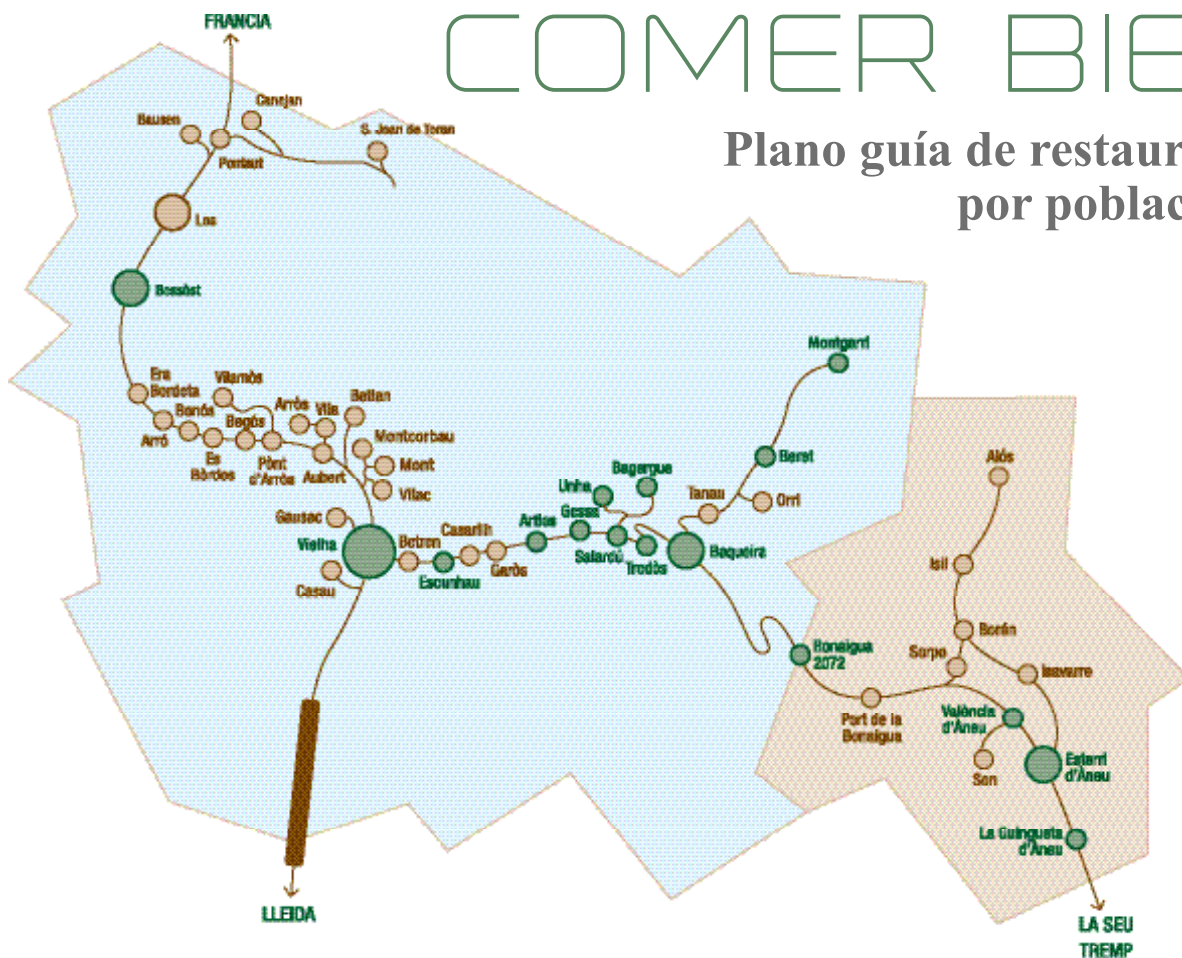
Servicios: Abierto todo el año excepto del 12 al 25 de diciembre, ambos incluidos.

RESERVAS

c/ Carretera, s/n
25597 La Guingueta d'Àneu
Pallars Sobirà - Lleida
Tel. 973 626 080
www.hotelpoldo.com
info@hotelpoldo.com



COMER BIEN

Plano guía de restaurantes
por poblaciones**ARTIES (págs. 57-58)**

Bòrdes Dera Artiga
Casa Irene
Eth Triton - Braserla
Eth Triton - Restaurant
La Casuca de Arties
Montarto
Sidreria Casa Pau
Tauèrna Urtau
Trébol

BAGERGUE (pág. 58)

Borda de Lana - Casa Perú
Casa Perú
Unhòla

BAQUEIRA (págs. 58-59)

Esquiró
La Borda Lobató
La Perdiu Blanca
Wine Bar Viña Pomal Baqueira
Piano bar hotel Montarto

BONAIGUA (pág. 59)

Cap del Port

BOSSÒST (pág. 59)

Urtau

ESCUNHAU (pág. 59)

Casa Turnay

GESSA (pág. 59)

Casa Rufus

MONTGARRI (pág. 60)

Casa Vall
Refugi Amics de Montgarri

PLA DE BERET (pág. 60)

BarrarLh de Blanhibar
Bar restaurante Pla de Beret

SALARDÚ (pág. 60)

Eth Bòt
Pizzeria La Estrellita
Vinoteca Gris

TREDÒS (pág. 62)

Era Caseta Des Deth Mestre

UNHA (pág. 62)

Era Cassanhau
Es De Don Joan "Casa Carmela"

VIELHA (págs. 62-65)

Café Montgarri
Coto Marzo
Deth Gormán
Era Coquèla
Era Lucana
Eth Cornèr
La Fonda
Ristorante Pizzeria La Bóveda
Sidreria Era Bruisha
Tauèrna Aranesa
Turrull
Urtau
Xatú

ESTERRI D'ÀNEU (pág. 66)

Hostal Vall d'Àneu
Pizzeria Vall d'Àneu
Tarrado

LA GUINGUETA D'ÀNEU (pág. 66)

Hotel Poldo

VALÈNCIA D'ÀNEU (pág. 66)

La Raclette d'Àneu
Restaurant Hotel La Morera



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

Reservas: 973 64 43 64
e-mail: info@hotelcasairene.com
Web: www.hotelcasairene.com
Vacaciones: Abierto todo el año
Tarjetas de crédito: Todas

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



CASA IRENE
ARTIES
Major, 22

Reservas: 973 64 43 64
e-mail: nfo@hotelcasairene.com
Web: www.hotelcasairene.com
Precio medio: De 40,00 a 60,00 €
Horario: De 13.00 a 15.00 h. y de 20.00 a 22.30 h.
Fiesta semanal: Lunes no festivos
Vacaciones: Abierto temporadas de verano e invierno
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, Maestro

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



ETH TRITON
Braseria
ARTIES
Major, 28

Reservas: 973 63 60 07
e-mail: xarihu_70@hotmail.com
Web: www.ethtriton.com
Precio medio: De 25,00 a 35,00 €
Menú: 18,00 €
Vacaciones: Junio
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Una vez más, Tolo y Xavi apuestan fuerte por esta brasería de la marca Eth Triton, símbolo de calidad y buen hacer culinario. El lechazo y el cochinito al horno de leña combinados con una exquisita selección de carnes a la parrilla. Completa la propuesta una sugerente carta de vinos. Una gran opción culinaria para el Valle de Aran, con una amplia y soleada terraza.



ETH TRITON
Restaurante
ARTIES
Ctra. Baqueira, 26

Reservas: 973 64 45 72
e-mail: xarihu_70@hotmail.com
Web: www.ethtriton.com
Precio medio: De 35,00 a 50,00 €
Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.30 a 22.30 h.
Fiesta semanal: Domingo noche y Lunes
Vacaciones: Julio
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

En su local, acogedor y agradable, Tolo y Xavi nos ofrecen el buen hacer que vienen llevando a cabo en su larga trayectoria como buenos restauradores. Dentro de su cocina de vanguardia, destacamos especialidades como los pescados y mariscos según mercado y su ya famosa chuleta de vaca o el steak tartar, exquisitamente preparado al momento, para conseguir así, el punto idóneo a nuestro paladar. Todo bien complementado con una buena bodega de vinos.



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

Reservas: 973 64 20 24
Precio medio: 30,00 €
Precio menú: 19,00 € (sólo mediodía)
Horario: De 13.30 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.30 h.
Vacaciones: Mayo, junio, octubre y noviembre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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



MONTARTO
ARTIES
Ctra. Baqueira, 13

Reservas: 973 64 09 02 / 973 64 44 23
Propietario: Nart d'Arties, S.A.
e-mail: info@edelweissarties.com
Web: www.edelweissarties.com
Precio medio: 26,00 €
Menú: 16,00 €
Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.
Fiesta semanal: Martes
Vacaciones: Mayo-junio y octubre-noviembre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Situado junto al Hotel Edelweiss en Arties, el restaurante Montarto es una referencia obligada en el Valle con sus más de 30 años de antigüedad. La tradición local se mezcla con nombres propios en una cocina de donde salen

platos como la sopa de cebolla, el steak a la pimienta, las berenjenas rellenas y la tarta de cebolla. Mención aparte merecen los postres que son, como todos sus platos, de elaboración propia.



SIDRERIA CASA PAU
ARTIES
Molino, 14

Reservas: 973 64 52 31 / 609 42 17 12
Precio medio: 30,00 €
Horario restaurante: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.30 a 23.30 h.

Horario bar: Abierto todo el día
Vacaciones: Abierto todo el año
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard y Eurocard

Antigua borda aranesa reformada en el año 2001. En la planta baja, encontramos el bar con un amplio surtido de pinchos, cazuelitas y raciones. Y en la planta superior, el restaurante, especializado en cocina vasca, con pescados y carnes al estilo asador, donde podremos escanciar nuestra sidra, y catalana con calçots (en temporada) y caracoles a "la llauna", entre otras especialidades. Y en verano, nada mejor que su terraza junto al río, para disfrutar de todo ello.



TAUÈRNA URTAU
ARTIES
Pza. Urtau, 12

Teléfono: 973 64 09 26
e-mail: info@urtau.com
Web: www.urtau.com

Horario: De 8,00 a 23,00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express



Establecimiento situado en el corazón de Arties, con un ambiente rústico donde siguen cocinando con la misma esencia con la que empezaron hace más de 50 años. Javier sigue a la cabeza de esta taberna de montaña, especializada no solo en los pintxos que podrás encontrar en sus barras, sino que también ofrecen una amplia carta de cocina casera, con referencias aranesas y productos de proximidad. Así como una carta de vinos nacionales e internacionales para maridar en cualquier momento. Al lado se encuentra su espacio gourmet donde se pueden encontrar productos artesanos del Valle de Arán, así como una selección de productos gastronómicos y una bodega de vinos climatizada. Disponen de servicio take-away llamando por teléfono. No aceptan reservas.



TRÉBOL
ARTIES
Plaza Urtau, 8 Planta 1ª

Reservas: 973 64 45 07 / 619 83 16 74
Horario: De 12.00 a 24.00 h.
Fiesta semanal: Martes
Vacaciones: Abierto todo el año
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Maravillosa borda aranesa, decorada con muchas ganas donde Pedro y Sandra hacen que te sientas como en casa. Una pequeña pero mimada carta de tapas y raciones con productos selectos como patés, hamburguesa del Valle, carpaccio, solomillo de buey, jamón de bellota ibérico, ostras en temporada y ensaladas. Sin olvidar su deliciosa tortilla de patatas elaborada al momento y sus postres. Cuidada selección de vinos y cavas para todos los paladares.

Un sitio cálido y de buen ambiente, ideal para los amantes del fútbol y demás deportes.



BORDA DE LANA
CASA PERÚ
BAGERGUE
Ribera de Bagergue

Reservas: 639 72 49 83
e-mail: bordalana@casaperu.es
Precio medio: 30,00 €
Horario comidas: De 12.00 a 16.00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Abierto temporada de verano
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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



CASA PERÚ
BAGERGUE
Sant Antoni, 6

Reservas: 973 64 54 37
Propietario: Borda de Lana S.L.

e-mail: bordalana@casaperu.es
Web: www.casaperu.es
Precio medio: 30,00 €
Horario: De 20.00 a 22.00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Tarjetas de crédito: Visa

Con más de 40 años de experiencia, y la cuarta generación al frente de este restaurante decorado al estilo aranes, está situado en el pueblo de Bagergue, el más alto de la Val d'Aran. Ofrece especialidades de la cocina aranesa como la tortilla de patatas, trinxat, brasería, guisos de caza y postres caseros. Carta de vinos nacionales.

RESTAURANT
UNHÒLA
Cocina Vasca y Aranese

UNHÒLA
BAGERGUE
Major, 16



Reservas: 973 64 46 72 / 646 25 61 41
Propietario: Ignacio
e-mail: unholabagergue@hotmail.com
Web: www.restauranteuholaweb.es
Precio medio: 30,00 €
Horario Cocina: De 13.00 a 15.30 h.
Horario Terraza: Abierto todo el día
Fiesta semanal: En verano, abierto todos los días
Vacaciones: Sin definir (consultar)
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Situado en Bagergue, a 5 minutos de Baqueira Beret, Unhòla



es un clásico en la Val d'Aran con 30 años de antigüedad. Con el cambio de gerencia en 2008, se ha convertido en un punto de referencia gastronómico donde 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.



ESQUIRÓ
BAQUEIRA 1.500
Edif. Mauberme

Reservas: 973 64 54 30
Web: www.restauranteesquiro.com
Precio medio: De 40,00 a 45,00 €
Menú del arroz: 20,00 €
Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.30 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Abril, mayo y junio.
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Este acogedor restaurante, el más antiguo del núcleo de Baqueira 1500, ofrece una excelente cocina de mercado con pescado y marisco frescos. En verano puede degustar su cocina marinera, además de las jornadas gastronómicas del arroz, todo ello acompañado por alguno de los vinos de su surtida y selecta bodega.



LA BORDA
LOBATÓ
BAQUEIRA
Núcleo Baqueira
1.500

Reservas: 973 64 57 08 / 973 63 90 01
Fax: 973 64 52 00
Propietario: Sr. José Mª de Castellarnau Castel
e-mail: restauracion@baqueira.es
Menús: del día e infantil
Carta de tapas y medias raciones
Horario cocina: De 12.00 h. a 17.00 h.
Horario terraza: De 10.00 h. a 20.00 h.
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, 6000, 4B

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



Hotel céntrico de ambiente familiar

Servicio gratuito de excursiones guiadas
Parking cubierto gratuito para motos



Ctra. de Gausac, 4 - 25530 VIELHA
Tel. 973 64 28 88 - Fax 973 64 14 80

www.hotelpomer.com

e-mail: hotelpomer@hotelpomer.com



La Perdiu Blanca **LA PERDIU BLANCA**
BAQUEIRA
Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 63 90 01
Fax: 973 64 52 00
Propietario: H.O.V.A.S.A.
e-mail: restauracion@baqueira.es
Buffet Verano
Horario: De 13.00 a 15.00 h. y de 20.00 a 22.30 h.
Tarjetas de crédito: Todas

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

WINE BAR
VIÑA POMAL
BAQUEIRA
BAQUEIRA
Núcleo Baqueira
1.500

En la fachada del Hotel Montarto

Reservas: 973 63 90 01
Propietario: BAQUEIRA BERET, S.A.
e-mail: restauracion@baqueira.es
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, American Express

Vinos de distintas denominaciones de origen a copas y botellas. Carta de tapas seleccionadas (comidas y cenas divertidas). Los Martes: "doble pincho y pote". Por las mañanas cafés, bollería y mini bocatas. Terraza en el Fórum de Baqueira 1500.

PIANO BAR
DEL HOTEL
MONTARTO
BAQUEIRA

Núcleo Baqueira 1.500

Abierto a partir de las 18.00 horas. Para disfrutar de un buen cocktail, una cerveza o un buen café.



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

Reservas: 973 25 00 82
Precio medio: 20,00 €
Horario Cafetería: De 10.00 a

18.00 h. (abierta todos los días)
Fiesta semanal: Lunes (excepto agosto)
Vacaciones: Abierto temporadas verano e invierno
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Edificio singular, ubicado en el incomparable marco de lo más alto del Puerto de la Bonaigua, cuenta con unas estupendas vistas al Valle. Es el sitio ideal donde hacer un alto para reponer fuerzas durante un día de excursión a cualquiera de los parajes que lo rodean. Una rica ensalada o una reconstituyente sopa, son el entrante ideal para continuar con una gran variedad de carnes a la brasa, o sus ya famosos "huevos estrellados" y platos combinados.



URTAU
BOSSÒST
Pça. Dera Glèissa, 3

Teléfono: 973 64 73 27
e-mail: info@urtau.com
Web: www.urtau.com

Horario: De 8.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Lunes
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express



En Bossòst están en el centro histórico del pueblo, al lado de la Iglesia. Desde hace ya unos años han conseguido introducir su oferta de pintxos así como su carta de cocina casera, con referencias aranesas y productos de proximidad. En su comedor y terraza ofrecen una carta de temporada, sugerencias diarias según mercado y como no, una barra de pintxos típica de los Urtau.

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

Servicio para llevar take-away disponible. Llamando por teléfono. No aceptan reservas.



CASA TURNAY
ESCUNHAU
Major, s/n

Reservas: 973 64 02 92 /
609 35 56 68

Web: www.casaturnay.com
Precio medio: 25,00 €
Horario: De 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.
Vacaciones: Mayo y junio. Octubre y noviembre abierto fines de semana
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard y American Express

Coqueto y acogedor local con una cuidadísima terraza de verano, en pleno corazón del hermoso pueblo de Escunhau. Su excelente cocina tiene raíces aranesas, con algunos toques de gran creatividad, que hacen más interesante su carta. Destacan la olla aranesa, las carnes a la brasa, sus platos de caza y una buena carta de postres y correcta selección de vinos. Junto a él, encontramos su tienda, donde adquirir las galletas, mermeladas y conservas que ellos mismos elaboran artesanalmente, así como otros productos típicos del Valle.

Casa **Rufus**
GESSA
Sant Jaume, 8
RESTAURANTE

Reservas: 973 64 52 46 / 629 03 76 84
e-mail: casarufus@gmail.com
Precio medio: 30,00 €
Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.
Vacaciones: Mayo y junio. Octubre: Abierto sólo fines de semana
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Regentado por José Antonio Rufaste, más conocido como "Rufus", presenta una competente y variada carta basada en especialidades de la tradicional cocina aranesa, elaboradas con productos frescos de la zona. Aquí encontramos una de las mejores ollas del Valle, así como unos tiernísimos medallones de ciervo a la brasa, solos, o acompañados de alguna de las salsas que nos ofrecen, y para terminar, una exquisita compota de manzana reineta con yogur de queso casero. Extensa gama de licores caseros.



Ajuntament de Naut Aran

Balmes, 2
25598 Salardú
Horario oficinas de 8:30 a 14:30 h.
Tel. 973 64 40 30 Fax 973 64 57 26
www.nautaran.org
e-mail: info@nautaran.org





CASA VALL MONTGARRI

Reservas:
689 80 29 11 / 689 80 84 85
Menú: 30,00 € y 40,00 €
Menú infantil: 15,00 €

Horario: De 13.00 a 21.00 h.

Vacaciones: Mayo y noviembre (excepto puentes y festivos)

No podemos ir al Valle de Arán sin visitar Montgarri. Llegaremos en coche, bicicleta, o andando, siguiendo la pista forestal que sale del Plan de Beret. Allí encontraremos su magnífica terraza natural sombreada por grandes cerezos y fresnos, con una impresionante vista sobre Montgarri. Disfrutaremos de una inolvidable comida empezando con unos entrantes de jamón ibérico, foie y ensalada, seguidos de butifarra, costillas de cordero o su excelente entrecote de buey a la brasa, y culminando, por ejemplo, con un delicioso yogur casero con frutas del bosque.



REFUGI AMICS DE MONTGARRI MONTGARRI

Reservas: 639 49 45 46
Web: www.montgarri.com
Propietario: Associació Amics

de Montgarri

Menú: 30,00 €

Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 21.00 h.
Agosto al mediodía: 1er. Turno: 13.00 h. 2º Turno: 15.00 h.

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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

Pla de Beret BARRALH DE BLANHIBAR PLA DE BERET

(A la llegada del telesilla)
Horario: De 10.00 a 17.30 h.

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

Acceso con telesilla del Blanhiblar.

Pla de Beret BAR RESTAURANTE PLA DE BERET

COTA 1.800 DE BERET
(Junto al telesilla del Blanhiblar)

Reservas: 973 639 063
e-mail: restauracion@baqueira.es
Horario cocina: De 12.00 h. a 17.00 h.
Horario terraza: De 10.00 h. a 18.00 h.
Menús: Menú día, típico e infantil, para disfrutar la paz del Pla de Beret en su terraza
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard

Servicio de bar y restaurante interior y terrazas. Servicio de bebidas, aperitivos, bocadillos y restaurante. Ensaladas, olla aranesa, paté y carnes al grill. Terrazas panorámicas. Junto al restaurante: Alquiler de bicicletas COPOS e hinchables para niños. Paseos a Caballo Santi Serrano.



ETH BÒT SALARDÚ Plaza Mayor, 1

Reservas: 973 64 42 12
Web: www.ethbot.es
Propietario: François y María

Menú «Eth Bòt»: 32,00 €
Menú mediodía: 19,00 € (sólo verano)
Horario temporada esquí: De 13.00 a 23.00 h.
Horario resto del año: De 12.00 a 16.00 h. y de 19.30 a 23.00 h.
Abierto todos los días (temporada esquí y Agosto)
Resto del año: Fines de semana y puentes
Vacaciones: Mayo y junio
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, y Mastercard

Situado en la plaza mayor del pueblo, esta casa museo construida en el año 1.600, alberga la típica botería aranesa. Ofrece una excelente cocina casera y destacan las exquisitas carnes que hacen en una parrilla a la vista. Grandes mesas en diferentes salas, ideales para compartir con los nuestros en un ambiente desenfadado. Conciertos y actuaciones en directo. Vermuts de todo tipo con "barrejas" o cangrejos de río. Infórmate de los actos en Facebook.



PIZZERÍA LA ESTRELLITA SALARDÚ Mayor, 16

Reservas: 667 72 21 29
Propietarios: Jandri y Paco
Precio medio: 15,00 €
Menú: 12,00 € (sólo verano)
Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Algún lunes
Vacaciones: Abierto temporadas de invierno y verano
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, Eurocard

En un acogedor local del centro de Salardú, el restaurante La Estrellita ha ganado renombre en el Valle de Arán gracias a sus crujientes y exquisitas pizzas y a su elevada relación calidad-precio. La carta, en la que se integra tanto la cocina italiana como los productos locales, ofrece también una gran variedad de pastas, entrantes y postres caseros. La pizza de quesos de Bagergue, el revuelto de ceps y la lasaña de espinacas son algunas de sus principales especialidades. Existen también opciones para vegetarianos y celíacos.



Jonerik

Joana & Erika

Limpieza en seco - Pressing
Abierto todo el año de 8 a 20 h.
Entrega rápida

**LAUARIA - BUGADERIA
LAVANDERÍA - TINTORERÍA**

Recogida y reparto
Tel. 630 789 361
Gracias por su confianza

Complejo **ELURRA** al final de la rampa - BETREN-VIELHA - Val d'Aran
Tels. 973 640 954 - 609 839 199 lavanderiajonerik@hotmail.com

URTAU

BOGÓSOT
Plaça
dera
Gléisa

VIELHA
Avda. Pas
d'Arrò, 4

ARTIES
Plaça
Urtau, 12



www.urtau.com

Tauèrnes de Montanha

Tapas al Momento, Pintxos, Cocina Francesa y Amplia Bodega

Gris

VINOTECA GRIS
SALARDÚ
Major, 20

Reservas: 973 64 49 26 / 619 81 35 94
Propietarios: Pili y Tay
Precio medio: 25,00 €
Menús: 16,50 € y 20,50 €
Horario restaurante: De 13.00 a 23.30 h.
Horario bar: De 9.00 a 2.00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Abierto todo el año
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Emplazado en la plaza mayor de Salardú, la Vinoteca Gris es conocida por su "cocina de casa de los abuelos" donde destacan los guisos caseros elaborados por Tay y Pili. Las carnes a la brasa también forman parte de una sugerente carta de esta vinoteca, así como las tapas y los bocadillos, que hace de su distinguido ambiente uno de sus grandes atractivos.



ERA CASETA DES DETH MESTRE TREDÒS Plaza Mayor, 8

Reservas: 973 64 46 51 / 646 39 15 64
e-mail: eracaseta@yahoo.es
Precio medio: 25,00 €
Menú: 35,00 €
Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 22.30 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Junio y noviembre
Tarjetas de crédito: Todas

Pequeño restaurante ubicado en una auténtica casa aranesa. Regentado por Manola y Joan, ambos oriundos de Aran desde hace muchas generaciones. La tortilla de patatas y ceps (boletus), la olla aranesa, los guisos o la pintada y los postres que elaboran con productos de su propia granja, son algunas de sus especialidades, que nos ofrecen en un ambiente casero o en su pequeño comedor privado con estufa de leña.

Era Cassanhau

ERA CASSANHAU
UNHA
Major, 21-23

Reservas: 660 73 49 06
Precio medio: 25,00 €
Menú: 14,50 € y 19,00 €
Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.00 h.
Fiesta semanal: Martes (excepto temp. esquí y agosto)
Vacaciones: 1ª quincena de junio y 2ª quincena de octubre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

En este agradable restaurante con chimenea y soleada terraza con vistas, loana nos prepara unos excelentes menús caseros. Olla aranesa, pollo de corral guisado, caza, setas y carnes a la brasa. Culminando con sus deliciosos postres, como los creps, flanes y su ya famosa tarta de queso. Todo ello, en el encantador pueblo de Unha, y en una zona de muy fácil aparcamiento.



restaurant
ES DE DON JOAN
carmela

ES DE DON JOAN Casa Carmela UNHA Sta. Eulàlia, s/n

Reservas: 973 64 57 51
e-mail: info@esdedonjoan.com
Web: www.esdedonjoan.com
Precio medio: 18,00 €
Menú: De 15,00 € a 24,00 €
Horario: De 13.30 a 18.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.
Vacaciones: Abierto temporadas de invierno y verano
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard,
Diner's Club

Popularmente conocido como Casa Carmela. Especializado en cocina aranesa en un ambiente casero y con celebrados platos como el ternasco con setas, trucha a la pomensale, cazuelita de setas, chuletón de buey, paté casero, civet y tortilla de setas, además de la caldereta, el bistec o el chuletón de potro criado en la misma propiedad. Situado en uno de los pueblos más bellos de la Val d'Aran. Completa sus servicios con un acogedor aparthotel que lleva el mismo nombre.



BRASERIA
& RESTAURANT
PRADETS

BRASERIA & RESTAURANTE PRADETS VIELHA Des Pradets, 9 Cubert, s/n (frente a Eth Cum)

Reservas: 973 64 30 98
e-mail: pradets@hotmail.com
Web: www.pradets.es
Precio medio: De 20,00 € a 25,00 €
Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 19.30 a 23.00 h.
Fiesta Semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Abierto temporadas de invierno y verano
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard



Encantador Restaurante situado en el casco antiguo de Vielha. Podrá degustar carnes a la brasa como el Txuletón, magret de pato, entrecote, pollo, costillas de cordero, secreto de cerdo, así como espárragos o parrillada de verduras, sopa de cebolla y la típica Olla Aranesa. Además, ofrecen pintxos, tapas y suculentas cazuelitas de huevos estrellados.

Montgarri Coffee&Beer

CAFÉ
MONTGARRI
VIELHA
Anglada, 5

Reservas: 973 64 11 99 / 622 77 73 11
Precio medio: 20,00 €
Horario: De 12.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Domingos
Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard
Facebook: montgarricoffee&shop



Lugar clásico y acogedor con su carta de té. Este año remodela su planta baja ampliando el espacio donde disfrutar de los productos pirenaicos como el paté de "Montgarri", quesos y embutidos. Incorpora una apetitosa carta de longanizas y carnes seleccionadas, además de una selección de las tapas más clásicas: bravas, croquetas, jamón ibérico...

Sitio ideal para disfrutar de los mejores eventos deportivos en T.V., así como de una particular biblioteca de montaña e historia aranesa. Dos ambientes pensados para disfrutar con todos los sentidos.



COTO MARZO VIELHA Pza. Coto Marzo

Reservas: 973 64 22 08
Precio medio: 17,00 €
Menú: 12,00 €
Horario Bar: De 12.00 a 16.00 h. y de 19.00 a 24.00 h.
Horario Restaurante: De 12.30 a 15.45 h. y de 20.00 a 22.45 h.
Fiesta semanal: Miércoles (excepto festivos)
Vacaciones: 1ª quincena de Noviembre

En el corazón de Vielha, detrás de la iglesia, encontramos una cuidada cocina casera especializada en platos de caza como los canelones de civet, platos típicos como la olla aranesa así como sus postres caseros. También se puede degustar un amplio surtido de tapas como sepia a la plancha, chipirones, croquetas... y una excelente selección de embutidos y jamón ibérico.

Dispone de un comedor-bodega donde se pueden celebrar eventos privados.

**EN EL WINE BAR
VIÑA POMAL,
ALREDEDOR
DE UNA COPA
PASAN
MUCHAS COSAS**

WINE BAR
BAQUEIRA
..... VIÑA POMAL



Elabeta de una gran selección de vinos de las mejores denominaciones de origen, comparte una copulita corta de tapas, o saca la mamá. Tícas surtidas, dedito picado y pinto. Tícas en el Ferrer de Baqueira 1.50€.

Tel. 979 63 98 01 | encarta.rta@baqueira.es | www.encartarta.es



Sen cual sea lo plan, tomar algo, tapas, almuerzo, comer, disfrutar la cocina de alta montaña... en La Borda Lladó encontraréis el lugar ideal para llevarlo a cabo. Te proponemos la oferta más variada, para ti, en familia, con amigos: la gastronomía, con diversión. Ven a vivirlo. Y solo os quedará disfrutar la vida.

Tel. 979 66 07 00 | 979 69 98 01 | Dirección Baqueira 1.50€

**PICOTEO
O CENA,
COPAS O CAÑAS,
BARRA O MESA**

—
**LA BORDA
O LA BORDA**





DETH GORMÁN

VIELHA
Metdia, 8

Reservas: 973 64 04 45
Precio medio: De 20,00 a 26,00 €
Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.
Fiesta semanal: Martes no festivos

Vacaciones: Junio

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Tradición y clasicismo describen este restaurante enclavado en el casco antiguo de Vielha muy cerca de la plaza de la iglesia. Desde que abrió sus puertas en Diciembre de 1984, siempre ha sido regentado por su fundador Enric. Al finalizar una fantástica jornada de esquí ponga el colofón y disfrute de la cocina más aranesa, en un ambiente muy agradable. Conviene destacar su foie de canard de elaboración propia, los caracoles de alta montaña al estilo de la abuela, en una carta que incluye una excelente olla aranesa, los patés de cerdo y jabalí caseros, el civet de jabalí y otras especialidades, además de carnes selectas de la Val d'Aran. Carta de vinos muy extensa.

Era Coquèla

ERA COQUÈLA

VIELHA

Avda. Garona, 29 (Junto Palai de Gèu)

Reservas: 973 64 29 15
e-mail: marc_nus@msn.com
Web: www.eracoquela.com
Precio medio: 38,00 €
Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.
Fiesta semanal: Lunes
Vacaciones: Mayo y noviembre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Junto al Palacio de Hielo de Vielha y con el río Garona como telón de fondo, el restaurante Era Coquèla es conocido por su variada oferta que incluye platos de cocina tradicional aranesa, catalana e internacional. Como buen restaurante aranes, Era Coquèla disfruta de especialidades como la olla aranesa o platos de elaboración propia como el pato, cabrito al horno, caracoles a la "llauna" y una dulce y deliciosa carta de postres.



ERA LUCANA

VIELHA
Avda. Calbetó
Barra, 10

Reservas: 973 64 17 98 / 625 18 41 49 / 48
e-mail: info@eralucana.com
Web: www.eralucana.com
Precio medio: 30,00 €
Menú de montaña: 21,00 €
Horario: De 12.30 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Lunes no festivos (excepto Agosto y Navidades)
Tarjetas de crédito: Sí

Restaurante Era Lucana les ofrece una carta de platos de entrantes, con ensaladas frescas y templadas de la temporada; platos de carnes del país y pescados frescos, con postres de elaboración propia y una selecta y variada bodega, así como un menú de montaña. Todo ello, lo podremos degustar en su comedor central, así como en alguno de sus reservados: uno de ellos para 6 personas, el otro, con capacidad de hasta 15 comensales, y también en verano, en su nueva terraza. Situado en zona de fácil aparcamiento.



ETH CORNÈR

VIELHA
Sant Nicolau, 2

Reservas: 973 64 16 23 / 649 32 89 69
Precio medio: De 15,00 a 30,00 €
Menú: 15,00 € (Mediodía) / 25,00 € (Noche)
Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 19.30 a 23.30 h.
Fiesta semanal: Domingo (excepto puentes)
Vacaciones: Abierto todo el año

En pleno centro de Vielha, desde 1973 y con Javier Tous en los fogones, Eth Cornèr representa uno de los restaurantes preferidos por los araneses. De ambiente informal, en su barra podrá degustar deliciosas cazuelitas y tapas caseras. Entre sus especialidades cabe destacar los huevos estrellados con foie, pescado fresco los fines de semana y una cuidada brasa con chuletón de buey, secretos de cerdo ibérico y magret de pato. Cuenta con una zona habitada para grupos y un ambiente que, sin duda, le hará sentir como en casa.



LA FONDA

VIELHA
Pas d'Arró, 52

Reservas: 973 64 26 54
Precio medio Restaurante: 30,00 €
Precio medio Bar: De 5,00 € a 10,00 €
Horario Restaurante: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.
Horario Bar: De 12.00 a 24.00 h.
Fiesta semanal: Domingo (mayo, junio, octubre)
Vacaciones: Abierto todo el año
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Celebrando su 20º Aniversario, La Fonda nos deleita con una selección de sus platos estrella, los huevos rotos con escalopa de foie y ceps confitados, las mejores carnes rojas del Valle, magrets, bacalaos y las sugerencias del día... Así como su selección de repostería de elaboración propia. Y como no, en su barra, gran selección de tapas y raciones como los caracoles a la "llauna", excelentes hamburguesas, y en temporada, los "calçots" entre otros. A destacar la atención personalizada de Pep, que les hará sentir como en su propio hogar. Disponen de un salón privado con mesa redonda para hasta 10 comensales.



RISTORANTE PIZZERIA LA BÓVEDA

VIELHA

Deth Roser, 11
(Junto gasolinera Petrocat)

Reservas: 973 64 04 91
e-mail: sebaspereahund@gmail.com
Precio medio: 23,00 €
Menú: 15,00 €
Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Domingo (excepto del 20 de Julio al 30 de Agosto)
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, Eurocard



Ristorante Italiano donde procuran que los clientes se sientan a gusto, dándoles una comida casera y de calidad como los Rollitos crujientes de queso de cabra, el Carpaccio de buey con rúcula o la Fondue tibia con boletus y espárragos.

Las pastas frescas artesanas y originales como la Pasta negra con aceite de ajo o los Raviolis de foie, etc. con su parmigiano-reggiano rallado al momento, y su especialidad que son las escalopas a la napolitana. Y como buen italiano no nos faltarán las pizzas estiradas a mano desde la margarita hasta una focaccia de jabalí. Y si por casualidad no te apetece ni pasta ni pizza tienen una buena selección de carnes argentinas como el churrasco o el vacío con chimichurri.

Y para finalizar unos postres exquisitos acompañados de helados artesanos.



**SIDRERIA
ERA BRUISHA**
VIELHA
Marrec, 18

Reservas: 973 64 29 76
e-mail: sidreriaerabruisha@hotmail.com
Precio medio: 25,00 €
Horario: Martes a Viernes: de 20.00 a 23.00 h.
Sábado y Domingo: de 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Lunes
Vacaciones: Mayo

Típica sidrería vasca situada en el centro de Vielha, en el casco antiguo. Un lugar en el que se puede disfrutar de un excelente chuletón de buey, pescados frescos hechos a la brasa, bacalao frito con pimientos, tortilla de bacalao, tortilla de ropa vieja, etc. Excelente sidra, todo en un ambiente informal, ideal para los que necesitan recuperar energías tras un duro día disfrutando del Valle con los amigos.



**TAUÈRNA
ARANESA**
VIELHA
Avda. Pas de
Arrò, 9

Reservas: 973 64 22 94
e-mail: jrestauracion@gmail.com
Menú mediodía: 12,95 €
Especial pinchos: 6,20€ (3 pinchos + 1 vino o cerveza)
Horario: De 9.00 a 23.30 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días en temporada
Vacaciones: Dos semanas en mayo y dos semanas en octubre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

La Tauerna ofrece servicio durante todo el día. Ambiente y decoración muy agradables, larga barra de bar con tapas y montaditos muy variados. Carta de platos, menús, raciones, pinchos o bocadillos con productos de primera calidad: "ves lo que comes". Variedad de vinos con D.O. Situada en el centro del pueblo a 50 m. del parking, "cerca de todos". Y ahora, más que nunca, disfrute todo el año de su remodelada terraza.

Turrull
VIELHA
Riau, 8

Reservas: 973 64 00 58
Fax: 973 64 24 76
e-mail: info@hotelturrull.com
Web: www.hotelturrull.com
Precio medio: De 12.00 a 20.00 €
Menú: 10.00 €, 11.00 € y 13.00 €
Horario: De 13.00 a 14.30 h. y de 21.00 a 22.00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Abierto todo el año
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Parte de un veterano establecimiento hotelero de larga tradición en La Val d'Aran. Predominan platos catalanes y araneses, y una esmerada preparación de la popular "olla", la paella y la trucha aranesa. El hotel al que pertenece dispone de habitaciones con baño, secador de pelo y T.V. Parking propio.



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

Teléfono: 973 64 26 71
e-mail: info@urtau.com
Web: www.urtau.com
Horario: De 8.00h a 23.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días
Tarjetas: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express



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

Servicio para llevar "take-away" disponible, llamando por teléfono. No aceptan reservas



**XATÚ
VIELHA**
Mayor, 10-12

Precio medio: 18,00 €
Horario: De 19.00 a 00.00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días en temporada
Vacaciones: Mayo, junio y noviembre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Ideal para cenar picando. En una casa antigua de ambiente rústico, Xatú sorprende elaborando una gran selección de pinchos y sus especialidades son platos asiáticos y rollos de pollo o langostinos. Incluyendo en su carta, quesos y patés del Valle, así como excelentes tablas de productos ibéricos, culminando con sus deliciosos postres como la fondue de chocolate con frutas. También encontramos diferentes cervezas nacionales y de importación, o buenos vinos de los mejores orígenes españoles.

Mestres
Master winegrowers since 1312
Over 29 generations offering Wines and Premium Sparkling Wines, thanks to our inherited craftsmanship and philosophy.
EXCELLENCE AND TRADITION SINCE 1312

WINEinMODERATION.eu
www.ollamistres.com

PALLARS SOBIRÀ



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

Reservas: 973 62 60 97 / 973 62 62 92

e-mail: hostal@hostalvalldaneu.com

Web: www.resortvalldaneu.com

Precio medio: 25,00 €

Precio menú: 18,00 €

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

Fiesta Semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Pintoresca casa pairal del Pallars con un gran jardín y terraza. Tanto como la gran carta de cocina típica pallaresa que elaboran, destacando platos como la escudella pallaresa, las berenjenas rellenas de setas, el arroz de montaña, los canelones, el conejo con senderuelas, el ciervo con salsa de castañas, el "confitat de tupina", el civet de jabalí o el cordero "a la llosa", además de productos típicos como el paté. Recomendable menú, con 12 primeros y 12 segundos a elegir. Surtido muy variado en vinos y cavas.



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

Reservas: 973 62 60 97 / 973 62 62 92

e-mail: hostal@hostalvalldaneu.com

Web: www.resortvalldaneu.com

Precio medio: 11,00 €

Horario: De 12.00 a 23.00 h.

Fiesta Semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

En pleno centro de Esterrí d'Àneu, pizzería de ambiente familiar, integrada en un nuevo resort, ideal para las vacaciones. Gran variedad de pastas y pizzas elaboradas con productos de primera calidad, así como refrescantes y completas ensaladas. El lugar ideal para disfrutar en familia, y con la opción take away.



TARRADO
ESTERRI D'ÀNEU
Major, 36

Reservas: 973 62 61 09

Precio medio: 22,00 €

Menús: 15,00 € y 16,50 €

Horario: Martes a Jueves: de 12.00

a 15.30 h. Fines de semana y festi-

vos: de 12.00 a 16.30 h. y de 20.00 a 22.00 h.

Fiesta Semanal: Lunes

Tarjetas de crédito: Todas

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



HOTEL POLDO
LA GUINGUETA
D'ÀNEU
Carretera s/n

Reservas: 973 62 60 80

e-mail: hotelpoldo@terra.es

Web: www.hotelpoldo.com

Precio medio: 30,00 €

Horario: De 13.30 a 16.30 h. y de 21.00 a 22.45 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Del 10 al 25 de diciembre

El Restaurante reapunta la atmósfera acogedora con una gastronomía casera con guiños contemporáneos, con el protagonismo de los productos de temporada y con la materia prima de la zona. Carpaccio de verduras, civet de ciervo, tartar de Bruneta (D.O.), patés, quesos y embutidos caseros...

La Raclette d'Àneu

**LA RACLETTE
D'ÀNEU**
VALÈNCIA D'ÀNEU
La Mata, 2

Reservas: 667 72 68 42

Restaurante íntimo y acogedor en el que podrá degustar las mejores carnes (entrecots, cordero...) de la comarca, así como embutidos, quesos y patés. Cabe destacar la especialidad de la casa: la raclette d'Àneu. Productos de excelente calidad acompañados de los mejores vinos y cavas. Disfrutará de un ambiente tranquilo y de una atención personalizada.



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

Reservas: 973 62 61 24

e-mail: info@hotel-lamorera.com

Web: www.hotel-lamorera.com

Precio medio: 30,00 €

Menú: 17,00 € + IVA

Horario: De 14.00 a 15.30 h y de 21.00 a 22.30 h.

Fiesta semanal: Según temporada

Restaurante situado en el pueblo de València d'Àneu, con una cocina tradicional de especialidades "pallaresas" y elaborada con seleccionados productos de la zona. Especialidad en carne a la "llosa", vianda (Olla Pallaresa), civets de ciervo y de jabalí, patés, quesos y embutidos de la zona, etc...

fototur

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

www.fototur.net

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



VAL D'ARAN

Era essència des Pirineüs



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



BIOESPHERE
RESERVE
TOURISM




TRAVEL
FOREVER
EST. 2000

www.visitvaldaran.com

Todas las curvas
son la curva perfecta.



Audi patrocinador oficial de Baqueira Beret

 BAQUEIRA/BERET
Territorio quattro