

Octubre 2015
Publicación Semestral
www.baqueira.es

B/B

 BAQUEIRA/BERET

46



Para todos los que piensan:
¡Que nieve, que nieve!



Nuevo Volkswagen Passat Alltrack con tracción integral 4Motion.

Cada invierno igual. Te vas a dormir deseándolo y te levantas esperando que haya nevado aún más. Y es que cuando conduces todo un Passat Alltrack con tracción integral 4Motion y programa de conducción offroad, solo puedes pensar en una cosa: ir en busca de la nieve.

Tienes un Passat Alltrack con paquete especial de lanzamiento equipado de serie con: tracción integral 4Motion, llantas de aleación de 18", faros delanteros con tecnología LED High, sistema de radionavegación "Discover Pro" con pantalla táctil de 8", Volkswagen Digital Cockpit, cámara de marcha atrás "Rear View", selección de perfiles de conducción (modo offroad y de personalización), tren de rodaje aumentado en 27.5 mm con regulación adaptativa y selección de modos de conducción, climatizador Climatronic de tres zonas y Car-Net con suscripción gratuita a servicios online durante 3 años.

— ESCUELA
4MOTION
— by Volkswagen Driving Experience
www.volkswagendrivingexperience.es

Síguenos en:



Das Auto.

- 4 Saluda
- 6 Una temporada para el recuerdo
- 12 Más pistas, más innovación
- 17 Val de Ruda y Núcleo 1.500, lujo a pie de pistas
- 24 Con la competición en el ADN
- 30 Móntate tu película
- 38 Baqueira Beret, territorio extremo
- 44 Síguenos la pista
- 48 Never walk alone, no estás solo
- 56 Mis amigos del planeta blanco
- 62 Gastroruta en Baqueira Beret



- 69 Listos para esquiar
- 72 Competiciones con mucha "marcha"
- 78 Más allá de los remontes
- 83 Temporada 2015 - 2016
- 102 La "otra" Baqueira
- 107 Hoteles con encanto
- 111 Shopping
- 125 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, ernestosetiengalter-publi.com
Directora: Nuria Vilà, 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, Víctor Bultó, Jordi Cardona, Gerard Díez, Era Escòla, Jaume Jardí, Sergi Mejías, Torisme d'Aran.
Fotografías: Carme Aliu, Ignacio Aldea, Audi, Baqueira Beret, Era Escòla, GoPro, Jaime Lahoz, José Fco. López, Aymar Navarro, Holmes Place,

Txema Trull, Trancesc Tur, Foto Tur, Torisme 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, Tel. 677 431 981, e-mail: marisa.m@gmx.es
Publicidad Val d'Aran: Anna Tur, Tel. 629 43 75 15
Preimpresión: Jeba
Imposición digital: Directo Plancha
Impresión: 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:

Txema Trull

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: 125.000 ejemplares

Controlada por: 

Baqueira Beret le comunica que:

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

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



“*Volvemos a empezar. Otra vez con vosotros después de superar el 50 aniversario. Salió bien, incluso muy bien. Nos permitió acercarnos un poco más a todos nuestros amigos que nos visitan regularmente y gracias a los cuales podemos hacer funcionar esta maravillosa estación*”

Estoy escribiendo este texto en una terraza, mirando al mar. Todavía hace calor, pero se nota ya que el tiempo ha cambiado.

Empezamos el otoño. El día se va acortando y esta semana ha empezado ya a nevar en La Val d’Aran. Ya empiezo a tener mono de nieve.

Volvemos a empezar. Otra vez con vosotros después de superar el 50 aniversario. Salió bien, incluso muy bien. Nos permitió acercarnos un poco más a todos nuestros amigos que nos visitan regularmente y gracias a los cuales podemos hacer funcionar esta maravillosa estación. Muchas gracias a todos por vuestra fidelidad y vuestro apoyo.

Pudimos hacer coincidir con el aniversario inversiones que llevábamos años preparando. Nuevos remontes, nuevas pistas, cafeterías, etc...

Pero esto ya es historia, ahora toca disfrutarlas. Hay que pensar en la próxima temporada y en los próximos 50 años que empezaremos en Diciembre.

Este verano que parecía tranquilo, al final se ha ido complicando.

Tocaba por un lado acabar muchas obras que ya funcionaron la temporada pasada y por otro no excedemos en el gasto para recuperarnos financieramente del esfuerzo realizado para el 50 aniversario.

Pero hemos hecho algo más de lo previsto, aquí no se puede parar.

Como novedad, la producción de nieve en Peüllla. Terminada la balsa, la instalación de los tubos, colocados los cañones, equipadas las salas de bombas, sólo falta un poco de frío y darle al botón. Estamos ansiosos por probarla. De momento no cubrimos una extensión muy importante,

pero daremos servicio a la parte baja de Peüllla que en los extremos de la temporada a veces va un poco justa de nieve y de ella depende la conexión con el Pallars. También inivamos la pista del Pletiu d’Arnaldo donde está previsto instalar el antiguo telesilla Vista Beret. Todavía estamos peleando con los permisos que nos permitan potenciar la zona de Bonaigua hacia el Pallars y no hemos llegado a tiempo para reubicarlo este verano.

El año pasado abrimos 21 nuevas pistas. Algunas quedaron sin acabar, sin aquel punto que permite que con el tiempo no se distinga el terreno natural del modificado. Hemos trabajado en 13 y abierto tres nuevas. Ahora están en condiciones. Notaréis la diferencia y algún kilómetro más saldrá para descubrir y disfrutar.

En Baqueira, dispondremos de un nuevo stadium de slalom para los más competitivos. Abierto a todos, los descensos se podrán cronometrar y filmar e incluso descargar las imágenes por internet. Está situado justo por encima de la cafetería de 2200, desde la que se verá toda la bajada, y lo llamaremos Stadium Ski Kronos. Será un trazado corto pero divertido. Audi colabora con nosotros en el montaje y tiene previsto organizar muchas actividades alrededor suyo.

Un millón de euros, que se dice pronto, se nos ha ido en la compra de tres nuevas máquinas pisapistas. Este año cambiamos de proveedor. Lo notaréis a simple vista porque las nuevas son plateadas y hasta ahora eran todas rojas. El cambio genera muchas expectativas. Queremos mejorar, pero con los niveles de calidad que exigimos, veremos si las mejoras son apreciables de verdad. Con garantías, pero hay que arriesgarse y probar.

Trabajamos también el esquí de fondo. Un nuevo trazador hidráulico para marcar

cuatro trazas simultáneas dará mayor capacidad al circuito de Beret. Nos atrevemos incluso con el esquí de montaña. Abrimos tres recorridos de diferente nivel de dificultad para que podáis iniciaros en esta especialidad.

En los más difíciles ya me imagino los piques entre amigos para ver quien lo hace en menos tiempo.

También encontraréis grandes mejoras en el hotel Montarto que reestructura toda su planta baja. La recepción será totalmente nueva y mucho más amplia. Se abre una conexión directa con el spa, gimnasio y piscina. Aparte de una imagen más moderna y funcional, mejorarán muchísimo las circulaciones entre los diferentes servicios del hotel.

Queremos darle vida a todo su entorno, lo que nos ha llevado a abrir además dos nuevos espacios de restauración y après-ski. Un restaurante de tapas, montaditos y raciones en la antigua Perdu Blanca que promete un servicio más rápido y ágil siguiendo las nuevas tendencias, y, donde estaba el guardaesquis, un lugar donde encontrarse al final de la jornada, bajando de pistas. Habrá algo para picar, música, y podréis tomaros la última copa (o refresco) del día con los amigos. ¡Hay que animar las tardes!

Después de repasar las novedades, me doy cuenta de que quizás me haya olvidado de los que no vienen tan a menudo, o hace tiempo que no vienen y no recuerdan la estación. Si han leído hasta aquí es que el tema les interesa. Al menos intentaré que se puedan hacer una idea de lo que hoy es Baqueira Beret.

Tenemos la estación más grande de España con diferencia sobre las demás, y con algunas particularidades que la hacen única.

Tenemos un clima especial que nos aporta más nieve y de mejor calidad porque estamos orientados al Norte (de donde vienen las borrascas y el frío).

Las vistas desde distintos puntos de la estación son de quitar la respiración. Port d'Orla, Mauberme, Aneto y Maladeta con sus glaciares respectivos, los tres miles del Parc Nacional de Sant Maurici i Aigüestortes, el Valle de Ruda, Saburedo, Ratera, etc...

El Valle de Arán, treinta y tres pueblos todos con sus iglesias románicas, su carácter único y su ambiente.

Centrándonos en la oferta de esquí, Baqueira está dividida en tres grandes zonas. Cada una podría ser una estación de esquí por sí misma. Baqueira, Beret y Bonaigua y cada una nos ofrece unos paisajes y unas características completamente diferentes. En cualquiera de ellas encontraréis toda la gama de pistas, desde la más fácil a la más difícil. Con la apertura del Saumet el año pasado casi podemos decir que tenemos ya una cuarta zona. Y la más difícil. Dentro de esta diversidad, aunque ya fuera de las pistas balizadas de la estación, también descubriréis espectaculares zonas de free-ride para todos los niveles, así como uno de los mejores back-country del Pirineo.

Estamos lejos, lo que quiere decir que es muy difícil que haya masificación. Poder esquiar en pistas muy amplias es de las cosas que más se agradecen. A veces no nos damos cuenta, disfrutamos más que en otro sitio y no sabemos por qué. La poca densidad en pistas es un factor muy importante y del que nadie habla. Tenemos una media diaria de 6.500 esquiadores. Y con 6 o 7.000 esquiadores se ve muy poca gente en pistas. También tenemos días punta pero, a pesar de ello, el diseño equilibrado de pistas y

remontes, permite que se esquíe mucho más cómodo que en otras estaciones con muchos menos esquiadores.

A todo esto hay que añadirle actividades previstas para todos los fines de semana.

En particular tres grandes citas a no perderse. El Salomon Quest Challenge, el BBB Race experience, y La Marxa Beret de esquí nórdico. Todo pruebas para todos los públicos y ocasión para competir en familia o con los amigos. Encontraréis toda la información disponible sobre estas u otras pruebas en nuestra página web.

La Marxa Beret es la fiesta anual del esquí nórdico, y las otras dos deberán serlo pronto del alpino.

Pero no todo acaba con las obras. Baqueira va cambiando también por dentro. Con relevo generacional. Vamos reestructurando la dirección poniendo a los jóvenes al poder. Es hora de ir evolucionando y seguro que en las próximas temporadas se irá notando la nueva forma de hacer las cosas. Y para mejor. Nuevas formas de comunicarnos, nuevas actividades, nuevos criterios, cada día aprendo cosas nuevas, no hay como estar rodeado de jóvenes.

Creo que ya os lo he contado todo, o al menos casi todo. Siempre habrá alguna sorpresa de última hora. Sólo nos queda esperar la nieve. Aprovechemos para prepararnos físicamente y empezar la temporada en plena forma. El reto lo merece. Todavía queda mucho por descubrir en Baqueira Beret.

Os deseo, como siempre, una feliz y nevada temporada.

Aureli Bisbe
Presidente Ejecutivo

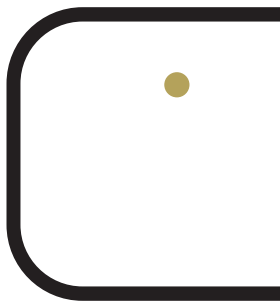




Una *temporada* para el recuerdo

Baqueira Beret vivió un invierno muy, muy especial con la celebración del 50 aniversario de la apertura de la estación, una temporada pasada cargada de actos y eventos muy emotivos.

Texto: Sergi Mejías
Fotos: Foto Tur



on una voz en off recitando *"que yo recuerde, desde que el tiempo es tiempo la gente ha venido a este valle atraída por algo especial que esta tierra le transmite"* empieza la película producida con motivo del 50 aniversario de Baqueira Beret, un film donde se resume la historia de la estación a través de los ojos de la experiencia de un anciano del Valle que, hilvanando

imágenes históricas de la estación como tradicionales de La Val d'Aran, refleja la evolución vivida en estos 50 años. El sentimiento que transmite la

película. La emoción que destila es el mejor reflejo de la intensidad con la que se vivió la temporada pasada cuando Baqueira Beret celebró su 50 aniversario. Y lo hizo por todo lo alto.

Fue un invierno emotivo y entrañable que nos llevó a recuperar de nuestra memoria pasajes únicos de estas cinco décadas de historia de Baqueira Beret. Porque no se cumplen 50 años cada día. Con aquel histórico 6 de diciembre de 1964, cuando se inauguró la estación con la puesta en marcha del Telesilla I Baqueira, se hizo realidad un sueño que perdura y hace felices a miles de esquiadores cada año, más

concretamente a los numerosos visitantes que tuvo Baqueira Beret la temporada de celebración de su 50 aniversario.

El pistoletazo de salida lo marcó la fiesta de presentación que se llevó a cabo en noviembre en Salardú donde se presentó la temporada a los vecinos de La Val d'Aran y de las Valls d'Àneu. En el mismo acto se proyectó la película

El pistoletazo de salida lo marcó la fiesta de presentación que se llevó a cabo en noviembre en Salardú donde se presentó la temporada a los vecinos de la Val d'Aran y de las Valls d'Àneu

'50 años de Baqueira Beret', todo un documento de 17 minutos de duración con imágenes impagables tanto de esquiadores como de la forma de vida de los habitantes del Valle en el siglo pasado, con sus tradiciones y celebraciones. Y todo acompañado con el tema 'it's OK' de Tom Rosenthal, entre otros, que forman la banda sonora de una película que se puede ver en Youtube.



BOXER
DIESEL



Auténtico 4x4 para FANÁTICOS de la Vida



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

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

902 10 00 22
www.subaru.es



SUBARU
Confidence in Motion



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

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

El fin de semana elegido para conmemorar el 50 aniversario fue el 16 y 17 enero con la BBB50A Ski Race Experience como plato fuerte

El brindis y la tarta conmemorativa dieron paso a la actuación musical de Lluç Navarro y Tonia Richardson. Dentro de la presentación, las novedades de la estación centraron parte de la atención con el nuevo telesilla Jesús Serra como estrella dando el relevo al emblemático Vista Beret, junto a otras iniciativas como el nuevo telesquí y zona esquiable del Saumet y el telesquí del Stadium Fernández Ochoa, una antigua reivindicación que se hacía realidad en Beret. Baqueira Beret daba un nuevo salto de calidad con 21 nuevas pistas para ofrecer un total de 99 pistas y 153 kilómetros esquiables en su 50 aniversario.

El fin de semana elegido para conmemorar el 50 aniversario fue el 16 y 17 enero. Y la meteorología se sumó a la fiesta con un sol radiante y una calidad de la nieve excepcional que permitió disfrutar a lo grande de las celebraciones. La BBB50A Ski Race Experience fue el plato fuerte y colgó el cartel de completo con 500 inscritos. Los participantes se divertieron mucho ya que se trataba de una prueba en la que se practicaban diversas disciplinas como un gigante o un descenso de freeride y para mejorar la puntuación los participantes se podían hacer selfies en los puntos más altos de la estación. La fiesta final y la entrega de premios en la galería comercial de Val de Ruda pusieron la guinda con un espectáculo de fuegos artificiales.

Baqueira Beret cumplió 50 años. Y con ella varios fueron los que celebraron esta fecha tan señalada de una forma especial, como Felipe Moga que recibió el reconocimiento de la estación como

primer profesor de esquí de Baqueira Beret.

También cada prueba del calendario de competición quiso poner su grano de arena en una temporada tan especial y que vivió momentos únicos para recordar como la retirada de Laura Orgué del esquí de fondo disputando y ganando la 36ª Marxa Beret como última carrera y Carolina Ruiz, que corrió su última prueba FIS en el SG de los Campeonatos de España de Esquí Alpino donde se coronó campeona del país.

Moët & Chandon también se sumó a la celebración creando una experiencia única con el Grand Vintage 1964 como protagonista, un tesoro de 50 años que coincide con el año en el que se fundó La Baqueira Beret. De hecho se trata de un exclusivo vino del que solo quedaban dos botellas Magnum en el mundo, de las cuales una la guardan en las bodegas de la firma pero la otra se puso al alcance en exclusiva de los esquiadores de Baqueira Beret en el Moët Winter Lounge.

Dentro de las iniciativas para celebrar este 50 aniversario se publicó un libro donde se recoge parte de la historia de la estación a través de unos capítulos temáticos haciendo de esta publicación una pieza imprescindible para los amantes de Baqueira Beret. Rossignol, junto con Baqueira Beret, también se sumó a la fiesta con la producción de una serie limitada de esquís de 350 pares con un diseño específico para la celebración donde destaca el logotipo del 50 aniversario y una cosmética exclusiva inspirada para la ocasión. Con todo, la estación y el valle vivió una temporada muy especial y llena de imágenes inolvidables.



HUBLOT

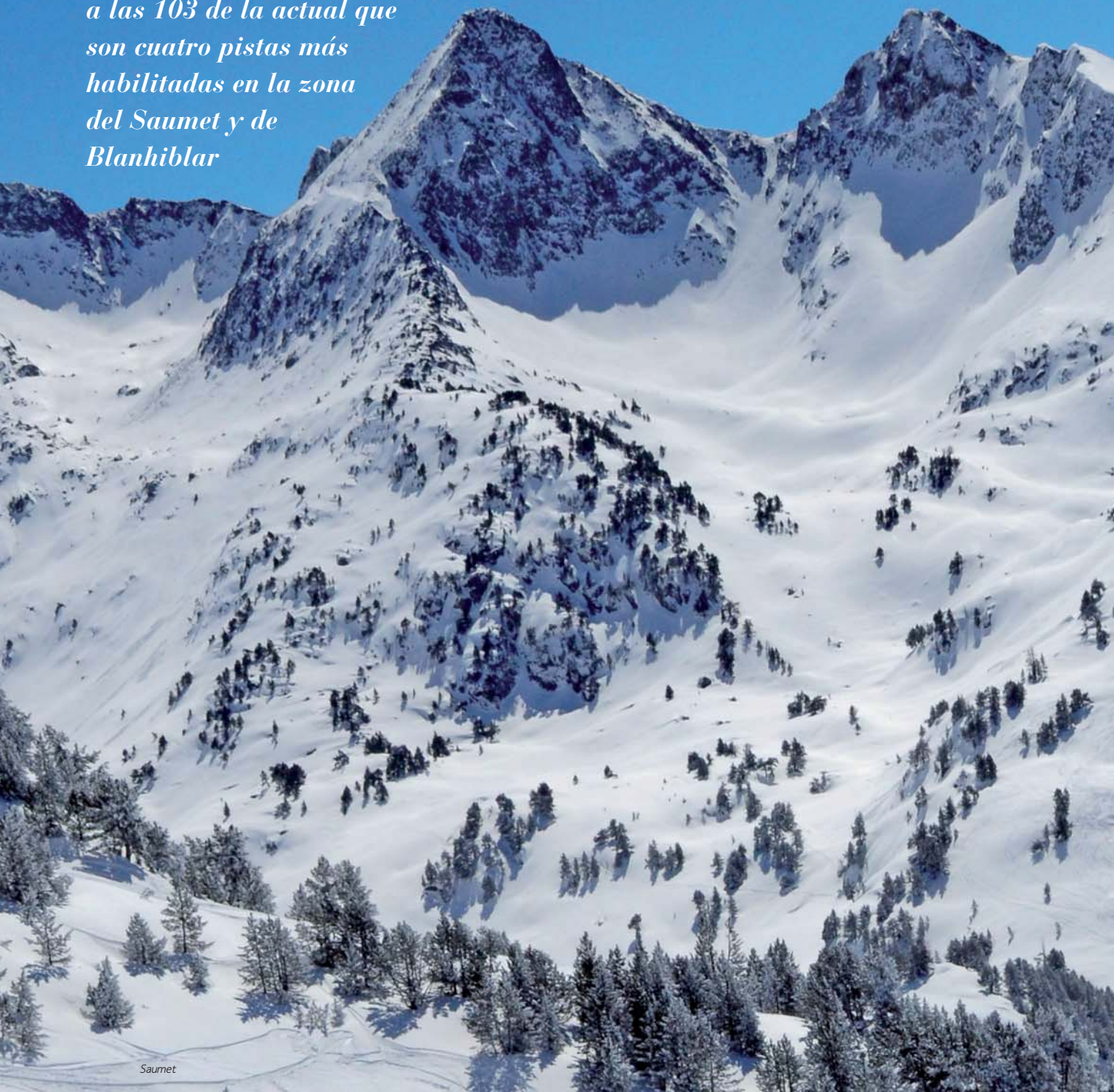


Big Bang Gold Ceramic.
Cronógrafo de oro rojo 18K
con bisel de cerámica.
Correa de caucho.

DIARSA Tel. +34 91 540 10 48

hublot.com • f • t • i

Baqueira Beret crece pasando de las 99 pistas de la temporada pasada a las 103 de la actual que son cuatro pistas más habilitadas en la zona del Saumet y de Blanhiblar



Saumet

Más pistas, más innivación...

Después del esfuerzo realizado la temporada pasada para la conmemoración del 50 aniversario de Baqueira Beret, este año también se ha trabajado con ahínco habilitando nuevas pistas e innivando la zona baja de La Peüllà, como actuaciones destacadas en pistas.

Texto: Sergi Mejías

Fotos: Txema Trull, Francesc Tur

S

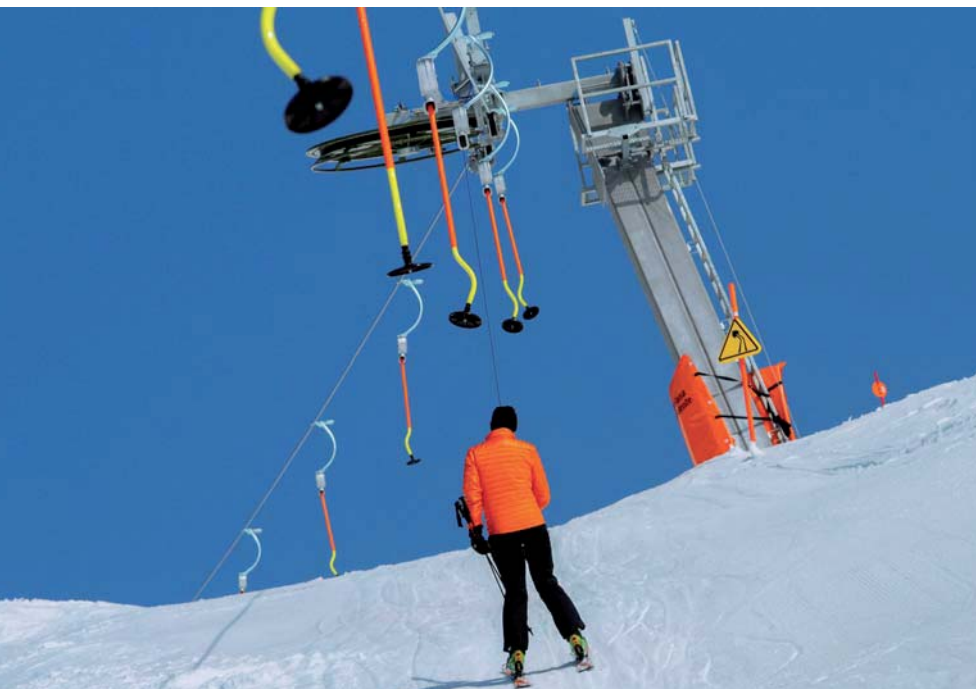
i la temporada pasada el espectacular telesilla Jesús Serra era la referencia de las novedades de un año tan especial, ésta trae importantes novedades tanto en montaña como a pie de pistas. En la montaña, este verano el trabajo más importante se ha centrado en dos aspectos. El primero es la producción de nieve concluyendo parte del proyecto para Bonaigua que ya empezó el año pasado. Y es que en esta temporada se han instalado 18 cañones en la zona baja de Cap del Port hacia La Peüllà abastecidos por una nueva balsa. Este mismo proyecto contempla en un futuro inmediato la

innivación de la zona de La Peüllà desde arriba hasta abajo.

El segundo son pistas. La temporada pasada ya se hizo un esfuerzo importante en este sentido coincidiendo con la celebración del 50 aniversario que ha tenido continuidad en este curso. Este año se ha seguido ampliando y Baqueira Beret crece pasando de las 99 pistas de la temporada pasada a las 103 de la actual que son cuatro pistas más habilitadas en la zona del Saumet y de Blanhiblar, todo en Beret.

En la zona del Saumet encontraremos la nueva Eth Paum, una pista roja variante de la Craba que presenta 580 metros de longitud. La otra novedad se llama La Gallina, una negra de dificultad extrema de 1.408 metros de longitud. En Beret, el Boardercross entra a formar parte del mapa de pistas como instalación permanente de la estación. Y en Costarjàs esta temporada se podrá esquiar en una nueva pista roja llamada Esmeligàs, de 1.752 metros de recorrido. >>

El Núcleo 1.500 ha recibido un nuevo e importante impulso con la reforma del vestíbulo del Hotel Montarto cuya remodelación ha traído también un pub y una vinacoteca



TSQ Saumet



TSQ Fernández Ochoa

Una de las actuaciones importantes en pistas ha sido mejorar la pista Sanglièr, una impresionante negra que sale desde arriba del Saumet y que permite volver al telesquí de Saumet o ir hacia La Reina. Ta Beret 3 y Ta Beret 4, que nos conducirán del Telesilla Jesús Serra al Dera Reina pues son unas variantes de las conocidas Ta Beret 1 y Ta Beret 2, también han sido objeto del trabajo de este verano para optimizarlas.

Sin dejar las pistas merece una mención aparte el nuevo "Audi Ski Kronos" en los alrededores del restaurante 2.200 se ha acondicionado una pista en la que se ha trazado un fácil gigante de 200 metros de longitud. La bajada de cada esquiador se graba en vídeo de manera automática

y tras descargarlo en www.baqueira.es se podrá compartir en redes sociales. Además en "Audi Ski Kronos" cada participante podrá saber su tiempo y podrá hacer tantas bajadas como quiera. Será sin lugar a dudas una de las grandes atracciones de la zona, toda una novedad en Baqueira Beret.

El Núcleo 1.500 ha recibido un nuevo e importante impulso con la reforma del vestíbulo del Hotel Montarto. La remodelación ha permitido ganar mucho espacio llevando el hall del hotel hasta la zona peatonal entechada de la entrada. Además, el proyecto ha reubicado el guardaesquí y en su lugar ahora encontraremos un pub, con acceso desde el mismo hotel y desde el exterior, que refuerza la oferta après-ski del Núcleo

1.500. Y en esta misma actuación una parte del restaurante La Perdu Blanca se ha remodelado para convertirlo en una vinacoteca con una oferta gastronómica propia. ¿Y el guardaesquí? Pues está en el sótano del hotel donde accederemos cómodamente y saldremos con la botas calzadas en dirección a la parada de la Guagua en el parking 1.500.

Como acciones e inversiones que no se ven pero que son vitales para la estación cabe destacar la adquisición de tres máquinas pisanieves, dos con cabrestante, y las revisiones extraordinarias del telesilla Blanhiblar y los telesquíes Costarjàs, Manaud y Teso dera Mina.

Las actuaciones en verano y las novedades acaban aquí pero viendo como ha vuelto a crecer Baqueira Beret en número de pistas puede ser un buen momento para retomar "la nueva Baqueira Beret" que nos encontramos el año pasado con motivo del 50 aniversario. En la zona de Baqueira, la pista Passarells, conocida hasta entonces como un fuera pista, fue balizada dando otro aire a esta zona de la montaña mientras que en Bonaigua también pudimos estrenar la pista Muguet

como variante de la pista Manaud y la nueva pista Barranc der Aire, que saliendo de la llegada del Telesilla Teso dera Mina abre un nuevo recorrido que acaba enlazando con la parte baja de la pista Bonaigua; merece la pena "perderse" por este rincón. Por su parte, la pista Cigalera permite acceder a diversas palas que desembocan en la pista Muntanyó, todo saliendo de la llegada de Los Telesquíes Tuc de la Llança y siguiendo una diagonal.

Las novedades de la temporada pasada también nos permitieron disfrutar de la Gerber, en la zona de la Peüllà, de otra forma ya que pasó de itinerario a pista marcada y preparada, mientras que la pista Pletiu d'Arnaldo nació como una variante de la pista Pleta del Duc con inicio en la parte superior e incorporándose en la zona final de dicha pista.

Y dejamos lo mejor, o casi, para el final con el telesquí Saumet y las cuatro pistas de la zona como son la propia Saumet (roja), Sanglièr (negra), Craba (negra) y Orri de Tredòs (negra). Si habéis tenido la oportunidad de conocer la zona muy probablemente os habréis quedado anonadados con las vistas de Cara Nord desde arriba del Saumet, son únicas. Y después el descenso, bajas donde bajas, sube el nivel de Baqueira Beret.



TSQ Saumet

p. Brett Schreckengost

Bobby Brown

SMITH

Para que tus días no sean un infierno.

Nuestros 50 años de innovación nos han ayudado a perfeccionar lo que realmente nos importa, amplificando tus más emocionantes experiencias.

Bobby Brown y las I/O 7.

The experience is everything.™

info@jorcani.com



DESCUBRE
TODAS LAS NOVEDADES
QUE TENEMOS
PREPARADAS PARA TÍ.




Tel. 973 63 90 01 | montarto@hotelmontarto.com
www.montarto.com

Val de Ruda y Núcleo 1.500, *Lujo* a pie de pistas

La remodelación del Hotel Montarto esta temporada dinamiza la oferta après-ski del Núcleo 1.500 mientras que en el Centro Comercial Ruda el Baqueira Store es la referencia obligada.

*Texto: René Affeltranger
Fotos: Jaime Lahoz*



Olvidarse del coche durante unos días, retrasar un poco la hora del despertador, poder dar un paseo nada más quitarnos los esquís o estar 'al lado de casa' cuando dejamos las pistas es parte del atractivo de pernoctar a pie de pistas. Porque si Baqueira Beret tiene en sus 155 kilómetros el mejor dominio esquiable de la Península, lo mismo sucede una vez dejamos de esquiar pues incluso podremos degustar un helado Häagen-Dazs por no mencionar la posibilidad de salir a cenar sin la preocupación de tener que coger el coche para volver al hotel o a casa.

Esta temporada, la oferta après-ski del Núcleo 1.500 recibe un nuevo impulso con el Hotel Montarto como epicentro desarrollando dos puntos de ocio dentro del proyecto de remodelación de la recepción del propio hotel, que crece hasta la >>



cubierta del parking del hotel dibujando un hall impresionante donde también hay espacio para un Ski Service y una tienda Baqueira Store. Por un lado, esta temporada se inaugura el Drinkery, un nuevo punto de encuentro para después de esquiar e incluso de noche. Un DJ se encargará de amenizar el ambiente de este nuevo bar que contará con su propio programa de actividades. Comenzar el día mientras se pica algo o seguir un evento deportivo a través de sus pantallas será parte de los alicientes del Drinkery, que contará con mesas dentro y fuera. Con todo, el Drinkery se postula como el nuevo punto de ocio en el "down-town" del pie de pistas de Baqueira Beret donde se podrá poner un broche de oro a un día de esquí como alargar la noche después de cenar.

El otro punto de atracción en la renovada oferta après-ski será un restaurante tematizado de vinos con la colaboración especial de Viña Pomal y sus grandes vinos. La nueva vinacoteca llega para enriquecer la oferta gastronómica



Esta temporada, la oferta après-ski del Núcleo 1.500 recibe un nuevo impulso con el Hotel Montarto como epicentro desarrollando dos puntos de ocio

del Núcleo 1500 y está ubicada en el espacio que ocupaba el restaurante La Perdiu Blanca. La variada y selecta carta de vinos acompañará a una divertida y original oferta gastronómica, unos platos pensados y servidos para poder ser compartidos. Y todo a un precio más que razonable. El rioja de Bodegas Bilbáinas será el gran protagonista que promete, y mucho, dentro de la variada oferta de après-ski en el Núcleo 1500.

Con la inauguración de estos dos espacios, la oferta de ocio y gastronómica del Núcleo 1500 recibe un nuevo impulso para disfrutar de unos días de esquí o sencillamente alargar un poco más la jornada nada más quitarse los esquí.



30! años 4MATIC



Consumo medio 5,0-5,5 (l/100 km) y emisiones de CO₂ 129-143 (g/km).

Nuevo GLC. ¿Qué vas a conquistar hoy?

Llega un momento en la vida en el que “estás en tu momento”. Tienes experiencia y energía. Tienes todo para ganar. Tienes todo para disfrutar. Y tienes a nuestro nuevo todoterreno esperándote, el GLC. Su diseño compacto y deportivo, su gran versatilidad y su increíble equipamiento tecnológico que incorpora Navegador COMAND online, ayuda activa para aparcar con PARKTRONIC y línea deportiva exterior AMG, lo convierten en el aliado perfecto para enfrentar cada día y conquistar todo lo que te propongas. Lo mejor en cada terreno.

Mercedes-Benz

The best or nothing.



KESSLER



zai

En Baqueira Store de Ruda encontraremos marcas en exclusiva del nivel de los esquíes suizos Zai, Kessler, botas Heirling y bastones Gabel Luxury Vintage



En Val de Ruda, Baqueira Store brilla con luz propia en la galería comercial. Y lo hace gracias a una exquisita atención al cliente y con marcas tan exclusivas como Heirling, Kessler, Zai, Gabel Luzury Vintage y Head. La firma suiza de esquíes Zai, fundada en 2003 por Simon Jacomet, es conocida por ser la más exclusiva del mundo, por la utilización de materiales innovadores en su fabricación. En un escenario parecido se sitúan las botas Heirling, los bastones Gabel Luxury Vintage y los esquíes Kessler, otra marca suiza que, al igual que las anteriores, Baqueira Store tiene la exclusiva en la Val d'Aran.

La ropa Moncler, las prendas Rossignol, incluida su línea clásica 1907 y toda una serie de firmas como Head, Tsunami, Newland, gorros Eisbär, guantes Racer, Buff y los cascos Kask, Neon y Briko, están presentes en la completa oferta de equipamiento que nos ofrece Baqueira Store, donde tampoco falta un corner de Go Pro y del propio merchandising de Baqueira Beret.

Ski Service marca un punto y aparte en la atención a sus clientes, detalles como medir el ancho de horma, no solo el largo, a la hora de alquilar las botas, o sacar el botín en caso de los niños para asegurarse de que la elección sea correcta, dice mucho de la calidad del servicio. Llegado el momento no podemos salir de Ski Service sin destacar la comodidad que supone alquilar una taquilla para

no tener que ir cargados con el material cuando vamos a esquiar o cuando finalizamos la jornada; es una pequeña inversión que revierte grandes beneficios en forma de confort.

Volviendo al Núcleo 1500 cabe recordar parte de los atractivos del Hotel Montarto como la piscina climatizada y el Spa con su amplio abanico de tratamientos, además del gimnasio y de la sala de juegos para niños. El Hotel Tuc Blanc y el Val de Ruda completan la oferta hotelera del Núcleo 1500. Ambos se encuentran ubicados estratégicamente tanto para acceder al dominio esquiable como para disfrutar de la oferta après-ski.

Además de los hoteles, los apartamentos son otra fórmula a tener en cuenta a la hora de pasar unos días en Baqueira Beret a pie de pistas con sus pros y contras respecto a los hoteles de manera que a una familia o grupo de amigos les puede cuadrar más una opción o la otra. Para consultar tarifas y disponibilidad lo mejor es hacerlo a través del Apartament, ya sea a través de la web de la estación (www.baqueira.es) como por teléfono.

Como hemos apuntado, la oferta après-ski se refuerza con un amplio abanico de restaurantes y bares que empiezan desde el Bar Baqueira, junto a la estación intermedia del telecabina donde relajarse con las botas puestas, hasta comerse un helado Häagen-Dazs en Ruda.

PONEMOS A PRUEBA EN EL LUGAR MÁS FRÍO E INHÓSPITO QUE CONOCEMOS: NUESTRA TIERRA.

MT. HOOD, OREGON.
2.00 DE LA NOCHE.



En Columbia estamos acostumbrados a los glaciares. Forman parte de nuestro entorno en el Pacífico NO. y son el entorno perfecto para poner a prueba nuestra nueva parka Heatzone 1000 TurboDown. Con forro Omni-Heat Reflective y confección aislante TurboDown Wave, te mantendrá abrigado todo el tiempo que permanezcas allí arriba. Más información en columbia.com. #TESTEDTOUGH



 **Columbia**

A la hora de salir a cenar, las posibilidades son tan variadas que se puede elegir desde disfrutar con un chuletón en La Borda Lobató hasta una hamburguesa en Escornacrabes. Son más de una docena de restaurantes en el Núcleo 1.500 y que dan forma a una gran variedad de propuestas como Esquíro, el más antiguo del núcleo, donde ofrecen una excelente cocina de mercado. En el Bar Croak-Restaurante Tamarro de la familia España, presente también en el Restaurante Ticolet, uno tanto se puede deleitar con una fondue de queso o de carne como con unos originales bocadillos y tapas en la zona del bar Croak.

Tan importante es contar con una buena oferta gastronómica con la que satisfacer el espectro más amplio de gustos y bolsillos como también reforzar la experiencia a pie de pistas con el shopping como protagonista. Toda una serie de tiendas de deportes nos permitirán renovar nuestro material o comprar un complemento, establecimientos como Cuyllás Sports, Deportes Moga, Deportes J. Moga, Deportes Monitor y Calafate, por citar algunos.

A pie de remonte tenemos el emblemático Ski Service de Baqueira Beret donde alquilar todo tipo de material, guardarlo en sus taquillas, dejar a reparar

los esquís o comprar productos "de primera necesidad", siempre con ese plus de atención al cliente que distingue al Ski Service. No obstante, en el Ruda encontraremos 'la joya de la corona', un moderno y espectacular Ski Service.

El Núcleo 1.500 también tiene vocación de servicio con la presencia de establecimientos como una farmacia, el centro médico e incluso un supermercado. Además, en el propio núcleo está el

pequeños, que se encontrarán en casa mientras sus padres esquián.

Hace ahora diez años, las posibilidades del pie de pistas de Baqueira Beret se multiplicaron exponencialmente con

la inauguración de la zona residencial y de la galería comercial de Val de Ruda. Hoteles de lujo, apartamentos, el Ski Service, un punto de encuentro de Era Escòla y un Häagen-Dazs forman el grueso de este punto que cuenta con el plus del parking cubierto y un cómodo acceso al dominio

esquiable con el telecabina.

Un paseo de apenas unos minutos nos llevará del Núcleo 1.500 a Val de Ruda. Las tiendas de deportes y un Ski Service ponen la nota de color en la galería donde los hoteles de lujo son los protagonistas: el AC Baqueira Ski Resort de 5 estrellas, el Hotel Val de Neu de 5 estrellas GL y el Himàlaia de 4 estrellas, complementan toda la oferta hotelera de las galerías Ruda. El restaurante NHAC con su zona de lounge bar, es una opción a tener en cuenta. El punto de encuentro de Era Escòla será la referencia para aquellos que hayan contratado clases o cursos. Y todo sin tener que coger el coche, todo un lujo a pie de pistas.

Los hoteles AC Baqueira Ski Resort de 5 estrellas, Val de Neu de 5 estrellas GL e Himàlaia de 4 estrellas, complementan toda la oferta hotelera de las galerías Ruda

Parque Infantil de Baqueira, al lado del Hotel Montarto, que forma parte de la red de parques de nieve de la estación. En este concretamente admiten niños de tres meses a dos años y medio y cuentan con la garantía de un personal especializado de más de 25 años de experiencia. Además, el catering es propio para poder ofrecer la máxima calidad de servicio a los más



Estación del TC Baqueira en Val de Ruda



*“Todos juntos, las tres generaciones.
¡Un instante inolvidable!”*

Para cada instante, todo: servicio y respuesta inmediata.

Para cada persona, todo: amplia gama de productos
y la profesionalidad de nuestros mediadores.

Para cada futuro, todo: confianza, tranquilidad y experiencia.
Seguros Catalana Occidente. Para ti y los tuyos, lo damos todo.

Seguros Catalana Occidente.

Todo, todo y todo.



Con la competición en el
ADN

La adrenalina de la competición y de la conducción se dan cita en Baqueira Beret con carreras como la Audi quattro Cup y experiencias como la Winter driving experience de Audi.

Texto: Audi Fotos: Audi, Foto Tur

E

El invierno es sinónimo de nieve, de competiciones de esquí y también de la tracción quattro de Audi. Porque será en condiciones extremas cuando más se aprecien las cualidades de la tracción integral de Audi. Y qué mejor manera que conocerla y aprender a sacarle todo el partido que en la Audi winter driving experience, que se lleva a cabo en Baqueira Beret (www.audidrivingexperience.com).

Nieve y hielo, la diversión al volante está asegurada en la Audi winter driving experience. En medio de un impresionante paisaje nevado, en el increíble enclave de la Val d'Aran, espera el territorio quattro por excelencia: nieve y hielo. La versión Winter, de invierno, de esta propuesta de Audi que aúna diversión y seguridad permite descubrir a sus participantes los secretos de la conducción sobre la más difícil de las superficies al volante de una gran variedad de modelos Audi en un circuito creado expresamente para estos cursos. El curso tiene lugar en Baqueira Beret, la mayor estación de esquí de España, con una superficie esquiable de 2.166 ha, 155 km de pistas para el esquí y el snowboard, 1.010 metros de desnivel y una calidad de nieve excepcional. >>



Y para celebrarlo, nada mejor que hacerlo con un lunch en el exclusivo Moët Winter Lounge, la referencia obligada en invierno donde disfrutar tanto en su terraza como en su acogedor interior.

Invierno en Baqueira Beret es Terreno quattro. Pero también es terreno de competición de esquí con pruebas como la Audi quattro Cup. La séptima edición de esta emblemática competición destinada a jóvenes de entre 8 y 12 años fue un éxito absoluto con cerca de 4.000 participantes que corrieron en seis estaciones de esquí españolas en Aragón, Catalunya, Asturias y Andalucía.

La segunda cita de la Audi quattro Cup 2015, circuito que forma parte del calendario oficial de carreras de la RFEDI, llegó a tierras arañas con la celebración del Trofeo Amics de Montgarri. Organizado

Invierno en Baqueira Beret es Terreno quattro. Pero también es terreno de competición de esquí con pruebas como la Audi quattro Cup

como una manera de divertirse y se vayan enganchando a la competición".

El Stadium Fernández Ochoa fue el escenario donde se disputó la prueba y donde el propio Xavi Ubeira, olímpico en los Juegos Olímpicos de Alpberville 1992 y Lillehammer 1994 y responsable comercial de Baqueira Beret, apuntaba que *"nosotros tenemos muchos clubs en Baqueira y son nuestros clientes más fieles; es muy importante la promoción de los niños y*

SL U12 damas ganó Júlia Ferreres e Ignasi Pla venció en hombres.

Parte del éxito de la Audi quattro Cup viene dado por el programa paralelo a la competición que hace partícipes a los padres y familiares de los corredores. Así pues, tras el programa deportivo matinal, el circuito Audi quattro Cup continúa su actividad durante la tarde con la entrega de premios y con la organización de distintas actividades para que los jóvenes deportistas, familiares, amigos y público en general disfruten de juegos, música, sorteos y regalos en un ambiente festivo, y que los esquiadores y visitantes puedan conocer los rincones más singulares de las estaciones que recorre la Audi quattro Cup.

Además, los participantes y seguidores del circuito Audi quattro Cup pueden consultar toda la información relativa a la competición, al estado de las pistas o recomendaciones sobre rutas, hoteles y restaurantes en la página web (www.audiquattrocup.es), y seguir las últimas novedades en las redes sociales - facebook y Twitter- con el usuario [@audiquattrocup](https://www.facebook.com/audiquattrocup) y el hashtag [#audiquattrocup2016](https://twitter.com/audiquattrocup).

Una semana después de la prueba de la Audi quattro Cup se disputó la >>



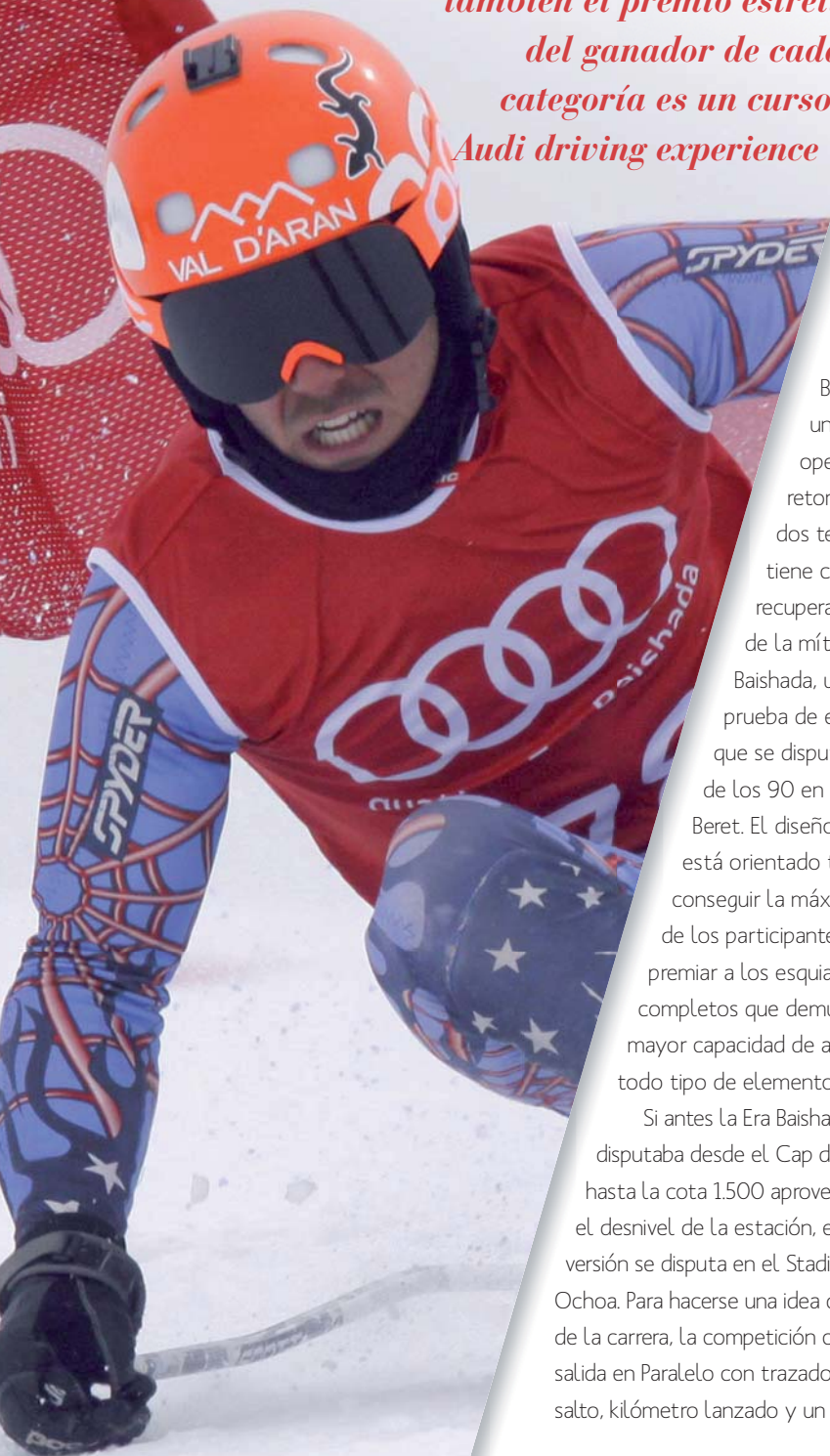
por el CAEI contó con la participación de cerca de 400 niños y niñas en categoría U10 y U12. Germán Sagastume, coordinador de alevines en el CAEI, destacaba de esta cita que *"Audi quattro Cup le da una dimensión todavía mayor a esta carrera que tanto gusta a los niños y niñas, una de las más importantes del calendario. Lo primordial es que los participantes vivan esta cita*

niñas que participarán en esta carrera, los cuales serán nuestros clientes del futuro. En alevines los clubs están haciendo un buen trabajo".

La segunda cita de la Audi quattro Cup se disputó el 14 de febrero en Baqueira Beret donde Itziar Molina ganó en la categoría GS U10 damas mientras Lluc de Castellarnau se impuso en caballeros. En



*La quattro Era Baishada
ya no solo ofrece a sus
participantes diversión
sin límites sino que
también el premio estrella
del ganador de cada
categoría es un curso
Audi driving experience*



emblemática quattro Era Baishada, una carrera open que se retomó hace ya dos temporadas y tiene como objetivo recuperar la esencia de la mítica Era Baishada, una popular prueba de esquí alpino que se disputó a lo largo de los 90 en Baqueira Beret. El diseño del trazado, está orientado tanto a conseguir la máxima diversión de los participantes como el premiar a los esquiadores más completos que demuestren mayor capacidad de adaptarse a todo tipo de elementos.

Si antes la Era Baishada se disputaba desde el Cap de Baqueira hasta la cota 1.500 aprovechando todo el desnivel de la estación, en su nueva versión se disputa en el Stadium Fernández Ochoa. Para hacerse una idea de la filosofía de la carrera, la competición consta de una salida en Paralelo con trazado de paralelo, salto, kilómetro lanzado y un trazado único

supergigante y gigante con peraltes y dubis. En este mismo reportaje adjuntamos el cuadro de ganadores con Eduardo Puente y Andrea Jardí como vencedores senior y referencia. La próxima edición de La quattro Era Baishada será el 20 de febrero. ¿Te la vas a perder?

Para más información puedes visitar la web (<http://quattroerabaishada.com>).

La quattro Era Baishada ya no solo ofrece a sus participantes diversión sin límites sino que también el premio estrella del ganador de cada categoría es un curso Audi driving experience. Nuevamente la adrenalina de la competición y de la conducción vuelven a converger bajo el marco creado por Audi y Baqueira Beret. La capacidad y precisión de conducción de los esquís por parte de los corredores se asemeja a la que ofrecen los coches Audi con tracción quattro cuando toman las curvas como guiados por un tiralíneas a pesar de circular sobre un piso deslizante o nevado. La seguridad que aporta el sistema quattro de tracción integral a los modelos de Audi los sitúa a otro nivel de seguridad para su propietario y su familia. Y será en la Audi winter driving experience donde disfrutaremos de una gran experiencia al volante a la vez que aprenderemos o mejoraremos nuestra técnica de conducción sobre nieve y hielo.

Ganadores de la 2ª Quattro Era Baishada

Juvenil mujer: Marta García Minguell

Juvenil hombre: Borja Sabujal

Senior Mujer: Andrea Jardí

Senior hombre: Eduardo Puente Tásias

Veteranos I femenino: Georgina Arnau Jiménez

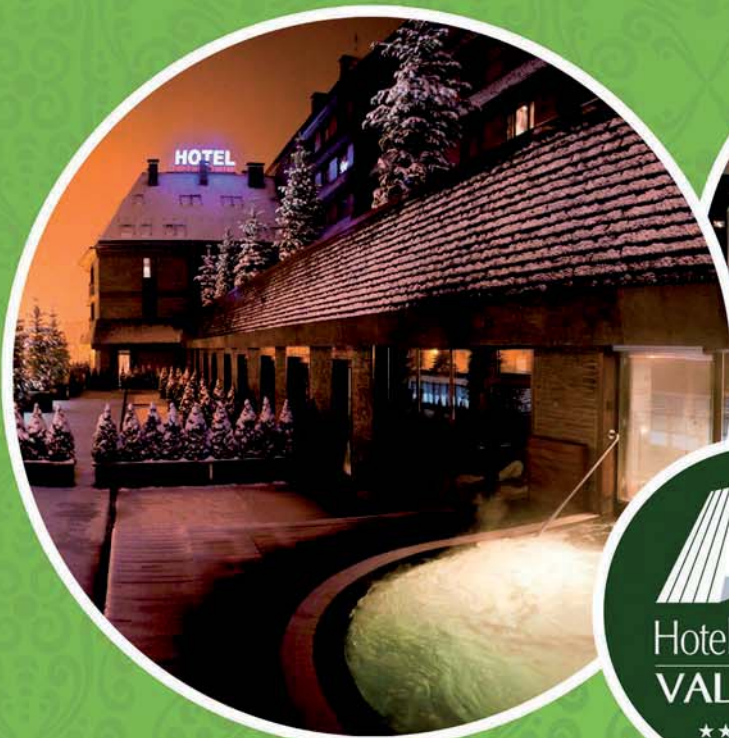
Veteranos I hombres: Wilson Castet Díaz

Veteranos II hombres: Rafael Mombiedro

Veteranos III femenino: Cristina Ferreras

Veteranos III hombres: Javier Cardenhes Solano

Veteranos IV hombres: Rafael Ruano Palou



¿Busca algo más?

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

SPA con jacuzzi exterior

4 restaurantes

Terraza

Guardaesquies anexo al telecabina



Esquí de 5 estrellas a pie de pistas

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

Móntate tu película

La irrupción de las cámaras de acción ha revolucionado el mundo audiovisual en el deporte. Aquí te damos unas claves para exprimir las posibilidades de tu cámara en tus días en la nieve.

Texto: Jaume Jardí

Fotos: GoPro, Aymar Navarro





A quién no le gusta grabar en vídeo esa bajada por Escornacrabes o los primeros “pasos” de un amigo con los esquís y compartirlo? Cada vez somos más los que encontramos en las cámaras de acción la mejor manera de perpetuar

ese momento “flow” en la montaña y llevárnoslo de recuerdo en la tarjeta de memoria. Tal como sucede en otros campos, donde el nombre de una marca se ha convertido en el genérico para referirnos a algo, hablar de cámaras de acción es hacerlo de GoPro. La firma norteamericana es la gran dominadora del mercado y no solo por la calidad de su producto sino por la diversidad de su gama ya que mientras han ido sacando nuevos modelos con mejores

prestaciones, con la Hero4 como referencia actual, han mantenido las propuestas anteriores contando con un amplio abanico de posibilidades en prestaciones y para todos los bolsillos.

En esta ocasión hemos contado con la colaboración de Aymar Navarro. Quién mejor que este conocido rider de la Val d’Aran para que nos explique esos detalles a tener en cuenta para poder disfrutar de la GoPro en la montaña y poder expresar las infinitas posibilidades >>



quedamos "tirados" sin energía y poder grabar sin límites. Y es que el frío, al igual que el calor extremo, es el peor enemigo de las baterías y en la nieve el frío está asegurado.

Como estamos viendo, la batería es el "pulmón" de la cámara de acción. Otros detalles nos permitirán disfrutar de mayor autonomía, detalles como apagarla si no está grabando. A veces tendemos a dejarla en marcha aunque no estemos grabando y así también se consume batería. La lección del modo de grabación (4k-15fps, 2,7-30fps, 1080-60fps...) también tiene incidencia directa en el consumo. De la misma manera, si utilizamos un modelo con wifi, como la Hero4, siempre es recomendable desconectarlo si no vamos a utilizar este canal de conectividad porque también consume batería.

de estas cámaras. En este sentido conviene repasar unas obviedades iniciales que a veces se nos pasan por alto. La primera es comprobar antes de irnos que las baterías estén cargadas y tenemos espacio en la

tarjeta de memoria. Sí, resulta tan evidente como ponerle gasolina a la moto antes de salir pero a veces nos olvidamos y llegan las sorpresas. Llevar dos baterías, y en un sitio caliente, será una garantía para no

Hotel Spa Acevi Val d'Aran
El mejor spa del valle
973 64 32 33
valdaran@acevihotels.com

Av/ Batlle Callbetó i Barra 20. Vielha.

NUKU

La experiencia es un grado y en este sentido Aymar nos recuerda que tenemos que vigilar donde abriremos la carcasa para manipularla, como para cambiar la batería. El contraste de calor y frío puede hacer que se nos empañe la óptica con todas sus consecuencias. Piensa que si estás en la montaña, después paras en algún lugar más cálido, como una cafetería, la abres y después vuelves a salir a pistas tienes muchos números de que aparezca vaho.

Esquiando, normalmente la podemos llevar en el casco, en el arnés y en el palo de selfie. Si optamos por la primera posibilidad, la ubicación de la cámara es un detalle a tener muy en cuenta ya que dependiendo de su posición se puede grabar demasiado esquí o al contrario, demasiado cielo. Así que habrá que ajustar bien su situación en el casco y orientación.

La opción del arnés en el pecho es muy cómoda y no nos enteraremos de que lo llevamos. Aymar, por ejemplo, utiliza el arnés en los canales, tal como nos explicaba.

seamos zurdos o diestros. Otro detalle a considerar es si queremos que se vea el palo o no en la grabación. La segunda opción nos ofrecerá una imagen más limpia y da más sensaciones de realismo.

GoPro es la gran dominadora del mercado y no solo por la calidad de sus productos sino por la diversidad de su gama y de sus accesorios

El palo de selfie es un gadget que no puede faltar dentro de la extensa gama de accesorios y sistemas de fijación que presenta GoPro, otro de sus puntos fuertes como marca líder. Aquí, aunque vuelva a ser una obviedad, se recomienda sujetarlo con nuestra mano "buena",

Respecto a la resolución de la grabación tanto 1080p120 y 720p240 son buenas para tomar imágenes esquiando. En este aspecto cabe tener en cuenta que si después cuando editemos queremos hacer slow motion, cuantos más fps (frames por segundo) tengamos más nítida será



GoPro®
Be a HERO. 

CHRIS BENCHETLER
Captura de: Chris Benchetler



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



HERO4
CAMERAS



MÁS DE

60 ACCESORIOS +
APP Y SOFTWARE

No hay que grabar por grabar porque después te encuentras con archivos muy grandes y son difíciles de procesar



La imagen. Las cámaras de acción están pensadas para ser utilizadas en ambientes con mucha luz. Pero si llegado el momento la vas a utilizar en zonas de poca luminosidad es recomendable bajar los fps.

Si Aymar Navarro es una referencia esquiando, Nil Torremocha, director de películas como "Aran In Edit", lo es detrás de las cámaras y tuvimos la ocasión de charlar con él para profundizar sobre el mundo sin límites de las GoPro. Tan importante es la grabación como la edición. Y para tener una buena "película" lo mejor es que te plantees

tu "storyboard" y planificar el tipo de película que querrás con las escenas, la duración de las mismas, más o menos. No hay que grabar por grabar porque después te encuentras con archivos muy grandes y son difíciles de procesar. Lo mejor es limitarse a cosas concretas. Así que después de grabar tendrás las ideas claras a la hora de editar. El GoPro Studio es el programa de edición que propone la firma estadounidense pero evidentemente hay más en el mercado.

Nil nos recuerda que es una de las pocas cámaras pequeñas versátiles y que

dan mucha calidad con prestaciones muy profesionales de manera que no hace falta disponer del tope de gama para "montarte tu película" en plan aficionado. Con una Silver grabando a 1080 tendrás una calidad excepcional. En el caso de la Hero4 permite una curva de gama de imagen más grande pues puedes poner un retoque de color y a través de las opciones Flat y Native, que no están retocadas permite tener una imagen donde tratarla mucho mejor en post producción como nos explica Torremocha. Otro detalle importante es la nitidez. De la Hero3 a la Hero4 ha habido un enorme paso. El propio Nil nos explicaba que la utiliza en un dron y consigue una buena calidad y nitidez de imagen aunque la amplíes. Además, presenta una configuración que permite retocar nitidez.

Las GoPro son la referencia de las cámaras de acción. Y en la montaña, además de esquiando, también se puede utilizar en alpinismo pues es una cámara tan ligera que permite estar en un sitio expuesto y poderla sacar; ya no es tan complicado como antes. Y si por desgracia se cae están mejor protegidas. En suma, GoPro te lo pone más fácil que nunca para grabar tus mejores momentos en la nieve y compartirlos.



Emidio Tucci®



compra online
elcorteingles.es

#EmocionesEmidioTucci

SOLO EN *El Corte Inglés*

Baqueira Beret ◆◆

TERRITORIO EXTREMO

A partir de esta temporada, Baqueira Beret recoge el concepto de pistas negras de dos ramos, de dificultad extrema, como Passarells, Orri de Tredòs y La Gallina.

Texto: Jordi Cardona, Director de Montaña de Baqueira Beret
Fotos: Jaime Laoz, Txema Trull, Francesc Tur





Saunet

E

estrenamos temporada ampliando nuestra oferta hasta los 155 kilómetros, de esta manera Baqueira Beret da un paso adelante como destino de esquí con una oferta atractiva, variada y de calidad pensada para todos los niveles y circunstancias de esquiadores: desde las pistas para aquellos que se inician y buscan sentirse arropados en sus primeros descensos, aquellas más familiares, las que nos hagan avanzar

técnicamente y las pistas que supongan un reto.

Los más experimentados y aventureros tuvieron la oportunidad de probar nuevas sensaciones en las pistas reservadas a esquiadores expertos situadas en la zona nueva de Saumet y en la cara norte de la Estación.

Al igual que otras estaciones internacionales recogemos ahora el concepto de pistas negras de dos rombos, **◆◆** de dificultad extrema, pistas sumamente exigentes con fuerte desnivel y trazado difícil. En ellas encontrarán pasos acanalados, estrechos y de fuerte pendiente, con nieve no tratada, destinadas a esquiadores experimentados cuya condición física y técnica les permite esquiar en cualquier tipo de nieve y pendiente.

Tres son las pistas que destinamos a

esta modalidad: a las pistas «Passarells» en la Cara Norte de Baqueira y «Orri de Tredòs» en la zona de Saumet, añadimos como novedad esta temporada la de «La Gallina», ubicada en esta última zona.

Conceptualmente la clasificación de las pistas viene dada por un criterio de desnivel de su trazado. De esta manera el reglamento de la ATUDEM, que todo esquiador debiera conocer, distingue entre pistas verdes, azules, rojas y negras; en consecuencia entiende que serán clasificadas como pistas negras aquellas que por lo general superen una pendiente del 45 %.

Por lo demás debe tenerse en cuenta que tanto las condiciones meteorológicas concurrentes (niebla, precipitación, viento...), demás circunstancias objetivas (cantidad y calidad de la nieve) y las propias del esquiador (técnica, condición

Tres son las pistas que destinamos a esta modalidad: a las pistas «Passarells» en la Cara Norte de Baqueira y «Orri de Tredòs» en la zona de Saumet añadimos como novedad esta temporada la de «La Gallina», ubicada en esta última zona



Saumet y Cara Nord



Saumet

SAMSUNG
Galaxy S6 edge | S6 edge+

Doble pantalla curva. Ahora más grande.





La diferencia con el resto de pistas negras no viene dada tanto por un criterio objetivo de desnivel sino por la mayor dificultad técnica que presenta su descenso

física, grado de cansancio...) pueden aumentar la dificultad del descenso, por lo que el esquiador antes de adentrarse en ellas debe tener claro que está capacitado para realizar la bajada de forma segura para él mismo y para terceros.

La diferencia con el resto de pistas negras que encontraréis en nuestra, vuestra Estación, y estas tres pistas de dos rombos **◆◆** no viene dada tanto por un criterio objetivo de desnivel sino por la mayor dificultad técnica que presenta su descenso, extremadamente acusada en el caso de estas nuevas, y ello no solo por su trazado: las pistas de dificultad extrema no son pisadas en ningún momento de la temporada por lo que la nieve permanece en estado natural experimentando las normales transformaciones que se producen en función del viento, la temperatura, la humedad y el paso de esquiadores. Su apertura y cierre se hará en función de la cantidad de nieve y no quedará condicionada al tipo de nieve de que se trate.

A pesar de que solo tú eres el juez de tu propio nivel de pericia y quien decide el nivel de pistas adecuado a aquel, no dudes en consultar con el servicio de pistas

de Baqueira sobre las condiciones de la nieve, recuerda además que las diferentes escuelas podrán ayudarte a perfeccionar tu técnica y te ofrecerán asesoramiento profesional sobre tu evolución.

Recuerda, tu seguridad es nuestra prioridad pero es tu responsabilidad.



Saunet

***Recuerda,
tu seguridad es nuestra
prioridad pero es tu
responsabilidad***



QUALITY ACCESSORIES
Knitting Tradition since 1927

BARCELONA

NEW
HATS
LIFESTYLE
COLLECTION



Crea combinaciones de colores y estampados cuando elijas tus accesorios para practicar deporte, y combina los productos BUFF® de cuello y cabeza de iguales propiedades que mejor se adapten a tus necesidades.

www.buff.eu



Técnica y destreza entre profesores

SÍGUENOS *la pista*

*La escuela de esquí del Valle de Aran, Era Escòla,
con este nuevo eslogan aprovecha su inercia
para que sigas la huella de un profesional
en Baqueira Beret.*

Texto y fotos: Era Escòla



Curso de reentrenamiento saliendo del local de era escòla 1800 en pistas



La posición, una de las actitudes más importantes del esquiador



Profesores veteranos recuerdan fotos de tiempos pasados en el nuevo local de ruda 1500



Era escòla, combinación de disciplinas

La escuela es un equipo humano y la historia la recordamos por los buenos momentos que no se olvidan que le dan la energía y euforia suficiente para seguir avanzando siempre contigo



Comienza una nueva temporada a tu lado, otra que se suma a las 50 pasadas con una escuela dispuesta a que aprendas y disfrutes con su experiencia, un extra que garantiza el buen aprendizaje de la mano de un profesor titulado.

La motivación de Era Escòla no se detiene nunca. Gracias a ese impulso se ha podido cumplir uno de nuestros sueños, celebrar 50 años de historia junto a todos vosotros, personas, clientes, amigos e instituciones como el Grupo Catalana Occidente, además del fondo de inversión M&G, Movistar, Ayuntamiento de Naut Aran y la propia Baqueira Beret, que habéis sido el activo y empuje principal para completar una temporada inolvidable, llena de fiesta y celebración. Todo ello, fruto de un intenso trabajo y dedicación que ha dejado acontecimientos que perdurarán en la memoria, como la fiesta del 50 aniversario o el emotivo vídeo conmemorativo que recorre a Era Escòla desde los inicios de la pionera Escuela Española de Esquí en 1964, hasta hoy.

Pero sobre todo, la escuela es un equipo humano y la historia la recordamos por los buenos momentos que no se olvidan que le dan la energía y euforia suficiente para seguir avanzando siempre contigo.

Una nueva campaña de nuevas vivencias comienza con una estructura renovada gracias al nuevo local en la galería de Ruda 1500 a pocos metros del telecabina que conduce a pistas, un punto estratégico que ofrece a toda aquella persona que necesite información, ya sea clases de esquí, snow, nórdico... u otros servicios de Era Escòla, y una atención en su llegada tras salir del parking cubierto de la estación.

Además, el profesorado estrena un uniforme, un equipo patrocinado gracias a la colaboración del Grupo Catalana Occidente que supone un importante apoyo a la escuela.

No hay que olvidar que la institución deportiva con más de 50 años de mundología sigue trabajando para que puedas configurar el servicio que más se ajuste a tus preferencias a través de clases colectivas o particulares y para niños o adultos. En este sentido, a inicios de cada temporada se realizan cursos de entreno y metodología para los profesores con el objetivo de refrescar teorías y unificar criterios creando nuestra propia marca de escuela.

Para concluir, decir que este invierno no te olvides de seguirnos la pista, porque la huella la queremos trazar junto a ti y de esta manera escribir otro capítulo en el gran libro de la escuela de esquí del Valle de Aran, Era Escòla, la escuela de esquí de siempre y de todos.

¡Os deseamos una feliz temporada 2015/2016!



ERA ESCOLA
BAQUEIRA - BERET
desde 1964

¡Síguenos la pista!

**Catalana
Occidente**
Grupo asegurador



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





Never walk alone

NO ESTÁS

SOLO

Cada temporada, Baqueira Beret se esmera para poder ofrecer las mejores pistas y remontes pero en una estación de esquí el factor fundamental eres tú, tú decides la pista, la velocidad, el recorrido... de ti depende el resultado.

Texto: Jordi Cardona, Director de Montaña de Baqueira Beret *Fotos:* Carme Aliu, Jaime Lahoz, Francesc Tur

E

n una estación de esquí el factor fundamental eres tú, tú decides la pista, la velocidad, el recorrido... de ti depende el resultado. Una estación de esquí no es un parque de atracciones en el que el usuario adopta una actitud pasiva mientras instalaciones mecánicas lo desplazan en un recorrido preestablecido.

Una estancia en Baqueira Beret es mucho más que simplemente esquiar, es una experiencia para compartir con la familia y con los amigos: compartir un viaje, las cenas al calor de la chimenea, los pueblos de nuestros valles, los paisajes mágicos tras las nevadas... Sin lugar a dudas es uno de los mejores regalos que podemos hacer a nuestros hijos, son instantes que entran a formar parte de nuestros mejores recuerdos.

Uno de los grandes atractivos del deporte del esquí es el escenario en el que se desarrolla: lejos de la ciudad, al aire libre, fuera de la rutina, en parajes de alta montaña en un entorno que permite

La estación pone a tu disposición la información necesaria para conocer y practicar el esquí de manera adecuada a tus necesidades, conocer la Estación es el primer paso para disfrutarla

el contacto directo con la esencia de la naturaleza, y en el que las condiciones meteorológicas, que a menudo pueden cambiar de forma repentina, juegan un importante papel.

Una estación de esquí es mucho más que un conjunto de remontes mecánicos, pistas de esquí y servicios complementarios; Baqueira Beret es sobre todo el equipo de personas que día tras día trabaja para mejorar la calidad del producto y el servicio que ofrecemos.

El dominio esquiable de una estación es un perímetro imaginario conformado por los descensos que pueden realizarse desde los remontes mecánicos siempre que permitan retornar por gravedad a la base del mismo, o de otra instalación, o a la base de la propia estación. Dentro de esa área encontramos pistas, fuera pistas e itinerarios.

Solamente las pistas son preparadas, balizadas, señalizadas, acondicionadas y supervisadas por el Servicio de Pistas de la estación. Quien se adentra en un fuera pista o en un itinerario lo hace bajo su única responsabilidad decidiendo libremente que posee el grado de pericia y técnica necesaria para afrontar los descensos. Es importante en todo caso informarse de la estabilidad y condiciones de la nieve, junto con la evolución de las condiciones meteorológicas.

La preparación de las pistas comienza en verano con los trabajos de proyección, modelación y perfilado del terreno. Incrementar la superficie esquiable no es una tarea fácil, en Baqueira Beret siempre hemos antepuesto la calidad de los trazados a la cantidad de kilómetros, quien esquía en nuestra estación sabe apreciarlo.





Ya en invierno La Estación previa a su apertura, baliza, señala y acondiciona el trazado, y solamente tras su diaria evaluación satisfactoria por el Servicio de Pistas ofrece la pista abierta al público.

Las balizas o palos numerados en sentido decreciente y colocadas en al menos uno de los laterales externos de la pista, a la vez que indican mediante su color el grado de dificultad de la misma, sirven para orientar a los esquiadores señalándoles su recorrido incluso en condiciones meteorológicas adversas.

Asimismo en la estación se colocan diferentes tipos de señalización de advertencia, peligro, de cierre, de información y de orientación en pistas. Es importante que los esquiadores tengan en cuenta los mensajes que se transmiten y que adecuen su comportamiento a ellos. Los colores amarillo (o naranja) y negro unidos en una señal indican peligro.

Las mal llamadas protecciones, las colchonetas naranjas que cubren determinados elementos, tienen como principal misión advertir de la presencia de un objeto en la pista o fuera de ella, a la vez que minimizan pero no eliminan las consecuencias de un posible impacto: el resultado vendrá en todo caso



TSUNAMI
tsunamiskiwear.com



determinado por la velocidad con que dicho impacto se produzca.

Por último las pistas son acondicionadas de manera regular mediante su pisado. Baqueira Beret dispone de uno de los más grandes parques de máquinas pisa-pistas que trabaja diariamente en dos turnos ordinarios: desde las 17h. hasta las 8.30h., independientemente de las condiciones meteorológicas. Debe tenerse en cuenta que en episodios de fuertes nevadas caídas en cortos espacios de tiempo se tarda al menos 48 horas, con posterioridad a la finalización de la precipitación, en compactar totalmente la capa de nieve. Frecuentemente tras el pisado nocturno de la pista sigue nevando y la nieve polvo se acumula sobre la superficie tratada, la presencia de esa nieve polvo, tan apreciada por los esquiadores propicia la formación de bañeras con el paso de los esquiadores... son situaciones totalmente normales en una estación de esquí que pueden incrementar la dificultad de la pista.

Las estaciones no controlan el nivel técnico de los esquiadores, los cuales son el único juez de su destreza y pericia y quienes deciden libremente sus descensos, el tipo de pistas, o fuera pista por los que se adentran, su trayectoria y su velocidad, debiendo adecuar su comportamiento a las circunstancias concurrentes, ya que

factores tales como el estado de la nieve, las condiciones meteorológicas, el nivel técnico del propio esquiador o su grado de cansancio influirán en su descenso.

Asimismo el usuario que accede a un remonte de la estación debe conocer su funcionamiento y poseer la habilidad física necesaria para embarcar y desembarcar de manera segura.

La estación pone a tu disposición la información necesaria para conocer y practicar el esquí de manera adecuada a tus necesidades, conocer la Estación es el primer paso para disfrutarla, descubrir todas las posibilidades que ofrece, los rincones más perdidos, sus lugares más bellos, las pistas más adecuadas para el

Solamente las pistas son preparadas, balizadas, señalizadas, acondicionadas y supervisadas por el Servicio de Pistas de la estación. Quien se adentra en un fuera pista o en un itinerario lo hace bajo su única responsabilidad

descenso que quieres realizar: a tu servicio encontrarás los puntos de información, planos de pistas, carteles... no dudes en preguntar.

Es importante que el esquiador conozca los elementos y circunstancias que forman parte de la práctica del esquí

en el marco de una estación, apuntadas en el Reglamento de Funcionamiento de las estaciones de esquí aprobado por la Asociación Turística de Estaciones de Esquí y Montaña (ATUDEM), que todo esquiador debiera conocer, y que vienen recogidas en normativa internacional. De este modo la pionera Colorado Safety Act de 1979 entiende como inherente a la práctica del esquí en una estación, las variaciones en las condiciones meteorológicas y las propias de la nieve, las condiciones del terreno y demás elementos naturales así como aquellos elementos colocados de manera artificial consustanciales a la actividad de una estación. También se incluyen los cambios de pendiente del terreno, ya sean naturales o fruto del diseño de las pistas, de la innivación artificial o del pisado de las mismas.

Por ello es imprescindible que el esquiador baje de manera controlada en sus descensos, adecuando su velocidad a las características de la pista, a los demás esquiadores y a las suyas propias. Los niños

deben ir en todo momento acompañados de un adulto responsable.

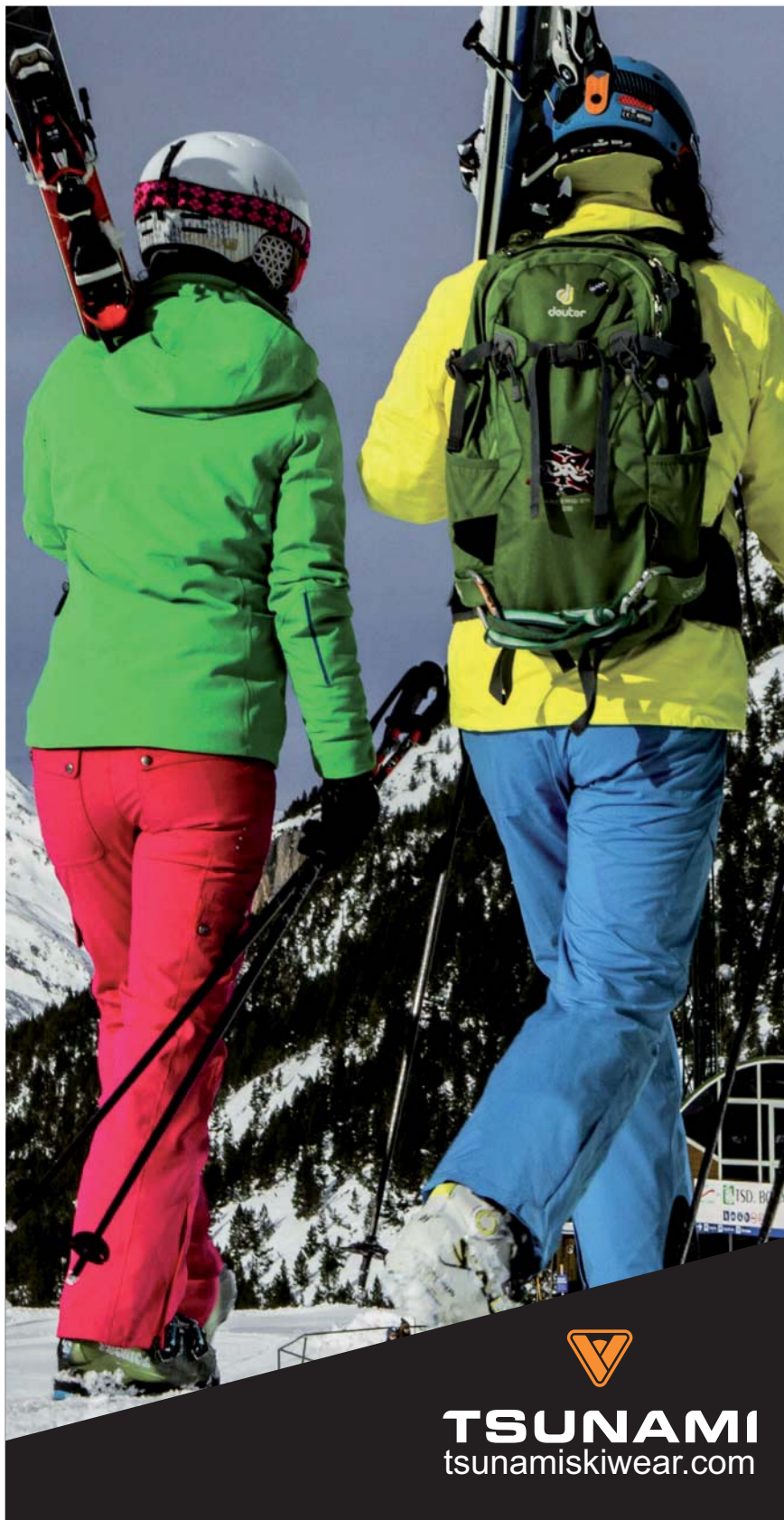
No es mejor esquiador, ni disfruta más aquel que va más rápido en su descenso, sino el que consigue mejorar en técnica bajando de forma controlada y siendo dueño de su propia trayectoria.

*Una regla de oro
que evitará sin duda
accidentes es la de
mantener una velocidad
proporcional al campo
de visión que tenemos*

Una regla de oro que evitará sin duda accidentes es la de mantener una velocidad proporcional al campo de visión que tenemos: debemos ser capaces en todo momento de detenernos o esquivar a cualquier persona u objeto que nos anteceda. Por ello, y ante cualquier duda: Disminuye tu velocidad o detente, especialmente ante la presencia de niños.

Ésta es solo una de las recomendaciones que difunde la National Ski Areas Association, de la que Baqueira Beret forma parte, y cuyo contenido encontrarás de forma íntegra en los planos de pistas y carteles de las pilonas de los remontes que dan acceso a nuestra estación, y cuyo cumplimiento harán de tu día de esquí el día perfecto.

Cada vez que entras en nuestra Estación no estás solo, detrás de ti hay una gran organización dispuesta a ayudarte a hacer de tu estancia una experiencia memorable.



TSUNAMI
tsunamiskiwear.com



Audi

Mogauto

tu concesionario oficial Audi en

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



Les Glòries



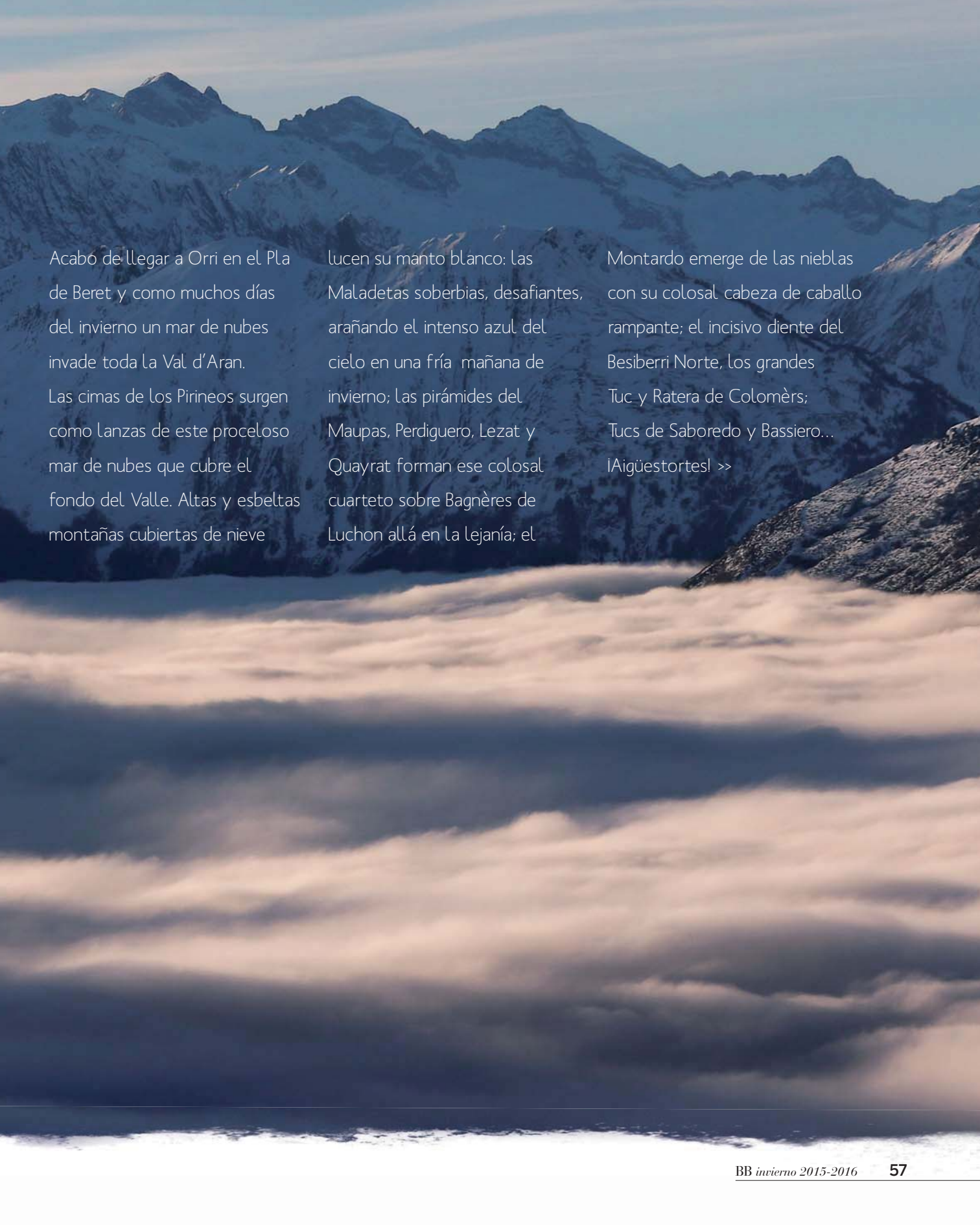
Zona de entregas





A mis amigos del
PLANETA
BLANCO

Texto: Ignacio Aldea Cardo *Fotos:* Ignacio Aldea, Txema Trull, Francesc Tur



Acabó de llegar a Orri en el Pla de Beret y como muchos días del invierno un mar de nubes invade toda la Val d'Aran.

Las cimas de los Pirineos surgen como lanzas de este proceloso mar de nubes que cubre el fondo del Valle. Altas y esbeltas montañas cubiertas de nieve

lucen su manto blanco: las Maladetas soberbias, desafiantes, arañando el intenso azul del cielo en una fría mañana de invierno; Las pirámides del Maupas, Perdiguero, Lezat y Quayrat forman ese colosal cuarteto sobre Bagnères de Luchon allá en la lejanía; el

Montardo emerge de las nieblas con su colosal cabeza de caballo rampante; el incisivo diente del Besiberri Norte, Los grandes Tuc y Ratera de Colomèrs; Tucs de Saboredó y Bassiero... IAigüestortes! >>

El viento mueve los cristales de hielo de un lado para otro al desprenderse de la gran nube que cubre el Valle; el sol mientras tanto los atraviesa y ellos deshacen su blanca luz en colores, rojo, amarillo, verde, violeta... Millones de

"Aquellas tienen una mancha roja en el lomo; aquella verde, aquella blanca, aquella azul..." Se me ocurre pensar que Erik las pinta con los colores del arco iris...*"No, mi amigo. Son los machos los de color rojo, y verdes las hembras que parirán en breve... ¡Ja, Ja!"*

Erik y su rebaño marchan a cubrir con

han ido incrementando sus familias y casi nada ha cambiado en esta gran montaña...

Subimos al Lago de Bacivèr.

Desde Orri seguimos el curso ascendente del río Malo que se nutre del agua de todos los lagos y manantiales del circo lacustre de Bacivèr. La senda serpentea entre un bosque frondoso de



Erik España



TSD Jorge Jordana y TSD Jesús Serra



El rebaño de Erik



Lac de Vaciver, Tuc dera Lança y los Arcoïls

cristales danzan adornando de colores el blanco incólume de la nieve.

Tradicionalmente Orri es, y lo ha sido siempre, el lugar donde los pastores instalaban su campamento base, donde cuidaban de sus corderos, donde fabricaban el queso, donde descansaban y aún sigue siendo ese lugar tradicional donde la cabaña de Aran duerme sus sueños de verano.

Erik España, pastor de muchas ovejas, pasea durante esta estación con su numerosa cabaña por todos los rincones de la montaña de Baqueira.

Sus ovejas abonan las pistas para que la hierba siga creciendo año tras año y la nieve encuentre la alfombra ideal donde reposen sus cristales y a ellas no les falte de comer. Orri es su lugar. El lugar de los pastores y también el lugar desde donde parten las ovejas a realizar un trabajo fundamental en la montaña, asegurar su alimento y, al mismo tiempo, mantener las pistas verdes durante el verano y deliciosamente blancas durante el invierno.

el abono natural de sus heces la inmensa pista de Ta Baqueira camino de los pastos altos que les ofrecerá la pista Dera Reina...

"En Orri casi nada ha cambiado después de cincuenta años..."

Los celajes se desprenden suavemente y emergen del fondo del Valle; según se elevan, el Sol los evapora lentamente...

Los telesillas están en marcha: ¿Serra? ¿Jordana?, ¿Ta Beret? ¿Ta Baqueira?, ¡¡¡La jornada será magnífica!!!

Revolotean dos jóvenes Quebrantahuesos por encima de la pista de Lúis Arias. Siempre hay un Grajo envidioso que desea compartir el juego de estas dos rapaces y se entromete donde no lo llaman. El graznido de rechazo retumba por la montaña y los jóvenes Quebrantahuesos emprenden un vuelo limpio, majestuoso, por encima de nuestras cabezas...

Después de más de cincuenta años los Grajos, los Quebrantahuesos, las Águilas, los Buitres, la Perdiz Nival y también la Roja

pino negro y entre montones de rocas que poco a poco se han ido desprendiendo de la montaña. Unos espectaculares macizos del Laurel de San Antonio - *Epilobium angustifolium* - ocultan, con sus espigados tallos de flores rosas, muchas de las rocas y adornan un delicioso camino. El lago de Bacivèr fue el elegido como la primera captación de agua para la producción de nieve de cultivo en el verano de 1990, y se construyó una pequeña presa que hizo aumentar considerablemente su volumen. Sorprende gratamente nuestra llegada al lago. El paisaje que conforma la brillante lámina de agua - como un gran espejo - refleja la pirámide rocosa del Tuc dera Lança y de los Arcoïls, el Cap de Baqueira y el intenso azul del cielo.

La nube se va disipando...Orri queda en la lejanía y un velo de cristales de nieve oculta intermitentemente el lugar donde nos pusimos los esquís...

Desde la cima del Cap de Baqueira descendimos por el itinerario del

Vivimos disfrutando de la nieve



Himalaia

THE MOUNTAIN HOTELS

★★★★

Información y reservas: reservas@himalaiabaqueira.es

Tel. 973 635 300

www.himalaiabaqueira.com



Escornacrabes al lago de Bacivèr. La lámina de agua se hizo blanca cuando comenzaron los fríos y la nieve encontró el acomodo ideal para que su manto protegiera la vida que hiberna en sus aguas.

Nuestro lago aumentó su volumen y tardará muchos más años en completar el ciclo de origen y fin de nuestros lagos de



Gencianas



La Peülla



Lac deth Clot der Ors

montaña en un largo proceso erosivo que colmata las cubetas glaciares. Mientras tanto nos dará agua para el buen aprovechamiento de los hombres y la vida seguirá su proceso natural, sin prisas y sin pausa.

El rebaño de Erik siguió sembrando de abono la montaña de Beret y desde el Clot der Os, junto a los lagos de ese recatado lugar, los cientos de ovejas llegaron al atardecer a la Pleta de los Gavatxos - Orri de los Gavatxos - al pie de la montaña del Dossau.

Tintean las campanillas de las ovejas y su ruido se ahoga lentamente con el sonido del cercano torrente del río Noguera Pallaresa que lleva sus aguas camino de Montgarri...

Desde el Dossau el descenso fue sobrecogedor sobre unas laderas repletas de nieve y nuestras huellas quedaron sobre la montaña fiel testimonio de nuestro paso... Apuramos nuestro descenso hasta las últimas luces de la tarde cuando llegó la noche y Montgarri

nos ofreció un refugio cálido y nos dormimos con su silencio...

En el Puerto de la Bonaigua las vacas y los caballos caminan y charlan con esa quietud animal en medio de la carretera. ¿Qué se dirán? ¿Hablarán de sus cuadras del invierno, de sus dueños, de sus pueblos, de sus congéneres?

Desde el Clot Gran en la vertiente Pallaresa donde pelan la hebra vacas y caballos de toda raza origen y condición, se encuentra la estación inferior del telesilla de la Peülla y desde allí mismo parte un caminillo que cruza el riachuelo de la Bonaigua y nos acerca a media ladera a la entrada del Valle de Gerber,

única por su belleza y con pistas de reconocido nivel entre ellas la propia pista de la Peülla y la pista de Gerber, que no desemboca en los lagos pero sí que lo hace en el caminillo que andamos en verano y que en invierno nos lleva de regreso al Clot Gran y de nuevo al telesilla.

Todos hemos crecido. Las pistas pasaron de 0 a 100 en cincuenta años. El dominio esquiable de 0 a 2170 hectáreas de superficie... Y Erik, que comenzó pastoreando un rebaño de 50 ovejas, hoy disfruta de su montaña más de 1200 cabezas. Los Quebrantahuesos desaparecidos hace años de nuestras montañas han regresado y sobrevuelan mayestáticos sus montañas; La Perdiz Nival tiene sus vuelos en las aristas del Tuc de Bacivèr cuando la alcanzamos con el telesilla Dera Reina; los vuelos de las Perdices conviven con los esquiadores por todo el territorio nevado; los Rebecos aguardan entre las rocas el cese del invierno y todos los animalillos del bosque nos invitan a compartir su espacio vital... Las Gencianas y muchas otras flores en peligro de extinción han recuperado su espacio en las montañas y poco a poco entre todos hemos hecho más sostenible nuestra casa.

Las Gencianas y muchas otras flores en peligro de extinción han recuperado su espacio en las montañas y poco a poco entre todos hemos hecho más sostenible nuestra casa.

probablemente uno de los más bellos del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici. Por este caminillo y sin realizar grandes esfuerzos irán apareciendo en nuestro paseo lagos bellísimos: la Estanyola, el Petit y el inmenso y profundo Lago Grande de Gerber.

¡No te lo puedes perder!

Desde la estación superior del telesilla de la Peülla se nos ofrece una estación

¡Mis amigos del Planeta Blanco!

¡Equilibrio! ¡Necesitamos Equilibrio!

Nuestro medio natural es donde nuestra sociedad se desarrolla y ante nuestras montañas el hombre necesita equilibrar. El desarrollo sostenible de nuestra actividad ha permitido que todos, hombres y animales, disfrutemos de nuestro hogar...

¡Hasta pronto!

LUJO A PIE DE PISTA

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

Alojamiento **GRATIS** para niños (hasta 12 años)
Hasta un **20%** de descuento para reservas anticipadas
¡¡ NUEVO RESTAURANTE !! La Raclette by La Pleta

Registro Turisme de Catalunya - HVA000751

BIENVENIDOS A RAFAELHOTELES BY LA PLETA

Bienvenidos a un hotel único en el que disfrutar de cualquier servicio personalizado: desde un paseo en trineo de perros hasta el tratamiento de spa más exclusivo o las más atrevidas propuestas culinarias de los mejores chefs galardonados con una Estrellas Michelin.

(+34) **973 645 550**

reservas.lapleta@rafaelhoteles.com



TOUR VIRTUAL 360



www.lapleta.com | CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N - COTA 1.700
25598 BAQUEIRA (LÉRIDA)







Gastroruta en Baqueira Beret

La gastronomía es uno de los atractivos no solo de la Val d'Aran, sino también de Baqueira Beret, que ha apostado fuerte con propuestas como el Moët Winter Lounge, Refugi San Miguel y Restaurante Grill 5J Baqueira. Sigue leyendo, te sorprenderás.

Texto: Anna Affeltranger
Fotos: Carme Aliu,
Jaime Lahoz, Francesc Tur



Restaurante Grill 5J

E

Esquiar en Baqueira Beret es una experiencia única que implica los cinco sentidos más allá de lo que nos podamos imaginar. Unas panorámicas únicas, el sonido de nuestros esquís desliziéndose por unas pistas preparadas y pisadas con mimo, el tacto de nuestras botas conduciendo los esquís y el aroma de la naturaleza nos acompañan en nuestros días en Baqueira Beret. ¿Y el gusto? Pues precisamente será este quinto sentido el

que nos lleve a otra dimensión de las estaciones de esquí a través de una oferta gastronómica única en escenarios como el Moët Winter Lounge, Refugi San Miguel y Restaurante Grill 5J Baqueira, por nombrar las propuestas más recientes y estelares.

La gastronomía siempre ha sido uno de los puntales de Baqueira Beret, potenciando, mejorando y diversificando sus posibilidades temporada a temporada. A las conocidas cafeterías, self-services y pàrrecs, se les ha unido en los últimos tiempos una nueva oferta gastronómica que marca un punto y aparte haciendo posible tomar una copa de champán o disfrutar de una tapa de jamón Cinco Jotas en una jornada de esquí. Las posibilidades no acaban aquí y de la misma manera que uno se imagina el mapa de pistas para idearse el itinerario del día también podemos dibujar una

gastroruta que nos permita disfrutar de una experiencia de esquí con los cinco sentidos.

Accediendo desde Baqueira, ya sea por el telecabina Baqueira o por el telesilla Bosque, acercarnos al Barral de Blanhiblar puede ser la mejor manera de empezar una gastroruta. Mientras vamos a uno de los puntos de restauración emblemáticos de la estación, podremos esquiar por unas pistas preparadas con mimo y disfrutar de remontes de última generación como el telesilla Jesús Serra, para acercarnos hasta Beret. Desde la terraza o la carpa del Barralh de Blanhiblar tendremos

La renovada oferta gastronómica marca un punto y aparte haciendo posible tomar una copa de Moët & Chandon o disfrutar de una tapa de jamón Cinco Jotas en pistas

Las mejores vistas de Baqueira Beret. La especialidad estrella es el jamón ibérico con pan con tomate o la tabla de jamón con pan tostado y la copa de cava. Aunque incluso un café será un buen acompañamiento para disfrutar de las panorámicas.

En el mismo núcleo de Beret encontraremos la oferta de restauración

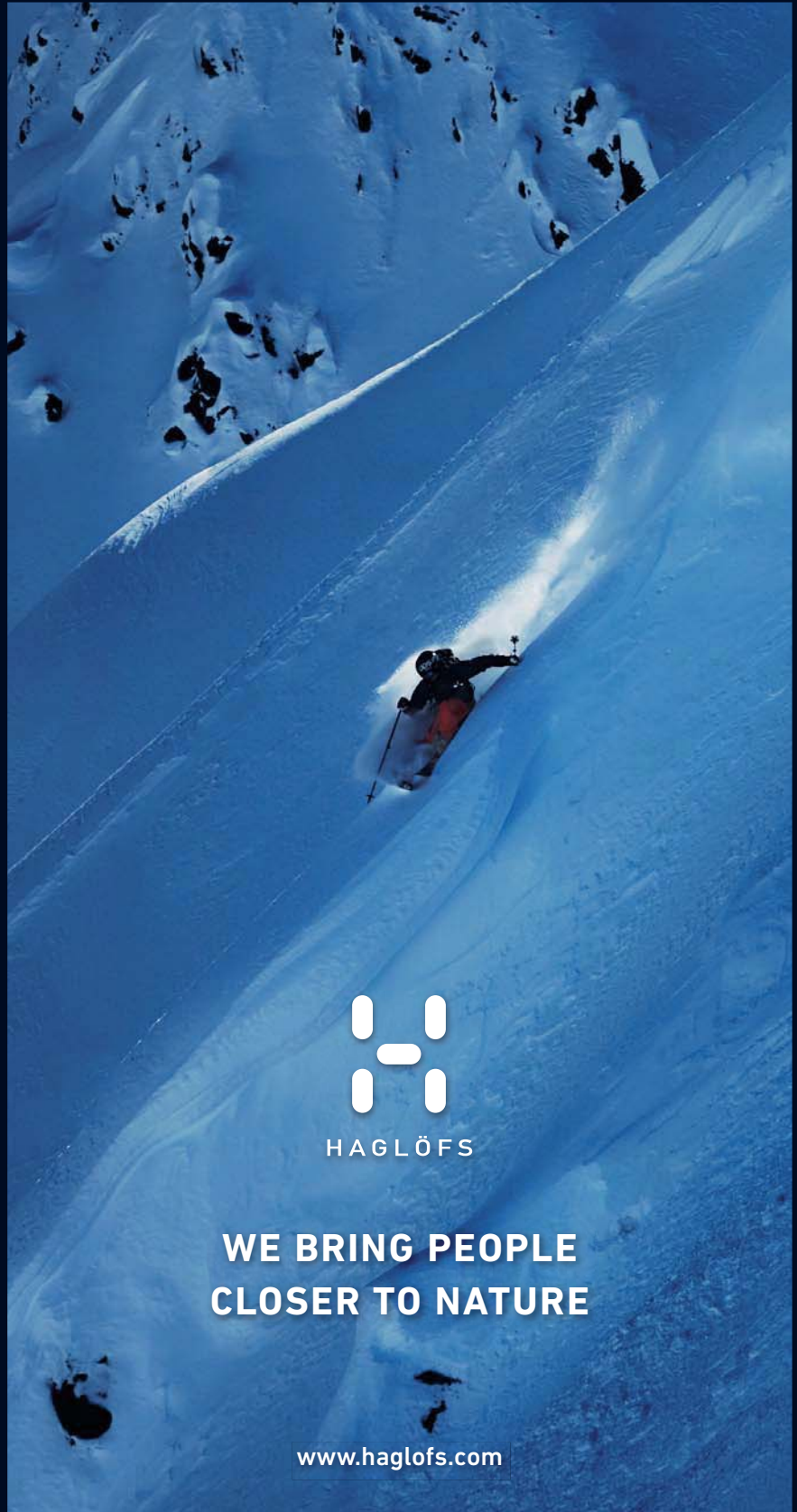



Moët Winter Lounge

más completa, tan apetecible para tomar un refresco o una taza de caldo como para comer. En el Self-service Er Audeth encontraremos un menú distinto cada día para disfrutar en sus comedores familiares y desenfadados o en su terraza con solárium, además de un pàrrec de barbacoa y una agradable zona de hamacas. El Bar Er Audeth es el bar más grande de la estación mientras que en el Barralh podremos saborear montaditos calientes y mini bocadillos. Sin dejar la zona de Beret, el Pàrrec Dossau nos brinda unas excepcionales vistas panorámicas, un punto de referencia en Beret con una completa carta de frankfurts, sándwiches y hamburguesas.

En dirección a Baqueira, la parada en el Moët Winter Lounge, en Orri, resulta obligada a lo largo de la jornada de esquí. Pocas experiencias gastronómicas más gratificantes encontraremos en una estación de esquí que tomarnos un respiro con una copa de Moët & Chandon en las manos. La oferta gastronómica se completa con unas exquisitas tapas que cada temporada se van renovando, como este mismo año en la que se incorpora una nueva propuesta con bogavante o un delicioso bocadillo de solomillo servido en plato. En su interior encontraremos aquel local especial donde disfrutar de un almuerzo o cenas en grupo a partir de 15 personas y previa reserva. El menú degustación nocturno es una oda a los sentidos. De día, las excelentes vistas, la música y el champán recrean una atmósfera única en la terraza más chic del Pirineo.

El Self-service y Bar Bosque, y el Info-Café son dos puntos de referencia en Baqueira aunque la exclusividad la pone el Restaurante 1.800/Cinco Jotas Grill Baqueira, una de los estandartes de la renovada oferta de alta gastronomía




HAGLÖFS

**WE BRING PEOPLE
CLOSER TO NATURE**

www.haglofs.com



Refugi San Miguel



Restaurante Grill 151



Moët Winter Lounge

El Moët Winter Lounge, el Restaurante 1.800/Cincos Jotas Grill Baqueira y Refugi San Miguel son los estandartes de la alta gastronomía que ha convertido a Baqueira Beret en un destino único

que ha convertido a Baqueira Beret en un destino único. Como no podía ser de otra forma el jamón 5J es el protagonista en un espacio exclusivo donde también destaca un grill a la vista en el que se preparan todo tipo de carnes.

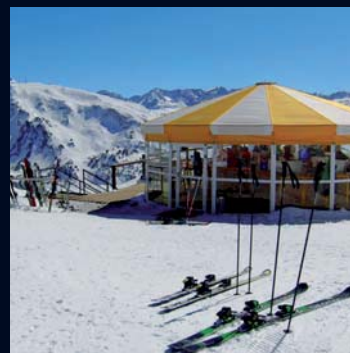
El Bar 2.200 se postula como uno de los puntos de la estación menos concurridos y apetecibles en este sentido. Algo apartado de los puntos neurálgicos, tanto en su interior como en su terraza solárium la tranquilidad relativa es un valor añadido ya sea para comer, tomar un café o calentar el cuerpo con una taza de caldo.

En dirección a Bonaigua, porque el Refugi San Miguel podrá punto y final a esta gastroruta, el Pàrrec de Argulls es un clásico en la zona de la estación que disfruta de la mejor nieve. Parar en su terraza a tomar un tentempié es la mejor manera de dar una tregua a las piernas.

Y por último, pero no menos importante en pistas, El Refugi San Miguel. Sin lugar a dudas uno de los puntos de referencia donde vale la pena invertir nuestro tiempo en lugar de esquiar ya sea para tomar una caña en un ambiente exclusivo o parar a comer. La carta, con las tapas como estrella, llega de la mano de Paco Roncero y Dani García, delicias como el Mollete con Pesto Rojo, Presa Ibérica y La Tosta de hongos con jamón de bellota.

Y todo acompañado por una cerveza de la firma San Miguel, patrocinadora de este refugio en la zona de Bonaigua. Adosado al mismo edificio, la Cafetería Bonaigua con su pan recién hecho nos seducirá a la hora de desayunar.

Para poner punto y final a la gastroruta nada como despedir una intensa jornada de esquí en el Bar Baqueira 1.500, comentando el día con los amigos y la familia. Porque después, el Häagen-Dazs Baqueira, en la galería comercial de Val de Ruda, se presenta como una experiencia gastronómica sublime. ¿Tomar un helado en pleno invierno? Claro que sí. Pruébalo, no te arrepentirás.



Barral de Blanhiblar



AC BAQUEIRA
SKI RESORT



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

Deguste la mejor cocina en nuestro restaurante **El Italiano**, disfrute del après ski en el **Sno Bar** o descubra la **terrazza chill out** y sus espectaculares vistas.

Todo ello mientras acumula puntos con **Marriott Rewards** para su siguiente viaje.

ESTE ES MI TRYP



TRYP
BY WYNDHAM

VIELHA
BAQUEIRA

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

Vistas increíbles, restaurante con exquisita gastronomía local, cálidas y confortables habitaciones o la tranquilidad de su SPA te están esperando para que vivas unas auténticas vacaciones. Además desde el hotel tienes la posibilidad de alquilar material de esquí así como contratar clases o guías de montaña. ¡Disfruta de la nieve!

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

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

Listos para esquiar

Al igual que en otros deportes, contar con una forma física adecuada nos ayudará a sacar más partido de nuestros días de esquí y a prevenir una lesión nunca deseada.

*Texto: Gerard Díez
Fotos: Holmes Place*



La temporada promete con una previsión de frío y copiosas nevadas. ¿Te lo vas a perder? ¿No, verdad? Pues de la misma manera que deberíamos encarar el primer día de esquí con los esquís bien preparados lo mismo deberíamos hacer con nuestro cuerpo. Una buena forma física nos permitirá afrontar los descensos con más seguridad, 'apretar' los esquís sin miedo a fatigarnos y alargar la jornada de nieve hasta que queramos sin que el cansancio le ponga fin de forma prematura. Este planteamiento es válido para toda la temporada, desde el inicio hasta el final cuando se produce la transformación de la nieve a lo largo del día, de dura a primera hora de la mañana a primavera a partir de mediodía con una mayor exigencia en la conducción de los esquís.

No vamos a entrar en el campo de evitar las lesiones porque no resulta grato sacar el tema pero unos músculos a tono y unas articulaciones preparadas para aguantar el esfuerzo serán nuestro mejor seguro, además de un esquí responsable, para no acabar el día con mal sabor de boca o dar por finalizada la temporada antes de tiempo.

En nuestra mano está 'encerar nuestro cuerpo' y 'afilarnos los cantos'. Tonificar los músculos y mejorar nuestra capacidad aeróbica son los dos pilares donde se va a fundamentar nuestra puesta a punto. Dentro de las inmensas posibilidades que podemos encontrar a la hora de acometer un programa de mantenimiento, en este reportaje >>



CALAFATE
SKI CENTER

10 AÑOS CONTIGO

En Tanau,
a sólo 15mts.
del Tellesilla Esquíros

Alquiler · Escuela
Venta · Taller
Guardaesquí

Accesorios

GoPro
Be a HERO.



Actividades

Salidas de freeride con guías
Excursiones con raquetas



Colaborador oficial

Información y Reservas

Tel. [+34] 973 64 5148

info@calafateskicenter.com
www.calafateskicenter.com

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



proponemos 10 ejercicios de fuerza que nos ayudarán a mejorar nuestra forma física para el esquí. Squat con barra, lunge con mancuernas, kettlebell swing, kettlebell deadlift a una pierna, kettlebell turkish get-up, squat con salto (ayuda TRX), saltos a cajón, caminar en split (mancuerna o KTB) y ABD transverso en TRX son la selección de Miguel González, de Holmes Place.

El squat con barra hace referencia a la clásica sentadilla aumentando el nivel de exigencia con el peso de una barra suspendida por encima de nuestros hombros; con este ejercicio potenciamos el tren inferior y se trabaja el cuádriceps, los glúteos, los abductores, los músculos extensores de la columna, las abdominales y los músculos isquiotibiales.

Con los lunges o zancadas con mancuernas también incidiremos en los glúteos, cuádriceps y pantorrillas mientras que con las mancuernas aumentamos la dificultad. A la hora de esquiar también entran en acción otros grupos musculares como los abdominales, lumbares o extensores de espalda, no solo las piernas. Y de aquí estos otros ejercicios donde trabajamos más grupos musculares.

Como kettlebell conocemos a la pesa rusa en forma de cañón con un asa, una herramienta muy popular en los centros de fitness y que ofrece muchas posibilidades como el swing (con los pies separados impulsarla hacia delante con un golpe de cadera), kettlebell deadlift a una pierna (levantar el peso muerto) y kettlebell turkish get-up (otra manera de levantar la kettlebell). El squat con salto y ayuda de TRX (la sentadilla con salto ayudados por unos tirantes -TRX- fijados en la pared que se utilizan para los entrenamientos en suspensión), saltos a cajón (saltar sobre un cajón con las dos

piernas juntas), caminar en split (andar con las piernas extendidas formando un ángulo de 180°) y ABD transverso en TRX (abdominal transverso en suspensión con TRX) forman parte de estos 10 ejercicios indispensables aunque lo mejor siempre es ponerse en manos de personal cualificado.

Además también se deberá realizar un buen trabajo cardio-vascular de fondo para optimizar la capacidad y potencia aeróbica. En este sentido, siempre es más entretenido siguiendo unas clases colectivas o practicando deportes como el running, ciclismo y natación. Se puede conseguir en las clases colectivas que organizan en los diversos centros de fitness, como Holmes Place (www.holmesplace.es), o practicando

Una buena forma física nos permitirá “apretar” los esquís sin miedo a fatigarnos y alargar la jornada de nieve hasta que queramos sin que el cansancio ponga fin de forma prematura

algún deporte como el running, el ciclismo y la natación, por citar algunos. Mejorando la capacidad aeróbica, entre otras cosas, hacemos llegar más oxígeno a nuestros músculos postergando la aparición de la fatiga.

Después de llegar al primer día de temporada en forma solo faltará un par de pequeños detalles para hacer las cosas bien hechas. La primera es el calentamiento. ¿Por qué? Sencillamente porque preparamos nuestra maquinaria para el ejercicio venidero y de paso avisamos a nuestro cuerpo de lo que se avecina. Más de uno conocerá algún caso de un amigo lesionado nada más empezar la jornada que se podía haber evitado con tan solo dedicar cinco minutos

a realizar unos estiramientos básicos. De la misma manera, el primer descenso debe ser moderado, por una pista sencilla para que nos acostumbremos a un ambiente (la nieve) y a un calzado (los esquís) que no son los cotidianos. Y cuando la jornada llegue a su fin siempre es aconsejable realizar la última bajada con precaución. Muchas veces nos pueden las ganas, estamos cansados y el desenlace puede ser fatal. Invertir cinco minutos en volver a estirar cuando nos saquemos los esquís nos ayudarán a evitar la aparición de agujetas. Y si podemos andar o ir en bici, mejor que mejor, para reoxigenar los músculos, nuestro cuerpo nos lo agradecerá.

9 clubs y mas de 400 Entrenadores Personales a tu servicio en Madrid y Bcn. Escoge tu club más cercano y solicita información en: www.holmesplace.es o pregunta gratis a nuestros expertos en: expert-line.es



En los centros Holmes Place podrás practicar el AirFit, que potencia tu resistencia y tonifica tus piernas

WWW.HOLMESPLACE.ES

HOLMES PLACE

Tu Club de Fitness, Wellness y Spa en Barcelona y Madrid.

NUESTROS CLUBS EN BARCELONA

HOLMES PLACE EUROPOLIS LES CORTS
Travessera de Les Corts, 252-254
93 363 29 92

HOLMES PLACE EUROPOLIS SARDENYA
C/ Sardenya, 549
93 210 07 66

HOLMES PLACE BALMES
C/ Balmes, 44
93 272 20 00

HOLMES PLACE URQUINAONA
C/ Ausiàs March, 9-11
93 342 87 00

NUESTROS CLUBS EN MADRID

HOLMES PLACE ALEGRA
Parque Comercial y de Ocio Alegria
91 667 11 00

HOLMES PLACE MONTECARMelo
Centro Comercial Montecarmelo
91 750 83 00

HOLMES PLACE LA MORALEJA
Centro de Ocio Heron Diversia
91 490 03 60

HOLMES PLACE PALACIO DE HIELO
Centro Comercial Palacio de Hielo
91 716 23 00

FITNESS | WELLNESS | SPA

Competiciones con mucha “*marcha*”

Los Campeonatos de España Absolutos, el Trofeo Fundación Jesús Serra, la Marxa Beret, Era Baishada y La Audi quattro Cup fueron los platos fuertes de un intenso calendario de competición.

Textos: Víctor Bultó
Fotos: Foto Tur

Una temporada más Baqueira Beret fue el epicentro del mundo de la competición con la celebración de pruebas tan emblemáticas como la 8ª edición del Trofeo Fundación Jesús Serra, la 36ª Marxa Beret y los Campeonatos de España de Esquí Alpino. Y todo con el aliciente de estrenar el telesquí Fernández Ochoa, una de las perlas de la celebración del 50 aniversario de Baqueira Beret. Así que vamos por pasos para repasar prueba a prueba.

Baqueira Beret fue el mejor escenario para la celebración de los Campeonatos de España celebrados del 29 al 31 de marzo con Carolina Ruiz como gran protagonista. Núria Pau y Pol Salarich fueron los ganadores del slalom, que se disputaron en lugar del gigante programado el primer día a causa de las condiciones meteorológicas. Alex Puente y Pol Carreras acompañaron a Salarich en el podio final mientras que Júlia Bargalló acabó segunda y Anna Díaz-Prieto, tercera en damas. >>





Campeonato de España de Esquí Alpino



Campeonato de España de Esquí Alpino

Carolina Ruiz, que disputaba el último SG de su carrera deportiva, fue la vencedora de la prueba de velocidad, con un tiempo de 1:55:85. A tan solo 0.14 centésimas, el segundo puesto fue para la joven catalana Anna Esteve con 1:55:99. Júlia Bargalló, componente de la actual estructura RFEDI, fue tercera con un tiempo de 1:56:41. El esquiador Juan del Campo superó a Alex Puente y Pol Carreras en el SG disputado en el Dossau. El de Bilbao marcó un 1:50:38 por los

Baqueira Beret fue el mejor escenario para la celebración de los Campeonatos de España realizados del 29 al 31 de marzo con Carolina Ruiz como gran protagonista

1:52:03 y 1:52:96 de Puente y Carreras, respectivamente, ganando con mucho margen.

El Stadium Fernández Ochoa vio coronarse a Carolina Ruiz y Alex Puente como campeones de España de gigante. La esquiadora de Sierra Nevada ganó con

un tiempo total de 2:25:73. La también componente de la RFEDI, Núria Pau, se hizo con el segundo mejor tiempo en el gigante, a tan solo 0,46 de la ganadora y con un crono final de 2:26:19. El tercer puesto fue para su compañera de equipo, Júlia Bargalló, que finalizó las dos mangas con 2:27:19.

En hombres, el corredor aranés, componente de la estructura RFEDI y del Equipo Steffen-S1, se situó líder de la prueba con una diferencia de 1,27

centésimas con un tiempo de 2:19:20 en las dos mangas. El segundo puesto se lo llevó Pol Carreras, también corredor RFEDI, con un tiempo de 2:20:47. El bronce fue para el corredor catalán, Pol Rocamora que completó las dos mangas con un total de 2:21:80.

Pol Carreras y Anna Esteve fueron los grandes triunfadores de la 8ª edición del Trofeo Fundación Jesús Serra, que premia a sus ganadores menores de 25 años con becas para los estudios con un bolsa de premios superior a los 9.000 euros. En esta ocasión, la competición se desarrolló del 6 al 8 de marzo, siendo el sábado el día dedicado al gigante popular para dar paso al domingo al definitivo paralelo. Anna Esteve, del Centro de Tecnificación del Valle de Arán y estudiante de derecho de la UPF, se proclamó campeona en la categoría femenina mientras que la segunda clasificada fue la barcelonesa Mireia Martorell (GRANUEC). Tercera en el podio fue Núria Torero, una joven de 17 años del club LMCE.

En la categoría masculina, Pol Carreras (LMCE) venció por delante de Albert Ortega (LMCE), seguido de otro joven, Miguel Mateu, también de LMCE. Al final de la prueba, Carreras convino que "iniciativas como este evento deben apoyarse de forma incondicional por ser iniciativas muy buenas y que ayudan muchísimo a estudiantes y deportistas".



8º Trofeo Fundación Jesús Serra

En esquí de fondo la Marxa Beret, que celebró su 36ª edición, es la prueba de referencia a nivel nacional y también en el sur de Europa al formar parte del Circuito Euroloppet. En esta ocasión, tras tenerse que suspender el 1 de febrero por exceso de nieve y ser pospuesta al 22 de marzo, coincidió con la marcha Naut Aran de manera que hubo la posibilidad de participar en dos distancias más, de dos y de cinco kilómetros, que se unieron a las clásicas de 42, 21 y 10 kilómetros.

A pesar de la previsión meteorológica, poco optimista, finalmente se levantó la niebla dejando visibles los circuitos pudiéndose completar esta 36ª edición sin contratiempos. Y no fue una edición más ya que fue la última carrera en la que participó la fondista catalana Laura Orgué antes de retirarse oficialmente de la competición y donde recibió un cálido homenaje.

En cuanto a los resultados, en categoría masculina en la distancia de 42 Km se impuso Josu Erkizia, del equipo Vasco de Camping, con un tiempo de 02:21:23. Sadurní Betriu, del CEFUC, fue



PLAY WITH POWER

El esquí es, sobretodo, cuestión de diversión y potencia. La combinación del nuevo esquí PURSUIT con la bota ALLSPEED se caracteriza por ser la más avanzada de la marca al incluir sus innovadoras tecnologías así como su know-how.

PURSUIT: Una nueva gama de esquís que destaca por la tecnología PROP TECH, aprobada por nuestros atletas, para liberar el flex en espátula y ganar en agarre y precisión.

ALLSPEED: Una nueva generación de botas de alto rendimiento con tres hormas diferentes (98, 100 y 102 mm) y un botón personalizable. Una combinación ganadora con una ambición claramente definida: **PLAY WITH POWER.**

ANOTHER BEST DAY

ROSSIGNOL

Photo © Arnaud Childeric / KALICE



segundo repitiendo el resultado de 2014 y el aranés Ruben Caseny, del CAEI, tercero. En categoría femenina en 42 Km, la ganadora fue Laura Orgué, del equipo de Salomon con un tiempo de 02:39:43, seguida de Bea Blanes, del Mayencos, segunda y de Marielle Bigot, tercera.

El ganador de 21 Km, en categoría masculina, fue Fabien Beaufig, con un tiempo de 01:12:20, el aranés Oriol Lladen, del Aran Nòrdic E.C, acabó segundo, y Josu Zarranz, tercero. La ganadora de 21 Km, fue Isabel Pla, del Mayencos, con un tiempo de 01:30:57; Marta Folch, del PEC y Aintzane Iñanías, segunda y tercera respectivamente.

En la distancia de 10 Km, el más rápido fue Jorge Saura, del AD Hospital de Benasque, con un tiempo de 0:36:26, segundo finalizó Jordi Majoral, del CEFUC, y tercero Merlin George, del SC

FTROMEUP2. En categoría femenina de 10 Km, se impuso la joven aranesa Carla Badía, del CAEI, con un tiempo de 0:43:49. En segunda posición terminó la también aranesa Zoe Sanllehy, del CAEI, y tercera, Mònica Felipó, del CEFUC.

Era Baishada volvió a ser sinónimo de competición y máxima diversión con Andrea Jardí y Eduardo Puente como ganadores en una carrera que se desarrolló en el Stadium Fernández Ochoa. El trazado está compuesto por un diseño multidisciplinar con un tramo de paralelo, otro de SG, lomas de saltos, Km Lanzado, mesetas, peraltes y GS con un recorrido total de 1.300 metros y 336 metros de desnivel.

El XVIII Trofeo Amics de Montgarri, organizado por el CAEI, fue la segunda cita de la temporada de la Audi quattro Cup que se disputó en Baqueira Beret el

14 de febrero, aunando lo más granado de las jóvenes promesas del esquí. Itziar Molina se impuso en la categoría GS U10 damas mientras Lluc de Castellarnau hizo lo propio en caballeros. En SL U12 damas ganó Júlia Ferreres e Ignasi Pla venció en hombres.

Durante toda la carrera y en la zona de meta se organizó el Village Audi quattro Cup con la presencia de Audi, Audi Finance y la marca de esquís Atomic. Todos los esquiadores de la estación pudieron desayunar, tomar una copa de cava y participar en sorteos. Tras la jornada matinal, por la tarde todos los participantes en el XVIII Trofeo Amigos de Montgarri desfilaron por el centro de Vielha representando a su club y con final del recorrido en el Palacio de Deportes de Vielha; lugar donde después comenzaría la fiesta Audi quattro Cup con la organización de diversas actividades lúdico formativas, sorteos y entrega de premios.

Los Campeonatos de España de Esquí Alpino Máster reunieron a los veteranos más destacados para disputar el Nacional en Baqueira Beret mientras que la XIX Top FIS-CAEI volvió a ser la referencia internacional en la Val d'Aran poniendo la guinda a un completo calendario de competición.

Tu jardín serán las pistas

Toti Aran te ofrece una cuidada selección de casas y apartamentos a pie de pistas en Baqueira y el Valle de Arán. Venta y alquiler de alojamientos completamente equipados para disfrutar del esquí y del mejor descanso.



ALQUILER DE APARTAMENTOS
POR DÍAS O SEMANAS

totiaranalquilerbaqueira.com

973 64 47 87

609 13 21 29



VENTA DE INMUEBLES

inmobiliariabaqueira.com

973 64 47 87

608 50 90 02

 TOTI ARAN





MÁXIMO PODER Y DISEÑO: C-LINE PRIME SC

Deportivo, preciso y exclusivo - es el C-LINE Prime SC de Fischer. El exclusivo esquí race de eslalon de altas prestaciones en giros cortos y largos. Gracias a su nueva tecnología KICKDOWN el esquí se adapta a tu estilo al esquiar, manteniendo el control en todo momento. Poder al 100% y absoluta precisión.

ESQUÍ: C-LINE Prime SC
BOTA: C-LINE 13+ VACUUM FULL FIT
BASTÓN: C-LINE Carbon

**KICK
DOWN**
TECHNOLOGY BY FISCHER

fischersports.com
info@jorcani.com

Más allá de los remontes

En invierno, la Val d'Aran cuenta con un completo abanico de actividades para disfrutar de la nieve y de la montaña.

Texto y fotos: Torisme d'Aran

M

ás allá de la estación de esquí, la Val d'Aran ofrece al visitante una amplia gama de posibilidades para disfrutar de la nieve y de la montaña en invierno. Hay muchas maneras de acceder a ellas y la densa red de refugios de alta montaña, las empresas de guías que operan en el Valle y la detallada información sobre nieve y aludes que proporciona el Conselh Generau d'Aran te lo ponen más fácil. >>





Esquí de montaña

Es una disciplina completa y exigente pero proporciona también las mayores posibilidades y las sensaciones más intensas. Se asciende con material específico (fijaciones de montaña, pieles de foca...) y el descenso se hace con técnica de esquí alpino. Con buena técnica pueden afrontarse desniveles y pendientes muy fuertes.



Raquetas de nieve

Para recorrer tranquilamente los bosques nevados y las zonas con poca pendiente y disfrutar así de la montaña invernal. La limitación de las raquetas reside sobre todo en que no se puede afrontar una pendiente muy pronunciada.



Trineos de perros

Actividad que se desarrolla en estrecho contacto con la naturaleza, emulando a los exploradores del Ártico.



Trineos de caballos

Sin ruidos, tan solo el tintineo de los cascabeles y el bello itinerario nevado nos traslada a los paisajes siberianos de "Doctor Zhivago".



Heliesquí y heliboarding

Un helicóptero os dejará con vuestro guía en alguna de las cimas más esquiables del Valle, para realizar descensos de diferente

dificultad según vuestro nivel de esquí o snowboard. Nieve polvo y paisajes salvajes sin los requerimientos físicos y técnicos de las disciplinas de montaña.



Val d'Aran, la esencia de los Pirineos

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

Enclavada en el extremo occidental de los Pirineos y siendo el único valle atlántico de los Pirineos centrales, Val d'Aran es un territorio de alta montaña en el que la magia aún se encuentra en cualquier rincón.

En un magnífico entorno natural y durante todo el año, encontrará todas las formas de ocio que la montaña puede ofrecer. Cuidadas infraestructuras con los mejores estándares de calidad europeos y una sociedad moderna y cosmopolita, orgullosa de su pasado y sus raíces, algo que ha convertido a esta tierra, en un destino turístico de prestigio, única en su género.



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

Gastronomía con carácter aranés

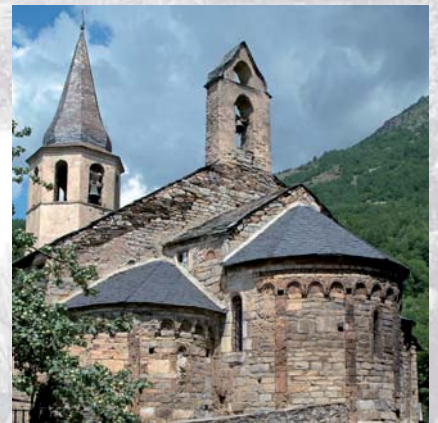
La amplia oferta gastronómica, con sus más de 180 restaurantes, anima a degustar tanto platos tradicionales elaborados con productos autóctonos, como la cocina



de tendencia, donde podrás degustar el pato cocinado de 100 formas diferentes, el esturión o el caviar, producido desde el año 2005 en la Val d'Aran...

Salud y belleza

Porque no todo es deporte, disfruta de una relajante sesión de baños termales, bañera de burbujas, masajes al gusto o duchas con leche hidratante. Todos los cuidados para la piel y los mejores tratamientos para relajarse al máximo y cargar las pilas para nuevas aventuras.



Herencia románica. Patrimonio único

La Val d'Aran también ha sabido conservar su patrimonio lingüístico, artístico y cultural, siendo así un territorio con una identidad propia que se hace patente en cada rincón de su entorno.

El arte de la Val d'Aran, se erige como uno de los mejores del Pirineo.

Su diferencia principal comparada con otros lugares es la excepcional calidad y estado de conservación de pinturas y esculturas de diferentes estilos.





WWW.SNOWFEST.ES

WELCOME TO THE WINTER!

- * SALÓN WINTER EXPO
- * MÚSICA LIVE: KID WISE + DJ
- * PATINAJE ARTÍSTICO: "EL REY LEÓN - LE ROI LION"
- * TEST DE MATERIAL, GASTRONOMÍA, CINE, TALLERES, RELAJACIÓN, PRODUCTOS LOCALES, CONFERENCIAS Y VISITAS GUIADAS BILINGÜES (ESP - FR)
- * QUEST STAR: AYMAR NAVARRO FREERIDER

!!!FIESTA!!!

VAL D'ARAN (SPAIN) V.27 | S.28 | D.29 / 11 / 2015



Young, Sporty & Fun!

ICEPEAK 
INTERNATIONAL SPORTS EXPERIENCE





Sin límites

— TEMPORADA DE ESQUÍ 15/16

 **BAQUEIRA/BERET**

Los momentos inolvidables no saben de horarios. Nosotros, tampoco

CENTRAL DE RESERVAS 24H

5 RAZONES PARA RESERVAR EN www.baqueira.es

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

PRECIO MÍNIMO GARANTIZADO.

1. Solicitud de reserva

Selecciona las fechas y el alojamiento elegido. En el momento de hacer la reserva, debes tener en cuenta lo siguiente:

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

2. Pago del depósito

Para confirmar la reserva se requiere un depósito mínimo del 10% del importe total. Siempre debes utilizar el número de reserva o localizador en todas las comunicaciones. La forma de pago es mediante transferencia bancaria o VISA "La Caixa".
ES 25 2100 0980 74 0200006897

3. Confirmación de la reserva

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

4. Pago final

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

5. Entrega de la documentación

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

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

También puedes solicitar la reserva en tu agencia de viajes.



CENTRAL DE RESERVAS
902 415 415

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



INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LAS RESERVAS

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

Hoteles / Apartamentos

Consulta los horarios de entrada y salida en las condiciones generales (pág. 97). Si por cualquier motivo te ves obligado a retrasar el día de llegada, consulta con la central de reservas. No se permite la entrada de animales domésticos, excepto con autorización expresa del hotel o del apartamento. Los servicios e instalaciones complementarias (garaje, gimnasio, jacuzzi, spa, sauna, etc.) de que disponen algunos establecimientos se publican a título informativo y, salvo indicación contraria, son de pago directo en el momento de su utilización. Las bebidas o cualquier extra no especificado en este programa/folleto no están incluidos. Los apartamentos tienen condiciones especiales de contratación (depósito contra daños, limpieza, número de personas, gastos de electricidad, leña, etc.) que deben consultarse en las condiciones generales (pág. 97).

Forfait de esquí / Servicios de la estación

El forfait de esquí permite acceder a toda el área esquiable de Baqueira Beret que en ese momento esté abierta al público. Es personal e intransferible y la estación no se hace responsable en caso de pérdida. Los cursos de esquí con Era Escòla tienen plazas limitadas; consulta las diferentes modalidades y horarios (pág. 86 y 87). En el folleto y en el sitio www.baqueira.es encontrarán una relación de las escuelas autorizadas para dar clases; es obligatorio incorporarse el día del inicio de las clases, de no ser así, les agradeceríamos que contactaran con la central de Viajes Baqueira Beret.

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



SEMANA DE ESQUÍ, 7/6/5 DÍAS

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

FIN DE SEMANA ESQUÍ 2 DÍAS

Alojamiento (2 noches) + forfait esquí de 2 días.

Días de llegada:

Semana de esquí 7/6/5 días domingo, con alojamiento a partir de las 17:00 horas.

Fin de semana esquí 2 días viernes, con alojamiento a partir de las 17:00 horas.

Días de salida:

(7 días/2días) domingo, antes de las 11:00 horas.

(6 días) sábado, antes de las 11:00 horas.

(5 días) viernes, antes de las 14:00 horas.

FLEXI SKI

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

Precios por persona/día.

Libertad total de fechas. Mínimo de 3 noches.

MODALIDADES DE CURSOS DE ESQUÍ/SNOWBOARD

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

Horario: curso de mañana, (9:45-12:45).

Curso de mediodía, (12:00-15:00).

A partir del 13 de marzo no hay cursos Alpino y Baby de mediodía.

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

Horario: de lunes a viernes (10:00-13:00).

Baqueira o Beret Alpino: 2 días (6 horas).

Horario: sábado y domingo (10:00-13:00).

Todos los cursos se realizan en clases colectivas de 8-10 alumnos.

Mínimo 4 alumnos por grupo.

Snowboard Baqueira: 5 días (15 horas).

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

Snowboard Beret: 5 días (10 horas).

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

Grupos de snowboard.

Mínimo 4 alumnos y máximo 10.

Puntos de reunión para el inicio de las clases:

— Baqueira 1.800: frente a la escuela de esquí Era Escòla.

— Beret 1.850: frente a la escuela de esquí Era Escòla.

— Bonaigua: junto a la escuela de esquí Era Escòla.

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

Curso de Esquí Baby en Baqueira:

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

Iniciación al esquí para niños de entre 4 y 5 años.

Grupos reducidos de 4-6 alumnos por monitor.

Horarios: curso de mañana (9:45-12:45)

Curso de mediodía, (12:00-15:00)

A partir del 13 de marzo no hay Curso de Esquí Baby de mediodía.

Punto de reunión: edificio Era Escòla en Baqueira 1.800.

Parque infantil + clases de esquí: 5 días en Baqueira 1.800.

Combinación ideal para niños de entre 4 y 5 años; incluye clases de esquí + parque infantil + comida.

Jornada completa, de lunes a viernes (6 horas y 15 min.)

Horario: (9:45-16:00)

Punto de reunión: edificio Info-Café situado junto al parque infantil, en Baqueira 1.800.

SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS

SUPLEMENTOS CURSOS DE ESQUÍ

	PROMOCIÓN	BAJA	MEDIA	ALTA
CURSO 5 DÍAS	140,30	145,10	148,60	155,70
CURSO 2 DÍAS	79,00	79,00	79,00	79,00
ESQUÍ BABY	210,50	210,50	210,50	210,50
TODAS LAS TEMPORADAS				
SNOWBOARD BAQUEIRA	3 horas diarias, de lunes a viernes			195,80
SNOWBOARD BERET	2 horas diarias, de lunes a viernes			134,40

TARIFAS PARQUES INFANTILES DE NIEVE

	TODAS LAS TEMPORADAS
ESTANCIA 6 DÍAS COMPLETOS + COMIDA	237,80
ESTANCIA 5 DÍAS COMPLETOS + COMIDA	194,70
ESTANCIA 2 DÍAS COMPLETOS + COMIDA	96,80
ESTANCIA 6 DÍAS MAÑANAS O TARDES	139,20
ESTANCIA 5 DÍAS MAÑANAS O TARDES	118,00
PARQUE INFANTIL + CLASES 5 DÍAS	428,30

PARQUES INFANTILES BAQUEIRA 1.800, BERET 1.850 Y BONAIGUA

Jornada completa (7 horas), 6 o 5 días. Incluye comida. De lunes a sábado o de lunes a viernes; horario (9:30-16:30).

Jornada completa (7 horas) 2 días fin de semana. Incluye comida. Sábado y domingo. Horario 9:30-16:30.

Media jornada (3 horas y 15 minutos), 6 o 5 días.

No incluye comida.

De lunes a sábado o de lunes a viernes; horario de mañana (9:30-12:45) y horario de tarde (13:15-16:30).

Parque infantil Bonaigua.

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

ALQUILER DE MATERIAL DE ESQUÍ Y SNOWBOARD

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

Paquete especial equipo alpino/snowboard + guardaesquí 6 o 5 días, adultos/niños (esquí + botas + bastones + guardaesquí).

Adulto: 91,25 €

Niño: 61,25 €

Equipo de snowboard + guardaesquí: 91,25 €

ENTREGA EXPRÉS

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

ACTIVIDADES

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

CALENDARIO TEMPORADA 2015/2016

SEMANAS PARA 7/6/5 DÍAS FIN DE SEMANA 2 DÍAS

Temporada promoción
Diciembre del 6/12 al 20/12.
Marzo/abril del 27/3 al 3/4.

Temporada baja
Noviembre/diciembre del 29/11 al 6/12 y del 20/12 al 27/12
Enero/febrero del 10/1 al 7/2.
Marzo del 6/3 al 27/3.

Temporada media
Enero del 3/1 al 10/1.
Febrero/marzo del 7/2 al 6/3.

Temporada alta
Diciembre/enero del 27/12 al 3/1.
El fin de semana del 25/12 al 27/12 se considera alta.

FLEXI SKI (POR DÍAS)

Temporada promoción
Diciembre del 9/12 al 19/12, inclusive.
Marzo/abril del 29/3 al 3/4, inclusive.

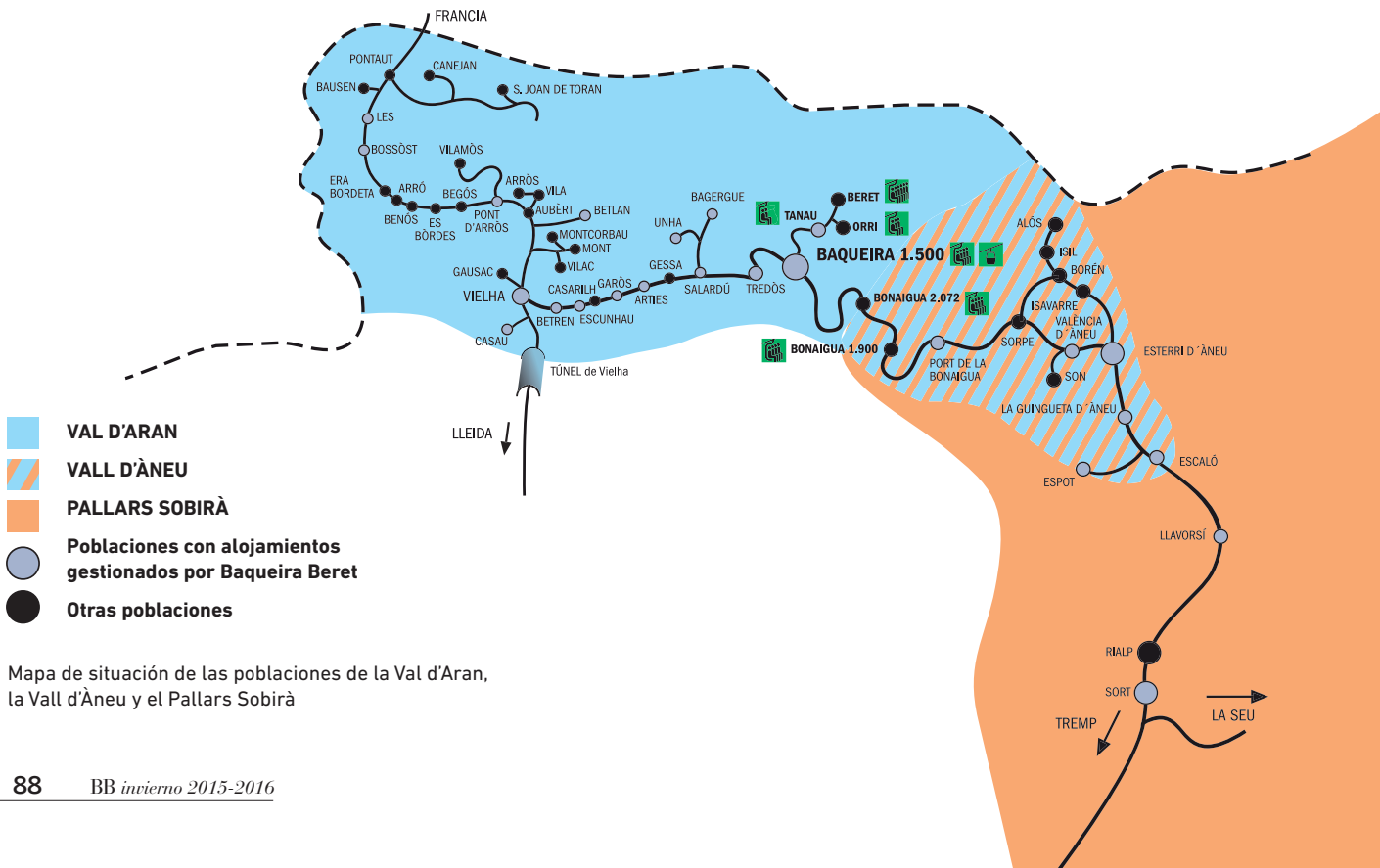
Temporada baja
Noviembre/diciembre del 29/11 al 3/12, inclusive. y del 20/12 al 24/12, inclusive
Enero/febrero del 10/1 al 6/2, inclusive.
Marzo del 6/3 al 23/3, inclusive.

Temporada media
Diciembre del 4/12 al 8/12, inclusive.
Enero del 3/1 al 9/1, inclusive.
Febrero/marzo del 7/2 al 5/3, inclusive. y del 24/3 al 28/3, inclusive.

Temporada alta
Diciembre/enero del 25/12 al 2/1, inclusive.

La mejor recompensa, un descanso a tu medida

HOTELES Y APARTAMENTOS



Mapa de situación de las poblaciones de la Val d'Aran, la Vall d'Aneu y el Pallars Sobirà

Val d'Aran

HOTELES Y APARTAMENTOS

HOTEL MONTARTO**** 973 639 001



BAQUEIRA 1.500.
A pie de pistas.
www.montarto.com

A partir de..... 89,25€

APARTAMENTOS MULTIPROPIEDAD 973 644 422



BAQUEIRA 1.500.
A pie de pistas.
www.multibaqueira.com

APTO (4 PERS.)

A partir de..... 63,75€

HOTEL CHALET VAL DE RUDA**** 973 645 258



BAQUEIRA 1.500.
A pie de pistas.
www.hotelvalderudabaqueira.com

A partir de..... 102,75€

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



RUDA 1.500.
A pie del telecabina.
www.ac-hotels.com

A partir de..... 137,75€

APARTAMENTOS SOLNEU 973 644 274



BAQUEIRA 1.500.
A pie de pistas.
www.solneubaqueira.com

APTO (4 PERS.)

A partir de..... 64,00€

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



RUDA 1.500.
A pie del telecabina.
www.hotelbaqueiravaldeneu.com

A partir de..... 126,25€

APARTAMENT BAQUEIRA 973 639 027



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

APTO (4 PERS.)

A partir de..... 59,25€

HOTEL HIMÁLAIA BAQUEIRA**** 973 635 300



RUDA 1.500.
A pie del telecabina.
www.himalaibaqueira.es

A partir de..... 112,25€

HOTEL TUC BLANC*** 973 644 350



BAQUEIRA 1.500.
A pie de pistas.
www.hotelrucblanc.com

A partir de..... 89,50€

APARTAMENT APARTAMENTOS RUDA 1.500 973 639 027



RUDA 1.500.
A pie del telecabina.
apartament@baqueira.es

APTO (6 PERS.)

A partir de..... 67,75€

APARTAMENT CHALETS PLETA BAQUEIRA 973 639 027



BAQUEIRA 1.600.
A 1.100m. del telesilla Baqueira 1.500.
apartament@baqueira.es

CASA (8 PERS.)

A partir de..... **66,50€**

HOTEL HUSA ORRI*** 973 644 086



TREDÒS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelhusaorri.com

A partir de..... **77,25€**

HOTEL MELIÀ ROYAL TANAU ***** 973 644 446



BAQUEIRA 1.700.
A pie de pistas.
www.melia-royal-tanau.com

A partir de..... **130,50€**

HOTEL PETIT LACREU*** 973 644 142



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteleslacreu.com

A partir de..... **74,00€**

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



BAQUEIRA 1.700.
A 400 m del telesilla Baqueira 1.700.
www.lapleta.com

A partir de..... **119,25€**

HOTEL LACREU** 973 644 222



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteleslacreu.com

A partir de..... **70,00€**

HOTEL CHALET BASSIBE**** 973 645 152



BAQUEIRA 1.700.
A 200 m del telesilla Baqueira 1.700.
www.aa-hoteles.com

A partir de..... **102,00€**

HOTEL GARONA** 973 645 010



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelgaronasalardu.com

A partir de..... **68,25€**

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



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

APTO (6 PERS.)

A partir de..... **66,25€**

HOTEL DETH PAÍS** 973 645 836



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteldethpais.com

A partir de..... **68,25€**

HOTEL DE TREDÒS**** 973 644 014



TREDÒS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteldetredos.com

A partir de..... **78,25€**

HOTEL MONT ROMIES** 973 645 820



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.montrromies.com

A partir de..... **69,00€**

HOTEL COLOMERS**

973 644 556

**SALARDÚ.**A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcolomers.com

A partir de..... 73,25€

PARADOR DE ARTIES****

973 640 801

**ARTIES.**A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.parador.es

A partir de..... 90,25€

HOTEL ERA CUMA I*

973 645 017

**SALARDÚ.**A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteleracuma.com

A partir de..... 68,50€

HOTEL-SPA CASA IRENE****

973 644 364

**ARTIES.**A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcasairene.com

A partir de..... 94,00€

HOTEL ERA CUMA II*

973 645 017

**SALARDÚ.**A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteleracuma.com

A partir de..... 72,00€

HOTEL EDELWEISS**

973 644 423

**ARTIES.**A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.edelweissarties.com

A partir de..... 71,00€

HOTEL SEIXES***

973 645 406

**BAGERGUE.**A 6 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelseixes.com

A partir de..... 66,00€

APARTAMENTOS DETH CAMIN REIAU

973 644 289

**ARTIES.**A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.caminreiau.com**APTO (5 PERS.)**

A partir de..... 72,00€

APARTHOTEL ES DE DON JOAN***

973 645 751

**UNHA.**A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.aranweb.com/esdedonjoan**APTO (6 PERS.)**

A partir de..... 53,25€

APARTAMENTOS VILAGARÓS

973 641 250

**GARÓS.**A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelvilagaros.com**APTO (6 PERS.)**

A partir de..... 66,00€

HOSTAL ESCUILS**

973 646 069

**UNHA.**A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hostalescuils.com

A partir de..... 62,50€

HOTEL VILAGARÓS****

973 641 250

**GARÓS.**A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelvilagaros.com

A partir de..... 83,00€

HOTEL CASA ESTAMPA*** 973 640 048



ESCUNHAU.
A 12 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcasaestampa.com

A partir de..... **72,75€**

HOTEL TRYP VIELHA BAQUEIRA**** 973 638 000



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.melia.com

A partir de..... **81,50€**

HOTEL HUSA TUCA**** 973 640 700



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelhusatuca.com

A partir de..... **82,75€**

HOTEL SPA ACEVI VAL D'ARAN**** 973 643 233



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.acevihotels.com

A partir de..... **81,50€**

NUBAHOTEL VIELHA**** 973 642 424



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.nubahotelvielha.com

A partir de..... **76,00€**

HOTEL FONFREDA*** 973 640 486



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelfonfreda.com

A partir de..... **69,75€**

HOTEL ÇÒ DE PIERRA*** 973 641 334



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelpierra.com

A partir de..... **65,50€**

HOTEL ETH SOLAN*** 973 640 204



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelethsolanvielha.com

A partir de..... **67,25€**

HOTEL GRAN CHALET*** 973 640 952



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelgranchalet.com

A partir de..... **69,75€**

HOTEL HUSA RIU NERE*** 973 640 150



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelhusariunere.com

A partir de..... **63,75€**

PARADOR DE VIELHA**** 973 640 100



VIELHA.
A 16,2 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.parador.es

A partir de..... **90,25€**

HOTEL ETH POMER*** 973 642 888



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelpomer.com

A partir de..... **68,25€**

HOTEL ALBARES*** 973 640 081



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelalbares.com

A partir de..... **68,00€**

LAC HOTELS VIELHA** 973 640 075



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.lachotelsvielha.com

A partir de..... **61,50€**

HOTEL TURRULL*** 973 640 058



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelturrull.com

A partir de..... **66,75€**

HOTEL RIBAETA** 973 642 036



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelribaeta.com

A partir de..... **62,75€**

HOTEL ARAN LA ABUELA*** 973 640 050



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelaran.net

A partir de..... **67,25€**

HOTEL ORLA** 973 642 260



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelorla.com

A partir de..... **63,75€**

HOTEL HUSA UROGALLO** 973 640 000



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelhusaurogallo.com

A partir de..... **62,50€**

HOTEL LA BONAIGUA** 973 640 144



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelbonaigua.com

A partir de..... **61,25€**

HOTEL DELAVALL** 973 640 200



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteldelavall.com

A partir de..... **66,00€**

HOTEL EL CIERVO** 973 640 165



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelesciervo.net

A partir de..... **70,75€**

HOTEL VIELLA** 973 640 275



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelviella.com

A partir de..... **63,25€**

HOSTAL ES PRADETS** 973 643 098



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hostalpradets.es

A partir de..... **64,50€**

HOTEL OSTAU D'ÒC** 973 641 597



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.ostaudoc.com

A partir de..... 66,75€

APARTAMENTOS SERRANO 973 640 150



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.apartamentosserrano.com

APTO (3 PERS.)

A partir de..... 55,50€

HOTEL HÍPIC* 973 640 888



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelhipic.com

A partir de..... 56,75€

APARTHOTEL NOU VIELHA 973 641 390



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hulohoteles.com

APTO (3 PERS.)

A partir de..... 61,50€

PENSIÓN CASA VICENTA** 973 640 819



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.pensioncasavicenta.com

A partir de..... 59,00€

HOTEL TIERRAS DE ARAN*** 973 086 030



BETLAN.
A 18 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.tierrasdearan.com

A partir de..... 72,25€

APARTHOTEL ETH PALAI 973 643 220



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.ethpalai.com

APTO (5 PERS.)

A partir de..... 60,25€

HOTEL PENHA**** 973 640 886



PÒNT D'ARRÒS.
A 20 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelpenha.com

A partir de..... 71,75€

APARTHOTEL LA VALL BLANCA** 973 643 024



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.lavallblancavielha.com

APTO (3 PERS.)

A partir de..... 60,50€

HOTEL GARONA** 973 648 246



BOSSÒST.
A 30 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelgarona.com

A partir de..... 64,00€

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



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.elrefugiodearan.com

APTO (4 PERS.)

A partir de..... 68,50€

HOTEL BATALLA* 973 648 199



BOSSÒST.
A 30 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelsbatalla.com

A partir de..... 57,75€

HOTEL JUAN CANEJÁN** 973 648 031



LES.
A 32 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcanejan.com

A partir de..... **62,00€**

Vall d'Àneu - Pallars Sobirà

HOTELES Y APARTAMENTOS

HOTEL ELS AVETS*** 973 626 355



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

A partir de..... **95,50€**

HOTEL TRAINERA*** 973 626 177



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

A partir de..... **82,75€**

HOTEL LA MORERA*** 973 626 124



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

A partir de..... **68,50€**

HOSTAL VALL D'ÀNEU** 973 626 097



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hostalvalldaneu.com

A partir de..... **52,00€**

HOTEL LO PALLER** 973 626 129



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

A partir de..... **60,00€**

POSADA D'ÀNEU B&B** 973 626 401



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.posadadaneu.com

A partir de..... **64,00€**

APTO. LUXURY HOUSE VALÈNCIA D'ÀNEU 649 566 886



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

APTO (4 PERS.)

A partir de..... **57,75€**

HOTEL ELS PUIS* 973 626 160



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelespuis.com

A partir de..... **58,25€**

APTO. LUXURY HOUSE ESTERRI D'ÀNEU 649 566 886



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.clubvipbaqueirapallars.com

APTO (6 PERS.)

A partir de..... **57,75€**

HOTEL RIBERIES**** 973 622 051



LLAVORSÍ.
A 35 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.riberies.com

A partir de..... **78,75€**

HOTEL POLDO*** 973 626 080



LA GUINGUETA D'ÀNEU.
A 21 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelpoldo.com

A partir de..... **78,75€**

HOTEL RESTAURANT PESSETS & SPA*** 973 620 000



SORT.
A 49 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelpessets.com

A partir de..... **71,75€**

HOTEL CASTELLARNAU*** 973 622 063



ESCALÓ.
A 24 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelcastellarnau.com

A partir de..... **72,00€**

APARTAMENTOS PESSETS - ADELADA 973 620 000



SORT.
A 49 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelpessets.com

APTO (4 PERS.)

A partir de..... **51,00€**

HOTEL ROYA** 973 624 040



ESPOT.
A 30 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelroya.net

A partir de..... **75,50€**

CONDICIONES GENERALES

1. Regulación jurídica aplicable

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

2. Organización

La organización de este viaje combinado ha sido realizada por **VIAJES BAQUEIRA BERET**, CIF: A-25051053, con domicilio en **c/ Afores, s/n, 25398 Salardú**, título - licencia **GC - 26 MD**.

3. Inscripciones y reembolsos

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

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

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

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

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

4. El precio del viaje combinado incluye:

PRECIO MÍNIMO GARANTIZADO

Alojamiento durante 7, 6, 5 noches, 2 noches fin de semana o Flexi Ski con un mínimo de 3 noches, en hoteles o apartamentos, según el régimen elegido, que en el folleto se identifica como:

AD: Alojamiento y desayuno.

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

A: Solo alojamiento.

Forfait para el uso ilimitado de los remontes en las áreas esquiables de Baqueira Beret que en ese momento estén abiertas durante 6 días, 5 días, 2 días fin de semana o Flexi Ski según los días solicitados.

Encontrará una descripción de los diferentes tipos de paquetes en las páginas 86-87 y sujetos a las fechas que se indican en el calendario de temporadas.

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

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

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

5. Anulaciones

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

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

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

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

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

Condiciones especiales para anulaciones de reservas del 25/12/2015 al 31/1/2016.

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

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

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

6. Notas importantes sobre hoteles y apartamentos

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

El horario de entrada en los hoteles y apartamentos/casas será a partir de las 17:00 h del día de llegada y las habitaciones deben quedar libres antes de las 11:00 h del día de salida, excepto en estancias de 5 días con salida el viernes a las 14:00 h. Se ruega que informe al alojamiento si tiene prevista la llegada después de las 21:00 h. Recomendamos respetar estos horarios para evitar incomodidades difíciles de subsanar.

No está permitido llevar animales tanto en los hoteles como en los apartamentos, salvo autorización expresa del establecimiento.

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

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

Apartamento o Chalet/Casa corresponde al número de camas disponibles, entre ellas puede haber camas de matrimonio, literas, sofás cama y camas individuales. En algunos casos se pueden habilitar camas supletorias o cunas, que pueden ser solicitadas por los clientes y no estarán incluidas en el precio publicado.

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

Los apartamentos se entregan listos para ocupar, con ropa y el menaje correspondiente al número de plazas reservadas. Servicio de limpieza diaria excepto en la cocina. Los apartamentos Multipropiedad y Solneu no tienen servicio de limpieza los domingos y festivos. Aparthotel Eth Palai sólo limpieza a partir de 7 noches. Los apartamentos Pessets, Apartamentos Luxury House València d'Aneu y Esterri d'Aneu no incluyen limpieza.

En el alquiler de los apartamentos Nin de Beret/Floc de Neu, Ruda 1.500 y Chalets/Casas no incluye los consumos de electricidad y calefacción, que serán facturados a la salida del cliente. El cliente deberá depositar una fianza de 200 € para responder de eventuales desperfectos. La recogida de llaves se efectuará en horas de oficina en el lugar y las horas indicados en el programa/folleto de cada establecimiento.

7. Condiciones especiales para niños

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

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

8. Responsabilidad

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

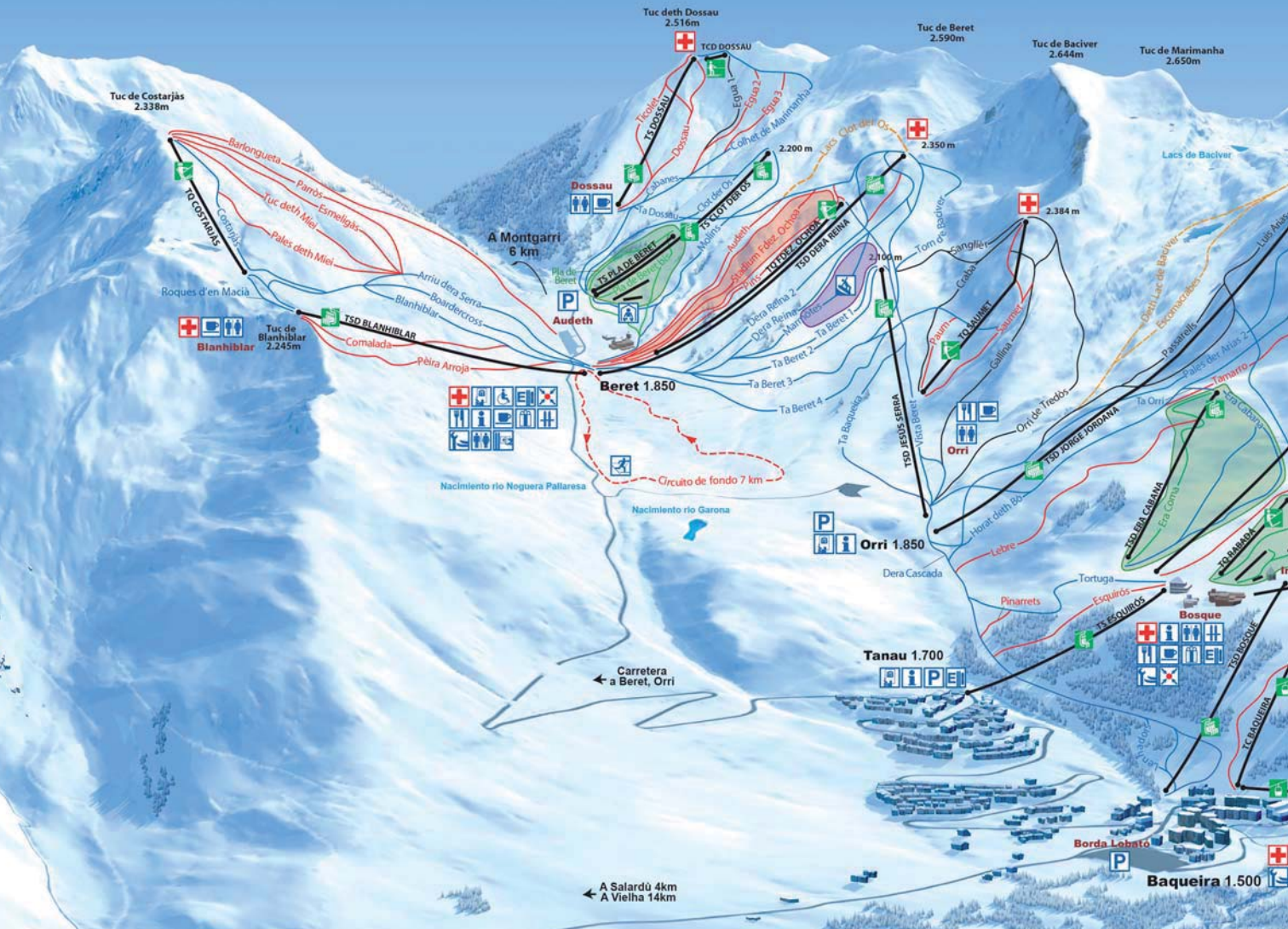
Si la solución arbitrada no satisface al cliente, podrá interponer una reclamación en el plazo de un mes desde la fecha de regreso ante la agencia organizadora a través de la agencia vendedora, siempre que acredite que ha interpuesto la reclamación 48 horas hábiles después de haber ocurrido. No obstante,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

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

10. Vigencia

Programa válido desde el 29 de noviembre de 2015 hasta el 3 de abril de 2016. Editado en agosto de 2015.

BERET



FICHA TÉCNICA

- 155 Km para esquí y snowboard.
- 103 pistas: 6 verdes, 42 azules, 39 rojas, 16 negras.
- 5 Km de itinerarios.
- 7 Km de circuito de esquí nórdico.
- Snowpark, stadium de slalom y Ski Kronos.
- Zona freeride.
- 34 remontes: 1 telecabin (9 plazas),
19 telesillas (10 desembragables 3x6, 7x4 y 9 pinza fija 6x3, 3x2),
7 telesquí (4 telesquí, 2 telesquí biplaza, 1 telecuerda)
y 7 cintas transportadoras.
- Capacidad de transporte: 59.424 personas/hora.
- Momento de potencia: 18.206*
- Cota máxima: 2.510 m.
- Cota mínima: 1.500 m.
- Desnivel: 1.010 m.
- Área esquiable: 2.166 Ha.
- 629 cañones de producción de nieve.
- 14 máquinas para preparación pistas.

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

Capacidad de la estación = 18.206 esquiadores



Posibilidades infinitas para dejar volar la imaginación

MAPA DE PISTAS

SEÑALIZACIÓN PISTAS

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

- Guarderías
- Alquiler de Esquíes
- Reparación Material
- Esquí de Fondo
- Guardaesquíes
- Zona Snowpark
- Ski Kronos
- Escuela de Esquí y Snowboard
- Punto de encuentro Escuelas de Esquí y Snowboard

REMONTES

- TC Telecabina
- TSD Telesilla desembagable
- TS Telesilla
- TQ Telesquí
- TCD Telecuerda
- CT Cinta transportadora

PISTAS

- Muy Fácil
- Fácil
- Difícil
- Muy difícil
- Dificultad extrema
- Itinerario
- Circuito de Fondo
- Zona Snowpark
- Stadium de Slalom
- Zona de Debutantes
- Ski Kronos



CENTRAL DE RESERVAS: 902 415 415

BAQUEIRA/BERET S.A.

OFICINA DE BAQUEIRA BERET

Apartado 60. 25530 Vielha, Lleida
e-mail: viajes@baqueira.es

Información: de 8:15 a 19 h. **Reservas:** de 9 a 20 h
Teléfono información permanente sobre el estado de la nieve: 973 639 025
Teléfono de emergencia en pistas: 973 639 050

OFICINA DE VIELHA

Sarriulera, 10. 25530 Vielha, Lleida
e-mail: vielha@baqueira.es

Recogida de documentación e información: abierto domingo y lunes.
Domingo: de 9:30 a 20:30 h. Lunes: de 8:45 a 13 h.

OFICINA DE BARCELONA

Diagonal, 652. Edificio A, bajos
08034 Barcelona
e-mail: barcelona@baqueira.es

Información y reservas:
De lunes a viernes de 9:30 a 14:30 h y de 15 a 18 h.

OFICINA DE MADRID

Hermosilla, 1 (esquina p.º de la Castellana)
28001 Madrid
e-mail: madrid@baqueira.es

Información y reservas:
De lunes a viernes de 9:30 a 13:30 h y de 16 a 19:30 h.

VOYAGES BAQUEIRA BERET EN BORDEAUX

102 Cours de Verdun. 33000 Bordeaux
e-mail: bordeaux@baqueira.fr

Información y reservas:
De lunes a viernes de 9:30 a 12:30 h
y de 14 a 18 h.
Información permanente: 00 33 556 814 474

VOYAGES BAQUEIRA BERET EN TOULOUSE

39, Rue Pharaon
31000 Toulouse
e-mail: toulouse@baqueira.fr
Teléfono: 00 33 534 337 630



www.baqueira.es

e-mail: viajes@baqueira.es
e-mail: baqueira@baqueira.es

Todas las fotografías han sido realizadas en la estación de esquí de Baqueira Beret.
Fotos: C. Aliu, J. Montes, Photofloc, N. Torremocha, J. Lahoz, J. M.ª Trull (Foto Tur) y F. Tur.

Síguenos en:





JON OLSSON
"PREPARA EL DÍA CON UNA BUENA PRIMERA CAPA"



ODLO.COM
info@jorcani.com



THE ART OF LAYERING

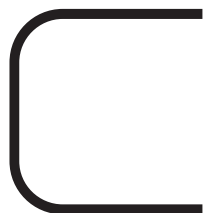
La “otra” *Baqueira*

Acceder a Baqueira Beret desde el Pallars Sobirà nos permitirá descubrir esta maravillosa estación desde otra perspectiva y disfrutar de la tranquilidad y relax de los pueblos de esta comarca de alta montaña.

*Texto: Sergi Mejías
Fotos: Francesc Tur*

*Iglesia románica
de Sant Just i Sant Pastor
en Son (Pallars Sobirà)*

***Entorno natural, tradición de montaña,
gastronomía y tranquilidad
son los atractivos del Pallars Sobirà***



uando pensamos en Baqueira Beret, irremediamente las imágenes de La Val d'Aran se nos vienen a la cabeza. La boca se nos hace agua solo de pensar esquiar en un dominio como Baqueira Beret, ya accedamos por el telecabina de Ruda, por 1.500, por La Pleta, por Orri o por Beret ¿Y Bonaigua? También, pero a pesar de todo este punto de acceso sigue siendo un gran desconocido y eso que es la puerta de entrada desde el Pallars Sobirà. Precisamente la comarca vecina emerge como la alternativa al bullicioso Valle. Entorno natural, tradición de montaña,

gastronomía y tranquilidad son los atractivos del Pallars Sobirà.

Las Valls d'Àneu, concretamente València d'Àneu, son las mejores posicionadas para disfrutar de unos días de esquí en Baqueira Beret pero pernoctando en el Pallars Sobirà. De hecho, de València d'Àneu a Bonaigua 1.900 solo hay 15 kilómetros de distancia por los 20 kilómetros que separan Vielha de Baqueira. Y en tiempo son 20 minutos para acceder a Baqueira Beret desde el Pallars Sobirà por los 30 minutos para hacerlo desde la capital de La Val d'Aran. Solo las últimas curvas antes de llegar al parking de Bonaigua 1.900 restan un poco de brillo a tan inmaculado expediente.

Subiendo por la carretera C-28 desde València d'Àneu, conforme ganamos altura y nos acercamos a nuestro destino, una



Sant Joan d'Isil



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

Restaurante con especialidades pallaresas.
Salón de lectura con chimenea.
Guarda esquís. Sala de Juegos.
Spa con piscina lúdica, saunas y servicio de masaje.

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

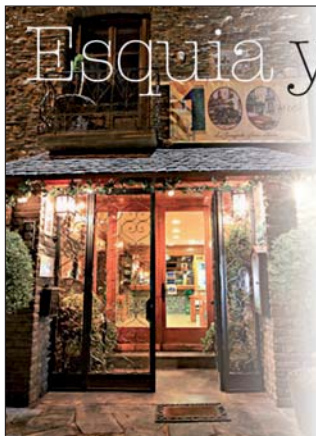
*El telesilla de la Peülla,
desembragable de cuatro plazas,
da acceso a seis pistas de
variada dificultad*



Bonaigua 1.900. TSD La Peülla

Esquia y disfruta de la tranquilidad

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



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

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



Tel. 973 626 080

www.hotelpoldo.com

e-mail: hotelpoldo3@gmail.com

nueva Baqueira se muestra ante nosotros, una Baqueira diferente, flanqueada por altas aristas dando lugar a un paisaje único que después nos pedirá immortalizarlo ya sea con la cámara fotográfica o con el teléfono inteligente.

En Bonaigua 1.900 encontraremos todos los servicios indispensables, como un punto de venta de forfaits. El telesilla La Peüllla nos está pidiendo a gritos que nos subamos a él para llegar hasta El Cap de la Peüllla, a 2.320 metros y desde donde disfrutaremos de unas vistas espectaculares. A la hora de bajar podemos elegir entre todo tipo de pistas, desde la exigente Gerber o La Pala Gran pasando por Bosc de la Peüllla o Les Paletes hasta la más accesible Pleta del Duc, que nos permitirá regresar a Bonaigua 1.900 o dirigimos a Cap del Port.

En Bonaigua 1.900 encontraremos todos los servicios indispensables, como un punto de venta de forfaits

Bonaigua 1.900, en sí, es como si fuera otra estación. Con un solo telesilla, desembragable de cuatro plazas, da acceso a seis pistas de variada dificultad. Además, en Cap del Port tenemos una pista de debutantes. Puede ser un lugar mágico para que un niño se ponga por primera vez los esquís, tranquilo y alejado de puntos más concurridos. El restaurante Cap del Port pondrá el guiño gastronómico que tanto gusta a los padres, porque estamos de fin de semana y de vacaciones, y no hay nada mejor en invierno que esquiar y disfrutar del paladar.

ANNA FENNINGER ESTÁ EN LO MÁS ALTO PORQUE EXIJE LO MEJOR. CON BOLLÉ, TÚ TAMBIÉN PUEDES CONSEGUIRLO.

ANNA FENNINGER (AUT)

bollé
IF YOU NEVER TRY, YOU'LL NEVER SEE

join the community / Bolle_Eyewear / BOLLE.COM



Refugi San Miguel en Bonaigua 2.072

Pues un regalo para el paladar es la completa carta del Refugi San Miguel, punta de lanza de la innovadora oferta gastronómica en la zona de Bonaigua 2.072, un punto de la estación que cuenta con todos los servicios desde cafetería a parque infantil.

Será el telesilla Bonaigua quien nos lleve hasta la cabecera de Argulls para desde allí disfrutar de Baqueira Beret

desde otro punto de vista ya que la planificación del día siempre será en función de acabar el día en Bonaigua 1.900. A partir de aquí 'free yourself'. Bajar por La Llança antes de pasarlo en grande en Argulls, o directamente descender hacia Teso dera Mina para explotar todas las posibilidades de esta preciosa zona antes de subirse a los telesillas Manaud o Solei para 'dar el salto' a Baqueira. Y es que

los 155 kilómetros de pistas marcadas de Baqueira-Beret son una fuente inagotable de sensaciones.

El día se acaba. Toca volver. Nos asomamos a Bonaigua 1.900 desde Cap del Port. Nieve, montaña y bosque es la imagen que satura nuestras retinas, nada más. Ni pueblos, ni casas, ni edificios, solo la carretera que serpentea hacia abajo para adentrarse en las Valls d'Àneu. Qué relax. Volvemos tranquilamente hacia el hotel, apenas hay tráfico. La noche le va ganando la partida al día. Tranquilidad. Llegamos a nuestro acogedor hotel de montaña y salimos a dar un paseo para estirar las piernas. Sosiego y calma. Apenas nos encontramos a nadie por la calle. Qué tranquilidad, estamos en el Pallars Sobirà. Toca descansar y mañana otro espectacular día de esquí en Baqueira Beret.

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

Hoteles con *encanto* la magia del invierno

En este publlirreportaje descubrimos las perlas que se esconden en La Val d'Aran, hoteles que enamoran por su calidad, trato, servicio e instalaciones

Texto: Anna Affeltranger

Fotos: Jaime Lahoz, Hoteles, José Fco. López

★★★★ *Hotel Spa CASA IRENE* ★★★★★ *Hotel de TREDÒS* ★★★ *Hotel MAUBERME*

Pioneros en el Valle

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



Casa Irene es una referencia obligada en la Val d'Aran, un icono de seriedad y tradición, con sus recién cumplidos 40 años de experiencia. Un espléndido edificio con sus clásicos techos abuhardillados son el 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 gran calidez. El saloncito de té o la sala de estar con chimenea son el mejor espacio para disfrutar en

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

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

EL ENTORNO

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

RESERVAS

C/ Major, 22
25599 Arties,

Val d'Aran (Lleida)

Tel. 973 644 364

Fax 973 642 174

www.hotelcasairene.com

info@hotelcasairene.com



Buen gusto, acogedor y familiar

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



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

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

EL ENTORNO

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

Dispone de transporte gratuito a baqueira 1.500 (Junto al telecabina)

CARACTERÍSTICAS

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

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

RESERVAS

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



Un lugar con la esencia ideal para relajarse

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



El Mauberme es un pequeño y exclusivo hotel con sólo once habitaciones -9 dobles y 2 suites- amplias, cuidadas y decoradas al detalle. Inaugurado en 2003 y reformado en 2014, está ubicado en Salardú a 4 kilómetros de Baqueira Beret. Es un lugar con un ambiente acogedor y trato familiar que reúne toda la esencia de la Val d'Aran en unas instalaciones idóneas para relajarse y disfrutar de la naturaleza y el esquí.

La estancia en Mauberme es ideal para desconectar y disfrutar de unas vistas espectaculares del pico del Aneto y el macizo de las Maladetas relajándose en la acogedora sala de estar y descansando de la intensa jornada ante

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

El hotel ofrece alojamiento y un completo desayuno, de calidad, con horarios flexibles

para cargar pilas y coger fuerzas. A muy pocos minutos a pie, se puede encontrar una amplia y variada oferta en restauración. Un hotel ideal para disfrutar de todo lo que ofrece la Val d'Aran, ya sea en formato escapada de fin de semana o en una estancia más larga.

CARACTERÍSTICAS

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

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

Servicios: Wi-Fi gratuita.



FOTOS: José Fco. López Piro

RESERVAS

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

www.hotelmauberme.com
info@hotelmauberme.com

Facebook.com/hotelmauberme
Twitter: @HotelMauberme

ABIERTO TODO EL AÑO



⋈ PULPEA
CHAQUETAS
Y PANTALONES TECH-3
www.pulpea.es

PULPEA da un giro radical en calidad, diseño y color a su colección de ropa técnica. Chaquetas y pantalones TECH-3 confeccionados en La UE. Las mejores membranas del mercado en términos de impermeabilidad, transpirabilidad y ligereza. Costuras termoselladas, cremalleras estancas, paranieves elástico, puños interiores de licra, capucha compatible con casco y cremalleras de ventilación. Imbatible relación calidad-precio. A la venta en la nueva y definitiva tienda PULPEA en Vielha y en el córner PULPEA del hotel Himàlaia Baqueira.

⋈ SUUNTO
KAILASH
www.suunto.com

Kailash es el nombre del primer reloj de la Suunto World Collection, un reloj ligero que tiene un bisel realizado en titanio de calidad espacial, con cristal de zafiro, carcasa de material compuesto y correa de silicona suave y duradera. Funcionalidad exclusiva para viajeros aventureros, con GPS.



⋈ CLERC
HYDROSCAPH H1
CRONÓMETRO
www.clercwatch.es

La excelencia de los relojes Clerc puede verse a través de sus diseños, de la construcción y funciones de la caja, de la elección de los materiales y de las funciones del movimiento. El Hydroscaph H1 Cronómetro ofrece unas prestaciones excepcionales. PVP: 7.245 €



>> AMBAR SPA
SPA-JET OCEANA
www.ambarspa.com

El Spa Jet Oceana ofrece todos los servicios de un lujoso spa en solo 2 metros cuadrados. Cuenta con bañera de hidromasaje, hamman, sauna, infrarrojos, masaje vibratorio, cromoterapia, ducha de vitaminas, ducha escocesa y oxígeno. Totalmente automatizado a través de su pantalla multifunción.



Utiliza MAKIL para estirar, calentar, relajar y recuperar la fatiga muscular



¡MAKIL FUNCIONA!



www.makil.es

>> **ICEPEAK**
THAD

www.icepeak.fi

Chaqueta de cuello alto muy confortable y ligera en construcción 100% poliéster y acolchado con plumas. Incorpora cremallera frontal, así como dos bolsillos laterales con cremallera. Capucha extraíble, zonas ajustables en puños y cuello. También destaca por su corte que te permitirá una gran libertad de movimientos.



» **COLUMBIA**
JUMP OFF PANT
www.columbia.com

Pantalón dotado de la tecnología reflectante Omni-Heat™ y Omni-Tech™ para la transpiración e impermeabilidad con costuras totalmente selladas. Confeccionada con tejido elástico en cuatro direcciones. Con trabilla para abrochar la chaqueta al pantalón.



<< **SOREL**
TIVOLI HIGH II PREMIUM
www.sorelfootwear.es

Una versión superior del modelo Tivoli High II que combina estilo y calidez en una silueta. De cuero plena flor resistente al agua y gamuza aceitada superior. Pieles de primera calidad aro superior. La construcción de la membrana impermeable y transpirable. Forro polar. Aislamiento de 100g. Plantilla extraíble de Eva moldeada, microfibra.

Precio: 179,95 €



>> **COLUMBIA**
JUMP OFF
CARGO PANT
www.columbia.com

Con forro reflectante Omni-Heat™. La presencia del tejido Omni-Tech™ asegura una prenda que transpire pero que sea impermeable. Con ventilación en las perneras. La cintura exterior es ajustable y las rodillas articuladas.



>> **MAKIL**
INNOVADOR
SISTEMA PARA
MEJORAR
LA CONDICIÓN
FÍSICA

www.makil.es

Makil es un innovador sistema de preparación y recuperación de tus músculos para la práctica del esquí, la montaña y el deporte en general. Propiedades: calienta, estira y relaja tus músculos antes y después de la jornada de esquí tanto gemelos como cuádriceps, isquiotibiales, glúteos y espalda. Favorece el retorno venoso y es fácil de llevar.



⌘ **SPYDER**
MANDATE
www.spyder.com

Mandate es una chaqueta ligera, compactable y sorprendentemente cálida gracias a su relleno PrimaLoft®. Se trata de una capa intermedia muy versátil que se puede utilizar en todo tipo de actividades al aire libre pero también resulta muy cómoda en el après-ski. PVP: 190 €

Aproveche el abrigo de visón que tiene guardado en el armario

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

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



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

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



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

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

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

Llámenos para concertar una cita y pídanos presupuesto sin compromiso.

Barcelona: 934 671 414

Madrid: 911 599 842

Javier Hernández
Especialistas en arreglos de peletería

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

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

» DIETRICH
EL COMPLEMENTO
PERFECTO
PARA EL DEPORTE
Y EL DÍA A DÍA

www.dietrich.luxury/

Un reloj orgánicamente diferente, inspirado en la belleza del tiempo y la naturaleza. El recién llegado OT-4 combina caja de acero cubierta con PVD gris, bisel de carbono forjado y correa de Nobuck gris. Con correas intercambiables. PVP: 1.995 €



» SMITH
SQUAD

www.smithoptics.com

Máscara en forma cilíndrica con un gran campo de visión, realizada en Carbonic-X muy resistente y tecnología Fog-X y cristal TLT Optics anti-vaho. Destaca por su rediseño más minimalista e incluye juego extra de lentes. Disponible en 12 colores diferentes.



» ODLO
REVOLUTION TW WARM

www.odlo.com

Innovadora línea que combina las mejores cualidades de la lana merino con la última tecnología de Odlo. Fabricada en doble capa, con interior fibra Odlo de tacto suave en contacto con la piel, a la vez que transporta mejor la humedad hacia el exterior; la capa externa es de lana merino y tiene un gran poder térmico y un perfecto look. Tallas disponibles: desde la XS a la XL.



» SAMSUNG
LA REVOLUCIÓN
DE LAS CURVAS

www.samsung.com

Samsung Galaxy S6 edge+ es el nuevo flagship de la compañía. Destaca su gran pantalla con doble curvatura que proporciona una experiencia nunca vista para los usuarios. Los bordes curvados permiten un rápido acceso a las aplicaciones y la pantalla de 5,7 pulgadas resulta espectacular.

ambarspa
www.ambarspa.com

EQUIPAMIENTO WELLNESS

Diseñamos y equipamos el área spa de su vivienda, urbanización hotel o resort con la más avanzada tecnología europea

Spajet / Desde solo 2 m²
Para Viviendas o Chalets



Proyectos para Exterior o Interior
Áreas Wellnes para urbanizaciones, espacios públicos o resorts



Solicite información sin compromiso en info@ambarspa.com 607 117 337 / 661 217 121

Vea nuestros proyectos en www.AmbarSpa.com



« MONTURA
COLOR JACKET
www.montura.it

Moderna chaqueta impermeable con capucha. Fabricada con membrana Gore-Tex® Active de altas prestaciones. Muy transpirable e impermeable. Con cremallera de doble carro protegida con una solapa. Interior y puños acabados con ribete elástico.



>> CARRERA
CARRERA ID
www.carreraworld.com

Carrera da un paso adelante en el concepto confort de los cascos de esquí con la presentación del nuevo ID. Modelo que revoluciona el mercado de los cascos para la nieve gracias a su construcción en carcasa flexible. Por primera vez, el casco se adapta al 100% a tu cabeza y mantiene todas sus propiedades en seguridad. Disponible en 8 colores diferentes..



« NORTON
NO TE LO SACARÁS
DE LA CABEZA
www.nortoncaps.com

La marca italiana de gorros exclusivos Norton destaca por unos diseños muy cuidados de complementos en materiales de gran calidad como incrustaciones de Swarovski, pieles y bisones. De venta en Deportes Moga.



GOLDBERGH
LUXURY SPORTSWEAR

Disponible en M+ y Baqueira Store



⌘ **BOLLÉ**
NOVA II
MODULATOR™
LIGHT CONTROL
www.bolle.com

La lente Modulator™ Light Control es fotocromática y polarizada. Fotocromática porque se ajusta automáticamente a la luminosidad del día. Y polarizada porque elimina los reflejos del sol en la nieve, aunque su característica de polarización adaptada permite ver y distinguir los detalles del relieve y hielo.



⌘ **SOREL**
CARIBOU
www.sorelfootwear.es

El Modelo Caribou original, a menudo es imitado pero nunca igualado. Sorel ofrece el verdadero icono con estilo atemporal y protección. Con cuero de nobuck y costuras totalmente selladas. Aislamiento de 9 mm extraíble y lavable. Una concha de caucho natural vulcanizado con una media suela de 2.5 mm especial 'anti-congelación'. Precio: 149,95 €

» **SAMSUNG**
EL RELOJ
QUE REINVENTA
EL RELOJ
www.samsung.com

Samsung acaba de presentar Gear S2, el nuevo smartwatch de la compañía surcoreana que destaca por su diseño versátil que ofrece una experiencia móvil intuitiva, cómoda y divertida. Gear S2 permite estar conectado en todo momento recibiendo notificaciones para consultar calendarios y e-mail, entre otros.



» **BUFF**
LA COMBINACIÓN
PERFECTA
www.buff.eu

Gorro y tubular van de la mano esta temporada con Buff para una completa protección sin renunciar al diseño. En esta combinación destaca la combinación de Windproof Hat y con el Windproof Neckwarmer confeccionados con Windstopper y un diseño ergonómico, con costuras soldadas y extraplanas, que va más allá del confort.



⌘ **CÉBÉ**
CONTEST VISOR PRO
+ ORIGINS
www.cebe.com

¡Combinación de casco y máscara para los más Pro! Un look fuera de lo común, que acompañado con una ligereza y un confort óptimo se convierte en el mejor aliado para los grandes esquiadores. Además se entrega con un pañuelo para el cuello.

» **FISCHER**
C-LINE PRIME SC
www.fischersports.com

El C-Line para los esquiadores amantes del eslalon. Esquí con una sensacional reactividad en giros cortos. Incorpora la nueva tecnología Kickdown que transmite más o menos aceleración a tus esquis en función de la presión que haces sobre ellos. Nuevo: placa Racetrack Tune.it.





« **PROTEST**
NOCTON 15 SNOWJACKET
www.protest.eu

La chaqueta Nocton es la mejor opción para los días fríos. Su membrana impermeable y transpirable 10k te protegerá de la lluvia y evacuará la humedad interior logrando mantenerte seco en todo momento.
PVP: 219,99 €

>> **GOLDBERGH**
PIPPA PANT
www.goldbergh.com

Los pantalones de esquí Pippa son cómodos y permiten una gran libertad de movimientos gracias a su tejido elástico en 4 direcciones Schoeller. Repelentes al agua, transpirables, versátiles y con un look espectacular. Si eres de los que va a la última moda, estos son tus pantalones. PVP: 329 €




Deportes
J.MOGA

MOGA
Kids
Clases para niños

Escuela - Alquiler - Taller

SKI SNOWBOARD

www.deportesjmoga.com 



Res. Val de Ruda 973 644 719 · Ed. Val de Ruda 973 654 838 · Hotel Rafael 973 654 483



^ FITFLOP
MUKLUK SHORTY
www.fitflop.eu

Bota de ante forrada en shearling con entresuela de triple densidad Microwobbleboard™ que reduce la concentración de la presión plantar incrementando la zona de contacto de la planta del pie con la entresuela, proporcionando una máxima comodidad en la zona de máxima presión. PVP: 155 €



∨ GIRO
RANGE MIPS
www.giro.com

El casco Range incorpora la revolucionaria tecnología Conform Fit que te proporcionará un ajuste sin igual. Se trata de un sistema que permite ajustar la carcasa al volumen de tu cabeza consiguiendo una adaptación perfecta que te proporcionará un mayor confort. PVP: 270 €

>> ROSSIGNOL
PURSUIT 700
www.rossignol.com

El nuevo Pursuit 700 TI es un potente esquí de carving de pista extremadamente preciso que hará las delicias de los esquiadores más exigentes. Con perfil Power Turn Rocker y la nueva tecnología Prop Tip que proporciona una rápida iniciación al viraje. PVP: 789 €



>> MOUNTAIN FORCE
NEO JACKET
Y PANTALÓN RIDER
www.mountainforce.com

Conjunto chaqueta y pantalón de la exclusiva marca suiza Mountain Force. Destaca por sus altas propiedades técnicas como el uso de la membrana schoeller® que equilibra la temperatura corporal; así como el c_change™ impermeable y cortaviento.



Vielha, la experiencia



Ajuntament de Vielha e Mijaran

« DAHU
RC4 130 VACUUM
www.tornalmoya.com

La bota Fischer RC4 130 Vacuum es una herramienta intransigente y perfectamente preparada para la competición. La personalización de la bota, tanto de la carcasa como del botón gracias a su tecnología Vacuum Fit es uno de sus atractivos.



^ HAGLÖFS
19FOURTEEN
www.haglofs.com

19Fourteen es el concepto Outdoor Lifestyle de Haglöfs que consiste en productos pensados para llevar en el día a día. Al crear esta nueva línea, Haglöfs aunó su larga tradición artesanal con su experiencia en materiales modernos, funcionales y de construcción avanzadas.



>> SPYDER
AMBUSH
www.spyder.com

La chaqueta Ambush de inspiración freeride va dirigida a los niños más aventureros. Sus vivos colores encajarán a la perfección con el pantalón Propulsion. Incluye una capucha desmontable y el sistema 'Small to tall', que permite a las mangas y piernas extenderse de 4 a 5 cm cuando el niño crece. PVP: 150 €

>> LANGE
XT 120
www.lange-boots.com

La XT 120 es lo más avanzado en botas de freeride ski/hike de alto rendimiento. Con una nueva horma de 100 mm y una carcasa ultraligera, la XT ofrece versatilidad sin sacrificar rendimiento y precisión en el descenso. PVP: 449 €



TORNAL MOYA
Madrid



**Boot Fitting
Taller de Esquí**

SPYDER

KJUS

ARC'TERYX

zerorh+

salomon

ATOMIC

poc

phenix

DAHU



20% dto
en artículos de nueva temporada
** Artículos Seleccionados**

Ronda de Valencia, 8.
28012.Madrid

91-5275440 636461675



Parking Concertado
Calle Valencia 19

GRATIS la primera hora por compras iguales o superiores a 30 euros

**Especialistas en esquí
de altas prestaciones**

www.tornalmoya.com

TORNAL MOYA

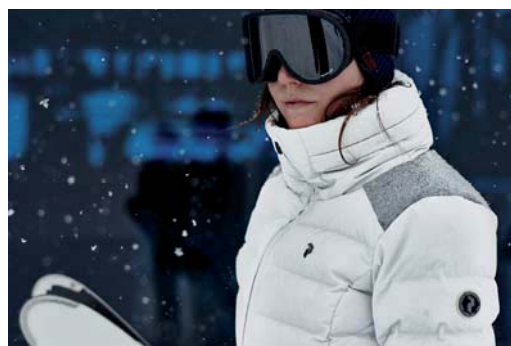


^ **BRIKO**
STROMBOLI VISOR
www.briko.com

Se trata sin duda de un casco ganador para este invierno. El casco Stromboli incorpora la tecnología in-mould y una visera extraíble para protegerte de los rayos UV. Cuenta con el sistema de ventilación Venturi en la parte frontal para lograr una mejor ventilación. PVP: 179,90 €

^ **BUFF**
UN CONJUNTO
EVOCADOR
www.buff.eu

Knitted Hat y Neckwarmer Knitted & Polar destacan por la capa interior de polar y exterior de Tricotosa del gorro que le permite ofrecer una capacidad de abrigo excepcional con la imagen más clásica que destila la Tricotosa que combina de cine con el tubular.



^ **PEAK**
PERFORMANCE
SUPREME
www.peakperformance.com

Supreme es la línea más exclusiva de Peak Performance, pensada para aquellos esquiadores con clase que exigen lo mejor en cuanto a rendimiento y funcionalidad. Su aspecto limpio y elegante así como sus cuidados detalles la convierten en una línea única.



EURO-SKICLUB

Patrocinado por:



SUBARU

Tu club de ski en Baqueira

📍 Estraunza 1, Bilbao 48009 ☎ +34 609 400 275
 🌐 info@euro-skiclub.com ☎ +34 944 419 312
 🌐 www.euro-skiclub.com

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



^ DAHU
ESQUIAR Y CAMINAR
CÓMODAMENTE

www.tornalmoya.com

Dahu tiene una membrana impermeable y transpirable que garantiza que sea seco y cálido, compuesta de un botón y un exoesqueleto, que permite esquiar seguro en pistas, y luego caminar cómodamente con ellas.



« COLUMBIA
BARLOW PASS 550
TURBODOWN™ JACKET

www.columbia.com

La chaqueta Barlow destaca por el ribete de pelo sintético plegable y amovible además de contar con la tecnología Omni-Heat™. La parte trasera cuenta con caída para preservar la zona lumbar y los puños son ajustables.

« COLUMBIA
SHREDDIN JACKET

www.columbia.com

Cuenta con la tecnología conocida en la chaqueta Heatzone 1000. Cuenta con capucha ajustable de tormenta compatible con casco. Dispone de ventilación axilar mientras que la cremallera central es de doble dirección.

NUEVA TIENDA. DEFINITIVA

TECH SPORTWEAR
CASUAL SPORTWEAR

+ de 100m2

Moderna con la
esencia de Arán

Pantallas
gigantes

Coffe & beer
chillout

Chimenea
Parking



Edificio Tuca.
Ctra.C-28, km. 31.5
Saliedo de Vielha
dirección Baqueira

PULPEA

La marca del siglo XXI
En exclusiva en Baqueira
Tu mundo. Tu ropa desde 2006





⋈ **ARREGLOS PELETERÍA TRES CUARTOS DE ASTRACÁN CON CAPUCHA**
www.arreglosdepeleteria.com

En esta ocasión, el especialista en prendas de piel Javier Hernández presenta un tres cuartos de astracán con capucha elegante, moderno y cálido.

⋈ **TSUNAMI X-TREM JACKET**
www.tsunamiskiwear.com

Tsunami nos presenta un año más su línea de tres capas más extrema, con una membrana construida para garantizar máxima impermeabilidad y transpiración y un tejido stretch para que tu acción sea ilimitada. Cremalleras estancas y todas las costuras van termoselladas. Faldón interior y multitud de bolsillos para sumar funcionalidad a esta prenda.



⋈ **COLUMBIA HEATZONE 1000 TURBODOWN™ HOODED JACKET**
www.columbia.com

Tecnología térmica reflectante con aislamiento Omni-Tech™ impermeable y transpirable con sellado en costuras críticas. El aislamiento corre por cuenta de Turbodown™. Con bolsillo con cremallera y bolsillo para forfait.



Ajuntament de Naut Aran

Balmes, 2
 25598 Salardú
 Horario oficinas de 08.30 a 14.30 h.
 Tel. 973 64 40 30 Fax 973 64 57 26
www.nautaran.org
 e-mail: info@nautaran.org



^ **ARREGLOS PELETERÍA**
CHALECO DE MARMOTA A TIRAS COMBINADO CON TELA

www.arreglosdepeleteria.com

El especialista en prendas de piel. Javier Hernández nos propone esta actualización de un chaquetón de marmota combinándolo con tela y con un diseño moderno.



∩ **TSUNAMI**
HELIUM W JACKET
www.tsunamiskiwear.com

En la colección de Tsunami no puede faltar un clásico como la chaqueta Helium, renovada año tras año y siempre construida con sus paneles de pluma, esta chaqueta totalmente termosellada y construida con un tejido y membrana extremos, ofrece además un interior cálido.

>> **DYNASTAR**
GLORY 84
www.dynastar.com

El Glory 84 proporciona un equilibrio perfecto entre diversión y versatilidad a las esquiadoras avanzadas y expertas. Inspirado en el freeride, la línea de cotas de cinco puntos combinada con el rocker en la espátula y en la cola, proporciona una suave iniciación al viraje.

PVP: 649 €



« **BOLLÉ**
BACKLINE VISOR
www.bolle.com

¡Un auténtico 2 en 1! Un casco con un visor incorporado para dar al modelo un aspecto sensacional en las pistas. El Visor Backline posee un sistema de ventilación regulable, orejeras desmontables y un sistema de regulación de tamaño Click-to-Fit. El Visor Backline se entrega con dos visores (categoría 1 y categoría 3) para una perfecta visibilidad, cualesquiera que sean las condiciones de luz.

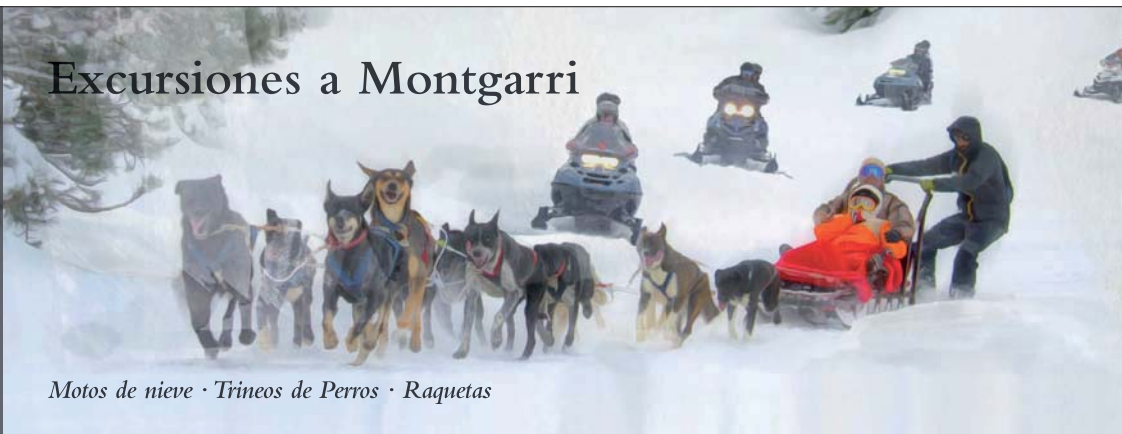


Pla de Beret

Reservas:
+34 616 772 105

www.montgarri.com

Excursiones a Montgarri



Motos de nieve · Trineos de Perros · Raquetas

BOTÓ&CO
VIELHA - BARCELONA



ASPESI
PREMIATA

JAMES PERSE
J BRAND

HERNO

CURRENT/ELLIOTT
EQUIPMENT

METEO
BY YVES SALOMON

Cruciani

GOLDEN GOOSE DELUXE BRAND
VENEZIA

LEBOR GABALA

Faliero Sarti

IKKII
A PIECE OF WINTER

MISSONI

Avda. Pas d'Arro, 23
Tel: 973 64 26 32

∨ **TSUNAMI**
SNAKE JACKET
www.tsunamiskiwear.com

Una línea femenina, presentada en diferentes colores vibrantes, construida en 4 way stretch, con membrana de última generación para garantizar una transpiración e impermeabilidad extremas.



∧ **TSUNAMI**
SCORPION JACKET
www.tsunamiskiwear.com

Una vez más, Tsunami nos sorprende con su fusión de tecnicidad y moda. Construida en tejido 4 way con membrana de última generación para garantizar una transpiración e impermeabilidad extremas. Marca tendencia con el pelo de zorro tintado y extraíble de la capucha.



« **COLUMBIA**
ALPINE ESCAPE
JACKET
www.columbia.com

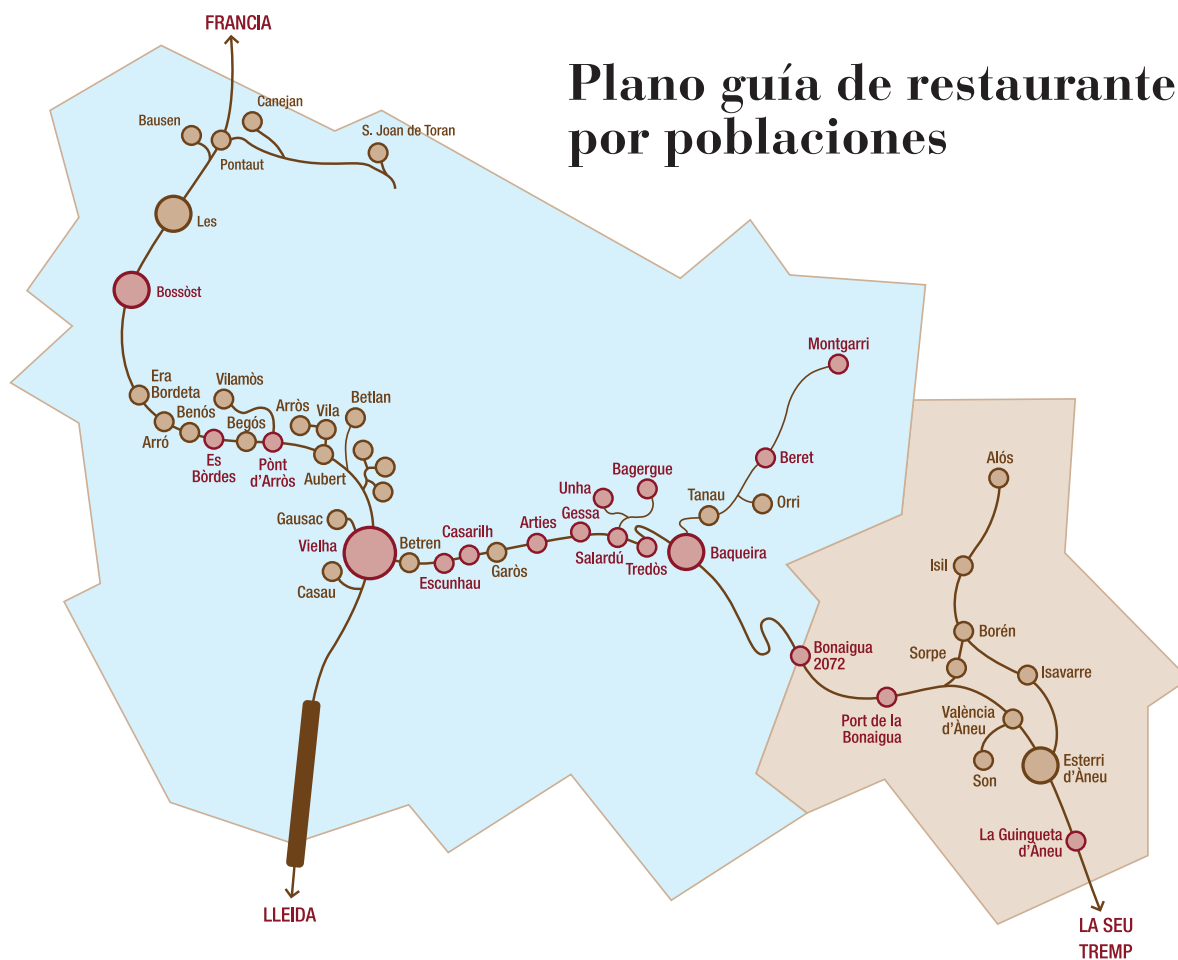
Capucha ajustable fija, cintura exterior ajustable, cremallera central delante de dos direcciones, bolsillo interior de seguridad, bolsillos laterales con cremallera y ribete de pelo sintético amovible son parte de sus características.

>> **HEAD**
i.SUPERSHAPE RALLY
www.head.com

Como su nombre sugiere este modelo Performance es un perfecto todoterreno. Se trata de un esquí versátil y completo diseñado para conseguir velocidad tanto dentro como fuera de la pista. El iSupershape Rally tiene el corazón de un competidor y consta de la novedosa tecnología Era 3.0. PVP: 729,95 €



Plano guía de restaurantes por poblaciones



ARTIES (págs. 126-127)

Bòrdes Dera Artiga
Casa Irene
Eth Triton - Brasería
Eth Triton - Restaurant
La Casua de Arties
Montarto
Sidreria Casa Pau
Tauèrna Urtau

BAGERGUE (pág. 127)

Casa Perú
Unhòla

BAQUEIRA (págs. 127-130)

Bar Croack / Restaurante Tamarro
EL Bosque - H. Santos Val de Neu
EL Italiano - H. Ac Baqueira Ski Resort
Escornacrabes
La Borda Lobató
La Fondue - H. Santos Val de Neu
La Perdiu Blanca
La Pierrade
La Pleta restaurant La Raclette
La Raclette
Monty's
Ticolet

BONAIGUA (págs. 130-132)

Bonaigua
Cap del Port
Les ares

BOSSÒST (pág. 132)

Urtau

ESCUNHAU (pág. 132)

Casa Turnay

GESSA (pág. 132)

Casa Rufus

MONTGARRI (pág. 132)

Refugi Amics de Montgarri

ORRI (pág. 129)

Möet Winter Lounge

PLA DE BERET (pág. 134)

Pla de Beret

SALARDÚ (pág. 134)

Eth Bòt
Las Delicias
Pizzeria La Estrellita
Vinoteca Gris

TREDÒS (pág. 134)

Era Caseta Des deth Mestre

UNHA (pág. 136)

Era Cassanhau
Es De Don Joan "Casa Carmela"

VIELHA (págs. 136-138)

Brasería Pradets
Coto Marzo
Deth Gormán
Era Coquèla
Era Lucana
Eth Comèr
La Fonda
Montgarri Coffe&Shop
Sidreria Era Bruisha
Tauèrna Aranesa
Turrull
Urtau
Xatú

ESTERRI D'ÀNEU (pág. 138)

Hostal Vall d'Àneu
Lo Rebost del Bonabé
Tarrado

LA GUINGUETA D'ÀNEU (pág. 138)

Hotel Poldo

VALENCIA D'ÀNEU (pág. 138)

Restaurant Hotel La Morera

VAL D'ARAN


**BÒRDES DERA
ARTIGA
ARTIES**

*Pè Deth Montardo, s/n
Ribera de Valarties*

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

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


**CASA IRENE
ARTIES
Major, 22**

Reservas: 973 64 43 64
e-mail: info@hotelcasairene.com

Web: www.hotelcasairene.com
Precio medio: De 40,00 a 60,00 €
Horario: De 13.00 a 15.00 h. y de 20.00 a 22.30 h.
Fiesta semanal: Lunes no festivos
Vacaciones: 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
Brasería
ARTIES
Mayor, 28**

Reservas: 973 3 60 07
e-mail: xarihu_70@hotmail.com
Web: www.ethtriton.com
Precio medio: De 25,00 a 35,00 €
Horario: De 15.30 a 23.30 h.
Fiesta semanal: Miércoles (excepto temporada de invierno)
Vacaciones: Junio
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

De la mano de Tolo Navarro, Xavi Ribalta y Bernat Donés, nace en Arties el segundo establecimiento de la marca Eth Triton, símbolo de calidad y buen hacer culinario. El lechazo y el cochinito al horno de leña combinados con platos de autor como el lomo de bacalao con sobrasada y alcaparras. Completa la propuesta una sugerente carta de vinos. Y, por las tardes, tapas, pinchos y gintonics en el bar de la Brasería. Una nueva propuesta culinaria para la Val d'Arán.


**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 45,00 €
Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Lunes (excepto temporada de invierno)
Vacaciones: Julio
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

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. Sus especialidades son 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: 973 642 024
Precio medio aprox.: 30,00 €
Precio menú: 18,00 € (sólo mediodía)
Horario: De 13.00 a 16.30 h. y de 20.00 a 23.30 h.
Vacaciones: Mayo, Junio, Octubre y Noviembre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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


**MONTARTO
ARTIES
Ctra. Baqueira, 13**

Reservas: 973 64 09 02 / 973 64 44 23
Propietario: Nart d'Arties, S.A.
e-mail: info@edelweissarties.com
Web: www.edelweissarties.com
Precio medio: 26,00 €
Menú: 17,00 €
Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.
Vacaciones: Mayo y Noviembre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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



" La Raclette "

Núcleo Baqueira 1.500



Tel. 973 64 54 77



" La Pierrade "



SIDRERIA CASA PAU
ARTIES
Molino, 14

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

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

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



TAUÈRNA URTAU
ARTIES
Pza. Urtau, 12

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

Horario: De 8.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express



En un continuo inconformismo, no dejan de crear nuevos pinxtos y contar con propuestas que sorprendan continuamente. Las sugerencias son, esta temporada, el punto fuerte, con productos de última hora y según temporada. Desde carnes del mundo, mariscos, verduras, postres, etc, tendrán una oferta continua a diario. Sin olvidar una bodega completa con vinos seleccionados para chatear. La tienda-gourmet ofrecerá productos delicatessen preparados al momento, de los cuales, la gran mayoría podrán comprarse para llevar.



CASA PERÚ
BAGERGUE
Sant Antoni, 6

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

e-mail: bordalana@casaperu.es
Web: www.casaperu.es
Precio medio: 30,00 €
Horario: De 13.00 a 15.00 h. y de 20.00 a 22.00 h.
Fiesta semanal: Miércoles
Tarjetas de crédito: Visa

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

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



Tipo de cocina: Vasca - Aranesa y actual

Reservas: 973 64 46 72 / 646 25 61 41
Propietario: Ignacio
e-mail: unholabagergue@hotmail.com
Web: www.restaurantehola.com
Precio medio: 30,00 €
Horario: Lunes a Jueves: de 20.00 a 23.00 h.
Viernes y Sábados: mediodía de 13.00 a 15.30 h. y noches de 20.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Domingos (excepto festivos y puentes)
Vacaciones: Consultar en página web
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard



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



BAR CROACK / RESTAURANTE TAMARRO
BAQUEIRA
Núcleo Baqueira 1.500
Edif. Marimanha



Reservas:
973 64 43 22 / 672 17 71 92
e-mail: info@ticolet.com

Web: www.tamarrobaqueira.com
Precio medio: De 25,00 a 35,00 €
Menú: 27,00 € y 28,00 €

Horario: Restaurante de 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h. Bar de 13.00 a 02.00 h.
Fiesta semanal Restaurante: Martes
Fiesta semanal Bar: Abierto todos los días
Vacaciones: Abierto temporadas invierno
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

La familia España (Rte. Ticolet), les ofrece las típicas fondues de carne y queso, o bien, escoger platos de la carta, siempre con la mejor garantía.

En la zona del bar CROACK, encontramos sus originales bocadillos, tapas y platos. Lugar de encuentro después de un día de esquí. Abierto hasta las 2.00 h. se puede tomar una copa relajadamente o acompañados de alguno de los conciertos que se organizan los miércoles por la noche.

Convertimos tu sueño en una realidad

IRENE
Desde 1974

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



EL BOSQUE HOTEL SANTOS VAL DE NEU BAQUEIRA Perimetrau, s/n

Reservas: 973 63 50 00
e-mail: hotelvaldeneu@h-santos.es
Web: www.hotelbaqueiravaldeneu.com
Precio medio: De 30,00 a 50,00 €
Horario: De 20.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Ubicado en el Hotel Santos Val de Neu, el restaurante "El Bosque" realiza una cocina donde lo más importante es la calidad de sus productos. Su preparación se basa principalmente en la sencillez. Sus carnes y pescados son realizados a la brasa para no perder sabores y texturas. Disfrute de un ambiente acogedor decorado con madera, pizarra y los más exquisitos detalles. Sin lugar a dudas, un refugio de lujo para los paladares más exigentes. Este espacio está dedicado exclusivamente a los adultos.

El Italiano

EL ITALIANO HOTEL AC BAQUEIRA RESORT SKI BAQUEIRA

Avda. Perimetral, s/n

Reservas: 973 64 59 61
e-mail: restaurante.acbaqueira@ac-hotels.com
Web: www.hotelacbaqueira.com
Precio medio: 45,00 €
Horario: Cenas: 20.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días

El Italiano, Sabores únicos en plena naturaleza
 El restaurante, ubicado en la zona noble del hotel, comienza la temporada 2015-2016 asesorado por el reconocido chef Andrea Tambarello, famoso por sus restaurantes Don Giovanni, quien será el encargado de ofrecer una experiencia gastronómica al nivel del lujo y la exclusividad del hotel. Andrea Tambarello es uno de los chefs italianos con más prestigio y

reconocimiento del panorama nacional. Los huéspedes de AC Baqueira Ski Resort y los amantes de la mejor comida italiana podrán disfrutar de una experiencia culinaria de primerísimo nivel por cuarto año consecutivo en la estación. Sus famosos platos como el Spaghetti "Carbonara" y la Pizza de "Trufa Negra" estarán presentes en una carta que promete conquistar a los paladares más exigentes.



ESCORNACRABES

ESCORNACRABES BAQUEIRA Ed. Val de Ruda, s/n

Reservas: 973 64 40 88
Precio medio: 13,00 €
Horario: De 12.00 a 23.00 h.
Vacaciones: Abierto temporadas de invierno y verano
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard



Situado en el edificio Val de Ruda, nos ofrece un gran surtido de hamburguesas, bocadillos, ensaladas, crêpes dulces y salados, todo ello de elaboración propia y de gran calidad. La comida ideal para reponer fuerzas al bajar de esquiar.



LA BORDA LOBATÓ BAQUEIRA Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 64 57 08 / 973 63 90 01
Fax: 973 64 52 00
Propietario: Sr. José M^o de Castellarnau Castel
Gestión: BAQUEIRA BERET,S.A.
e-mail: restauracion@baqueira.es
Menú: Especial al mediodía 25,00 €, menú infantil 15,00 €
Cenas: Servicio a la carta de 20.15 a 23.00 h.
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, American Express

La Borda Lobató se convirtió en restaurante en el año 1976 y desde entonces ha sido un referente para los esquiadores y comensales más famosos. Situado en el Núcleo 1.500 de Baqueira junto al Hotel Montaró. Los mediodías son tranquilos. Cames a la brasa, grill visto en sala, cocina del país y de autor. Pastelería y panadería con obrador propio. Carta de vinos seleccionados por denominaciones de origen.



LA FONDUE HOTEL SANTOS VAL DE NEU BAQUEIRA Perimetrau, s/n

Reservas: 973 63 50 00
e-mail: hotelvaldeneu@h-santos.es
Web: www.hotelbaqueiravaldeneu.com
Precio medio: De 25,00 a 40,00 €
Horario: De 20.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Ubicado en el Hotel Santos Val de Neu, "La Fondue" reabre sus puertas en un espacio informal muy acogedor donde disfrutar de uno de los platos estrella para los amantes de la montaña. Fondues tradicionales con un toque de innovación. Disfrute de las Fondues clásicas de carne, queso o de las propuestas más innovadoras como la Fondue de Toblerone. Un cálido espacio en el corazón de Baqueira para disfrutar del plato estrella suizo.

La Perdiu Blanca LA PERDIU BLANCA BAQUEIRA Núcleo Baqueira 1.500



Reservas: 973 63 90 01

Fax: 973 64 52 00
Propietario: BAQUEIRA BERET,S.A.
e-mail: restauracion@baqueira.es
Menú: Menú día 25,00 € (IVA incluido) Servicio buffet libre
Menú infantil (hasta 12 años) 15,65 € (IVA incluido)
Horario cenas: De 20.15 a 22.45 h.
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, American Express
Parking

Elaboración diaria de menús. Panadería, repostería y pastelería propia. Salones a partir de 20 pax y hasta 250 personas, con menús y presupuesto a medida.
 Gran buffet desayunos, abierto de 8.00 a 10.30 h.

Con Toti Aran te sentirás como en el cielo

Toti Aran te ofrece un **servicio integral de mantenimiento de tu hogar** para que desconectes de todo y solo pienses en aprovechar al cien por cien tu tiempo de ocio.

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y LAVANDERÍA:

- Custodia de llaves
- Encendido de la caldera
- Limpieza antes y después de cada estancia en la vivienda
- Gestión de averías
- Servicio de lavandería con recogida a domicilio
- Gestión del acopio de leña
- Control y revisión general de la vivienda

973 64 47 87 - 608 509 001
 totiaran@totiaran.com

 TOTIARAN



MOËT WINTER LOUNGE TERRAZA RESTAURANTE

EL RINCÓN MÁS IDÍLICO DE BAQUEIRA BERET

El Moët Winter Lounge es sinónimo de relax, de diversión y también de glamour. Porque poco más placentero, además de esquiar, podremos encontrar en Baqueira Beret que disfrutar de una paisaje idílico con una copa de champagne en la mano. Sentados en su terraza en el magnífico espacio de Orri, a 1.850 metros de altitud, con el Moët & Chandon da la sensación que todo se detenga. Lejos del ajetreo del día a día y rodeados de un entorno privilegiado, la vida se ve de otra manera, relajados y disfrutando del momento.

Sin lugar a dudas, la renovada y más amplia terraza del Moët Winter Lounge forma parte de sus atractivos donde podremos dar un poco de tregua a nuestras piernas en un espacio diferente. A partir de las 12:00, nuestro D.J. Patxi se encarga de sintonizar la mejor música mediante su mesa de mezclas. Mientras suena la música, el Moët & Chandon, ya sea Imperial o Gran Vintage, se revela como el mejor acompañamiento para una charla informal con los amigos como la apuesta ganadora a la hora de dejarnos seducir con la oferta gastronómica de este bello rincón de Baqueira Beret.

También se puede disfrutar del interior, sobre todo si el día no es muy agradable, con un rincón chill out. La barra y la mesa para 22 comensales que se comparte al mediodía se



*Donde redondear el día con una copa de Moët
y una gastronomía sugerente en un entorno único*



convierten en el mejor escenario para degustar desde entrantes como el jamón ibérico de bellota y el pan de cristal con tomate, hasta su plato estrella como es el chuletón de la casa. Mención aparte merece toda la repostería de Oriol Balaguer.

Pero la actividad del Moët Winter Lounge no cesa al finalizar el día de esquí sino que se alarga hasta la noche. Será bajo la luz de la luna cuando disfrutemos de una agradable velada ya que de noche se puede cenar previa reserva



A DESTACAR...

Pan de cristal con tomate, jamón ibérico de bellota, dados de salmón marinado, tataki de atún, tosta de foie caramelizado, croquetas de merluza caseras, tortilla especial Orri

Y DE POSTRE...

Tarta tatin con crema tibia y trufas by Oriol Balaguer

LA BODEGA...

Moët Imperial o Gran Vintage, o vino

FONDE MOËT EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

y siempre que sea un grupo mínimo de 15 personas. Todo el Moët Winter Lounge se pone a su disposición. Los comensales son recibidos con una copa de Moët & Chandon en la terraza donde pueden disfrutar del resplandor nocturno de la nieve a su alrededor y descubrir en la lejanía una cara poco conocida en la estación que es el trabajo nocturno de las máquinas pisanieves que están preparando las pistas para que todo esté a punto para un nuevo día de esquí. Y si después en la sobremesa se piden copas, dispone de los mejores licores y ginebras premium para elaborar los mejores gin tonics preparados con tónica seleccionada; todo un lujo en un entorno idílico. Disponemos de un servicio de bus por las tardes, para bajar a los clientes que quieran disfrutar un ratito más de nuestra terraza. Será solo los fines de semana, a las 17:30 y 18:30 h. Este bus dejará a los clientes en los parkings, hoteles y apartamentos del núcleo.

BAQUEIRA BERET
MOËT
WINTER LOUNGE

> TERRAZA RESTAURANTE

Orri (Baqueira Beret)
Tels. 682 737 679 / 609 123 105
e-mail: moet@baqueira.es
Gestión: BAQUEIRA BERET,S.A.

" La Pierrade "

LA PIERRADE
BAQUEIRA
Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 64 54 77 / 672 17 71 91
e-mail: info@ticolet.com

Web: www.lapierradebaqueira.com

Menú: 27,50 € T.I.

Horario: De 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Escoja entre la mejor selección de carne fresca y seleccione usted mismo el punto de cocción deseado. Es un método muy tradicional consistente en la cocción sobre una "llosa".

" La Raclette "

LA RACLETTE
BAQUEIRA
Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 64 54 77 / 672 17 71 91

Web: www.laraclettebaqueira.com

Menú: 27,00 € T.I.

Horario: De 20.00 a 23.00 h. Festivos y fines de semana abierto al mediodía

Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Restaurante especializado en un plato típico de la cocina alpina como es la Raclette y que, en este establecimiento, se prepara con gran profesionalidad y productos de calidad.



MONTY'S
BAQUEIRA
Ctra. Beret, Km 3

Reservas: 638 81 05 45 - 619 93 99 79
Web: www.montysbaqueira.com
e-mail: info@montysbaqueira.com
Precio medio: 30,00 €

Horario: De 14.00 a 01.00 h.
Vacaciones: Abierto temporada de esquí
Tarjetas de crédito: Todas

Junto a La Pleta de Baqueira, y con parking propio, encontramos esta antigua borda convertida, con exquisito gusto, en un local de lo más apetecible, con una terraza acondicionada al tiempo invernal, y excelentes vistas. El solomillo y el entrecot son los protagonistas de su parrilla, y los "calçots" en tempura, el plato estrella. Además, es el sitio ideal donde picar un buen jamón pata negra con pan de cristal, y relajarse con los mejores gin tonics premium.



RESTAURANTE
LA RACLETTE
RAFAEL
HOTELES BY
LA PLETA
BAQUEIRA

Ctra. De Baqueira a Beret, cota 1.700

Reservas: 973 64 55 50
e-mail: reservas.lapleta@rafaelhoteles.com
Web: www.lapleta.com

Horario: De 20.00 a 23.00 h.
Vacaciones: Abierto de Diciembre a Abril
Tarjetas de crédito: Todas

Descubre la más selecta cocina suiza en el nuevo restaurante La Raclette, en Rafael Hoteles by La Pleta. Disfruta de los mejores quesos del cantón del Valais fundidos y acompañados por todo tipo de deliciosos complementos: beicon, patatas, ensaladas o charcutería selecta... ¡Una propuesta imprescindible para los amantes del queso! Este espacio se une a los tres restaurantes del hotel: La Pleta Sushi Restaurant, Del Gel al Foc y Petita Borda.



TICOLET
BAQUEIRA
Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 64 54 77 / 672 17 71 91
e-mail: info@ticolet.com

Web: www.ticolet.com

Precio medio: 48,00 €

Horario: De 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta Semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Abierto temporada invierno y Agosto
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Desde su apertura en 1976, es uno de los establecimientos más históricos de Baqueira, situado en pleno núcleo 1500. Pioneros en el sector, han sabido ganarse con esfuerzo y dedicación una clientela fiel hasta el día de hoy. Ofrece una atractiva y variada carta de platos elaborados con productos de calidad, compartiendo su carta con los más exquisitos pescados según mercado. Excelente carta de vinos.



BONAIGUA
BONAIGUA
Puerto de la
Bonaigua, s/n

Reservas: 626 28 76 37 / 973 63 90 01
e-mail: restauracion@baqueira.es

Propietario: BAQUEIRA BERET,S.A.

Restaurante- Pizzería:

Menú: Carta y menús con servicio en mesa.
Desayuno especial Bonaigua: de 9.00 a 12.00 h.
Horario: De 12.00 a 16.00 h.

Bar-Cafetería: Servicio de bar con riquísimos bocadillos y terraza panorámica.

Horario: De 9.00 a 17.00 h.

Junto al telesilla de Bonaigua.

Parking.

Refugi San Miguel:

Selección de tapas, y cervezas con glamour.

Con la aportación de Paco Roncero y Dani García en las tapas.

Reservas para grupos de après-ski con menús tapas y D.J. de 16.30 a 21.00 h.

Reservas para cenas con servicio de autobús de ida y vuelta "para disfrutar las copas". Distinto a todo, ¡¡visítalo!!



CAJA 4 BOT.

50€*

Tu colaboración directamente con...

10€ al proyecto

Box[21]
fundació ITINERARIUM

CONNECTING abilities



* IVA INCLUIDO
Envío GRATUITO!

COMPRA ONLINE en:
www.cavasumant.net

URTAU

VIELHA
Avda. Pas
d'Arrò, 4

BOSSÒST
Plaça
dera
Glèisa

ARTIES
Plaça
Urtau, 12



www.urtau.com

Tauèrnes de Montanha

Tapas al Momento, Pintxos, Cocina Aranesea y Amplia Bodega





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

Reservas:
 973 25 00 82 / 699 94 11 41
Precio medio: 30,00 €

Horario Cafetería: De 10.00 a 18.00 h. (Abierta todos los días)

Horario Restaurante: De 13.30 a 16.00 h. y de 20.30 a 22.30 h.

Fiesta semanal Restaurante: Domingo noche, Lunes, Martes y verano

Vacaciones: Abril y Mayo

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Edificio singular, ubicado en el incomparable marco de lo más alto del Puerto de La Bonaigua, podemos acceder tanto en coche como esquiando por pistas. La cafetería es el sitio ideal donde hacer un alto durante la jornada de esquí. En el restaurante y con unas estupendas vistas al Valle, destaca una cocina de alta calidad con platos como el arroz caldoso de pato, el solomillo stroganoff, y como no, sus ya famosos "huevos estrellados" que también encontraremos en la cafetería.



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

Reservas:
 973 29 83 09 - 685 18 05 18
e-mail: restaurantlesares@gmail.com
Precio medio: 25,00 €
Precio menú: 21,00 €

Horario Restaurant: De 13.00 a 16.00 h.

Horario Bar: De 9.00 a 18.00 h.

Fiesta semanal: Martes (excepto festivos y Agosto)

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

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



URTAU
BOSSOST
 Pça. Dera Glèissa, 3

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

Horario: De 10.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Lunes en invierno

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



En la línea de las otras tabernas, las sugerencias del día serán su propuesta de esta temporada, abarcando todo tipo de productos, carnes, marisco, verduras, etc. Siempre contando con una barra de pintxos ya tradicional y en continua ebullición de nuevas ideas

Durante todo el año están abiertos, la terraza está justo delante de la iglesia con unas vistas muy agradables y el sol la acompaña todos los días.

Los vinos disponen de una oferta fija muy completa, además de propuestas semanales a copas con la intención de convertir todo el año en una cata continua.



CASA TURNAY
ESCUNHAU
 Major, s/n

Reservas: 973 64 02 92 / 609 35 56 68

Web: www.casaturnay.com

Precio medio: 22,00 €

Horario: De 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.

Vacaciones: Mayo y Junio. Octubre y Noviembre abierto fines de semana

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

Coqueto y acogedor local situado en el hermoso pueblo de Escunhau, en la ruta hacia Baqueira. Su excelente cocina tiene raíces aranesas, con algunos toques de gran creatividad, que hacen más interesante su carta. Destaca la olla aranesa, las carnes a la brasa, sus platos de caza y una buena carta de postres y correcta selección de vinos.

Casa **Rufus** **CASA RUFUS**
RESSAURANTE **GESSA**
 Sant Jaume, 8

Reservas: 973 64 52 46 / 629 03 76 84
e-mail: casarufus@gmail.com

Precio medio: 30,00 €

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

Vacaciones: Mayo y Junio. Octubre: abierto sólo fines de semana

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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



REFUGI AMICS
DE MONTGARRI
MONTGARRI
 Junto a la Iglesia

Reservas: 639 49 45 46
Web: www.montgarri.com
Precio medio: 30,00 €

Menú Montgarri: 42,00 € (menú degustación todo incluido)

Horario: De 13.00 a 15.00 h. y de 20.00 a 21.00 h.

Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

En invierno, con nieve, podemos llegar practicando el esquí de fondo o de montaña, con raquetas de nieve, trineo de perros o moto de nieve.

Este refugio de montaña de 40 plazas y equipado con agua caliente y sanitarios, nos ofrece también la posibilidad de comer o cenar en su restaurante, degustando una cocina tradicional aranesa y una excelente selección de carnes a la brasa. Todo ello en un ambiente de montaña.

la guinda
 Vielha

pan y pasteles 676 689 868 www.laguinda.cat

ARTIES

Eth Triton

RESTAURANTE BRASERIA

973 644 572 973 636 007

The first cava crafted
to pair with red tuna.
A tribute to all fishermen
and chefs who devote
their passion to the sea.



CAVA
PREMIUM QUALITY
SPARKLING WINE

 **WINEinMODERATION.eu**
Art de Vivre



Mestres[®]
vins de cava

Pla de Beret

PLA DE BERET PLA DE BERET Núcleo Er Audeth

Reservas: 682 50 03 98 / 973 63 90 01
e-mail: restauracion@baqueira.es
Propietario: BAQUEIRA BERET,S.A.
Menú: Carta y menús con servicio en mesa
Menú especial del Pla: 23,50 €
Horario: De 12.00 a 16.00 h.

Situado junto al self-service del núcleo Audeth, en Beret, dispone de una terraza con servicio de comidas en mesa, independiente del resto de los servicios de terrazas del núcleo. Cenas para grupos con reserva. Incomparable vista del Pla de Beret con luna llena. Es accesible por carretera, y permite a aquellos que no esquián disfrutar del ambiente de la nieve y el esquí.



ETH BÒT SALARDÚ Plaza Mayor, 1

Reservas: 973 64 42 12
Propietario: François y María
Precio menú "Eth Bòt": 32,00 €

Precio menú mediodía: 18,00 € (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 1600, 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.



LAS DELICIAS SALARDÚ Carretera, 12

Reservas: 973 64 41 61 / 698 52 09 60
Precio menú: 14,50 €
Precio medio aprox.: 35,00 €
Horario: De 08.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Lunes no festivos
Vacaciones: 1ª quincena Mayo y 2ª quincena Octubre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Junto a la carretera, con una estupenda terraza y acogedor comedor con amplios ventanales. Sorprende su variedad culinaria según los productos que ofrezca el mercado. Especialidades de la cocina italiana, con pasta fresca y pizzas cocidas en horno de Leña. Recomendado menú con aperitivos, 6 primeros, 6 segundos y postres a elegir. Además, a partir de las 4 de la tarde, podemos disfrutar de su barra de pintxos.



PIZZERÍA LA ESTRELLITA SALARDÚ C/ Mayor, 16

Reservas: 667 72 21 29
Propietarios: Jandri y Paco
Precio medio aprox.: 15,00 €
Menú: 12,00 € (sólo verano)
Horario: De 13.00 a 15.30 h. (fines de semana y festivos) y de 20.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Algún Lunes
Vacaciones: Abierto temporadas de invierno y verano
Tarjetas de crédito: Visa, Master Card, Euro Card

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

VINOTECA GRIS SALARDÚ Major, 20

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

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



ERA CASETA DES DETH MESTRE TREDOS Plaza Mayor, 8

Reservas:
973 64 46 51 / 646 39 15 64

e-mail: eracaseta@yahoo.es
Precio medio: 25,00 €
Menú: 33,00 €
Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 22.30 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Junio y Noviembre
Tarjetas de crédito: Todas

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



Hotel céntrico de ambiente familiar



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

www.hotelpomer.com

e-mail: hotelpomer@hotelpomer.com



LA BORDA LOBATÓ

ALTA COCINA DE MONTAÑA A PIE DE PISTAS

Tras pasar la puerta de La Borda Lobató es entrar en otra dimensión tanto a nivel culinario como en el tiempo. Nos encontramos en uno de los templos gastronómicos del Valle a pie de pistas, en la cota 1.500. Pero no estamos en un restaurante sin más, si no, en un edificio cargado de historia porque tal como indica su nombre este restaurante está ubicado en una borda construida en el año 1894 y reformada e inaugurada como restaurante en diciembre de 1976.

La decoración rústica genera una atmósfera de lo más acogedora dejando que el comensal disfrute también de la belleza arquitectónica aranesa del pasado. La carta, que se va actualizando temporada tras temporada, nos propone una sinfonía de sabores tradicionales propios de la alta cocina del Pirineo a través de una serie de platos fijos personalizados como la fideuá de montaña, la olla aranesa y los caracoles guisados. Aunque sin lugar a dudas el plato estrella es desde siempre, el chuletón de buey a la brasa, que anteriormente denominaban "Chuletón Villa Godio", confeccionado con amor y esmero en el grill. Y es que La Borda Lobató es una referencia para aquellos que quieren rematar una excelente jornada de esquí con una cena memorable.

Sin duda, disfrutar de unos platos elaborados con productos de primera calidad en un entorno como el de La Borda Lobató tiene un encanto especial que cada año seduce a cientos de clientes satisfechos tanto por la variedad



Un escenario único como es su ubicación en una borda y una amplia oferta gastronómica hacen de la Borda Lobató uno de los restaurantes imprescindibles del Valle



de la carta, como de su bodega. La solidez gastronómica de su oferta, el emplazamiento y la atmósfera que se respira son valores seguros en este restaurante emblemático a pie de pistas. Un lugar ideal para almorzar con tranquilidad al mediodía.

Su carta de vinos de distintas denominaciones de origen nos ofrece una magnífica selección de la que, en su mayoría, también se puede disfrutar a copas. Los postres, delicias que debemos probar, son elaborados en el obrador de su propia pastelería. Y para finalizar la cena, la carta de licores resulta de lo



más surtida donde no faltan whiskeys de malta, brandys o gin-tonic, con las mejores ginebras premium del momento.

A DESTACAR...

Platos con verduras frescas como alcachofas, verduras brasa, hervidos, etc. Platos con productos de garantía Valle de Aran. Chuleta de buey a la piedra

POSTRE.....

*Cañitas crujientes rellenas de nata con salsa de chocolate negro
Torrijas cremosas con crema de vainilla y texturas de chocolate*

DE LA BODEGA....

*Viña Pomal selección D.O. RIQJA Bodegas Bilbaínas
Termes D.O. TORO Bodegas Numanthia*



> **LA BORDA LOBATÓ**
Núcleo Baqueira 1.500
Reservas: 973 645 708
973 639 001
Fax: 973 645 200
e-mail: borda@baqueira.es

Era Cassanhau

ERA CASANHAU
UNHA
C/ Mayor, 21-23

Reservas: 660 73 49 06
Precio medio: 25,00 €
Menú: 13,50 € y 17,50 €
Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.00 h.
Fiesta semanal: Martes (excepto temporada esquí y agosto)
Vacaciones: 1ª quincena de Junio y 2ª quincena de Octubre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

En este agradable restaurante con chimenea y soleada terraza con vistas, Joana 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 temasco 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 & RESTAURANTE PRADETS
VIELHA
Des Pradets, 9
Cubert, s/n (frente a Eth Cum)

Reservas: 973 643 098
Web: www.pradets.es
e-mail: pradets@hotmail.com
Precio medio: 20,00 € - 25,00 €
Horario: De 19.00 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 parillada de verduras, sopa de cebolla y la típica Olla Aranesa. Además, ofrecen pintxos, tapas y succulentas cazuelitas de huevos estrellados.



COTO MARZO
VIELHA
Pza. Coto Marzo

Reservas: 973 64 22 08
Precio medio: 17,00 €
Menú: 12,00 €
Horario Bar: De 12.00 a 24.00 h.
Horario Restaurante: De 12.00 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 las crepes de civet, civet de ciervo o jabalí, 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 jamones ibéricos. Dispone de un comedor-bodega donde se pueden celebrar eventos privados.



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: 35,00 €
Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.
Fiesta semanal: Lunes
Vacaciones: Mayo y Noviembre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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



Relájate en un hotel con encanto después de una intensa jornada de esquí y naturaleza



NOVEDADES:

Suite con dos espacios, una gran terraza y preciosas vistas. Sauna de infrarrojos en la zona del gimnasio. Calientabotas individuales en el guardaesquí.

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

Facebook.com/hotelmauberme

Síguenos en Twitter: @HotelMauberme

HOTEL Mauberme



ERA LUCANA
VIELHA
Avda. Calbetó
Barra, 10

Reservas: 973 64 17 98 - 625 18 41 49 / 48

e-mail: info@eralucana.com

Web: www.eralucana.com

Precio medio: 30,00 €

Menú de montaña: 21,00 €

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

Fiesta semanal: Martes no festivos

Vacaciones: 1º quincena de Julio

Tarjetas de crédito: Sí

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



ETH CORNÈR
VIELHA
Sant Nicolau, 2

Reservas:

973 64 16 23 / 649 32 89 69

Precio medio: De 15,00 a 30,00 €

Menú: 15,00 € (Mediodía) / 25,00 € (Noche)

Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 19.30 a 23.30 h.

Fiesta semanal: Domingo (excepto puentes)

Vacaciones: Abierto todo el año

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



LA FONDA
VIELHA
Pas d'Arro, 52

Reservas: 973 64 26 54

Precio medio Restaurante: 30,00 €

Precio medio Bar: De 5,00 a 10,00 €

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

Horario Bar: De 12.00 a 24.00 h.

Fiesta semanal: Domingo (Mayo, Junio, Octubre)

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

La Fonda nos deleita con una selección de sus platos estrella. Los huevos rotos con escalopa de foie y ceps confitados, steak tartar de temera, las mejores carnes rojas del Valle, magrets, bacalao y tatakí de atún rojo. 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 "launa", las cocas de escalivada, rabo de buey estofado, alubias de Tòlosa 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.

Montgarri
Coofe&shop
VIELHA
Anglada, 5

MONTGARRI
COFFEE&SHOP
VIELHA
Anglada, 5

Reservas: 973 64 11 99 / 622 77 73 11

Precio medio: 20,00 €

Horario: De 11.00 a 14.00 h. y de 17.00 a 23.30 h.

Fiesta semanal: Domingos

Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard



Productos Locales, como quesos, embutidos y patés, acompañados de tostadas y ensaladas. Gran variedad de cervezas artesanas y licores de Aran.

Desde la tienda de TERNUA accedemos al COFFEE, situado en la primera planta. Comidas y cenas informales en un pequeño local con ambiente de montaña donde también encontramos una biblioteca especializada en los pirineos con ejemplares antiguos y actuales. WI-FI.



SIDRERIA ERA
BRUSHIA
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 de esquí con los amigos.



TAUÈRNA
ARANESA
VIELHA
Avda. Pas de
Arrò, 9

Reservas: 973 64 22 94

e-mail: jrestauracion@gmail.com

Menú mediodía: 11,90 €

Menú tapas degustación: 16,60 € (Noche)

Horario: De 9.00 a 23.30 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días en temporada

Vacaciones: Dos semanas en Mayo y dos semanas en Octubre

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

La Tauèrna ofrece servicio durante todo el día. Ambiente y decoración muy agradables, larga barra de bar con tapas y montaditos muy variados. Carta de platos, menús, raciones, pinchos o bocadillos con productos de primera calidad. *ves lo que comes*. Variedad de vinos con D.O.

Situada en el centro del pueblo a 50 m. del parking, "cerca de todos". Y ahora, más que nunca, disfrute todo el año de su remodelada terraza, semicubierta y calefactada.



Jonerik
Joana & Erika

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

LAUARIA - BUGADERIA
LAVANDERÍA - TINTORERÍA



Complejo **ELURRA** al final de la rampa - BETREN-VIELHA - Val d'Aran
Tels. 973 640 954 - 609 839 199 Fax. 973 641 481 - email: lavanderiajonerik@hotmail.com

Turrull

TURRULL
VIELHA
Riau, 8

Reservas: 973 64 00 58 - Fax: 973 64 24 76

e-mail: info@hotelturrull.com

Web: www.hotelturrull.com

Precio medio: De 12,00 a 20,00 €

Menú: 10,00 €, 11,00 € y 13,00 €

Horario: De 13.00 a 14.30 h. y de 21.00 a 22.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

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



URTAU
VIELHA
Plaça dera Glèissa, s/n

Reservas: 973 64 26 71

e-mail: info@urtau.com

Web: www.urtau.com

Horario: De 8,00 a 23,00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Tarjetas: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express



Después de unas temporadas de constancia, han conseguido introducirse como una oferta fija durante todo el año. A su barra de pintxos, carta de tapas y platos de la zona, esta temporada añaden sugerencias según mercado y que abarcan todo tipo de productos, desde carnes del mundo a marisco, verduras, etc. La bodega de vinos ofrecerá cada semana, propuestas nuevas para que cada visita se convierta en una cata diferente. Sin olvidar el trato de los "tauernès", pendientes de que todo se convierta en una gran experiencia durante todo el año.



XATÚ
VIELHA
Mayor, 10-12

Precio medio aprox.: 18,00 €

Horario: De 19.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días en temporada

Vacaciones: Mayo y Junio

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

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

PALLARS SOBIRÀ



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.hostalvalldaneu.com

Precio medio: 25,00 €. Precio menú: 18,00 €

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

Fiesta Semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: 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.



LO REBOST DEL
BONABÉ
ESTERRI D'ÀNEU
Esports, 8

Reservas: 973 62 62 69 /
609 451 356

e-mail: lorebostdelbonabe@gmail.com

Web: lorebostdelbonabe.blogspot.com.es

Precio medio: Carta 20,00 € / Menú 12,50 €

Horario: De 10.00 a 22.00 h.

Fiesta Semanal: Miércoles (excepto Fiestas)

Tarjetas: Visa, Eurocard, Mastercard

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



TARRADO
ESTERRI D'ÀNEU
Major, 36

Reservas: 973 62 61 09

Precio medio: 22,00 €

Precio menús: 15,00 € y 16,00 €

Horario: Martes a Jueves: De 12.00 a 15.30 h.

Fines de semana y festivos: De

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

Fiesta Semanal: Lunes

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

Situado en plena calle Mayor y con una gran terraza. Local donde elegir una variada cocina. Desde la más tradicional, con la escudella pallaresa "Vianda", sopa de "gallets", exquisito "trinxat" de verduras, carne de "Bruneta" (ternera joven del Pallars), medallón de entrecote 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...



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

Reservas: 973 62 61 24

e-mail: info@hotel-lamorera.com

Web: www.hotel-lamorera.com

Precio medio: 30,00 €

Menú: 17,00 € + IVA

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

Fiesta Semanal: Según temporada

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



VAL D'ARAN

Era essência des Pirenèus



BIOSPHERE
RESPONSIBLE
TOURISM



Finalist in
destination
leadership

www.visitvaldaran.com

Audi
A la vanguardia de la técnica



Entendemos lo difícil como divertido, por eso celebramos las ventiscas con una sonrisa. Sabemos que el sol es para la playa y rehuimos de quien usa las malas condiciones como excusa. Aceptamos un mal día, pues puede ser el mejor. Adoramos todos los obstáculos, afirmamos que el cansancio es de debutantes y disfrutamos sin sal en la nieve. Aspiramos a una técnica perfecta y por encima de todo seguimos soñando con un invierno eterno.

#Manifiestoquattro

Audi, patrocinador oficial de Baqueira Beret.



/audispain