

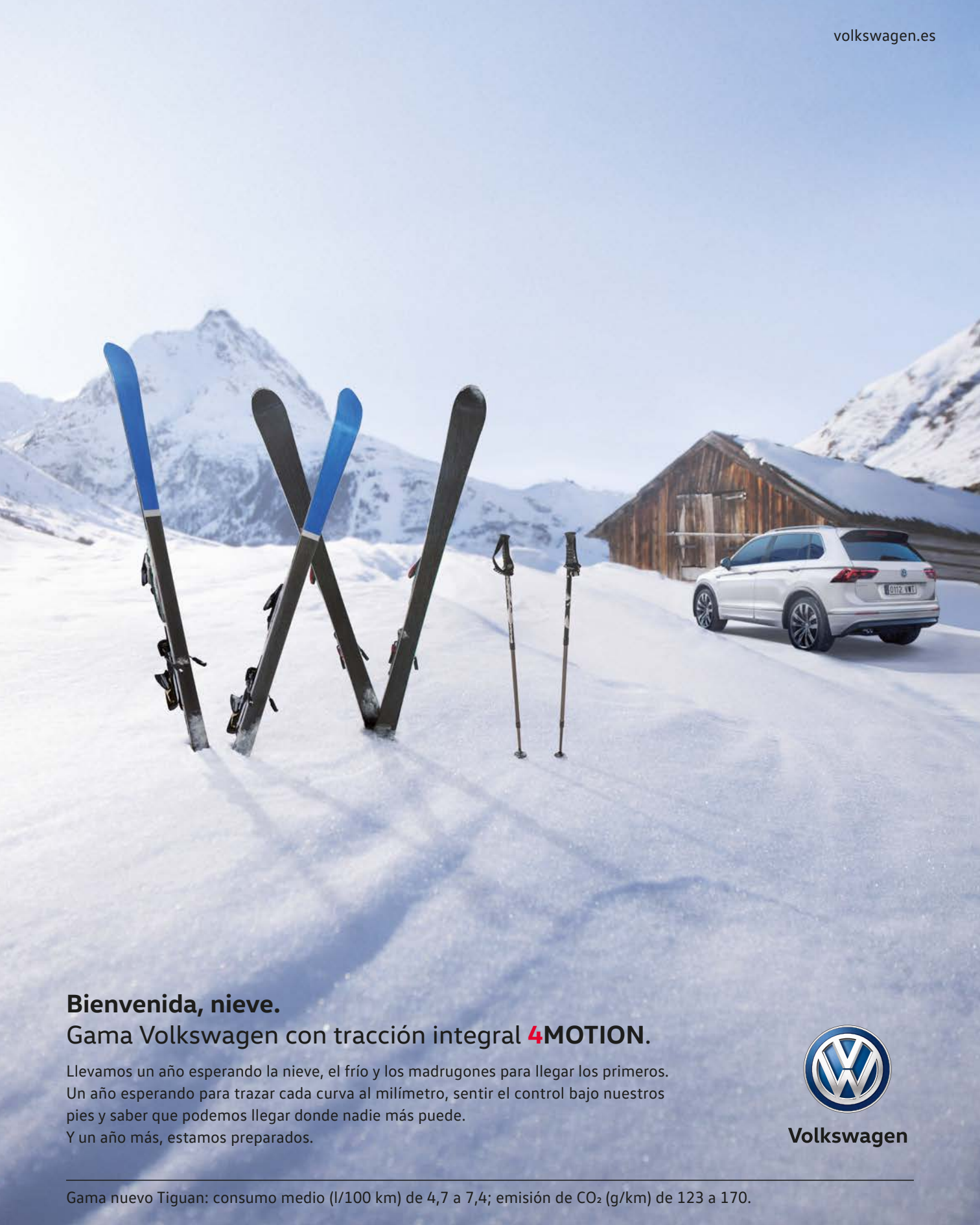
Octubre 2017
Publicación semestral
www.baqueira.es

50

B/B

 BAQUEIRA/BERET





Bienvenida, nieve.

Gama Volkswagen con tracción integral 4MOTION.

Llevamos un año esperando la nieve, el frío y los madrugones para llegar los primeros. Un año esperando para trazar cada curva al milímetro, sentir el control bajo nuestros pies y saber que podemos llegar donde nadie más puede. Y un año más, estamos preparados.



Volkswagen



EL ESPÍRITU BAQUEIRA BERET LLEGA A TU CIUDAD

Gana forfaits, estancias completas, fines de semana, cursos de esquí, material Salomon... mientras descubres todas las novedades de Baqueira Beret, y degustas una exquisita selección de productos de la Val d'Aran.

**ACÉRCATE A VERNOS,
PARTICIPA Y DESCUBRE LA NUEVA TEMPORADA EN BAQUEIRA BERET.**

Octubre 23
Octubre 24
Octubre 25
Octubre 26
Octubre 28
Octubre 30
Octubre 31
Noviembre 2
Noviembre 3
Noviembre 6
Noviembre 6 al 11
Noviembre 7
Noviembre 11-12
Noviembre 13
Noviembre 14
Noviembre 16-17-18
Noviembre 20
Noviembre 21
Noviembre 22

Burgos
Valladolid
Leon
A Coruña
Oviedo
Santander
Bilbao
Vitoria
San Sebastian
Pamplona
Barcelona
Zaragoza
Reus
Girona
Lleida
Madrid
Palma Mallorca
Alicante
Valencia

Hotel NH Collection Palacio de Burgos
Sercotel Felipe IV
Hotel Conde Luna
Hotel NH Collection A Coruña Finisterre
AC Hotel Oviedo Fórum
Gran Hotel Sardinero
Hotel Carlton
Hotel NH Canciller Ayala
Hotel Maria Cristina Luxury Collection
Hotel Tres Reyes
Illa Diagonal, de 10 a 21h
Hotel Silken Reino de Aragón
Fira de Reus
Hotel Carlemany
Hotel NH Lleida Pirineos
Platea (C/Goya,5-7) de 12 a 22h
Hotel Tryp Palma Bellver
Hotel Spa Porta Maris
SH Valencia Palace

horarios: de 18.00 a 21:00h.



BAQUEIRA/BERET



Esta información puede ser modificada. Consultar en www.baqueira.es y en nuestras redes sociales



- | | | | |
|----|---|-----|---|
| 6 | Saluda | 60 | Cinco planes para disfrutar de Baqueira Beret |
| 8 | Flor de otoño | 68 | Espíritu de competición |
| 16 | Mejora constante | 75 | Temporada 2017 - 2018 |
| 22 | Baqueira Beret en la red | 94 | Días de nieve en el Pallars Sobirà |
| 28 | El futuro de la conducción autónoma | 100 | Magia blanca |
| 34 | Era Escòla, más que una escuela | 102 | Baqueira Beret 360 |
| 38 | Vocación de servicio | 104 | Hoteles con encanto |
| 44 | Descubre los dosmiles de la Val d'Aran | 110 | Shopping |
| 48 | Gastronomía de altura | 123 | Comer bien |
| 54 | Una día en Baqueira Beret con Aymar Navarro | | |

Edita: Alternativas Publicitarias, S.L.
Sant Elies, 29-35, esc. A 2ª 4ª,
08006 Barcelona.

Tel. 93 201 19 08 - Fax 93 201 20 13,
e-mail: info@alter-publi.com

Editor: Ernesto Setién,
ernestosetien@alter-publi.com

Directora: Nuria Vilar,
nuriavilar@alter-publi.com

Dirección de arte: Jordi Borrás,
jordiborras@alter-publi.com

Maquetación: Alternativas Publicitarias, S.L.

Redacción: René y Anna Affeltranger,
Audi, Ignacio Aldea Cardo,
Víctor Bultó, Albert Caveró, Era Escòla,
Sergi Mejías, Anna Ridaura, Torisme d'Aran.

Fotografías: Ignacio Aldea, Carme Aliu, Audi,
Baqueira Beret, Era Escòla, José Fco. López.

Raphaël Fourau, Txema Trull, Trancesc Tur,
Fototur, Torisme Val d'Aran.

Publicidad: Alternativas Publicitarias, S.L.
Sant Elies, 29-35, esc. A 2ª 4ª,

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:

123.000 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 6 - 25530 VIELHA (Lleida).

SUBARU PATROCINADOR OFICIAL DEL INVIERNO

PARA LOS DEMÁS, QUÉ FRÍO HACE. PARA TI,

MÁS NIEVE POR FAVOR

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



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

SUBARU OUTBACK
Desde **29.900€**

902 100 022
www.subaru.es


SUBARU
Confidence in Motion

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

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

“

Durante la historia de Baqueira nos hemos esforzado mucho para ofrecer experiencias a la altura de nuestros clientes

”



Saludos de nuevo. Si estás leyendo esta revista es que nos conoces. En algún momento has pasado por nuestras pistas. Trabajamos para que nos vuelvas a visitar.

¿Que hemos preparado este verano para la temporada 2017/2018?

Tienes todo el detalle en la revista. Pero resumiendo, hemos trabajado en cuatro direcciones.

Primero garantizar la nieve. Todo Baqueira renovado. Cañones nuevos de mejor rendimiento energético y mayor producción a temperaturas marginales. Con mucho frío, la capacidad de producción será espectacular. No quiere decir que vayamos a hacer más nieve, sino que la haremos antes. Instalación de tubos desde el Pla de Baqueira hasta el mismo Puerto de la Bonaigua. De momento no se equipan pero permitirán llevar el agua para producir nieve en la parte baja de la pista Bonaigua evitando situaciones críticas como las de la temporada pasada. Tenemos cubierta la estación con sistemas de producción de nieve de un extremo al otro.

Segundo seguir con la política de mejora de servicios. Nueva cafetería del Bosque. Se triplica la superficie y la oferta será totalmente nueva. Mejoran los accesos, lavabos nuevos, terrazas nuevas, mejores vistas y preparando futuros cambios en la circulación de pistas. La cinta que conecta la Cafetería con la Llegada del Telecabina todavía no ha dado tiempo a reubicarla, pero está previsto hacerlo el verano que viene.

La diferencia será notable.

Tercero, mejoras en el control de acceso, vaya, en los forfaits. Vamos avanzando hacia el sistema de manos libres. El personal de control seguirá, pero su trabajo será un poco más relajado. Mejor tener contacto con una persona que con una máquina.

Cuarto, dos máquinas pisapistas más. Una especial para el Snowpark. Cada día pisamos el 75% de las pistas de media. Pocas estaciones llegan a este porcentaje. Debemos mantener nuestro nivel de calidad. Además hemos mejorado algunas pistas como el acceso a la Cara Norte. Abre una nueva pista en la zona de mejor calidad de nieve de la estación. No lo reconoceréis.

Hemos trabajado mucho este verano. No es ninguna novedad. Queremos seguir siendo el mejor destino de nieve.

Sois muchos los incondicionales que nos visitáis con asiduidad y que agradeceréis las novedades que presentamos cada año. Pero me da la sensación que ahora ya nada es suficiente.

Durante la historia de Baqueira nos hemos esforzado mucho para ofrecer experiencias a la altura de nuestros clientes. Remontes modernos, diseño de pistas, sistemas de pisado, producción de nieve. Todo mas asequible, todo más fácil, con un alto nivel de calidad, sin sorpresas. Creciendo, abriendo nuevas zonas, poniendo al alcance del esquiador las maravillas de la alta montaña. Apoyando la competición para conseguir que los jóvenes adquiriesen un buen nivel de esquí. Más tarde los snowparks han ido creciendo por la demanda infantil y juvenil, pero son construcciones totalmente artificiales, es otra cosa.

Mientras tanto el nivel de esquí del país ha subido de una forma increíble y ha generado la búsqueda de nuevas sensaciones.

Esto se ha traducido en un crecimiento

desbocado del esquí fuera pistas y del esquí de travesía que buscan saborear las sensaciones de la naturaleza pura, un retorno a los orígenes. Es una evolución sin vuelta atrás posible. El que lo prueba, repite.

El entorno del dominio esquiable de Baqueira Beret es excelente, es ideal para practicar el esquí en todas sus facetas.

Pero esto exigirá mucha prudencia al practicarse en un entorno sin securizar por la estación.

La seguridad es la principal preocupación, pero la segunda es que sólo admite a los muy expertos.

Visto esto, me gustaría dedicar este editorial a un grupo de esquiadores a los que no debemos olvidar.

Seguro que todos conocéis a alguien que ha esquiado toda la vida, y que ha perdido la ilusión por el esquí. Una madre que ha llevado a esquiar a sus hijos todos los fines de semana. Ahora sus hijos se han hecho mayores y ya no la necesitan. Su marido esquiaba con los amigos y sólo hablan de los metros de desnivel que han hecho. Ella no tiene un nivel de esquí muy alto pero circula por todas partes. Su zona de confort es el Mirador o la Reina, pero cada día lo mismo cansa un poco. Me estoy haciendo mayor y quizás habría que cambiar de deporte. Ojalá a los hombres les sucede lo mismo pero lo disimulan más.

Cualquiera que esté en esta situación que me venga a ver y os enseñaremos lo que os estáis perdiendo.

No se trata de volver a empezar con los cursillos para ir mejorando el nivel de esquí como cuando éramos jóvenes. Se trata de sacarle todo el jugo a lo que sabemos. Lo primero decidimos a ir de excursión. Desplazarnos a los extremos de la estación por pistas secundarias, sin complicarnos la vida y disfrutando del paisaje. Sin prisa

y tomándonos el tiempo de observar las montañas que nos rodean.

Cuando conozcamos la estación bien, podemos ir un poco más allá. Nos pasamos por Ski Service y alquilamos unos esquis de freeride, estos anchos y con las espátulas levantadas. Un día de fuerapistas en la zona entre la Reina y Orri nos dejará con la moral por las nubes. Veréis que con un nivel de esquí muy básico estos esquis permiten hacer maravillas en todo tipo de nieves. No por ello desechéis los esquis de pista, siguen siendo imprescindibles. Otro día podemos dar un paso más y probar el esquí de travesía. El procedimiento es el mismo, pasada por Ski Service y alquilamos unos esquis de travesía. Si pedimos unos esquis de freeride con unas fijaciones de montaña tendremos lo mejor de los dos mundos. Aunque sean más pesados para subir, serán mucho más eficaces bajando. Podéis usar vuestras botas de alpino habituales, siempre que no tengáis que andar mucho por las rocas. Me diréis que vuestra forma física no os lo permite.

Grave error. No sabéis lo rápido que se avanza con unas pieles de foca. Es cuestión de controlar el ritmo. No hay que tener prisa. Todos llegaremos. Se sube mucho mejor y más rápido que a pie en verano. La satisfacción de llegar a la cumbre es grande. El paisaje indescriptible y además nos queda por delante el descenso del que disfrutaremos seguro con nuestros superesquis.

Es una nueva forma de practicar el esquí y está al alcance de todos. Sólo requiere prudencia y hacerlo siempre con asesoramiento profesional.

Y algo más, un entorno adecuado. No todas las estaciones tienen un dominio que lo permita.

El esquí posee una capacidad sin fin para proporcionarnos novedades, está vivo y cada día aparecen nuevas formas de practicarlo. Cuidémoslo, difícilmente encontraremos una actividad comparable.

Feliz y nevada temporada 2017/2018.

En memoria de Juan Luis Heredero, Presidente de Honor de Baqueira



Este pasado agosto la familia de Baqueira hemos perdido a nuestro Presidente de Honor Juan Luis Heredero. Fue Consejero de la estación durante más de 40 años, presidiéndola del 2000 al 2014. Los que hemos tenido el placer de tratarlo echaremos de menos su talento de buen navarro, siempre campechano, alegre y de buen humor. Juan Luis aprendió a esquiar en nuestra Estación (su Estación) con casi 50 años y siempre presumía de haber esquiado únicamente en Baqueira pues, como a menudo afirmaba, no le parecía posible encontrar otro sitio más bello y mejor. Debido a la falta de nieve de la difícil temporada 1989/1990, sus hijos consiguieron llevarlo a los Alpes franceses a conocer la estación de Courchevel. No le pareció mal, pero siguió afirmando que como Baqueira y el Valle de Aran no había nada en el mundo. Aquí, a su Valle, acudieron Rosa y él inviernos y veranos rodeados de hijos y nietos. Y aquí casó a su hija mayor con un aranés que le arraigó más si cabe con el Valle de Aran y su amada estación de Baqueira. Descansa en paz querido Juan Luis.

Chus Serra

Flor de otoño

Al Cólquico pirenaico le llaman “quitameriendas” cuando florece en los pastos de montaña a la llegada del otoño. El brote de la flor indica a los pastores que el tiempo de la merienda finaliza porque oscurece cada día más temprano y no cabe entretenerse a las puertas de la noche.

Texto: Ignacio Aldea Cardo
Fotos: Ignacio Aldea,
Carme Aliu,
Baqueira Beret



T

ción porque la flor salpica los prados en dos épocas del año muy concretas: en menor medida cuando las nieves dejan al descubierto la tierra y muy generalizado cuando el fin del verano se acerca y la llegada del otoño es inminente.

La Merendera montana adorna los prados que después de muchos meses, los duros meses del invierno, se han visto cubiertos por el manto de la nieve. Protegido por el manto nival el bulbo de la Merendera se encuentra listo para germinar. Con los primeros calores que la tierra puede absorber, son muchos los bulbos de muchas plantas las que comienzan a despertar bajo la tierra.

El Colchico con sus flores rosas y púrpuras a la entrada del verano alegra los prados y como si fuera una estrella emerge a borbotones salpicando extensas superficies de nuestras montañas; la hierba quemada y aplastada por las nieves se solaza y comienza a erizarse cambiando su color del amarillo al verde, y el ciclo vital de la naturaleza inicia un nuevo camino y una nueva estación.

ambién se le conoce como azafrán de montaña por ser similar a la flor del azafrán que con sus largos estigmas sazona y da color a muchos guisos, muy diferente al uso que se le da a las semillas del colchico que son tóxicas y de las que se extrae la colchicina, reconocido antiinflamatorio.

El *Colchicum montanum* o Merendera Montana (L.) Lange, (*M. bulbocodium* Ram., o *M. pyrenaica* Auct.) es el Colchico de los Pirineos y nos llama especialmente la aten-

El Colchico de los Pirineos nos llama especialmente la atención porque la flor salpica los prados en dos épocas del año muy concretas



**Empieza hoy
a planificar el mañana**



Ahorros y jubilación



Planifica tus ahorros hoy para alcanzar tus objetivos del mañana, siempre acompañado de un especialista que te asesorará y te ayudará. Toda una gama de productos, para que elijas siempre lo que mejor se adapte a ti. Toda nuestra experiencia, a tu servicio. Para tu futuro, todo.

***Muchas serán las flores, inimaginables,
que crecerán por doquier en Baqueira Beret
en todas las cotas; irá transcurriendo el verano
y todas darán sus frutos, y sus semillas
serán dispersas por los animales y los vientos
en la montaña de Baqueira***

El Colchico es esa flor sencilla que brota de la tierra, sin más, de un bulbo enterrado que casi no necesita ni siquiera raíz ni hojas para desarrollarse; que liba la esencia de la tierra y florece en los prados otoñales a la espera de las nieves...

En Orri todos los años cuando la temporada de invierno nos dice adiós, las flores comienzan a brotar por todas las pistas que confluyen en este lugar alegrando esos itinerarios llenos de belleza que, vestidos de

blanco durante el invierno, cambian el blanco por las multicolores flores veraniegas.

Después del invierno cuando los cauces se llenan de agua, los manantiales rebosan y la hierba recobra su prestancia, el Colchico, la flor solitaria de los prados, nos anuncia que la temporada ha llegado a su fin.

Muchas serán las flores, inimaginables, que crecerán por doquier en Baqueira Beret en todas las cotas; irá transcurriendo el verano y todas darán sus frutos, y sus semillas

serán dispersas por los animales y los vientos en la montaña de Baqueira.

El Colchico es flor del fin de la primavera, efímera, porque su vida es corta y abre las puertas de una explosión de vida, pero sobre todo es flor de otoño y cierra el ciclo de la floración cuando el primer frescor otoñal invade los agostados prados de nuestras montañas: el Colchico vuelve en este momento a adornar los prados con profusión deslumbrando una vez más al caminante.





seat.es/ateca

La belleza en la rutina.

Nuevo SEAT Ateca FR.

- . Detector de ángulo muerto.
- . Conectividad Full Link.
- . Top view Camera 360°.
- . Asistente de aparcamiento automático.
- . Sistema de navegación con pantalla táctil de 20,3 cm (8").

¿Por qué no convertir el día a día en algo emocionante? Recorre el mismo trayecto de siempre con la tracción 4DRIVE del Nuevo SEAT Ateca FR y disfrútalo como si fuera la primera vez. Con su diseño lleno de detalles deportivos, el carácter único de sus líneas dinámicas y toda su potencia. Sí, la rutina puede ser bella.



Consumo medio combinado de 5,1 a 7,0 l/100 km. Emisiones de CO₂ de 123 a 159 g/km. Imagen acabado Ateca FR con opcionales.



Ya sólo queda esperar que también ella se rinda ante los fríos cuando la tierra se endurezca y el sol decline sus rayos. El otoño irá dando paso al invierno y las gotas de lluvia poco a poco se convertirán en copos de nieve...

Así comienza el invierno en nuestros valles con un ramo de estrellas floreadas dispersas por las pistas de la estación; brotes rosados antesala de las primeras nieves otoñales.

Me gusta pensar que el invierno se acerca y que si antaño cierta tristeza y melancolía invadía a las montañas y a sus gentes, ahora es motivo de alegría y esperanza: las nieves han cambiado nuestras vidas y todos miramos al cielo cuando el Colchico se marchita y esperamos que un manto blanco vaya adornando las montañas; que los glaciares se tiñan de blanco en las Maladetas y los riachuelos que llenan de agua los ríos

recuperen con las lluvias y las nieves la fortaleza de sus torrentes.

El invierno llega. No habrá más color que el blanco de la nieve; no habrá más flor que el ramillete de fríos copos de estrellas blancas; las montañas irán acumulando espesores; el trabajo de los hombres de Baqueira para que la nieve permanezca sobre las pistas durante todo el invierno será arduo; los remontes comenzarán su infinito ir y venir de arriba abajo portando entusiasmados esquiadores. Otros señalarán las pistas, les pondrán nombres y las cuidarán con extrema delicadeza. Todo estará a punto el día que el sol brille las horas justas para disfrutar del invierno en las montañas de Baqueira Beret durante los largos meses del invierno.

Y unos días antes de la fecha fijada para la apertura de la estación un buen número de profesionales de diferentes estaciones

de esquí de Cataluña se darán cita en Baqueira Beret para preparar su invierno: Los maquinistas, los pisteros, los conductores de los remontes, los expertos en la nueva nieve de cultivo, los administradores y los expertos en nuevas tecnologías; también los monitores de esquí en su ya tradicional encuentro de pretemporada en Baqueira Beret y el hotel Montarto abrirá sus puertas a todos ellos días antes de que lleguéis a vuestra estación para verla vestida de blanco.

Día tras día, noche tras noche, las luces se irán apagando y encendiendo durante el invierno y disfrutaremos deslizándonos sobre un delicioso manto blanco de nieve pensando que, debajo de nuestros pies nos separan cristales blancos que se convertirán en flores de colores cuando la primavera vaya derriendiéndolos lentamente la nieve; cuando el agua penetre en la tierra y vuelva a alimentar los torrentes, broten los Colchicos primaverales sobre los prados y regresen en el otoño para anunciarnos de nuevo que el invierno está cerca... Entonces, el "quitameriendas", arrebatará ese momento de encuentro a los pastores para el bocado final de la jornada porque el día se acorta y no hay tiempo para más, que regresar con su rebaño a la majada.

¡Feliz invierno!



THERE'S WARM. AND THEN THERE'S COLUMBIA WARM^o

En Columbia, cuando llega un frente frío aprovechamos para salir y poner a prueba nuestro equipamiento. Y no volvemos hasta estar seguros de que nuestras prendas te permitirán salir y permanecer fuera bajo cualquier clima.

#TESTEDTOUGH

 Columbia



Titan Ridge™ Down Jacket

Mejora constante

El esquiador de Baqueira Beret se va a encontrar con una estación actualizada con novedades llamativas como la remodelación integral de la cafetería Bosque y otras cualitativas como la ampliación del sistema de producción de nieve y la mejora de pistas, decisivas para disfrutar de la mejor experiencia.

Texto: Sergi Mejías
Fotos: Francesc Tur
Baqueira Beret



B

Baqueira Beret iniciará una temporada más preparada que nunca para ofrecer a sus clientes la mejor experiencia en la nieve. Porque la estación de La Val d'Aran cuenta con la mejor montaña, con una excelente calidad de nieve, unas modernas instalaciones y un servicio altamente profesional que no deja de mejorar temporada a temporada para sorprender gratamente al esquiador.

Parte de los esfuerzos de Baqueira Beret este verano se ha centrado en renovar la cafetería Bosque. Ahora el cliente se encontrará con un espacio amplio, acogedor y cómodo. En este sentido se ha diseñado un "free flow", espacio de libre circulación donde ver y poder elegir qué vamos a comer con total comodidad. Los cambios, evidentemente, han llevado a la desaparición del

***La cafetería Bosque
presenta ahora
un "free flow", un
espacio de libre
circulación, en
lugar del tradicional
selfservice***

veterano self-service, así como la zona destinada a bocadillos. La renovación no solo afecta al espacio sino también a la oferta gastronómica y la apuesta por la calidad queda reflejada en la llegada de propuestas como las pizzas, las carnes a la brasa y los platos del día elaborados en una cocina que también ganan espacio.

PASIÓN POR EL DEPORTE

GRADUAMOS
TODO TIPO
DE GAFAS
DEPORTIVAS

En **Cottet** somos especialistas en salud visual, moda y últimas tecnologías en el mundo del deporte.



> www.cottet.com

OPTICA - AUDIO

BARCELONA / MADRID / GIRONA / LLEIDA / TARRAGONA / CASTELLÓN / MALLORCA / ANDORRA



Al esquiador de Baqueira Beret a buen seguro que le gusta la nueva y más fácil accesibilidad a la terraza. A la entrada principal, ya conocida que da al Baqueira Store, se le suma un nuevo acceso bajo cubierta para llegar directamente a los servicios o entrar en la cafetería. De la misma manera, el espacio donde se encontraba la barra de bocadillos ha desaparecido y ahora encontraremos un amplio espacio mirador donde

poder parar a tomar un tentempié o comer con unas excelentes vistas.

En la nueva cafetería Bosque, el cliente disfrutará de un ambiente ideal en un espacio amplio con mesas y sillas de diferentes alturas e incluso una acogedora zona con chimenea, como en el Baqueira Grill 5]. También les gustará que en la zona "free flow" disponen de cuatro cajas para evitar las colas a la hora de pagar. Para quien prefiera

bocadillos, los encontrará en esta misma área gastronómica. Y aquellos que se solían deleitar con una crepe o un gofre, que no sufran, porque esta zona de la conocida cafetería sigue en activo como zona de bar. Parte de la remodelación, más allá del comedor, se ha llevado a cabo también pensando en hacer la vida más fácil al cliente, y ahora el esquiador se encontrará otros detalles como que la terraza principal y el comedor quedan al mismo nivel.

Restauración aparte, el cliente disfrutará de la mejor Baqueira Beret gracias a la inversión en áreas que no se ven, pero son vitales para la estación. Esta temporada se han sustituido dos máquinas pisanieves por otras dos de nuevas, una de ellas específica para poder trabajar en el snowpark.

La inquietud de Baqueira Beret de seguir mejorando temporada a temporada para poder ofrecer la mejor experiencia en la nieve la lleva cada verano a invertir y trabajar en todas las facetas. Este verano se ha trabajado especialmente en las pistas





QUALITY ACCESSORIES
Knitting Tradition since 1927

BARCELONA

Buff® is a registered trademark, property of Original Buffs & A. Spain



#LIVEMORENOW

www.buff.eu



**La zona de
Argüells-Bonaigua
dispondrá de cinco
nuevos cañones de
baja presión**

de Bonaigua y Baqueira a fin de facilitar el pisado de las máquinas en caso de poca innivación, detalles que puede que el esquiador nunca piense, pero son decisivos para que se encuentre unas pistas en las mejores condiciones. Por otro lado, en la cara norte se ha actuado sobre la pista Cara Nord ensanchando los lugares más estrechos para facilitar el acceso a los esquiadores de nivel intermedio. A su vez se ha realizado una pequeña diagonal para conectar la pista con la parte baja del Tubo Nere y los lomos orientados a cara norte y que tienen buena

innivación ampliando el área esquiable de la cara norte en la búsqueda de esos lugares en los que se asienta la nieve en abundancia y de calidad. También se ha trabajado en la zona del Snowpark de Beret y algunas pistas de Saumet todo esto bajo la filosofía de facilitar el trabajo de las máquinas, sobre todo, a inicio de temporada, en que los espesores de nieve suelen ser más justos.

Ligado con esta mejora constante, parte del Espíritu de Baqueira Beret que la ha llevado a ser la referencia en los Pirineos y a nivel nacional, se ha optimizado el sistema

de producción de nieve de Baqueira y se ha hecho una extensión al área de Bonaigua. Esta optimización consiste en el cambio de innivadores, que adaptan su producción a temperaturas marginales, con curvas de producción superiores y consumos energéticos muy inferiores. Las extensiones de ampliación se han hecho para paliar las zonas más expuestas, por su orientación al sol, y especialmente en inviernos de temperaturas altas y de poca precipitación. En este sentido se han adquirido cinco cañones de baja presión y se han cambiado 196 antiguos por nuevos con una mayor producción y menor consumo energético. En la zona de Argüells-Bonaigua se han habilitado 23 tomas para poder conectar los nuevos cañones en distintos puntos, según las necesidades, y tres tomas más en Baqueira 1.800.

De la misma manera, como cada verano, se han llevado a cabo otras obras menores pero necesarias para el funcionamiento de la estación así como el mantenimiento de los remotes para que todo esté a punto para cuando empiece una nueva y esperada temporada donde los clientes de Baqueira Beret se sentirán como en casa cuando vengán a disfrutar de unos días en la nieve.





TODAS LAS PISTAS LLEVAN AL HOTEL MONTARTO

Adelante, bienvenido al Hotel Montarto, el hotel de montaña de Baqueira Beret. Situado en las mismas pistas, todo te lleva al Hotel Montarto

- Guardaesquíes gratuito a pie de pistas
- Dos restaurantes y una cafetería/bar
- Circuito SPA/gran piscina exterior climatizada
- Gimnasio, sala de reuniones, salón infantil
- Tienda con primeras marcas



HOTEL MONTARTO.

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



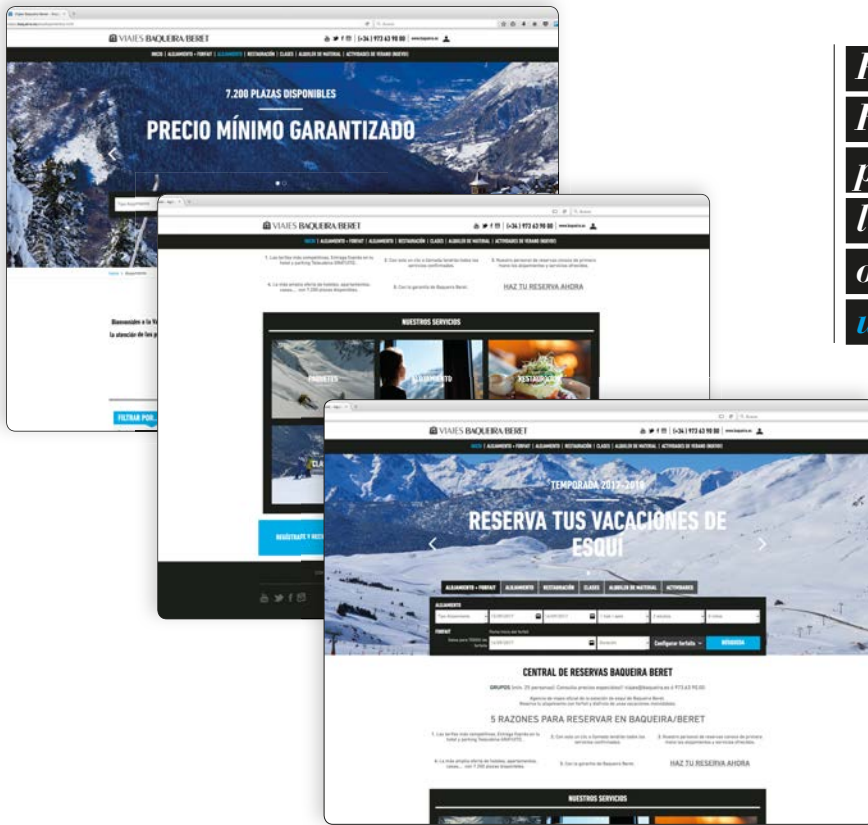
EL HOTEL DE BAQUEIRA / BERET



Baqueira Beret en la red

La apuesta de Baqueira Beret por la red es total con una central de reservas online intuitiva y rápida, una web donde consultar toda la información sobre la estación, una app y una destacada presencia en las redes sociales.

Texto: Sergi Mejías



Para acceder a la Central de Reservas online lo mismo lo podremos hacer a través de la web de www.baqueira.es o a través del dominio propio www.viajes.baqueira.es

P

oco se podía imaginar Tim Berners-Lee la revolución que iba a suponer, y supone, cuando el 6 de agosto de 1991 publicó un breve resumen del proyecto de la World Wide Web. En Baqueira Beret, apenas hacía menos de dos años que se había celebrado su 25 aniversario y menos todavía cuando se inauguró la pista y el telesilla Mirador. Actualmente, la red es una de las mejores herramientas de trabajo para muchas empresas, como para Baqueira Beret que la temporada pasada estrenó una renovada central de reservas online, dispone de una

completa web y está presente en las redes sociales más importantes como Facebook, Twitter, Instagram y YouTube.

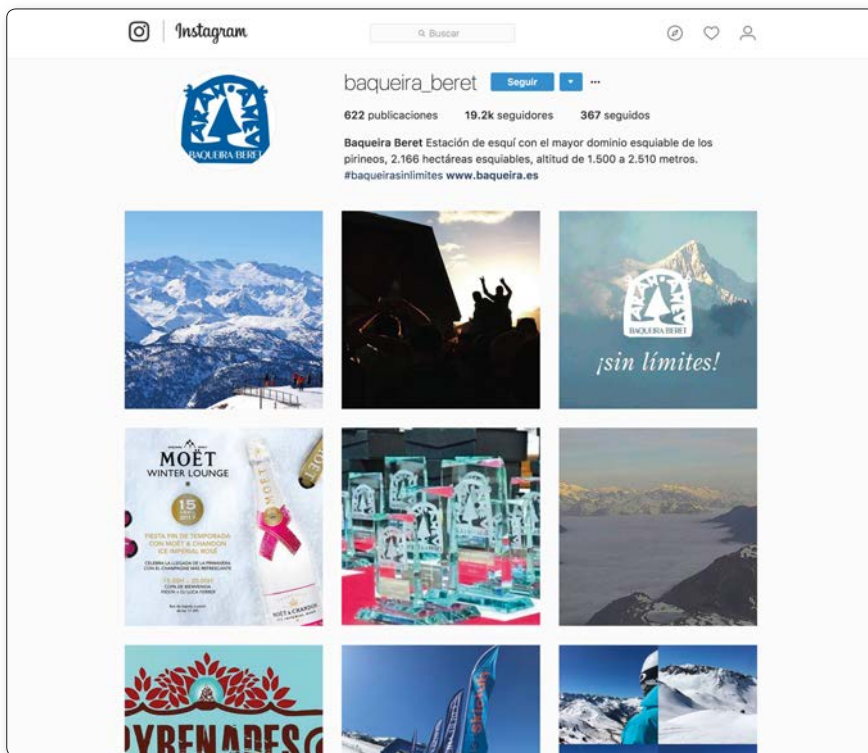
Desde la pasada temporada jamás había sido tan fácil reservar unas vacaciones en Baqueira Beret mediante www.viajes.baqueira.es, una web intuitiva, sencilla y rápida. Además, garantiza el precio mínimo ya que cuenta su base de datos con la oferta más amplia que suma 7.200 plazas disponibles en el Valle. Así y todo, Baqueira Beret sigue contando con su servicio telefónico de atención al cliente disponible para poder realizar la reserva y resolver cualquier duda.

Para acceder a la Central de Reservas online lo mismo lo podremos hacer a través de la web de www.baqueira.es o a través del dominio propio www.viajes.baqueira.es. Además de poder elegir entre una amplia oferta de hoteles y apartamentos también se puede contratar el forfait con una amplia

flexibilidad, todo pensando en aquellos que quieren combinar días de esquí con otros de actividades fuera de las pistas.

La propia web nos permitirá una búsqueda personalizada gracias a un formulario que asegura unas opciones al gusto del cliente con la garantía Baqueira Beret. En este sentido se puede seleccionar población, categoría, instalaciones y hasta características del alojamiento, ya sea hotel o apartamento. De la misma manera se puede conocer el precio a pensión completa o media pensión y el precio por persona con la ventaja de que las reservas no exigen un número mínimo de noches. Y todo con la garantía de Baqueira Beret.

Las posibilidades de la Central de Reservas no acaban aquí pues una vez se tiene seleccionada la reserva de hotel y forfait, el sistema permite alquilar material de esquí, snowboard y otras modalidades, tanto para adultos como niños, de diferentes gamas y



Twitter, Instagram y Youtube como apuesta por una comunicación transversal y canal también para estar en contacto con el esquiador y a veces hacer de "Atención al cliente virtual". Facebook es la red social por excelencia con cerca de 1.900 millones de usuarios activos en un mes. Este año, Facebook logró crecer 70 millones de usuarios activos en un solo trimestre, todo un récord para la red social de Mark Zuckerberg. De ahí su importancia y el crecimiento exponencial que ha vivido Baqueira Beret en los últimos años pasando de los 7.450 Fans "Me gusta" a los 50.076 Fans "Me gusta" de la temporada pasada. En este sentido cabe destacar que el crecimiento es orgánico, es decir, que no se ha invertido en publicidad para crecer. Se han publicado 750 posts con 7 millones de impresiones con una media alcance semanal de octubre a abril 65.645 usuarios FB.

En Twitter, la red social de microblogging, Baqueira Beret, son 19.887 seguidores con 750 tuits propios publicados en la pasada

precios, siempre a un precio más interesante que si nos dirigimos de forma directa al mostrador del Ski Service. El material puede recogerse en cualquiera de los centros Ski Service a pie de pistas: Núcleo Baqueira 1500-Hotel Montarto, Núcleo Ruda, Núcleo Beret, Núcleo Bosque y Núcleo Bonaigua. Una de las ventajas de alquilar el material en el Ski Service es que se puede devolver en cualquiera de ellos para la mayor comodidad del esquiador. La Central

de Reservas online ofrece una experiencia completa en el sentido de que también es posible reservar un curso de esquí con Era

Esta temporada se ofrece el parking de día de Val Ruda durante los días de forfait contratado a través de los paquetes de la Central de Reservas



Escòla Baqueira Beret así como los parques infantiles y evitar colas con los niños el día de llegada a pistas. Y recordar que se pueden contratar paquetes para fechas señaladas, como Fin de Año o carnavales, con alojamiento y forfait. Como novedad, esta temporada se ofrece el parking de día de Val Ruda durante los días de forfait contratado.

Uno de los muchos detalles que Baqueira Beret cuida sin hacer mucho ruido es su presencia en las redes sociales. La estación de Val d'Aran está presente en Facebook,

campaña y 5.000 comunicaciones entre RT, menciones, respuestas a clientes y el nuevo "me gusta" de Twitter. Instagram es una de las redes en la que ha ganado más presencia, y la que cuenta con seguidores de un perfil más joven. La temporada pasada crecieron de los 13.920 seguidores a los 19.029, que a estas horas ya se habrá llegado a los 20.000. Desde octubre de 2016, la estación de la Val d'Aran publicó 78 y 16 vídeos respectivamente con 224.190 likes frente a los 80.304 de la temporada 2015-16 y los 50.518 de la anterior.

OR OUTDOOR
RESEARCH

Gasherbrum V 7, 7477m Karakorum, Pakistán. Foto: Jaume Altadill

Outdoor Research® desde 1981 y con base en Seattle, creamos productos de alto rendimiento con la experiencia de los deportistas comprometidos con la excelencia y la invocación Garantía indefinida®



INFINITE GUARANTEE®
Outdoor Research products
are guaranteed forever

En los últimos años, Baqueira Beret ha pasado en Facebook de los 7.450 Fans “Me gusta” a los 50.076 Fans “Me gusta” de la temporada pasada

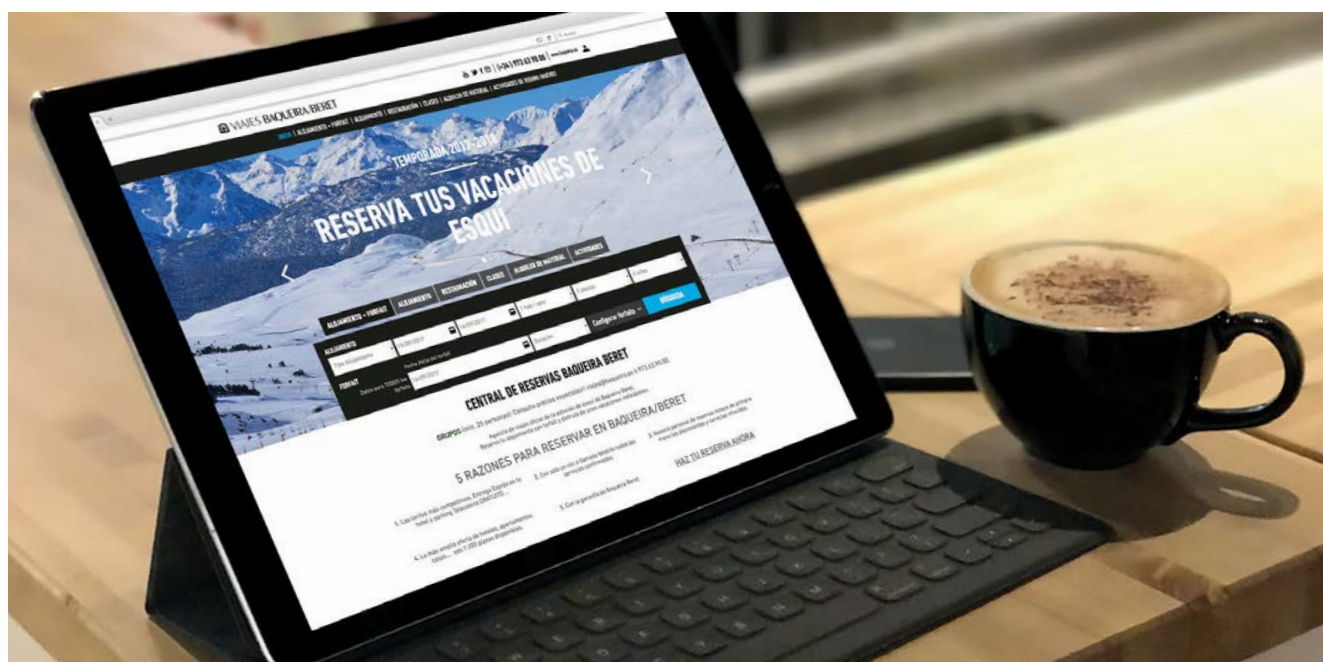
Tanto en Google Play como en Apple Store nos podremos descargar de forma gratuita la aplicación de Baqueira Beret

Por último, y no menos importante, Youtube donde la temporada pasada se registraron 68.624 visualizaciones con 132.857 minutos de reproducción. En la temporada 15-16 fueron 82.924 visualizaciones con 172.913 minutos de reproducción. El vídeo estrella fue el del Trailer Baqueira Beret 50 Aniversario, durante la temporada 14-15, con 45.439 reproducciones. Los clip-trailer de cada pretemporada son todos los años los más exitosos. Cabe también destacar las 4.617 reproducciones de la entrevista a Kilian Jornet en sus entrenamientos del pasado enero en Baqueira.

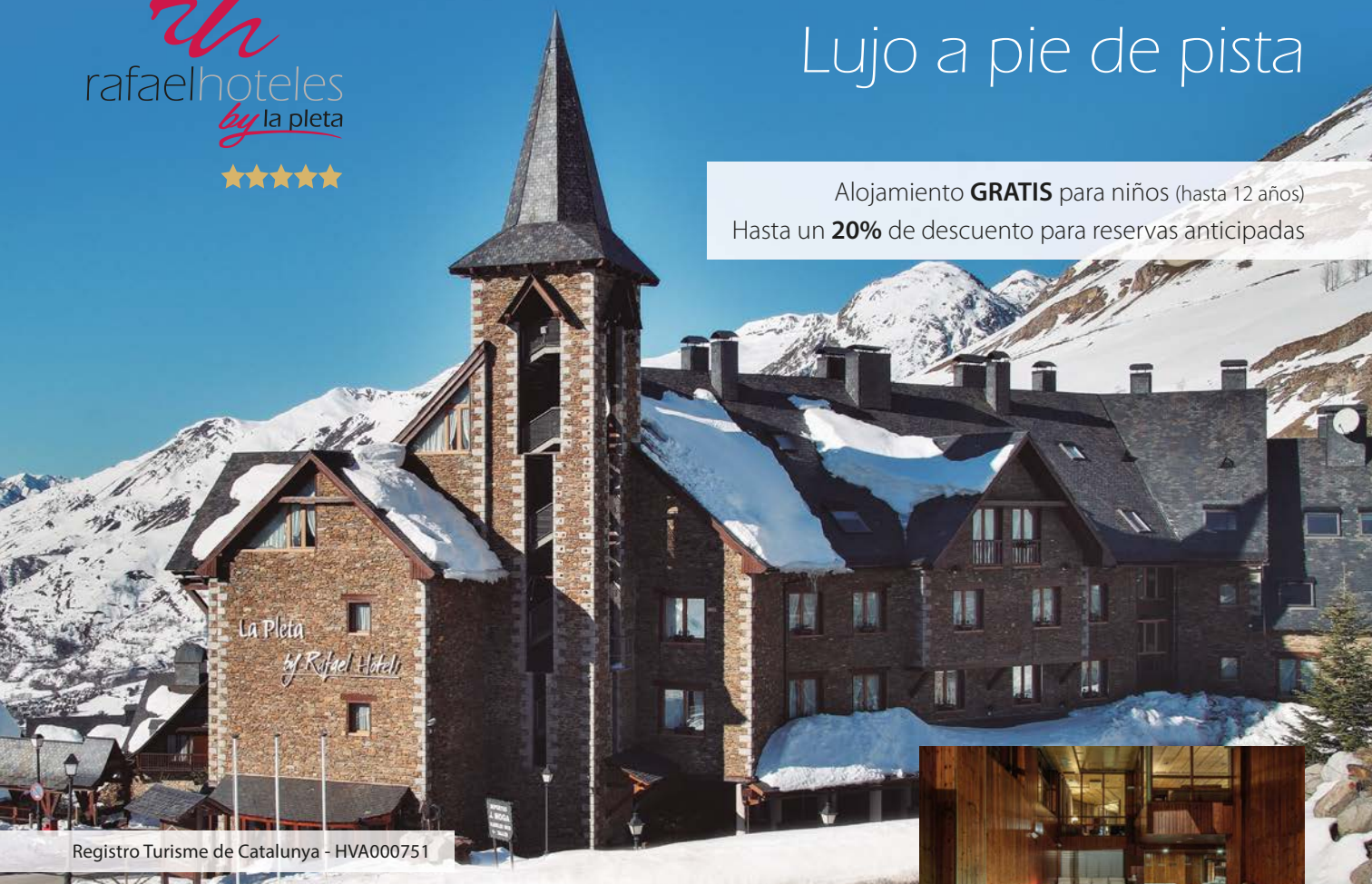
Tal como hemos apuntado, en nuestra web, www.baqueira.es podremos tener a nuestra disposición un sinfín de información sobre Baqueira Beret y todo aquello que nos puede hacer falta para disfrutar de unos días en este privilegiado rincón del Pirineo. De atractivo diseño y navegación intuitiva, la web de Baqueira resulta una herramienta de lo más práctica y útil para poder realizar cualquier tipo de consulta sobre la estación o poder hacer nuestra propia reserva. La previsión meteorológica, el estado de las pistas y el mapa de pistas, además de las imágenes que nos brindan las webcams fijas

y las de 360° son parte de la interesante información que nos ofrece la web así como actividades y la posibilidad de leer números anteriores de la Revista Baqueira Beret.

Tanto en Google Play como en Apple Store nos podremos descargar de forma gratuita la aplicación de Baqueira Beret. En ella encontraremos información meteorológica actualizada al instante, así como las imágenes de las webcams y el estado de las pistas y de los remontes para estar informados en un momento gracias a nuestro smartphone. Una función muy útil es la llamada ‘quiero ir’, que nos guiará a los puntos de interés de la estación. Recargar el forfait on-line o escuchar Radio Aran, además de ver fotos de la estación y poder llamar con un click a emergencias, son parte de los atractivos de esta aplicación.



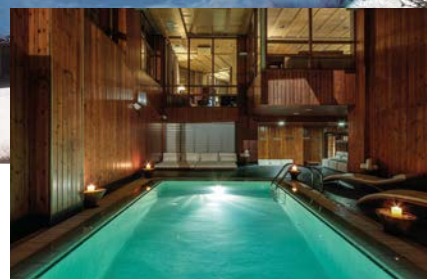
Alojamiento **GRATIS** para niños (hasta 12 años)
Hasta un **20%** de descuento para reservas anticipadas



Registro Turisme de Catalunya - HVA000751

BIENVENIDOS A RAFAELHOTELES BY LA PLETA

Bienvenidos a un hotel único donde disfrutar de cualquier servicio personalizado: desde un paseo en trineo de perros hasta el tratamiento de spa más selecto o las más atrevidas propuestas de los mejores chefs con Estrellas Michelin... y todo a escasos minutos del telesilla de Esquiros (en transporte privado y sin aglomeraciones).



Descubre las nuevas EXPERIENCIAS LA PLETA en www.lapleta.com



EXPERIENCIA
ROMÁNTICA



EXPERIENCIA
ASIÁTICA



EXPERIENCIA
AVENTURA



EXPERIENCIA
DÉTOX

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

(+34) **973 645 550**

reservas.lapleta@rafaelhotels.com

Ventajas exclusivas en

www.lapleta.com

El futuro de la conducción autónoma ya es presente en Audi

Una vez más, Audi vuelve a demostrar que está "A la vanguardia de la técnica". El Audi AI traffic jam pilot del nuevo A8 es el primer sistema del mundo que permite una conducción automatizada en situaciones de tráfico denso en autopista, y los concept-car Audi Elaine y Audi Aicon anticipan cómo podrá ser el coche autónomo del futuro gracias a la inteligencia artificial aplicada al automóvil.

Texto y fotos: Audi





Con el prototipo Audi Aicon, la marca de los cuatro aros se adelanta al futuro en una demostración tecnológica que combina una autonomía sin precedentes para un coche de propulsión eléctrica (hasta 800 kilómetros) con las posibilidades que ofrece la conducción completamente autónoma.



El Audi AI traffic jam pilot del nuevo A8 cumple con los criterios establecidos para los sistemas de conducción automatizada de nivel 3, en los que el vehículo puede hacerse cargo de la conducción en situaciones puntuales, y es capaz de reconocer sus propios límites.

imagina un coche en el que no fuesen necesarios ni volante ni los pedales, capaz de trasladarte a tu destino de forma completamente autónoma con la máxima seguridad mientras aprovechas el tiempo durante el desplazamiento para planificar la agenda

del día o ver las noticias. Suena a ciencia ficción, pero Audi vuelve a adelantarse una vez más al futuro presentando esta tecnología en el prototipo Audi Aicon, desvelado en el pasado Salón del Automóvil de Frankfurt.

De momento, y hasta que se alcance ese nivel máximo de automatización, el camino lo marca el nuevo Audi A8, el primer automóvil de producción del mundo preparado para asumir por completo las tareas propias de la conducción sin la necesidad de la supervisión constante por parte del conductor. Y lo hace a través del Audi AI traffic jam pilot, un asistente para la conducción en situaciones de tráfico denso,

capaz de tomar el control del vehículo en autopistas o carreteras de varios carriles que cuenten con una barrera de separación física entre las calzadas. Cuando se cumplen estas condiciones el sistema avisa al conductor, que puede transferir el control al vehículo pulsando un botón situado en la consola central. A partir de aquí es el propio vehículo el que se encarga de la dirección, del acelerador y de los frenos para mantenerse en el carril al ritmo del tráfico, lo que permite al conductor retirar las manos del volante y dedicarse a otras actividades -en función de la legislación vigente en cada país- utilizando todos los servicios



La instrumentación digital Audi virtual cockpit, con sus gráficos en alta resolución, juega un papel fundamental en el funcionamiento del asistente a la conducción en atascos Audi AI traffic jam assist.

Más seguridad, más confort y más tiempo para dedicarlo a otras actividades. Mientras el Audi AI traffic jam pilot está activado, el conductor puede, por ejemplo, responder mensajes o ver las noticias en la pantalla del sistema multimedia.

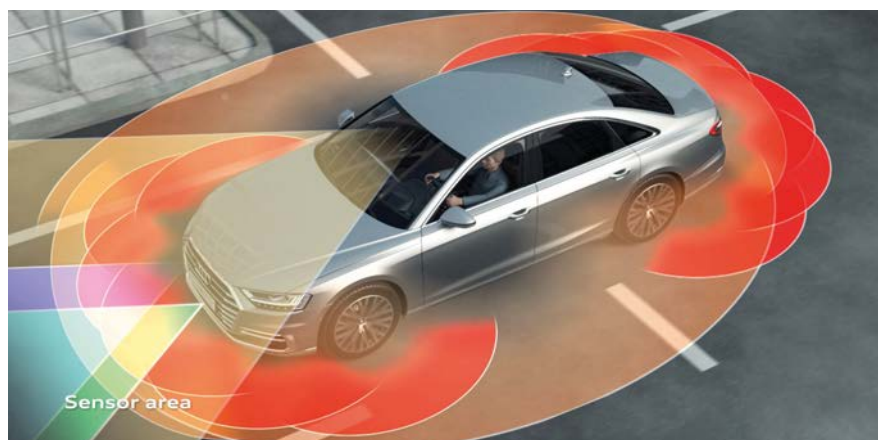
que ofrece el sistema de infotainment del vehículo, hasta que el sistema emita de nuevo una señal para que el conductor retome el control manual.

Desde el punto de vista técnico, el Audi AI traffic jam pilot del nuevo A8 es un sistema revolucionario. Requiere de un potente controlador central capaz de monitorizar la información recibida de los distintos sensores repartidos por todo el vehículo, entre ellos doce sensores de ultrasonidos, cuatro cámaras de 360 grados, cuatro sensores de radar de largo alcance, uno de corto alcance, un novedoso escáner láser y una cámara interior que se encarga de verificar que el conductor mantiene la capacidad de retomar la conducción si es requerido para ello. En caso de no hacerlo, el Audi A8 podría iniciar de forma automática una maniobra de frenada segura, hasta detenerse por completo. La unidad de control procesa los datos para crear una imagen continua del entorno, lo que permite al Audi A8 incluso reaccionar ante situaciones complejas, como por ejemplo un vehículo que se interpone en la trayectoria al cambiar de forma repentina de carril.

De este modelo del entorno también

se benefician todos los sistemas adicionales de asistencia a la conducción del nuevo Audi A8, entre ellos otros dos que funcionan de manera inteligente y pueden relevar al conductor a la hora de aparcar. El Audi AI remote parking pilot y el Audi AI remote garage pilot son capaces de conducir por sí mismos el vehículo para entrar o salir de un aparcamiento o de una plaza de garaje mediante maniobras supervisadas por el conductor desde un smartphone, sin necesidad de permanecer dentro del coche.

Con los sistemas Audi AI traffic jam pilot, Audi AI remote parking pilot y Audi AI remote garage pilot, el nuevo A8 es el primer automóvil de producción que ofrece funciones de conducción altamente automatizadas



Sensores de ultrasonidos, cámaras de 360 grados, sensores de radar de medio y de largo alcance y un escáner láser. Toda la información se procesa en el controlador central de los sistemas de asistencia al conductor (zFAS), que interpreta los datos y genera una imagen del entorno del vehículo.



Audi Aicon

Preparados para el futuro

La visión de Audi sobre la conducción pilotada del futuro se llama Audi Elaine concept y Audi Aicon concept, dos prototipos de diseño revolucionario que combinan la propulsión eléctrica con niveles de automatización que permitirán incluso prescindir de la presencia del conductor a bordo del vehículo.

En una primera fase el conductor podrá transferir al sistema la tarea de la conducción sólo en áreas o para usos

específicos. Así lo demuestra el Audi Elaine, preparado para la conducción automatizada de nivel 4 gracias a Audi AI. Sensores más precisos y de mayor alcance, procesadores más potentes en la unidad central de control y la aplicación de sistemas de inteligencia artificial y de métodos de aprendizaje de máquinas permitirán al conductor disfrutar de las ventajas de la conducción autónoma más allá de situaciones de tráfico congestionado –por ejemplo en viajes de larga duración, en los que el Audi Elaine es capaz de gestionar incluso los cambios de carril-, y seguir haciéndolo tras abandonar la autopista. De esta forma, el conductor podrá estacionar su Audi en áreas especialmente habilitadas, para que el vehículo se guíe de forma automática a un aparcamiento con multitud de servicios, desde un lavado hasta

la recarga inalámbrica de sus baterías.

El Audi Aicon va un paso más allá: un Audi que no necesita volante ni pedales, la máxima expresión de la conducción pilotada, clasificada como de nivel 5. Y como anticipo tecnológico, el Audi Aicon se integra en el entorno de forma inteligente. No necesita ver, pero sí ser visto, para lo cual puede prescindir de grupos ópticos como tales, lo que permite a los diseñadores entrar en otra dimensión. Pero recurre a superficies lumínicas capaces de presentar mensajes en forma de animaciones para otros usuarios de la vía que no pertenezcan a la red interconectada, como peatones o ciclistas. En el interior cobra protagonismo el PIA, un asistente electrónico capaz de reconocer al usuario, activar todos los reglajes personales e incluso anticiparse ofreciendo los servicios de a bordo antes de que éste los active. Libres por completo de la tarea de conducir, los ocupantes pueden disfrutar de un nuevo mundo de movilidad, y decidir cómo emplear su tiempo dentro del coche que se traslada de forma autónoma y segura.



Audi Elaine

Vivimos disfrutando de la nieve



Himàlaia

THE MOUNTAIN HOTELS

★ ★ ★ ★

Información y reservas: reservas@himalaiabaqueira.es

Tel. 973 635 300

www.himalaiabaqueira.com



Era Escòla, más que una escuela

Para la escuela de esquí del Valle de Aran, Era escòla, siempre es motivo de ilusión iniciar una nueva temporada junto a todos vosotros en la magnífica Baqueira Beret, una estación en un entorno único y especial debido a su enclave y orientación norte.



Era Escòla, siempre dispuesta para el entreno.

E

ra Escòla, con anhelo y pasión por su trabajo, espera compartir con todos vosotros nuevos momentos inolvidables esquiando, surfendo, practicando Telemark... o simplemente manteniendo una conversación tras las clases e intercambiar impresiones sobre la técnica del deporte o hablar de après-ski.

Se ha trabajado en nuevas ofertas y servicios más flexibles, ofreciendo una mejor atención al actual tipo de demanda teniendo presente aspectos importantes como los días de máxima afluencia de esquiadores y protección a los más pequeños en las instalaciones de la escuela en caso de mal tiempo. Seguimos apostando por productos ya consolidados como el Ski Camp, cursos de semana..., destinados a todos los públicos, menores y adultos, con el objetivo de satisfacer el deseo principal de las personas que es aprender alguna modalidad divirtiéndose.

EL DEBUTANTE

La correcta enseñanza nace de la buena actitud y vocación del profes@r, que junto a una dilatada experiencia tras más de 50 años de inolvidables vivencias, permiten a la escuela de esquí ser un referente en Baqueira Beret.

En este sentido para la dirección técnica es muy importante un especial trato al debutante, ya que este reúne unas condiciones que requieren psicología y empatía para asegurar la diversión y el aprendizaje del alumno en un medio totalmente desconocido para él.



Profesora repartiendo dorsales de la carrera del cursillo delante Era escòla 1800.

Además para reforzar este fin, el colectivo de la institución realiza cursos continuados técnico-prácticos en pistas que junto a una apropiada metodología transmiten a cada alumno la instrucción que más le conviene, posibilitando así aprender cualquier modalidad escogida como esquí alpino, Snow, Nórdico, Telemark..., obteniendo un clima seguro y divertido.

ESQUÍ INFANTIL

El profesional en la clase infantil ofrece su mejor actitud para imprimir estímulo, confianza y recreo. Nuestra misión es favorecer una atmósfera ideal y adecuada en la clase para que el menor disfrute en la nieve al mismo tiempo que conoce y practica alguna disciplina de la amplia versatilidad de Era Escòla.

Durante las clases se dispone de material educativo y se realizan juegos obteniendo notables resultados. Uno de los objetivos principales es que el niño venga al día siguiente con una sonrisa y pregunte con

ilusión: ¿dónde está mi profes@r?, ya sea en clases particulares o colectivas.

SKI CAMP

Dirigido también a los menores y adolescentes existe la posibilidad de contratar Ski Camp, un club diseñado para aprender a esquiar en grupo de una forma divertida fomentando la convivencia y el respeto por la naturaleza.

Gracias a su regularidad durante fines de semana y festivos se obtienen excelentes resultados en los alumnos que van adquiriendo técnica, nivel y seguridad en sus descensos adaptándose en todo tipo de nieve y pistas.

Además los niños entre 4 y 5 años, puesto que son los más pequeños y necesitan otro tipo de atención por sus obvias condiciones, podrán disfrutar de una atención diferente y más personalizada. Realizarán sus jornadas de esquí en grupos más reducidos con un profesorado de máxima entrega y experiencia, favoreciendo un ambiente familiar



***El profesional en la clase infantil
ofrece su mejor actitud
para imprimir estímulo,
confianza y recreo***

Ski camp, una forma de aprender a esquiar divirtiéndose.

y de confianza. Por otro lado podrás escoger tu Ski Camp en Baqueira o Beret según se prefiera la zona y horarios.

Durante el invierno se realizan actividades extras como excursiones, Telemark, Snow, raquetas, disfrazarse en carnaval ... completando así la oferta gracias a la amplia diversidad que se propone. Para culminar se realiza la gran fiesta final de temporada con aperitivo, premios, vídeos, sorteos, regalos y sobre todo mucha emoción.

La Escuela asimismo dispone de 4 locales ubicados en Baqueira, Beret, Bonaigua y Ruda 1500 situados en lugares céntricos, estratégicos y de fácil acceso donde encontrarás un punto de información variada y venta de clases adaptadas para ti.

Otra nueva temporada está a punto de empezar, una motivación creciente día tras día y unas ansias de ofrecer lo mejor por nuestra parte provoca que haya empezado una cuenta atrás llena de expectación.

Decir que nuestra máxima aspiración es iniciar la presente temporada 2017/2018 junto a vuestra inestimable compañía, porque sin vosotros Era Escòla no atesoraría una historia de más de 50 años llenos de aventuras y de buenas experiencias.

También agradecer al patrocinador oficial de Era Escòla, el Grupo Catalana Occidente por su aportación y por su apoyo al proyecto global de la escuela.

Es apasionante coincidir con personas que nos han seguido desde los años 60, y comentar los innumerables cambios acontecidos desde entonces como la evolución de la técnica o del material deportivo, e incluso de la propia Baqueira Beret y de la Val d'Aran.

Añadir que siempre es una gran satisfacción contar con todos vosotros porque sois lo más importante de la institución docente con más veteranía en Baqueira Beret.

Era Escòla os desea una feliz temporada 2017-2018 con mucha nieve y buenos descensos junto a sus profesoras. ¡No olvidéis seguirles la pista.



Local en Ruda 1500, alquiler de material con clases de esquí.



ERA ESCOLA BAQUEIRA BERET

desde 1964

¡SÍGUENOS LA PISTA!

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



Flatlat.com



DE ESQUÍ



Vocación de *SERVICIO*

Con siete tiendas repartidas por la estación, el Ski Service de Baqueira Beret es sinónimo de calidad y comodidad a la hora de alquilar material o equiparnos para ir a esquiar.

Texto: René Affeltranger
Fotos: Baqueira Beret



E



***El Ski Service
Baqueira Store va
mucho más allá del
concepto de tienda de
alquiler tradicional***

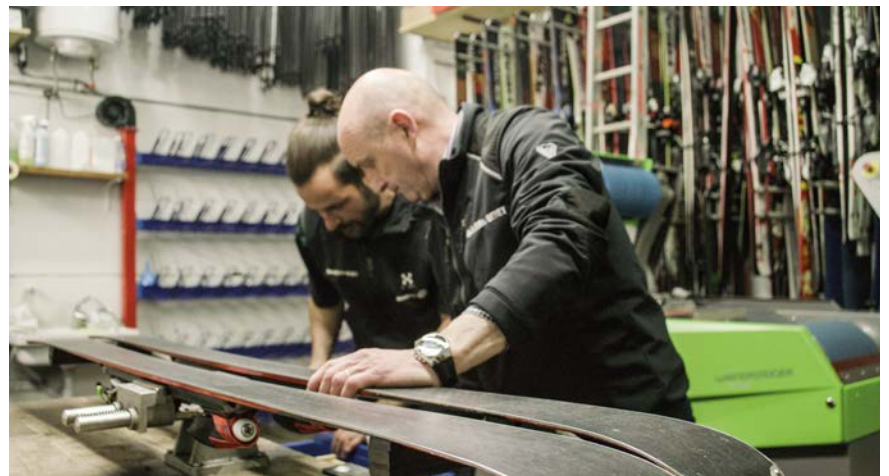
l Ski Service Baqueira Store no necesita presentación. Conocida es su vocación de servicio y calidad contrastada, reconocimiento labrado a lo largo de su dilatada experiencia. Hacer la vida más fácil a los esquiadores es parte de su filosofía aunque el Ski Service Baqueira Store va mucho más allá del concepto de tienda de alquiler tradicional ya que dentro de su catálogo de servicios podemos encontrar posibilidades que van desde el guarda esquí a pie de pista hasta el mantenimiento del material y otras opciones atractivas a la hora de alquilar.

Detalles como poder alquilar esquíes de alta gama presencialmente u online y cambiar el modelo cada día es posible en el Ski Service Baqueira Store. Además el material que ofrece no es de rental, es decir, no es el fabricado específicamente por las marcas para los negocios de alquiler si no que se trata de material de colección, iguales a los que se pueden comprar en la tienda. Y los esquíes y snowboards son repasados por los

especialistas de Ski Service cada tarde-noche en su taller nocturno para salir a pistas al día siguiente en perfecto estado.

Dentro de esa filosofía de ir más allá de un alquiler convencional cabe destacar que el Ski Service dispone de 14 marcas de esquí punteras además de poder alquilar snowboard, esquí de fondo, telemark, backcountry, travesía, raquetas e incluso trineos u otro material como el casco. Además, si se quiere, se puede cambiar de material de especialidad en un mismo día. Esto y mucho más permiten los servicios de Ski Service que agrupan los siete establecimientos de la estación repartidos por todo el dominio esquiable: Baqueira 1.500, hotel Montarto, Ruda 1.500 y Ruda II, Beret 1.850, Bosque 1.800 (sólo guarda esquíes) y Bonaigua 2.072.

De hacernos la vida más fácil se encarga el servicio de guarda esquíes y taquillas calefactadas para dejar el material en Ruda, Bosque 1.800, Beret y Baqueira 1.500. También es posible reservar cualquier tipo de material el día anterior para recogerlo en cualquiera de los otros núcleos de tal manera que el transporte lo realizan el personal de Ski Service (exceptuando Bosque). Más cómodo, imposible. Si un esquiador tiene algún problema con el material de alquiler o se le soluciona al momento o se le sustituye sin costo para que pueda seguir esquiando.





AC BAQUEIRA
SKI RESORT

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS



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 **Snø Bar** o descubra la **terrazza chill out** y sus espectaculares vistas.

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

Además, el Ski Service Baqueira Store de Val de Ruda cuenta en su catálogo de productos con cuatro marcas que aúnan tecnología, clase y una larga tradición en la fabricación de esquís, botas y bastones como son Zai, Heierling, Kassler y Gabel. Zai es una de las firmas más exclusivas del mundo que utiliza materiales únicos como el granito extraído de una cantera suiza. Heierling es la marca pionera en la fabricación de botas de esquí alpino y la familia Heierling está considerada como los "Doctores" de las botas de esquí alpino, siendo los máximos expertos en el mundo en la

creación, elaboración y desarrollo de calzado para esquiar. Kessler se inspira en su tecnología de snowboard, que cuentan con numerosas medallas olímpicas y campeonatos del mundo, para que sus esquís ofrezcan un comportamiento dinámico y una cosmética inalterable y elegante. Y para bastones los Gabel Luxury Vintage, todo un lujo fabricado con aluminio y con los puños de piel.

Esta temporada, como detalle, han renovado el software de gestión permitiendo ofrecer un servicio más ágil y personalizado, si cabe.



40 ANIVERSARIO
1977 - 2017



IGLÚ
BARCELONA



Esports Iglu es pionera en la Península en la personalización de botas de esquí con el sistema 3D Foot Scan System. Utilizando la tecnología más avanzada del mercado.

Tenemos más de 130 modelos de botas de esquí en stock.



BARCELONA
ESQUÍ I SNOWBOARD
C/ Mallorca, 316 - CP 08037
Telf: 93 457 97 14



BARCELONA
ESQUÍ I TREKKING
C/ Aribau, 35 - CP 08011
Telf: 93 453 18 22

WWW.IGLUSHOP.ES



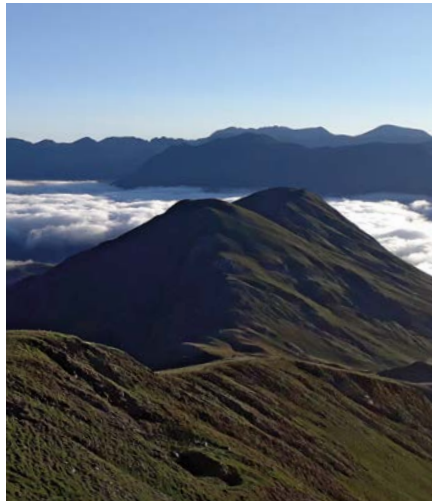
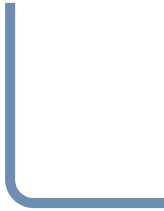
An aerial photograph of a vast, snow-covered mountain range. The peaks are jagged and covered in a thick layer of white snow, with some rocky outcrops visible. The valleys between the mountains are also filled with snow, creating a high-contrast, monochromatic landscape. The lighting is bright, casting soft shadows that emphasize the contours of the terrain.

Descubre los dosmiles de la Val d'Aran

La Val d'Aran ofrece más de medio centenar de cimas situadas por encima de los 2.000 metros, un tesoro natural y único listo para ser descubierto. ¿Te animas?

Texto: Torisme Val d'Aran

Fotos: Torisme Val d'Aran, Francesc Tur



Nieblas bajo el Letassi y Montcorbison



Montludé

a caprichosa naturaleza de la Val d'Aran no deja indiferente a nadie. Formada por frondosos bosques, profundos valles, escarpadas cimas, impresionantes cascadas, y serpenteantes ríos creando todos ellos un paisaje natural de una belleza espectacular. Y en este escenario de película emergen más de medio centenar de cimas (tuc en aranés) de más los 2.000 metros de altura que resisten impasibles al paso del tiempo y que constituyen majestuosos y privilegiados miradores del resto de los Pirineos. Ante tal abanico de posibilidades, encontraremos desde cimas solo al alcance de experimentados montañeros, hasta otras que resultan mucho más asequibles, tucs que nos permitirán disfrutar de los tesoros naturales de la Val d'Aran. En este sentido, las protagonistas de este reportaje son cinco de las cimas más emblemáticas, ya sea por su situación, por su belleza, por su historia o simplemente por estar ahí. Si lo que buscas es descubrir una Val d'Aran desconocida por muchos, solo necesitas calzarte unas botas de montaña, información de la ruta, consultar la previsión meteorológica y las ganas de subir. El resto lo pone la Val d'Aran.

MONTCORBISON (2.173 M)

Información práctica:

Acceso: Gausac - Bassa d'Oles

Salida: desde Bassa d'Oles

Dificultad: media

Tiempo ascensión: 2h 40'

Desnivel: 560 m

La cima más accesible de la Val d'Aran

El Montcorbison se encuentra situado en el centro de la Val d'Aran con unas fantásticas vistas panorámicas sobre el resto del Valle. Se trata de una montaña muy accesible, dada su baja dificultad y su situación geográfica, que la convierten en una de las cimas más visitadas de Aran. La aproximación la realizamos desde Gausac por la pista asfaltada que nos conduce hasta la Bassa d'Oles y nos permite atravesar el bosque de Baricauba, hasta el refugio dera Piusa, donde dejaremos el vehículo. Desde este punto y por zona de prados nos dirigimos hacia la falda del Montcorbison, que ya divisamos hacia el suroeste. El camino se encuentra marcado con señales amarillas. Madrugar tiene premio y es muy fácil que nos topemos con la fauna salvaje del

lugar, corzos, ciervos y rebecos, ya en la parte alta. La situación privilegiada de esta discreta cima la hace uno de los mejores miradores de los pueblos del Valle, pudiendo divisar la mayoría de las poblaciones del Alto y Bajo Aran.

MONTLUDE (2.518 M)

Información práctica:

Acceso: Montludé por Laujò

Salida: desde pista de Portet

Dificultad: media

Tiempo ascensión: 3h 30'

Desnivel: 1.130 m

La montaña mágica

Montludé es conocida como la "Montaña de la Luz", un pico situado estratégicamente en el Bajo Aran cuya ascensión es posible desde todas sus vertientes. Actualmente se está desarrollando un ambicioso proyecto "Montludé Mágico" que recupera y potencia los itinerarios de ascenso ancestrales desde cinco pueblos del Baish Aran (Vilamòs, Arres, Bossòst, Les y Canejan). Aunque el ascenso más habitual es el que podemos hacer desde Vilamòs subiendo en vehículo por la pista de Uishera, os proponemos quizás una de los itinerarios más bonitos por el

Estanh de Laujò y el paso de Barracomica, por el norte del macizo.

Con un vehículo 4x4 ascenderemos por la pista de Portet desde el pueblo de Les y tras dejar atrás la pista asfaltada y después el cruce del poblado de Bordius, llegaremos a un poste con un indicador que nos marca el inicio de la ascensión por el Estanh de Laujò. La excursión nos requerirá toda la jornada pero los paisajes y las diferentes vistas que iremos descubriendo, nos harán la caminata muy agradable. La llegada final al Tuc deth Montludde por su arista este nos

permitirá descubrir una de las majestuosas vistas del macizo de las Maladetas.

MONTARDO (2.833 M)

Información práctica:

Acceso: Arties - Ribèra Valarties

Salida: Desde Parking de Ressec

Dificultad: difícil

Tiempo ascensión: 4h 15'

Desnivel: 1475 m

Cima mítica de la Val d'Aran

La cima más emblemática de la Val d'Aran,

es sin duda el Montardo, un fantástico mirador del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici y de los cientos de lagos que se esconden en su interior, como si de preciosos tesoros se trataran. Siempre presente y como telón de fondo de los paisajes de Arties y el valle de Valarties, sin duda el Montardo es la cima de alta montaña más conocida de Aran. La aproximación la realizaremos desde Arties para acometer un ascenso por el refugio dera Restanca. Iremos alternando fuertes pendientes, con agradecidos descansos,



Siempre presente y como telón de fondo de los paisajes de Arties y el valle de Valarties, sin duda el Montardo es la cima de alta montaña más conocida de Aran

que nos proporcionarán una ascensión mucho más llevadera. El camino señalizado con marcas de GR (blancas y rojas) es muy fácil de seguir y en su primer tramo tiene zonas empedradas que nos recuerdan la importancia de estas sendas durante los años de construcción de las centrales hidroeléctricas, allá por los años 40.

MAUBÈRME (2.882 M)

Información práctica:

Acceso: Maubèrme por Montoliu.

Salida: Desde Plan de Tor

Dificultad: difícil

Tiempo ascensión: 5h

Desnivel: 820 m

El más recóndito

El Maubèrme destaca en la Val d'Aran como una de las cimas más bellas de los Pirineos. El límite norte del Aran es la parte más desconocida y menos visitada de nuestro territorio, que nos aguarda con increíbles sorpresas como el majestuoso Maubèrme. Limítrofe con Francia, el paisaje de prados alpinos con el lago de Montoliu y las antiguas minas de Urets seguro que dejarán huella en nuestro recuerdo.

Se accede por la pista forestal desde Bagergue hasta el Plan de Tor, donde dejaremos el vehículo (preferible 4x4) y nos dirigiremos hacia el lado de Montoliu. Lo rodearemos y accederemos al Pòrt d'Urets



Val de Molieres desde el refugio

por los restos de las minas abandonadas. Desde este punto rodearemos toda la falda del Tuc de Maubèrme para atacar la cima por su canal noroeste. El descenso lo podemos hacer por el mismo camino o dirigirnos al oeste hacia los estanyets de Maubèrme y el Estanh de Liat, donde tomaremos de nuevo el GR-211 que nos llevará hasta el punto de partida.

MOLIÈRES (3.010 M)

Información práctica:

Acceso: Boca Sur del Túnel de Vielha

Salida: Boca sur del túnel de Vielha

Dificultad: difícil

Tiempo ascensión: 4h

Desnivel: 1415 m

El techo de la Val d'Aran

El tuc de Molières se asoma al escenario natural del valle como el gigante de la Val d'Aran con su cresta que hace de línea divisoria natural entre Catalunya y Aragón de Norte a Sur. Se trata del punto más alto de la Val d'Aran y uno de los tres milés más accesibles de los Pirineos. La ascensión

más habitual es la que proponemos y que se inicia en la Boca sur del Túnel de Vielha. Al inicio de la ascensión cruzamos una zona de prados y un hermoso bosque de hayas donde el sendero se encuentra tematizado con información sobre las zonas húmedas de alta montaña (Molières). La primera y segunda cascada ya nos acercan al ambiente alpino que nos encontraremos hasta llegar a la cima. El moderno refugio libre situado a 2.400 m nos ofrecerá cobijo en caso de necesidad y es un buen lugar para reponer fuerzas.

Con todo, estos cinco tucs solo son una pequeña muestra de los tesoros naturales que esconde la Val d'Aran.

PROFESIONALES DE LA MONTAÑA DE LA VAL D'ARAN

Para hacer más cómodo y seguro el recorrido te recomendamos contratar los servicios de alguno de los guías titulados de montaña de la Val d'Aran. Para obtener más información sobre estas empresas puedes consultar nuestra web:

www.visitvaldaran.com/senderismo/

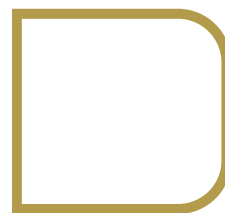
Gastronomía de altura

Restaurantes como
La Borda Lobató,
el Baqueira Wine Bar
by Viña Pomal,
el Moët Winter Lounge,
el 5J Grill Baqueira
y el Refugi San Miguel
sitúan a Baqueira Beret
a otro nivel gastronómico
como estación de esquí.

Texto: Sergi Mejías
Fotos: Baqueira Beret



La Borda Lobató destaca por sus carnes a la brasa y el grill visto en sala con una carta donde domina la cocina del país. La carta de vinos es extensa y con una curada selección, acorde con su propia oferta gastronómica



isfrutar de una gastronomía de alto nivel en una estación de esquí no es imposible. Y Baqueira Beret es un buen ejemplo. A lo largo de sus 17 puntos de restauración siempre podremos tomar algo más que un tentempié, aunque lo que marca la diferencia es la apuesta por la alta gastronomía donde nos podemos dejar seducir por un plato de jamón 5J, tapas diseñadas por Paco Roncero o disfrutar de una copa de champán Moët & Chandon. En este sentido, destacan cinco restaurantes con nombre propio que simbolizan esta gastronomía de altura, establecimientos de referencia como La Borda Lobató, el Baqueira Wine Bar by Viña Pomal, el Moët Winter Lounge, el 5J Grill Baqueira y el Refugi San Miguel, cada uno con su oferta gastronómica diferencial.

Tomando como punto de partida Baqueira, primero encontramos La Borda Lobató, ubicada junto al hotel Montarto en el Núcleo 1.500. Se trata de uno de los restaurantes más emblemáticos de la estación, que abrió sus puertas en 1976 y la temporada pasada fue remodelado pero sin perder esa esencia de 'borda' que lo hace tan cálido con las vigas y el suelo de madera, y un mobiliario renovado igual de acogedor. Destaca por sus carnes a la brasa y el grill visto en sala con una carta donde domina la cocina del país. La carta de vinos es extensa y con una curada selección de acorde con la propia oferta gastronómica de La Borda. Y lo mejor para el final: los postres pues cuentas con pastelería y panadería con obrador propio. Esta nueva etapa inaugurada la temporada pasada le ha llevado a

ampliar su horario de apertura al público ya que si tradicionalmente era una referencia a la hora de cenar, ahora también se puede disfrutar de su cocina a mediodía. Y si uno se anima, nada como tomar el aperitivo en su amplia terraza.



El Baqueira Wine Bar by Viña Pomal, en el Hotel Montarto, ha supuesto todo un revulsivo para dinamizar el Núcleo 1.500, tanto para los clientes de la zona que pueden disfrutar de sus propuestas sin tener que coger el coche como para aquellos que quieran acercarse ya sea después de esquiar como para cenar. En él convergen los amantes del esquí, del vino y de la buena gastronomía. Como el propio nombre indica cuenta con una amplia selección de los vinos de Viña Pomal y Bodegas Bilbaínas, además de otras tipologías de vino de La Rioja como Crianza, Reserva, Vinos de autor, Vino Blanco, Tinto y Espumoso de Rioja, entre otros. Porque esta amplia carta de vinos es uno de los atractivos del Wine Bar y que acaba atrayendo a clientes de todo el Valle. Y en cuanto a su carta destaca una completa selección de raciones y platillos como croquetas de pollo y torta de solomillo de ternera además de los frescos del día como navajas y almejas. Los postres también son dignos de mención así como platos especiales para los niños como pizza y pasta.

copos Mountain
AV. PAS D'ARRO 48
25530 VIELHA
973 640 988

| copos | skicenter |
APARTAMENTOS ELURRA
25539 BETREN
973 640 024

This is
Peak Performance[®]

WWW.COPOS-SKI.COM



*La selección de tapas,
con propuestas de Paco Roncero
y Dani García, es el gran atractivo
del Refugi San Miguel*

En Orri, el Moët Winter Lounge nos brinda una de las grandes experiencias gastronómicas en Baqueira Beret, ya sea disfrutando de su carta como de una copa de champán en su terraza. Porque pocas experiencias encontraremos tan gratificantes como tomarnos un respiro con una copa de Moët & Chandon en su terraza acompañados de música en directo. La oferta gastronómica se completa con unas exquisitas tapas que cada temporada se van renovando, propuestas como ostras, tosta de foie caramelizado, tataki de atún y jamón ibérico bellota 5J. Más contundentes resultan el chuletón de buey y el tartar de solomillo de ternera o la langosta o bogavante. Para los que prefieran una experiencia completa encontrarán muy interesantes los tándems, como el de tosta de foie más copa de champán.

El propio Moët Winter Lounge cuenta en su interior con espacio para disfrutar de almuerzos o cenas en grupo a partir de 15 personas y previa reserva. Ya sea a mediodía como por la noche, ofrecen un menú degustación con diversos entrantes, o plato principal como chuleta de buey a la piedra y postres, todo regado con Moët & Chandon Impérial y Grand Vintage. Sin duda, una experiencia única en el Pirineo.

Como su propio nombre indica, las carnes a la brasa y el jamón ibérico de bellota 5J son los grandes reclamos del 5J Grill Baqueira, situado en la cota 1.800. Ya sea en su terraza con vistas a Baqueira o en su interior acogedor, nos podremos dejar seducir por sus tablas de jamón o queso antes de entrar al 'Picoteo para empezar' con platos como la tortilla de escombros o las verduras de la huerta a la brasa en brocheta. Y para los pequeños esquiadores nada como croquetas de jamón 5J más spaghetti a la boloñesa. La olla aranesa y los lomitos de atún forman parte de su completa carta donde no faltan las tostadas en pan payés en la zona bar además de una interesante selección de vinos.

Y para quien quiera degustar tapas con estrella Michelin tiene su destino en el Refugi San Miguel. En la zona de Bonaigua completaremos una experiencia de alta gastronomía con una de las mejores vistas de la estación como telón de fondo. Porque junto a la cafetería de Bonaigua está uno de los establecimientos más emblemáticos de la estación con las tapas y la cerveza como los hilos conductores. Claro que podremos tomar un café o un chocolate caliente pero la selección de tapas realizada por Paco Roncero y Dani García son su gran razón de ser. El pincho de 'cangrejo' en cono, el tartán de salmón y la tabla de sushi destacan como propuestas frías mientras que el mollete de pesto rojo lleva la exclusiva firma de Dani García y la tosta de hongos con jamón ibérico 5J la de Paco Roncero. El menú tapas del Refugi y el menú noches del Refugi nos permitirán disfrutar de una experiencia única a 2.000 metros de altura, como única es la alta gastronomía de Baqueira Beret.



SPYDER

| WHAT IS YOUR GOLD ?

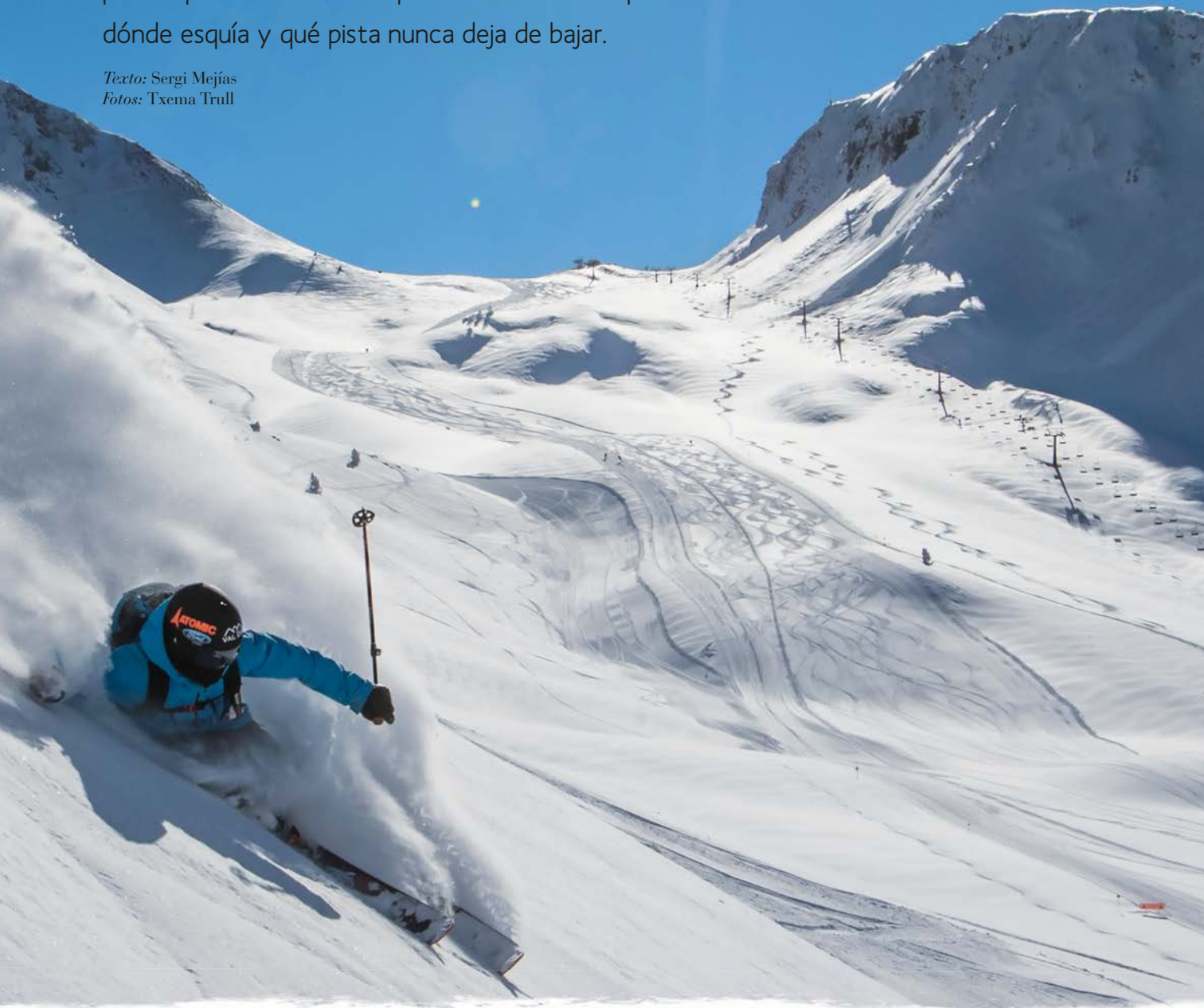
EXCLUSIVE PARTNER OF THE U.S. SKI TEAM



Un día en Baqueira Beret con **AYMAR NAVARRO**

El freerider de la Val d'Aran nos lleva a las colas de sus esquís para explicarnos cómo es para él un día en Baqueira Beret, dónde esquía y qué pista nunca deja de bajar.

Texto: Sergi Mejías
Fotos: Txema Trull





A

Aymar Navarro es uno de los freeriders españoles con mayor proyección internacional. La temporada pasada se convirtió en el primer rider del país en subir al podio en una prueba del Freeride World Tour, la competición más importante de freeride a nivel mundial. Y quien mejor que este esquiador de 28 años nacido en Les, en la propia Val d'Aran, para que nos cuente cómo es un día para él en Baqueira Beret.

El rider aranés es un portento en precocidad pues empezó a esquiar con tres años por las pistas de Baqueira Beret aun-

que su padre ya lo llevaba a su espalda en una mochila cuando apenas contaba con dos años. Navarro se ha hecho un nombre propio en el freeride, aunque sus inicios en la competición fueron en el Stadium de Beret. Así que nadie como él para "llevarnos" por la estación, desde Dossau hasta La Peüllà. Aunque el propio Aymar nos explica que no tiene un recorrido fijo: "No me gusta marcarme recorridos fijos me gusta ir cambiando, todo depende de las condiciones de la nieve de ese día y de la meteorología. Si es un día de polvo el sector de La Peüllà es un buen sitio para ir y si no Cara Norte, o bien el Saumet".

A Aymar le gusta la cara norte de Baqueira y allí suele esquiar aunque dependiendo de las condiciones de la nieve y también de la afluencia de esquiadores. Llegado el caso, si en Baqueira se

vielha
Carrer Major, 2. Vielha

ruda
Urb. Vall de Ruda, Local 4. Baqueira Beret

www.mplusstore.es

encuentra con mucha gente cambia de escenario: "Saumet es un sitio con menos afluencia de esquiadores y con muchas posibilidades".

Como freerider de alto nivel, Navarro también debe entrenar para prepararse para las competiciones que afrontará durante la temporada y la grabación de algún vídeo, tanto aquí como en verano en Sudamérica. "Los días que son de entreno la intención es hacer volumen de bajadas y a la vez que sean de calidad. Y estos dos sectores me lo dan: pendiente, bajadas más o menos largas y exigentes y después tienes el remonte que es rápido y el acceso también, así que es perfecto para ir haciendo bajadas", destaca Aymar.

Así y todo no hay día que el freerider aranés vaya a esquiar que no baje por una de sus pistas favoritas. Todos tenemos

"No me gusta marcarme recorridos fijos, dependerá de las condiciones de la nieve. Si es un día de polvo el sector de La Peüllla es un buen sitio para ir", destaca Aymar



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



nuestra pista preferida, ya sea en Baqueira, en Beret como en Bonaigua, y buena muestra es que siempre que podemos, aunque solo sea una vez, la queremos bajar cuando esquiamos en Baqueira Beret. "La pista Mirador o la del Pla de Baqueira y empalmarla con la de Baqueira, la que desciende debajo del telecabina, hasta abajo del todo son unas de mis rondas favoritas para esquiar en pista. Son muy útiles para entrenar la resistencia y la nieve suele estar perfecta. Son pistas que tienen muchos cambios de pendiente y es muy interesante para ir adaptándome". A la hora de parar a coger fuerzas, si es que lo hace, Aymar apunta que se detiene en la cafetería Bosque aunque "depende mucho de la zona en la que esté esquiando ese día". Y es que a lo largo del dominio esquiabile, el rider tiene muchas posibilidades donde elegir, desde el Barralh de Blanhblar hasta la cafetería Bonaigua a través de los 18 establecimientos que forman la red de cafeterías y restaurantes de Baqueira Beret en pistas.

Conversando sobre qué pistas destacaría de cada zona de Baqueira Beret, el aranés explica que "en Beret el Dossau de arriba abajo. Es un 'bajadón' que te deja con las piernas bien calientes si la haces entera de arriba abajo. Y las vistas que tienes desde arriba de la silla son muy bonitas". Qué duda cabe que estamos ante uno de los descensos más atractivos de la zona de Beret a la vez que menos transitados en comparación con otras pistas, y que brinda unas buenas vistas. El itinerario de Aymar sigue y sobre Baqueira apunta que "me quedaría con la mítica pista Mirador y empalmarla con 'la del uno' (pista Baqueira) hasta abajo". Y de Bonaigua le gusta Muntanyó: "subir por el arrastre Tuc de Llança y bajar hasta el parking de Bonaigua". De hecho esta también sería su elección para llevar a un amigo a esquiar

***En la zona de
Baqueira, a Navarro
le gusta bajar por
Mirador y después
empalmar con la
pista Baqueira
hasta abajo***

por Baqueira Beret. "Dependerá mucho del nivel que tenga, pero me iría a los tres puntos que te he dicho para que disfrute de las vistas mientras esquía en pistas exigentes y con una calidad de nieve espectacular". A Aymar le gustan los descensos prolongados donde disfrutar de pistas con una buena pendiente y calidad de nieve.

Esquiando desde los tres años en Baqueira Beret y viajando por todo el mundo, Aymar tiene claro lo que hace diferente a la estación de la Val d'Arán, el valor añadido de Baqueira Beret frente a otras posibilidades. "Creo que no es una cosa sola, es el conjunto de todo. Un valle espectacular con sus pueblos, una calidad de nieve que es impresionante, la infraestructura a nivel de medios de elevación que hay y la extensión de montaña que hay para esquiar", conviene el esquiador.

No podíamos despedirnos de Aymar Navarro sin preguntarle cuál es el itinerario de Baqueira Beret que más le gusta. A la hora de elegir entre Escornacrabes, Deth Lac de Baciver y Lacs Cloth der Os, los tres itinerarios que mantiene señalizados y controlados, el aranés indica que "me quedo con el mítico Escornacrabes. Por el conjunto de la bajada y las vistas que tiene". Buena elección.

Esquiar nunca ha sido tan fácil

Toti Aran te ofrece una cuidada selección de casas y apartamentos a pie de pistas en Baqueira y el Valle de Arán.



ALQUILER DE APARTAMENTOS
POR DIAS O SEMANAS

totiaranalquilerbaqueira.com

973 64 47 87 - 609 13 21 29



VENTA DE INMUEBLES

inmobiliariabaqueira.com

973 64 47 87 - 629 27 27 43

 **TOTI ARAN**





Cinco planes para disfrutar de Baqueira Beret

Descubrir la cara más salvaje a través de sus itinerarios, la celebración de una competición de renombre como la Marxa Beret, el Día Mundial de la Nieve o la BBB Race Experience puede ser la mejor "excusa" para disfrutar de unos días en la nieve en Baqueira Beret.

Texto: Sergi Mejías
Fotos: Carme Aliu, Baqueira Beret,
Fototur, Raphaël Fourau



E

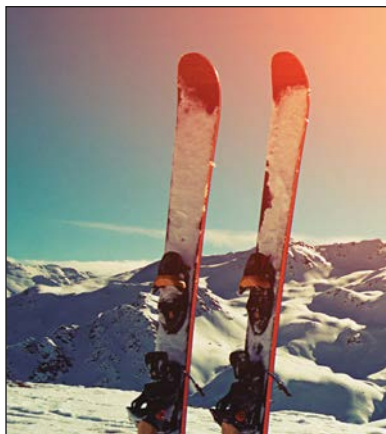
Esquiar en Baqueira Beret siempre es especial. Da igual que seamos asiduos de la estación, las 2.166 hectáreas de su dominio esquiable la convierten en un parque temático de nieve único. Hacer coincidir nuestra estancia con una prueba deportiva como la Marxa Beret, dejamos seducir por sus itinerarios de freeride, realizar una gastrorruta en la propia estación, vivir el Día Mundial de Nieve y descubrir la estación a través de sus Safaris son cinco planes para disfrutar como nunca de Baqueira Beret.

El calendario de competición de Baqueira Beret está plagado de pruebas deportivas de renombre como la Marxa Beret en esquí de fondo, que este año se celebrará el 4 de febrero, la quattro Era Baishada, una competición multidisciplinar, y otras citas como el Trofeo Fundación Jesús Serra. Será en una de estas fechas tan señaladas en el calendario de competición cuando podamos acercarnos y vivir de cerca el mundo de las carreras, ser testigos de primera mano de este ADN deportivo de la estación de la



Val d'Aran. En Baqueira Beret se disputan competiciones de todas las disciplinas y bastará consultar el calendario para hacer coincidir nuestra estancia con una competición. Con la Marxa Beret descubriremos el tirón del esquí de fondo a través de una prueba que celebrará su 39ª edición. Solo tendremos que ir a Beret, ya sea esquiano o en coche para empezar allí la jornada, y zambullirnos en una de las citas más emblemáticas del esquí nórdico. Hablamos de la Marxa Beret pero igual de atractivo es pasar unos días de esquí en paralelo a la celebración de pruebas como la quattro Era Baishada, una carrera en la que convergen varias disciplinas de esquí alpino en un mismo descenso; sencillamente espectacular.

El calendario de competición nos indicará cuando acercarnos y vivir de cerca el mundo de las carreras, ser testigos de primera mano de este ADN deportivo de Baqueira Beret



SIENTE LA NIEVE COMO NUNCA

Equípate con los mejores. **TOTI ARAN - SKI URGENT** te ofrece un taller de reparación y alquiler de material de esquí excepcional con tecnología de última generación.

**TOTI RENT
SKI URGENT**
www.totirentsklurgent.com

Perimetrau, S/N. Edif. Port de la Bonaigua Local 1-J - 25598 Baqueira Beret
T. 973 64 43 04 / 973 64 47 87 - info@totirentsklurgent.com

elan

MONTANA+



Innovation
that excites

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

NUEVO NISSAN X-TRAIL CREADO PARA LA MEJOR AVENTURA, TU FAMILIA.



NUEVO NISSAN X-TRAIL

Cuando tienes una familia, cada día puede ser una gran aventura. Y no hay mejor forma de disfrutarla que con el **nuevo Nissan X-Trail**. Un diseño completamente nuevo, **7 plazas para toda la familia y las últimas tecnologías Intelligent Mobility** para llevar cualquier aventura con los tuyos tan lejos como quieras.



7 plazas

Techo panorámico

Consumo mixto: 4,9 - 6,4 l/100 km. Emisiones de CO₂: 129 - 149 g/km.



***Coincidiendo con el World Snow Day o
Día Mundial de la Nieve, una cita en la que
estaciones de todo el mundo se vuelcan en
la promoción del esquí, se celebra también la
BBB Ski Race Experience***

Quien prefiera un plan más atrevido y participar en una competición nada como la BBB Ski Race Experience. Se trata de una carrera en la que los participantes deberán recorrer toda la estación para completar las pruebas en los tres sectores que le dan nombre: Baqueira, Beret y Bonaigua. El objetivo de la organización es que sea una experiencia única que además permita recorrer zonas nuevas de la estación y vivir sensaciones diferentes. La prueba es en clasificación individual, no obstante se pueden realizar los tramos de enlace en grupo, especialmente los más pequeños con sus clubs o familias. En Beret se disputa el boardercross en el que se puntúa según el tiempo, en

Baqueira un gigante y en Bonaigua un freeride en la zona inferior de La Pala Gran en La Peüllla y se puntuará según el criterio de los jueces. Se pueden sumar unos puntos extras realizando cuatro selfies en los puntos más altos de la estación. En suma, un gran plan para disfrutar de Baqueira Beret. Y el mismo fin de semana de la BBB SRE se celebrará el World Snow Day o Día Mundial de la Nieve, una cita en la que estaciones de todo el mundo se vuelcan en la promoción del esquí para niños y familias con actividades especiales y facilidades para los debutantes. En el caso de Baqueira Beret va más allá con un curso de esquí especial para ellos, clases colectivas, alquiler de material

y comidas en pistas a precios muy interesantes. Si para los niños se organizan concursos de muñecos de nieve, para los esquiadores más experimentados se lleva a cabo una bajada de antorchas, una actividad que todo esquiador debería probar una vez en su vida, rematada con un "cremat". La competición es inherente al esquí y en una fecha tan señalada también se llevan a cabo carreras de tipo open. Además, bajo la etiqueta o hashtag [#baqueiraworldsnowday](https://www.instagram.com/baqueiraworldsnowday) se organizan concursos de fotografía en las redes sociales con motivo del Día Mundial de la Nieve.



Para los esquiadores más experimentados, los itinerarios de Baqueira Beret, marcados con dos diamantes negros y el fondo amarillo, se presentan como un reto y todo un aliciente más allá de las pistas pisadas. Lacs Clot der Os, Deth Lac de Baciver y Escornacrabes son las propuestas de la estación, descensos fuera pista con la nieve sin pisar evidentemente pero controlados por el servicio de pistas de Baqueira Beret. ¿Qué quiere decir? Que en caso de riesgo de alud permanecerán cerrados y solo son esquiables cuando las condiciones del manto nival lo permiten. Lacs Clot der Os lo encontraremos en la zona de Beret y es el que suele tener mejores condiciones de nieve. Empieza arriba del telesilla Dera Reina y desciende hasta desembocar en la pista Audeth, junto al Stadium Fernández Ochoa. Aunque es Escornacrabes el que se lleva la fama. Se trata de un itinerario al que accederemos desde el Cap de Baqueira y que todo buen esquiador debe haber bajado. Un inicio estrecho y el posterior embudo vertical entre dos rocas marcan su dificultad y el reto para el esquiador del descenso fuera pistas por antonomasia de nuestro país. Acabaremos empalmando con la pista Passarells y de allí al Telesilla Jorge Jornada o Jesús Serra; mejor, imposible. Y si hablamos de Escornacrabes lo tenemos que hacer de Deth Lac de Baciver, una variante de este famoso itinerario que se desvía hacia la derecha para bajar por la zona lacustre que le da nombre.

Tenemos el plan para acercarnos a conocer de cerca el mundo de la competición, el plan del reto de los itinerarios... Vamos a por una propuesta diferente. Y por diferente nos referimos a disfrutar de la alta gastronomía en pistas que brinda Baqueira Beret. En otro reportaje en esta propia revista abundamos con más profundidad en el tema pero no quita que recordemos una de las grandes apuestas de la estación en estos últimos años. Establecimientos como



photo © Sindy Thomas



PROGRESS



ALLTRACK 110



EXPERIENCE 88 HD

ESQUÍA SIN LÍMITES

Vive una experiencia vertiginosa en cualquier terreno y tipo de nieve. Maniobrabilidad, versatilidad, control y ligereza para disfrutar al máximo de un día de esquí y sentir la montaña en estado puro.

ROSSIGNOL



el Moët Winter Lounge, el 5J Grill Baqueira y el Refugi San Miguel nos marcan una gastrorruta en el propio dominio esquiable que nos podemos organizar dependiendo de los días de estancia. Aunque una parada en cada uno de ellos es obligada, ya no solo por su oferta gastronómica sino también por la atmósfera que es capaz de recrear cada uno

de ellos y que prácticamente solo nuestras botas, y las vistas, nos recordarán que estamos en una estación de esquí. Baqueira Beret también cuenta con puntos con un encanto especial, como el Barralh de Blanhiblar, porque si lo que queremos es seguir con la gastrorruta por el Valle después de esquiar podemos escribir una guía empezando

por el Baqueira Wine Bar by Viña Pomal y La Borda Lobató en el Núcleo 1.500.

Y como último plan, aunque no menos importante, nada como descubrir Baqueira Beret con los Safaris, tres recorridos que permiten conocer gran parte de su extensión adaptando la dificultad de las pistas al nivel del esquiador. Los recorridos están total-



***El Moët Winter
Lounge, el 5J
Grill Baqueira y el
Refugi San Miguel
nos marcan una
gastrorruta en el
propio dominio
esquiable que nos
podemos organizar
dependiendo de los
días de estancia***

mente marcados y señalizados, y pueden hacerse o con guía o de manera independiente con un grupo de amigos. En la web de Baqueira los Safaris están descritos de manera minuciosa, con su punto de salida, qué remontes coger y la duración de éstos, cuales son las pistas a enlazar, puntos de restauración y servicios que se encuentran en el camino. El Safari Azul está diseñado para un nivel de esquí medio, ideal para deslizarse por pistas cómodas, amplias, sin pendientes exageradas. Cuenta con 25 kilómetros de recorrido y acumula 3.566 metros de desnivel. Sin prisas se hace en unas 4 horas.

El Safari Rojo está dirigido al esquiador de nivel avanzado y discurre por pistas más atrevidas en cuanto a pendiente y orientación que el Safari Azul. No se trata de trazados complicados pero este recorrido suma 37 kilómetros y 7.097 metros de desnivel. El Safari Negro es para expertos. El recorrido suma 23 kilómetros aunque el desnivel acumulado ya nos indica que son pistas pendientes: 4.468 metros. Se bajan míticas pistas como la Manaud o las Pales der Arias y otras menos conocidas.



**A sustainable
outdoor industry.
It's possible!**

No existe ninguna marca de outdoor sostenible. Da igual lo buenas que sean nuestras intenciones, siempre dejamos huella. Ya sea por la composición química de un material, las condiciones de trabajo en las fábricas o el efecto que la producción y el transporte generan en el medio ambiente.

Pero podemos solucionarlo. Confiamos en que un día nuestra huella será positiva. La solución es la innovación. Paso a paso. Detalle a detalle.

It's possible.

Haglöfs



Espíritu de competición

La Marxa Beret, el Trofeo Fundación Jesús Serra, la BBB Ski Race Experience y la quattro Era Baishada fueron las pruebas señaladas de un calendario de competición que tuvo en la final de la Copa del Mundo ISMF el plato fuerte.

Texto: Víctor Bultó Fotos: Fototur



***Baqueira Beret acogió la última
de las cinco pruebas de la
Skimo World Cup, la última cita
de la Copa del Mundo ISMF***



a competición forma parte del ADN de Baqueira Beret. Tanto en el Stadium Fernández Ochoa como en sus pistas y montañas cada temporada se disputan parte de las pruebas más emblemáticas del calendario como la Marxa Beret en esquí de fondo, el Trofeo Fundación Jesús Serra que premia a los jóvenes ganadores con becas para estudios o la quattro Era Baishada como carrera multidisciplinar, pruebas a las que la temporada pasada se les unió la última cita de la Copa del Mundo de Esquí de Montaña.

***COPA DEL MUNDO
ISMF***

El Skimo o esquí de montaña está en plena eclosión. En la propia Baqueira Beret podemos encontrar hasta cinco circuitos para su práctica segura. Y fue precisamente en la estación de la Val d'Aran donde se disputó la última de las cinco pruebas de la Skimo World Cup, la última cita de la Copa del Mundo ISMF. El sábado 8 de abril se celebró la Vertical Race, con tres recorridos diferentes según las categorías y con el Pla de Beret como epicentro. El italiano Matteo Eydallin se impuso en sénior masculino con Oriol Cardona, decimotercero, como mejor español clasificado. La francesa Laetitia Roux, referencia obligada de la especialidad, ganó en mujeres con Mireia Miró rozando el podio, acabó cuarta. En promesas Oriol Cardona finalizó segundo por detrás del italiano Federico Nicolini y en mujeres también ganó una italiana, Alba de Silvestro mientras que Clàudia Sabata fue la mejor de las nuestras,

decimoctava. En Júnior, Davide Magnini y Giulia Murada se repartieron los triunfos; Paul Coll, decimotercero, y Júlia Casanovas, quinta, fueron los mejores españoles.

La carrera vertical, la Individual Race, se disputó el domingo con salida en el Pla de Beret y llegada en la cima del Pic deth Dossau, un recorrido muy duro, donde Oriol Cardona logró el mejor resultado de la selección española finalizando tercero en promesas. Al final, Clàudia Galicia se situaba en el tercer escalón del podio final de la clasificación Overall (general) y quinta en la Copa del Mundo en la modalidad Individual. Oriol Cardona se despedía de la categoría promesas con la plata de la combinada y el bronce tanto en la modalidad vertical como en la individual. Júlia Casanovas, por su parte, cerraba su ciclo júnior con una tercera posición en la clasificación general júnior pero también con el bronce de la Copa del Mundo Individual. Kilian Jornet acababa la temporada con el bronce en la clasificación final de la Copa del Mundo Vertical y una sexta posición en el Overall.



TSUNAMI
TECHNO SKIWEAR



tsunamiskiwear.com



MARXA BERET

La 38ª Marxa Beret volvió a ser el epicentro del esquí de fondo. Fiel a su cita anual, hasta 900 fondistas de todas las edades tomaron parte de una prueba del calendario del Circuito de Largas Distancias Populares de la Federación Internacional de Esquí (FIS) y que por primera vez entró a formar parte de la Copa España de esquí de fondo del calendario de la Real Federación Española de Deportes de Invierno (RFEDI).

La 38ª Marxa Beret volvió a ser el epicentro del esquí de fondo con hasta 900 participantes de todas las edades

La Marxa Beret contó con la participación de los principales esquiadores de fondo de los centros de tecnificación de Jaca y La Val d'Aran además de clubes de toda la geografía española. En cuanto a la participación internacional, la más numerosa fue un grupo formado por un centenar de noruegos, seguidos de franceses, italianos, andorranos, etc... hasta un total de 300 participantes internacionales. El fondista más veterano de la Marxa Beret de este año fue el noruego Jan Thomas Hoeg de 94 años, que cubrió la distancia de 10 km al igual que los más jóvenes, de 7 años, que también tomó la salida en la distancia más asequible.

La Marxa Beret se disputó en tres distancias. La corta en un circuito de 10 km en la zona de Beret y Orri; el de 21 km en la zona de Beret, Orri y Montgarri; y finalmente el circuito de 42 km en zona Beret, Orri, Montgarri y dirección Marimanha gracias a la cantidad de nieve de que se disponía. François Soulie y Birgit Korvald fueron los

ganadores absolutos, Maria Iglesias y Miguel Auladell ganaron en la distancia de 10 kilómetros, y Paula Martínez y Francesc Colell en los 21 kilómetros.



TOP CAEI FIS

Fue el 4 y 5 de marzo cuando se disputó el XXI Top CAEI FIS puntuable para la Copa de España CIT U18/U21 en las especialidades de Gigante y Slalom, hombres y damas. Un total de 165 corredores de toda España y de varios países como Francia y Andorra se dieron cita en el Stadium Fernández Ochoa de Beret donde Pol Salvat se proclamó campeón de España U18. Claudia Mijares y Robert Solsona se impusieron en el slalom de esta edición del Top CAEI mientras que en el Campeonato de España Maria Relat ganó el SL Damas U18 y Pol Salvat el de hombres. En U21 Eugenia Mateu se hizo con el triunfo en el SL Damas y Ricard Ortega en hombres.



TSUNAMI
TECHNO SKIWEAR



COOL, CHIC
& SPORTY
vive la nieve

Waterproofness

20.000 mm H₂O

Moisture Permeability

20.000 gr/m²/24h

tsunamiskiwear.com

El Trofeo Fundación Jesús Serra cumplió su novena edición fiel a su filosofía y con el objetivo de unir el mundo del deporte con el de la formación a través del esquí



TROFEO FUNDACIÓN JESÚS SERRA

El Trofeo Fundación Jesús Serra cumplió su novena edición fiel a su filosofía y con el objetivo de unir el mundo del deporte con el de la formación a través del esquí, actividad a la que estuvo muy vinculado Jesús Serra Santamans, fundador del Grupo Catalana Occidente, no solo como promotor de la estación de esquí Baqueira Beret, sino también como practicante y apasionado de este deporte durante toda su vida.

Como ya es sabido, el ganador y la ganadora absolutos menores de 25 años reciben una bolsa de estudios que les permite proseguir su formación mientras continúan vinculados al mundo de la alta competición en esquí, además de otros obsequios. El sábado 12 de marzo el torneo se disputó en categoría Gigante, con más de 120 corredores distribuidos en diferentes categorías. Los 32 mejores corredores masculinos y las 16 mejores corredoras se clasificaron para disputar el domingo siguiente la final del torneo en categoría Paralelo Eliminatoria. Los ganadores fueron Lucía Guerra en categoría femenina, que ganó en la final a Jana Carbonell, y en la masculina Arnau Puig, que venció a Antxon Isusi. Miguel Escayola acabó tercero y Enric Jiménez cuarto en hombres y en mujeres Laura Soria fue tercera y Gini Vidaurreta cuarta. Los ganadores se hicieron acreedores de unas becas de estudios de 2.000 euros para el primero, 1.500 euros el segundo y 1.000€ euros el tercero, si eran menores de 25 años, ofrecidos por La Fundación Jesús Serra.

QUATTRO ERA BAISHADA

Tampoco faltó a su cita anual la quattro Era Baishada, una carrera multidisciplinar que llegó a su cuarta edición y que consta de tres tramos distintos que se hacen de forma consecutiva. La salida se hace en paralelo y lleva a los esquiadores a un Gigante en paralelo. A continuación el Gigante se convierte en un trazado simple, para finalmente enlazar con un Km lanzado que les conduce hasta la meta. Se trata de una competición con un marcado carácter festivo y abierta a todas las categorías a partir de U14 donde la victoria es un aliciente más.

SKICROSS Y SNOWBOARDCROSS

Y qué mejor estación que Baqueira Beret para disputar los Campeonatos de España de Skicross y Snowboardcross, donde tomó parte el subcampeón del mundo de la especialidad, el snowboarder vasco Lucas Eguibar. Eguibar y la catalana Alba Terés se proclamaron campeones de España de snowboardcross. El doble subcampeón mundial en Sierra Nevada se impuso en la final a su compañero de selección Lalo Herrero y el podio lo completó el catalán Marc Roure. En mujeres, la primera de la final la ganó la andorrana Maeve Estévez, pero al no computar para Campeonato de España Terés se colgó el oro seguida de las madrileñas Debora Morales y Marta Rojas. En skicross, la victoria fue para el veterano Federico Pastore, por delante de Carlos Domínguez y de Enric Jiménez.

Tampoco podemos olvidar otras pruebas de carácter popular como La BBB Ski Race Experience, celebrada el fin de semana del 21 y 22 de enero dentro del marco del Día Mundial de La Nieve, competiciones que enriquecen ese ADN deportivo de Baqueira Beret, así que atentos al calendario de esta temporada.

 BAQUEIRA/BERET

17—18

Montaña, esquí, pistas, nieve, acción, relax,
intensidad, exclusividad... sensaciones únicas.
¿Vienes?

**“HAY QUE VIVIRLO
PARA ENTENDERLO.
ES EL ESPÍRITU
BAQUEIRA/BERET.”**



24h.

365 DÍAS AL AÑO

La estancia y todos los servicios,
a una llamada o un clic

“NOS ENCANTA
CUIDAR Y MIMAR AL
MÁXIMO A NUESTRO
CLIENTE”

NÚRIA MEDAN — Viajes Baqueira Beret

CÓMO REALIZAR TU RESERVA

- 1. SOLICITUD DE RESERVA**

Selecciona las fechas, el tipo de alojamiento y los días de esquí. Además podrás añadir:

 - Clases de esquí colectivas, para todos los niveles.
 - Parque infantil
 - Alquiler de material de esquí que podrás disponer en cada uno de los puntos de venta Ski Service Baqueira Beret. Consulta página 20.
 - Un seguro en caso de accidente en pistas. Infórmate.
 - Comidas en pistas: menús a elegir en los restaurantes, bares y parrescs de la estación.
 - Reserva alojamiento + forfait y tendrás acceso gratuito al Párking Telecabina (tiquet día, de 8 a 20h).
- 2. CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA**

Para confirmar la reserva se requiere un número de tarjeta bancaria como garantía del pago.

El número de reserva o localizador debes utilizarlo siempre en todas las comunicaciones.

Recibirás por mail la confirmación de reserva más un usuario y contraseña, con los que podrás acceder a tu zona web y realizar modificaciones, cancelaciones o el pago de la reserva.

Verifica que todos los datos sean correctos.

En caso de duda, contacta con nosotros.
- 3. PAGO**

Abonando el saldo total de tu reserva antes de la fecha de llegada, siguiendo cualquiera de las modalidades que se exponen a continuación, podrás imprimir cada uno de los bonos necesarios para cada servicio contratado.

La forma de pago es mediante transferencia bancaria, tarjeta bancaria o efectivo.

“La Caixa”
ES 25 2100 0980 74
0200006897.

Si prefieres abonar el saldo pendiente en el momento de tu llegada, deberás dirigirte a nuestras oficinas en la cota 1.500 de Baqueira.
- 4. ENTREGA DE LA DOCUMENTACIÓN**

Si tu reserva incluye forfaits, clases de esquí o tiquets de comida en pistas, y está pagado en su totalidad, nuestro servicio de Entrega Exprés te los hará llegar a la recepción de tu hotel o apartamento, mejorando tu comodidad y sin coste añadido.

5 RAZONES PARA RESERVAR EN www.baqueira.es o www.viajes.baqueira.es



Las tarifas más competitivas.

Con un solo clic o llamada confirmarás todos los servicios.

Nuestro personal de reservas conoce de primera mano los alojamientos y servicios ofrecidos.

La más amplia oferta de alojamiento con 7.200 plazas disponibles, entre hoteles de 5 a 1 estrellas, chalets y apartamentos.

Con la garantía de Baqueira Beret.

PRECIO MÍNIMO GARANTIZADO.

**ENCONTRARÁS TODA LA INFORMACIÓN
Y LOS CONSEJOS QUE NECESITAS PARA
HACER QUE TUS VACACIONES DE ESQUÍ
SEAN INOLVIDABLES.**

**WWW.BAQUEIRA.ES
WWW.VIAJES.BAQUEIRA.ES**

También puedes solicitar la reserva
en tu agencia de viajes.

**CENTRAL DE RESERVAS
973 63 90 00**

BARCELONA - barcelona@baqueira.es

MADRID - madrid@baqueira.es

VAL D'ARAN - viajes@baqueira.es



INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LAS RESERVAS

Las peticiones se confirman vía e-mail. Compruebe detenidamente si la confirmación (fechas, tipo de alojamiento, régimen alimenticio, servicios, número de personas) coincide plenamente con su solicitud. En caso de duda contacte con nosotros. Indique siempre el número de localizador de la reserva. Le recomendamos que utilice nuestro servicio "Entrega Exprés". Al formalizar la reserva, contrata 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 si la estación está totalmente cerrada durante toda la jornada. El alojamiento no es reembolsable en ningún caso. Los precios no incluyen seguro de accidentes de esquí. Le recomendamos que solicite información en el momento de formalizar la reserva.

Hoteles / Apartamentos

Consulte los horarios de entrada y salida en las condiciones generales (pág. 89). Si por cualquier motivo se ve obligado a retrasar el día de llegada, consulte 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 incluidas. Los apartamentos tienen condiciones especiales de contratación (depósito contra daños, limpieza, número de personas, gastos de electricidad, etc.) que deben consultarse en las condiciones generales.

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 es responsable en caso de pérdida. Los cursos de esquí con Era Escola tienen plazas limitadas, consulte las diferentes modalidades y horarios (pág. 78).

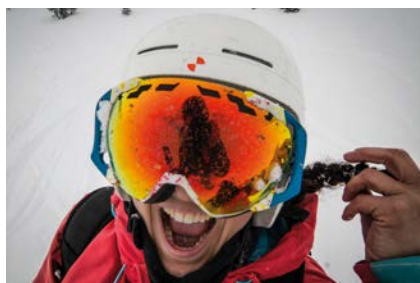
En el folleto y en el web www.baqueira.es encontrará una relación de las escuelas autorizadas para dar clases; es obligatorio incorporarse el día del inicio de las clases, de no ser así les agradeceríamos contactar con la central de Viajes Baqueira Beret.

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

TOTAL FLEXIBILIDAD. RESERVAS SIN MÍNIMO DE DÍAS
(bajo disponibilidad). Precios por persona/día.

FORFAIT CON PRECIOS ESPECIALES SEGÚN TEMPORADA Y A PARTIR DE 5 DÍAS DE ESQUÍ
SI INICIA LA ACTIVIDAD UN LUNES O DESDE 6 DÍAS INDEPENDIENTEMENTE
DE LA FECHA DE INICIO DEL FORFAIT.

CONSULTA NUESTRAS OFERTAS EN ALOJAMIENTO: EARLY BOOKING, LARGA ESTANCIA,...



MODALIDADES DE CURSOS DE ESQUÍ/SNOWBOARD

Alpino :

3, 4 o 5 días (3 horas/día), de lunes a viernes.

Horario: curso en Baqueira (9:45-12:45) y en Beret (11:00 a 14:00)

2 días fin de semana (3 horas/día), sábado y domingo

Horario: Curso en Baqueira (10:00 a 13:00) y en Beret (12:00 a 15:00) el sábado y (10:00 a 13:00) el domingo.

Clases colectivas para adultos y niños a partir de 6 años.

Para debutantes inicio el lunes. Grupos de 4

(mínimo exigido) a 10 personas.

No válido para niños menores de 6 años con forfait especial.

Snowboard:

5 días (3 horas/día), de lunes a viernes.

Horario: Curso en Baqueira (9:45-12:45).

Grupos de 4 (mínimo exigido) a 10 personas.

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".

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

Curso de esquí Alpino Baby en Baqueira:

5, 4 o 3 días, (3 horas/día), de lunes a viernes.

Iniciación al esquí para niños entre 4 y 5 años.

Grupos reducidos de 4-6 alumnos por monitor.

Horarios: Curso en Baqueira (9:45-12:45).

Punto de reunión: edificio Era Escòla en Baqueira 1800.

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: en el parque infantil, en Baqueira 1.800.

PARQUES INFANTILES BAQUEIRA 1.800 Y BERET 1.850

Dirigido a niños entre 2,5 años y 6,5 años.

Horario:

Jornada completa (9:30-16:30).

Media jornada:

Mañana (9:30-12:45)

Tarde (13:15-16:30)

ALQUILER DE MATERIAL DE ESQUÍ Y SNOWBOARD

Olvidate 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.

Especial «Pack equipo alpino/snowboard + guardaesquí» 7, 6 o 5 días, adultos/niños (esquí + casco + botas + bastones + guardaesquí).

Adulto: 93 €

Niño: 63,40 €

Equipo de snowboard + guarda equipo: 93 €

ENTREGA EXPRÉS

Abonando el saldo de tu reserva antes de la fecha de llegada recibirás los forfaits y/o tickets de comida en pistas y clases de esquí (en el caso de incluir estos servicios) 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.

- Todas las semanas: carrera de fin de cursillo.
Clasificación por categorías.

- Fiesta y entrega de premios todos los viernes en Baqueira 1.800 y Beret 1850.

- Previa inscripción: picnic, visita cultural, paseos con raquetas, paseos en trineos con perros o caballos.

CALENDARIO TEMPORADA 2017/2018

Temporada promoción

Del 25/11 al 2/12

Del 10/12 al 24/12

Del 2/4 al 7/4

Temporada baja

3 y 4/12

Del 7/1 al 8/2

Del 4/3 al 15/3 y del 19/3 al 27/3

Temporada media

Del 5/12 al 9/12

Del 3/1 al 6/1

Del 9/2 al 3/3

Del 16/3 al 18/3 y del 28/3 al 1/4

Temporada alta

Del 25/12 al 2/1

SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS

CURSOS DE ESQUÍ

	PROMOCIÓN	BAJA	MEDIA	ALTA
CURSO 5 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)	144,00	147,50	151,00	157,50
TODAS LAS TEMPORADAS				
CURSO 4 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)		137,50		
CURSO 3 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)		112,50		
CURSO 2 DÍAS (3 horas diarias, sábado y domingo)		81,00		
ESQUÍ BABY 5 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)		216,00		
ESQUÍ BABY 4 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)		181,00		
ESQUÍ BABY 3 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)		150,00		
SNOWBOARD BAQUEIRA (3 horas diarias, entre lunes y viernes)		200,00		

Días consecutivos.

TARIFAS PARQUES INFANTILES DE NIEVE

	TODAS LAS TEMPORADAS
ESTANCIA 6 DÍAS COMPLETOS + COMIDA	241,25
ESTANCIA 5 DÍAS COMPLETOS + COMIDA	212,00
ESTANCIA 2 DÍAS COMPLETOS + COMIDA	95,00
ESTANCIA 6 DÍAS MAÑANAS O TARDES	168,25
ESTANCIA 5 DÍAS MAÑANAS O TARDES	148,75
PARQUE INFANTIL + CLASES 5 DÍAS	450,00

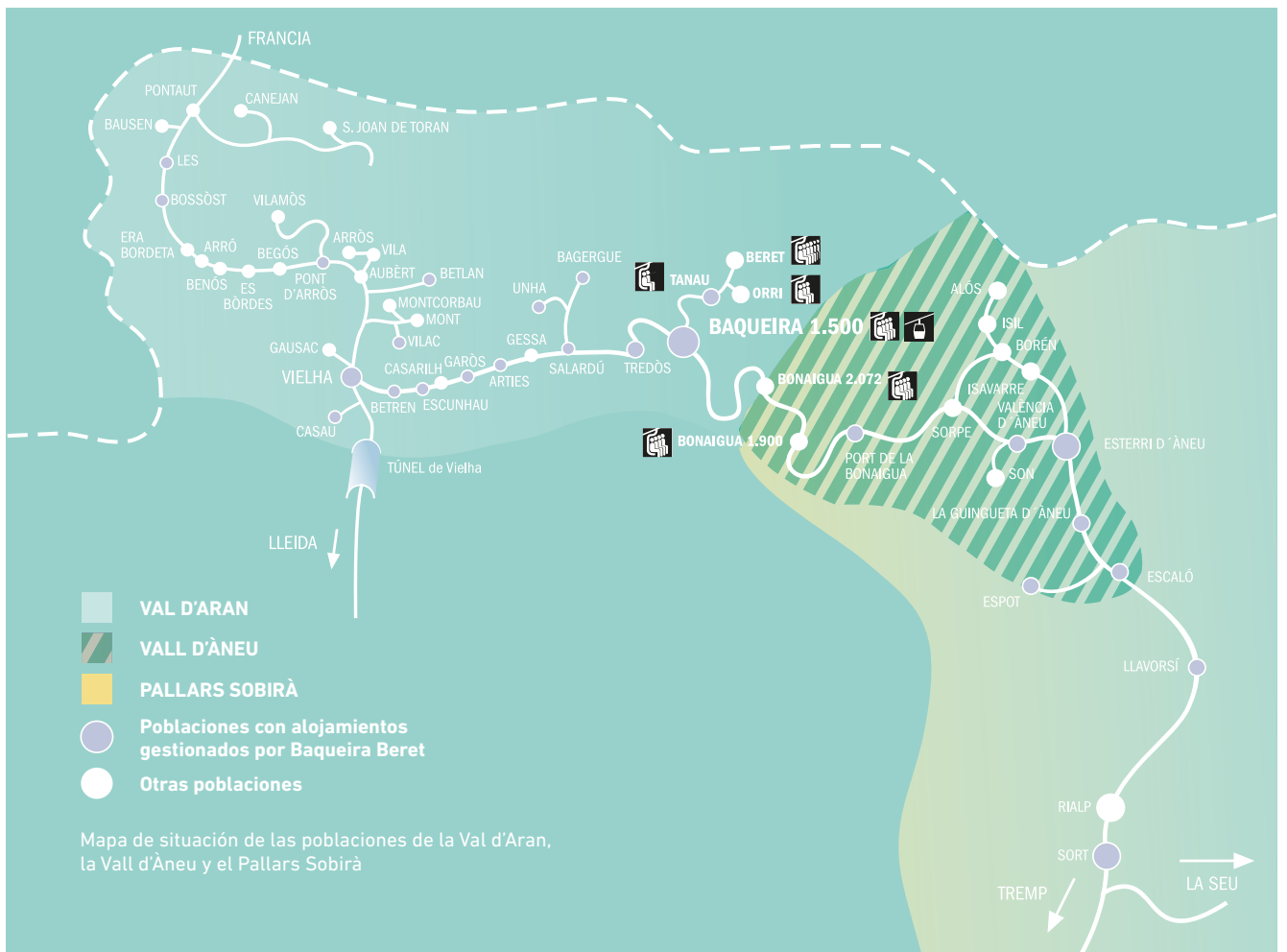
Precios en €. IVA incluido.

Posibilidad de estancias de 1 a 4 días, consulte precios en: www.baqueira.es / www.viajes.baqueira.es



En el valle como en ningún sitio

ALOJAMIENTO



VAL D'ARAN

Precios por persona/día en alojamiento y desayuno, y habitación doble (forfait incluido).
En apartamentos, sólo alojamiento.

HOTEL MONTARTO****

973 639 001



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

A partir de91,00 €

HOTEL CHALET VAL DE RUDA****

973 645 258



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

A partir de 104,25 €

APARTAMENTOS SOLNEU

973 644 274



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de59,50 €

APARTARENT BAQUEIRA

973 639 027



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de 55,65 €

HOTEL TUC BLANC***

973 644 350



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

A partir de89,00 €

APARTAMENTOS MULTIPROPIEDAD

973 644 422



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de60,50 €

HOTEL AC BAQUEIRA SKI RESORT*****

973 645 961



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

A partir de 134,50 €

HOTEL VAL DE NEU***** GL

973 635 000



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

A partir de 138,00 €

HOTEL HIMÁLAIA BAQUEIRA****

973 635 300



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

A partir de86,00 €

APARTARENT APARTAMENTOS RUDA 1.500

973 639 027



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

APTO. (6 PERS.)

A partir de64,47€

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 de63,35 €

HOTEL MELIÁ ROYAL TANAU ****

973 644 446



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

A partir de 138,00 €

RAFAELHOTELS BY LA PLETA*****

973 645 550



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

A partir de 132,50 €

HOTEL CHALET BASSIBE****

973 645 152



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

A partir de99,50 €

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 de62,88 €

HOTEL DE TREDÒS****

973 644 014



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

A partir de75,00 €

HOTEL HUSA ORRI***

973 646 086



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

A partir de71,75 €

HOTEL PETIT LACREU***

973 644 142

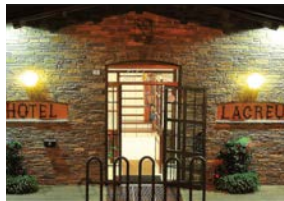


SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteleslacreu.com

A partir de72,00 €

HOTEL LACREU**

973 644 222



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

A partir de67,00 €

HOTEL GARONA**

973 645 010



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

A partir de66,50 €

HOTEL DETH PAÍS**

973 645 836



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

A partir de70,00 €

HOTEL MONT ROMIES**

973 645 820



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

A partir de69,00 €

HOTEL COLOMERS** 973 644 556**SALARDÚ.**
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcolomers.com

A partir de72,50 €

HOTEL ERA CUMA I* 973 645 017**SALARDÚ.**
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteleracuma.com

A partir de65,00 €

HOTEL ERA CUMA II* 973 645 017**SALARDÚ.**
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteleracuma.com

A partir de68,00 €

AUVERJA ERA GARONA * 973 645 271**SALARDÚ.**
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de61,00 €

HOTEL SEIXES*** 973 645 406**BAGERGUE.**
A 6 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelseixes.com

A partir de68,00 €

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 de55,00 €

HOSTAL ESCUILS** 973 646 069**UNHA.**
A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hostalescuils.com

A partir de54,00 €

PARADOR DE ARTIES*** 973 640 801**ARTIES.**
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.parador.es

A partir de92,50 €

HOTEL-SPA CASA IRENE**** 973 644 364**ARTIES.**
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcasairene.com

A partir de90,00 €

HOTEL EDELWEISS** 973 644 423**ARTIES.**
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.edelweissarties.com

A partir de65,00 €

APARTAMENTOS DETH CAMIN REIAU 973 644 289**ARTIES.**
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.caminreiau.com**APTO. (5 PERS.)**

A partir de73,00 €

APARTAMENTOS VILAGARÓS 973 641 250**GARÒS.**
A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelvilagaros.com**APTO. (6 PERS.)**

A partir de75,50 €

HOTEL VILAGARÓS******973 641 250****GARÒS.**A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelvilagaros.comA partir de **77,00 €****HOTEL CASA ESTAMPA******973 640 048****ESCUNHAU.**A 12 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcasaestampa.comA partir de **67,50 €****HOTEL HUSA TUCA********973 640 700****BETREN/VIELHA.**A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelhusatuca.comA partir de **82,00 €****HOTEL ÇÒ DE PIERRA******973 641 334****BETREN/VIELHA.**A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelpierra.comA partir de **67,50 €****HOTEL GRAN CHALET*******973 640 952****BETREN/VIELHA.**A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelgranchalet.comA partir de **67,50 €****HOTEL BERET *******973 640 535****VIELHA.**A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelberet.comA partir de **64,50 €****PARADOR DE VIELHA********973 640 100****VIELHA.**A 16,2 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.parador.esA partir de **87,00 €****HOTEL TRYP VIELHA BAQUEIRA********973 638 000****VIELHA.**A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.melia.comA partir de **78,00 €****HOTEL SPA ACEVI VAL D'ARAN********973 643 233****VIELHA.**A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.acevihotels.comA partir de **72,50 €****HOTEL FONFREDA******973 640 486****VIELHA.**A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelfonfreda.comA partir de **64,50 €****HOTEL ETH SOLAN*******973 640 204****VIELHA.**A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelethsolanvielha.comA partir de **62,50 €****HOTEL RIU NERE*******973 640 150****VIELHA.**A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelriunere.comA partir de **59,00 €**

HOTEL ETH POMER* 973 642 888**

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

A partir de 60,00 €

HOTEL ALBARES* 973 640 081**

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

A partir de 60,00 €

HOTEL TURRULL* 973 640 058**

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

A partir de 61,50 €

HOTEL ARAN LA ABUELA* 973 640 050**

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

A partir de 67,50 €

HOTEL HUSA UROGALLO 973 640 000**

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

A partir de 58,00 €

HOTEL DELAVALL 973 640 200**

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

A partir de 55,00 €

HOTEL VIELLA 973 640 275**

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

A partir de 60,00 €

LAC HOTELS VIELHA 973 640 075**

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

A partir de 56,00 €

HOTEL ORLA 973 642 260**

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

A partir de 62,00 €

HOTEL LA BONAIGUA 973 640 144**

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

A partir de 59,00 €

HOTEL EL CIERVO 973 640 165**

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

A partir de 69,00 €

HOSTAL ES PRADETS 973 643 098**

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

A partir de 57,50 €

HOTEL OSTAU D'ÒC** 973 641 597

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

A partir de 60,50 €

HOTEL HÍPIC* 973 640 888

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

A partir de 53,00 €

PENSIÓN CASA VICENTA** 973 640 819

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

A partir de 56,00 €

APARTHOTEL ETH PALAI 973 643 220

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

APTO. (5 PERS.)

A partir de 51,50 €

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 57,50 €

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 46,00 €

APARTAMENTOS SERRANO 973 640 150

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

APTO. (3 PERS.)

A partir de 50,50 €

APARTHOTEL NOU VIELHA 973 641 390

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

APTO. (3 PERS.)

A partir de 54,25 €

APARTAMENTOS / HOSTAL RURAL CASA REY 626 823 792

VILAC.
A 18 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 72,00 €

HOTEL TIERRAS DE ARAN*** 973 086 030

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

A partir de 76,50 €

HOTEL PENHA**** 973 640 886

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

A partir de 70,00 €

HOTEL GARONA** 973 648 246

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

A partir de 58,00 €

HOTEL JUAN CANEJÁN****973 648 031****LES.**A 32 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcanejan.comA partir de **62,00 €****HOTEL TALABART*****973 648 011****LES.**A 32 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteltalabart.comA partir de **74,50 €****APARTAMENTOS/HOSTAL RURAL CASA MOLINE******659 901 870****ANETO.**A 28 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.casamoline.com**APTO. (5 PERS.)**A partir de **49,50 €**

VALL D'ÀNEU PALLARS SOBIRÀ

Precios por persona/día en alojamiento y desayuno, y habitación doble (forfait incluido).
En apartamentos, sólo alojamiento.

HOTEL LA MORERA*****973 626 124****VALÈNCIA D'ÀNEU.**A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotel-lamorera.comA partir de **73,00 €****HOTEL LO PALLER******973 626 129****VALÈNCIA D'ÀNEU.**A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.lopaller.comA partir de **60,00€****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 **59,00 €****HOTEL TRAINERA*******973 626 177****ESTERRI D'ÀNEU.**A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hoteltrainera.comA partir de **92,00 €**

HOTEL VALL D'ÀNEU** 973 626 292



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

A partir de 57,00 €

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 €

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 60,00 €

PENSIO LACREU** 973 626 437



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

A partir de 57,00 €

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 52,00 €

HOTEL POLDO*** 973 626 080



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

A partir de 80,00 €

HOTEL CASTELLARNAU*** 973 622 063



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

A partir de 71,00 €

HOTEL ROYA** 973 624 040



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

A partir de 59,55 €

HOTEL RIBERIES**** 973 622 051



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

A partir de 107,00 €

HOTEL RESTAURANT PESSETS & SPA*** 973 620 000



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

A partir de 71,00 €

APARTAMENTOS PESSETS - ADELAIDA 973 620 000



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de 49,25 €

APARTHOTEL/HOTEL PEY** 973 620 254



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

APTO. (5 PERS.)

A partir de 43,00 €

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 contravenir, añadiendo además las estipulaciones concretas que se acuerden entre Agencia y Consumidor. Todo ello integra 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 que se refiere 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.- Organizador.

La organización de este viaje combinado ha sido realizada por **VIAJES BAQUEIRA BERET**, CIF A - 25051053 con domicilio en **Afores s/n, 25598 Salardú**, título - licencia **GC - 26 MD**.

3.- Inscripciones y reembolsos.

En el acto de la inscripción o reserva deberá facilitar un número de tarjeta bancaria como garantía del correspondiente pago o de los gastos de anulación que pudiera ocasionar. La confirmación de la reserva se efectuará vía e-mail o fax. En caso de abonar el saldo total de la reserva antes de la fecha de inicio del viaje, el cliente recibirá la documentación correspondiente, (forfaits y comida pistas) en la recepción del alojamiento mediante el servicio Entrega Exprés.

La reserva puede realizarse a través de www.baqueira.es, en cualquiera de las oficinas de Baqueira Beret o bien en su agencia de viajes.

Los precios indicados en el programa-folleto tienen incluidos los impuestos indirectos actualmente 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 podrá desistir del viaje con derecho al reembolso de los pagos efectuados. La devolución se efectuará siempre en la agencia con la que formaliza la reserva. No se efectuará devolución alguna por 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, lo cual no generará un derecho de reembolso o reducción parcial del precio de los servicios contratados. Solamente en caso de cierre total de la estación se reembolsarán los importes correspondientes al forfait, el alquiler del material, las clases y la restauración en pistas. En ningún caso se reembolsará el importe correspondiente al alojamiento. La devolución de servicios por causa de accidente en pistas se efectuará sobre la parte 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 sin mínimo de noches y bajo disponibilidad, en hoteles o apartamentos, según 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 uso ilimitado de remontes en las áreas esquiables de Baqueira Beret que en ese momento estén abiertas, según días solicitados.

El número de días de forfait es consecutivo y no podrá exceder en más de 1 las noches de alojamiento contratadas.

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.

El forfait no 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/apartamentos.

Como norma general se ha de 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.

Todos los precios publicados por Viajes Baqueira Beret son oficiales salvo por error tipográfico. El importe de todas las facturas emitidas por Viajes Baqueira Beret S. A. U incluye el IVA, de acuerdo con el Régimen especial de las agencias de viajes. Si desea que su factura se emita con el IVA desglosado de acuerdo con el Régimen general, deberá solicitarlo por correo electrónico a viajes@baqueira.es antes de la fecha final de su estancia o del servicio contratado.

Una vez que se haya emitido la factura, no se podrá modificar con el fin de cambiarla de régimen del IVA (art. 52 del RD 1624/1992, de 29 de diciembre).

5.- Anulaciones o modificaciones de fechas.

En caso de anulación contactar con la central de reservas.

En todo momento el cliente puede desistir de los servicios solicitados o contratados, debiendo no obstante, abonar a la agencia en concepto de penalización.

Los gastos de cancelación que deriven de la parte del alojamiento correspondiente a los marcados por cada proveedor. Para el resto de servicios serán los siguientes:

100% del importe de la reserva si se produce entre los 4 y los 7 días inclusive de la fecha de comienzo.

100% del importe total de la reserva si se anula en los tres días anteriores. Calculados desde las 00:00h. del día de entrada.

Los gastos de cancelación podrán conocerse en el momento de realizar la reserva. Así mismo, serán debidamente comunicados al confirmarla.

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.

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 estimándose 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 17.00h. del día de llegada debiendo quedar libres las habitaciones 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 informar 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 hoteles como en apartamentos, salvo autorización expresa del establecimiento.

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.

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 puede 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 menaje correspondiente al número de plazas reservadas. Servicio de limpieza diaria excepto cocina. Los apartamentos Multipropiedad y Solneu, no tienen servicio de limpieza los domingos y festivos. Aparthotel Eth Palai solo limpieza a partir de 7 noches. Los apartamentos Pessets, Apartamentos Luxury House Valencia d'Aneu y Esterrí D'Aneu no incluyen limpieza.

En el alquiler de 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. La recogida de llaves se efectuará en horas de oficina en el lugar y horas indicados en el programa folleto de cada establecimiento.

Fianzas apartamentos: Consulte para cada apartamento la fianza a depositar para responder eventuales desperfectos.

7.- Condiciones especiales niños.

Dada la diversidad de tratamiento aplicable a los niños, dependiendo de la edad, tipo de establecimiento y 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 adultos mayores de 70 años pueden obtener forfait a precios especiales, si previamente acreditan la edad mediante documento oficial (libro de familia, DNI o pasaporte).

Para forfait, la edad del forfait infantil 6-11 años, ambos incluidos.

8.- Responsabilidad.

La Agencia de Viajes Organizadora y 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 el 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 Organizadora o la Dirección general de Turismo y/o el Tribunal pertinentes, puesto que fuera de ese plazo a la Agencia Organizadora le sería imposible la comprobación de la veracidad de lo alegado, así como el logro de una solución satisfactoria para todas las partes implicadas.

Si la solución arbitrada no satisface al cliente, podrá interponer reclamación en el plazo de un mes desde la fecha de regreso, ante la Agencia organizadora a través de la Agencia Vendedora, acreditando la puesta de manifiesto de la reclamación en las 48 horas hábiles después de haber ocurrido. No obstante la interposición de cualquier reclamación derivada del contrato no exime del pago del viaje.

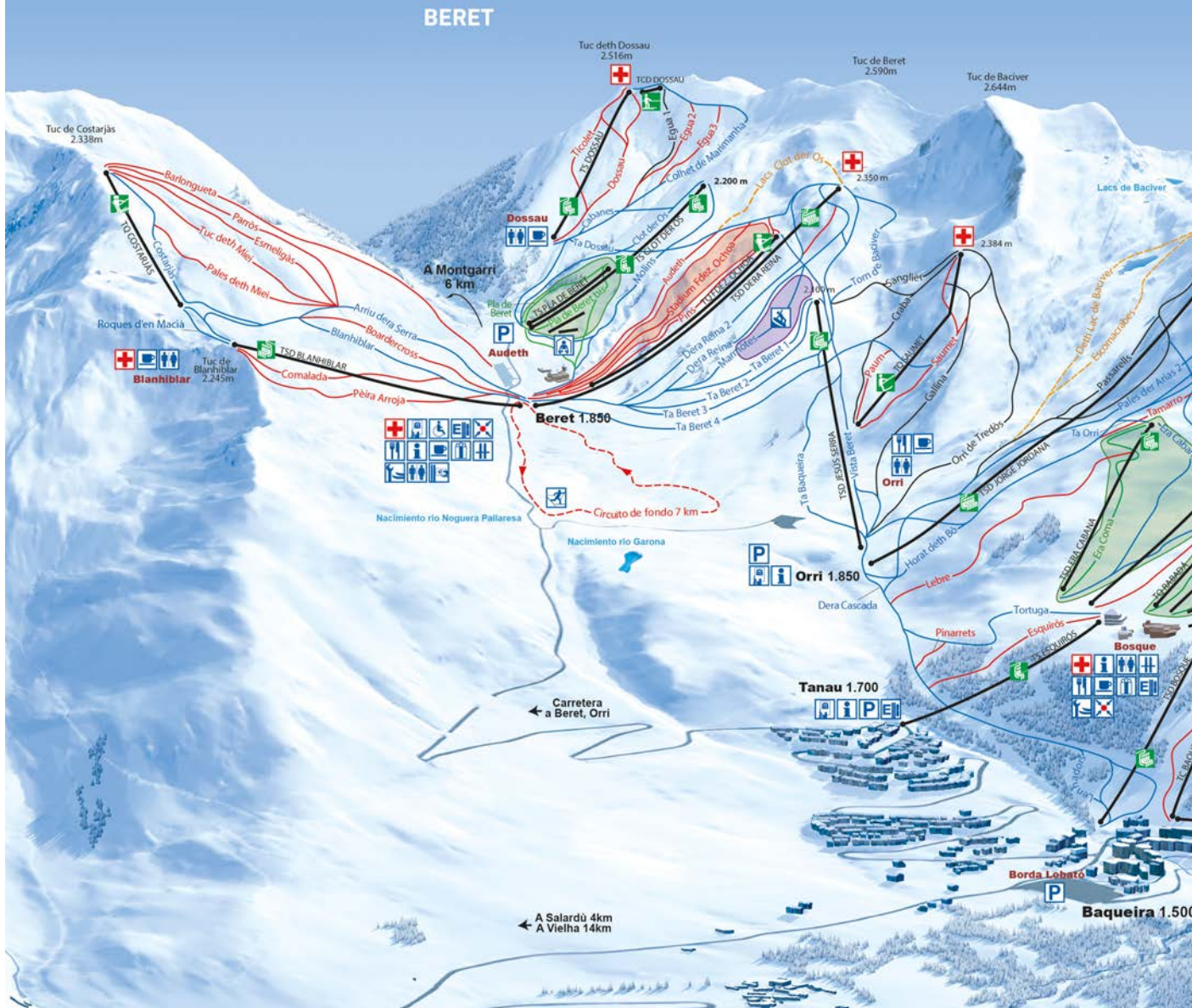
9.- Para la resolución de cualquier controversia relativa a la interpretación, aplicación o ejecución de las prestaciones contenidas en el presente documento, en especial de aquellas derivadas de la producción de un accidente, las partes acuerdan someterse a la jurisdicción del Juzgado de Vielha.

10.- Vigencia.

Programa válido desde el 25 de Noviembre de 2017 al 8 de Abril de 2018. Editado en Julio de 2017.

MAPA DE PISTAS

Príerdete... sin perderte



FICHA TÉCNICA

- 157 km esquiabls
- 105 pistas: 6 verdes (5 km), 42 azules (74 km), 40 rojas (53 km), 17 negras (20 km)
- 3 itinerarios (5 km)
- 7 Km de circuito de esquí nórdico
- Snowpark, Stadium de Stalom y Ski Kronos
- Zona Freeride
- 35 remontes: 1 telecabina (9 plazas), 19 telesillas (10 desembragables 3x6, 7x4 y 9 pinza fija 6x3, 3x2), 8 telesquís (4 telesquís, 2 telesquís biplaza, 2 telecuerdas) y 7 cintas transportadoras

- Capacidad de transporte: 60.144 personas/hora
- Momento de potencia: 18.209*
- Cota máxima: 2.510m
- Cota mínima: 1.500m
- Desnivel: 1.010m
- Área esquiabls: 2.166Ha.
- 629 cañones de producción de nieve
- 15 Máquinas para preparación pistas

Capacidad de transporte
x desnivel (de cada remonte)

* MOMENTO DE POTENCIA =

1.000

= Capacidad de la estación = 18.209 esquiadores

BAQUEIRA

BONAIGUA



SEÑALIZACIÓN PISTAS

- | | |
|----------------------------|--|
| Venta de Forfaits | Guarderías |
| Información | Alquiler de Esquí |
| Aparcamiento | Reparación Material |
| Aseos | Esquí de Fondo |
| Aseos Minusválidos | Guardaesquí |
| Núcleo S.O.S. | Zona Snowpark |
| Parrecs, Bares y Barralh | Ski Kronos |
| Cafeterías y Restaurants | Escuela de Esquí y Snowboard |
| Tiendas / Centro Comercial | Punto de encuentro Escuelas de Esquí y Snowboard |

REMONTES

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| TC Telecabina | TQ Telesquí |
| TSD Telesilla desmontable | TCD Telecuerda |
| TS Telesilla | 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



BAQUEIRA/BERET S.A.

CENTRAL DE RESERVAS: 973 639 000

UNA FORMA ÚNICA DE VIVIR LA MONTAÑA Y LA NIEVE... ES EL ESPÍRITU BAQUEIRA BERET

OFICINA DE BAQUEIRA BERET

Apartado 60. 25530 Vielha, Lleida

e-mail: viajes@baqueira.es

Información y reservas: de 8 a 19 h.

OFICINA DE VIELHA

Sarriutera, 10. 25530 Vielha, Lleida

e-mail: vielha@baqueira.es

Recogida de documentación e información:

Consulte fechas y horarios en 973 63 90 00.

Cerrada en verano.

OFICINA DE BARCELONA

Diagonal, 652. Edificio A, bajos

08034 Barceloneta

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

Información y reservas:

De lunes a viernes de 9:30 a 13:00 h

y miércoles de 16:00 a 18:30 h.

Información permanente sobre el estado

de la nieve: 973 639 025

Teléfono de emergencia en pistas: 973 639 050



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, L. Ayguadé, R. Fourau, Photofloc, N. Torremocha (Bumpy Films), J. M.º Trull (Foto Tur) y F. Tur.

Síguenos en:





Av. Pas de Arro Nº 22
Local 1 , Vielha 25530
arancasa.com

973 642 713



**En el centro histórico de Vielha
Casas Unifamiliares
Acabados de lujo
Lugar privilegiado**



Solicita informacion sin compromiso!



luxaran.com

luxaran Nueva dirección: Avda, Pas de Arro nº 50
Vielha 25530

luxaran
VIDAS UNICAS

“Muchas veces la gente no sabe lo que quiere, hasta que se lo enseñas”

Steve Jobs



**Molieres 2,
Local 10
25530 Vielha**



**Alquiler Vacacional
Holiday Rentals**



628 33 85 21



Días de nieve en el Pallars Sobirà

Tranquilidad, buena gastronomía y cultura forman parte de los atractivos de los pueblos del Pallars Sobirà, toda una tentación de la que disfrutar durante unos días de esquí en Baqueira Beret.

Texto: Albert Cavero

Fotos: Francesc Tur





S

i esquiamos en Baqueira Beret, inexorablemente nos vendrá a la mente la bucólica imagen de la Val d'Aran con sus casas de piedra y tejados de pizarra, un instantánea ideal que se extiende más allá del Port de la Bonaigua, en los pueblos del alto Pirineo del Pallars Sobirà. Porque será aquí cuando encontremos una alternativa a la hora de alojarnos para disfrutar de unos días de esquí en Baqueira Beret en un entorno más virgen y una hostelería totalmente familiar. La zona esquiable de Bonaigua se descuelga hacia el Pallars Sobirà con València d'Àneu a solo 15 kilómetros, un breve trayecto en

coche que nos llevará hasta Bonaigua 1.900 donde después de aparcar en el parking podremos comprar el forfait y acceder al dominio esquiable a través del telesilla La Peüllla.

Empezar por Bonaigua 1.900 tiene sus ventajas. La primera es su acceso sin aglomeraciones en hora punta. Y la segunda es hacer las primeras bajadas del día en una de las zonas menos transitadas de la estación a la vez que una de las más bonitas. Arriba del telesilla La Peüllla, en el cap de la Peüllla a 2.320 metros, disfrutaremos de una de las mejores vistas de la estación. Y una vez que empecemos a esquiar, la sensación será, tal vez, de que estamos en otra estación de esquí. Porque ya sea calentando en Pleta del Duc (azul) como bajando por La Peüllla o Bosc de la Peüllla (rojas) como después atreverse con Gerber (negra), la calidad de la nieve y las vistas que disfrutaremos mientras bajemos forman parte de la Baqueira Beret menos conocida.

Desde la misma Bonaigua llegaremos a Argülls y de aquí a todo el dominio esquiable de Baqueira Beret, una forma diferente y atractiva sin lugar a dudas de empezar a esquiar en la estación de la Val d'Aran. Solo deberemos tener en cuenta el horario de cierre de los remontes para regresar al coche, lo mismo que si empezáramos a

***Empezar por
Bonaigua 1.900
tiene sus ventajas
como un acceso sin
aglomeraciones en
hora punta y hacer
las primeras bajadas
en una de las zonas
menos transitadas
de la estación***

***La tranquilidad de sus pueblos emana, en parte,
de tratarse de una de las comarcas con menos
densidad de población de Catalunya***

esquiar en Baqueira pero al revés. Además, si en lugar de haber aparcado en Bonaigua 1.900 lo hemos hecho en Bonaigua 2.010 siempre podremos despedir la jornada tomando algo en el Refugi San Miguel o tal vez volviendo por la noche a cenar ya que abren para grupos concertados.

Hora de volver al hotel, pero bajando por el Pallars. Son solo 15 kilómetros a València d'Àneu, el primer pueblo que encontraremos, mientras que si hiciéramos el camino por La Val d'Aran son 16 kilómetros de Baqueira a Vielha. Vale que las curvas no son tan pronunciadas pero en hora punta siempre hay algo más de tráfico por la

Val d'Aran. Y comentando las bajadas del día llegaremos a los pueblos del Alt Àneu, nuestro campo base para unos días de esquí en Baqueira Beret.

El Pallars Sobirà es una de las comarcas menos pobladas de Catalunya, con una densidad de población de solo 5,5 habitantes por kilómetro cuadrado. Y de aquí nace, en parte, la tranquilidad que se respira en sus pueblos. Dependiendo de la época del año y de las horas de luz que nos queden, nada como darnos un paseo por sus calles para estirar las piernas envueltos por el encanto de estas localidades del alto Pirineo.



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



Si el frío aprieta o sencillamente nos apetece podemos seguir departiendo en alguna de sus acogedoras cafeterías antes de regresar al hotel o de ir a cenar.

Si tenemos tiempo, la comarca está salpicada de atractivos turísticos y culturales como el Ecomuseu de les Valls d'Àneu, la Serradora d'Àreu, perteneciente al Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (mNACTEC) y el Ecomuseu dels Pastors de la Vall d'Àssua que está ubicado en el bello paraje de Llessui, por mencionar algunos destacados. A través de ellos podremos conocer cómo era la vida en el Pallars Sobirà antes de la irrupción del turismo, hace ya más de un siglo.

De la misma manera que la alta gastronomía es uno de los atractivos de Baqueira Beret paralelamente a la oferta de nieve, la cocina tradicional del Pallars Sobirà también es uno de los grandes activos. Estamos ante una cocina que se basa en los productos de proximidad, en los que ofrece la propia montaña, aunque también podemos encontrar propuestas de cocina moderna que experimenta a partir de la cocina tradicional para buscar nuevas experiencias gastronómicas. En este escenario, el tupí y la girella forman parte de este universo de platos típicos de la zona que sorprenden al paladar. Mientras la girella hace referencia a embutido muy laborioso típico de la alta

Hotel Restaurante Vall d'Àneu



c/ Major, 69 25580 Esterrí d'Àneu Pallars Sobirà - Lleida 973 62 60 97 - 973 62 62 92
www.resortvalldaneu.com e-mail: hostal@hostalvalldaneu.com

montaña, el tupí es un queso elaborado con leche de cabra y aguardiente. También podremos disfrutar del 'arròs amb carreretes', un arroz con setas que deleitará a los gourmets, o de la vianda, un cocido muy consistente ideal para los fríos días de invierno. Para los amantes del cordero queda el palpís, un plato típico pallarés hecho con un muslo de cordero pero en lugar de estar cocinado al horno se hace en la cazuela. Y nada como probar el vino producto de los viñedos más al norte de Catalunya o una copa de Ratafia para hacer bajar la cena.

La artesanía con objetos tradicionales, quesos, licores y embutidos se antojan el mejor recuerdo que nos podemos llevar a la vez que conocer algo más de la cultura de los pueblos del alto Pirineo. Además, un estudio elaborado por un aficionado a la meteorología, por Iván Alfonso, indica que el pueblo de la zona de la Val d'Aran, Pallars Sobirà, Pallars Jussà y Alta Ribagorça con más horas de sol durante el solsticio de invierno es Rubió, en el Pallars Sobirà, el pueblo habitado más alto de Catalunya situado a 1.701 metros. Y cuenta con 8 horas y 30 minutos de insolación.

Durante la temporada de esquí encontramos fechas señaladas en su calendario como la Fiesta Mayor de Sant Vicenç en Esterri el 22 de enero con actividades infantiles y degustaciones gastronómicas como

platos fuertes de la oferta de estas fiestas patronales. Al igual que sucede con otras festividades, la comarca se vuelca en la celebración y tratándose de las pocas que se celebran en invierno tienen una connotación especial. Tampoco nos podemos olvidar de Santa Ágata el 5 de febrero. Mención aparte merecen los carnavales en el Pallars Sobirà donde forman parte de una de las celebraciones más tradicionales y multitudinarias en los pueblos de la comarca. Los días de carnaval las calles se llenan de colores,

fiesta y diversión a la vez que se come la típica vianda, el plato típico de la comida popular, y el 'farçit' de carnaval. Uno de los actos más destacados de los días de carnaval es el pasacalles, junto con el baile de disfraces. Aparte de los bailes, se organizan muchas actividades para todas las edades.

Con todo, el Pallars Sobirà se presenta como una alternativa a la Val d'Aran para disfrutar de unos días en la nieve en Baqueira Beret, con nuestro 'campo base' en un entorno natural y una hostelería familiar y acogedora.



La artesanía con objetos tradicionales, quesos, licores y embutidos se antojan el mejor recuerdo que nos podemos llevar a la vez que conocer algo más de la cultura de los pueblos del alto Pirineo



esierri

ESQUÍ ALPINO
Y DE TRAVESÍA

- ⊗ Venta
- ⊗ Taller
- ⊗ Reparación
- ⊗ Alquiler
- ⊗ Clases
- ⊗ Cursos

Av. Francesc Macià, 2 baixos
25580 Esterri d'Àneu- Lleida
Tels. 973 626 041 - 619 811 516
info@esierribikes.com
www.esierribikes.com

Dynafit Center Test



First Class
WINTERSTEIGER
SKI & BOARD RUNNING



Magia blanca

La Val d'Aran es uno de los paraísos del Pirineo para los amantes del esquí. Su escarpada orografía permite disfrutar de una de las estaciones más emblemáticas del país, Baqueira Beret. Pero más allá de sus límites todavía se puede disfrutar de una experiencia única como es el heliski.



P

sin igual es parte de la magia blanca que envuelve al heliski donde Pyrenee Heliski es la referencia con un amplio catálogo de experiencias para disfrutar de la nieve de la Val d'Aran como nunca lo habías hecho.

Desde hace algunos años, la posibilidad de realizar heliski en la misma comarca donde se ubica esta mítica estación ha hecho que su oferta de deportes de invierno sea más amplia, diferente y atractiva gracias a Pyrenee Heliski (PH), que ha estandarizado internacionalmente su nivel de calidad y

seguridad ofreciendo el sueño que muchos sólo asociaban a otras destinos más allá de nuestras fronteras.

La combinación de los mejores profesionales y los años de experiencia convierten a Pyrenee Heliski en la empresa líder de heliski en España, sobre todo por ser la pionera en aplicar los protocolos internacionales del heliski, garantizando la mejor gestión de la seguridad en todas sus experiencias.

La nieve virgen (conocida como nieve polvo-powder) ofrece tanto a los expertos

oder acceder a lugares de ensueño apartados del mundanal ruido, bajar por unas palas de nieve virgen y disfrutar de unos descensos



como a los neófitos del esquí una experiencia única, casi mística, en uno de los mejores escenarios de los Pirineos: la Val d'Aran. También salir de las pistas de esquí para realizar una actividad personalizada, donde puedes llegar a sentir la naturaleza y estar más cerca del cielo que nunca; donde, por unos minutos, eres el primero que tocas esa nieve, dejando fluir la adrenalina al realizar descensos en absoluta libertad.

Pero, ¿qué diferencia Pyrenees Heliski de la Val d'Aran del resto de actividades de heliski que existen en Europa? Sin duda, dónde y cómo se realiza. La Val d'Aran es uno de los únicos lugares en el mundo donde se puede practicar heliski de una manera exclusiva al lado de una estación de esquí. Los clientes escogen PH por la calidad, la proximidad, la exclusividad y la hospitalidad.

Además de la acogida, la variedad en el hospedaje, la estación de esquí Baqueira Be-

ret y su proximidad desde cualquier capital de Europa hacen de la Val d'Aran un lugar idóneo para este deporte.

Todas las modalidades cuentan con el material de seguridad necesario, que incluye mochilas-airbag con detector de víctimas avalanchas (DVA) y RECCO. El riesgo de avalanchas está profesionalmente gestionado y protocolizado. Profesionales certificados internacionalmente con los conocimientos y la experiencia necesaria para gestionar este deporte, aplican la reglamentación internacional de heliski avalada por el label HELISKI.PRO que certifica que cumplen con los estándares de calidad y seguridad internacional.

Todo el equipo de Pyrenees Heliski tiene claro que no sólo proponen una experiencia deportiva inigualable, tampoco exclusivamente un contacto casi espiritual con la naturaleza: han asumido que son los anfitriones de todos sus clientes más allá

de los descensos en nieve virgen. Porque, a diferencia de otras zonas donde se practica heliski, la Val d'Aran dispone de magníficos hoteles y restaurantes, así como de una divertida y animada vida nocturna que harán que todos los visitantes de Pyrenees Heliski disfruten de una experiencia única, tanto dentro como fuera de la montaña.



Pyrenees Heliski

Heliport de Vielha
25539 BETREN (Lleida)
info@heliski.pro
www.pyrenees-heliski.com

Baqueira Beret 360

Baqueira Beret es una estación para disfrutar todo el año. Más allá de la temporada de esquí el entorno natural nos invita a disfrutar de una experiencia 360 ya sea practicando el senderismo o en BTT.

Texto: Anna Affeltranger

Fotos: Francesc Tur



B

Baqueira Beret es esquí, es nieve y diversión en invierno. Pero la diversión continúa en verano cerrando un círculo que empieza en noviembre con las primeras nevadas ofreciendo una experiencia 360. Porque durante el estío el telesilla Banhiblar permanece abierto brindándonos una experiencia diferente a lo que podamos estar acostumbrados. Subiremos en él hasta los 2.200 metros, pero sin esquís y disfrutando de un paisaje donde dominan los tonos verdes en lugar del blanco de la nieve en invierno. La terraza del Barral de Blanhiblar sigue abierta en verano y será un excelente mirador para disfrutar de las vistas de Baqueira, Val de Ruda y Aneto. Desde allí parten cuatro rutas a pie aunque una también la podremos hacer en bicicleta, porque en el mismo Pla de Beret encontraremos un servicio de alquiler de bicicletas y la podremos subir en el telesilla. Y en el mismo Pla de Beret podremos parar, ya sea a comer o para tomar un refresco en la cafetería.

Como en invierno, el hotel Montarto es la referencia obligada a la hora de pernoctar, un hotel donde nos harán sentir como en casa. La piscina, las pistas de tenis, pádel y mini básquet, y las actividades para clientes lo convierten en el destino ideal para pasar unos días de vacaciones en verano donde cambiar la masificación de la playa por la tranquilidad de la montaña. Además, el mismo hotel ofrece una serie de excursiones guiadas para todos los niveles a lo largo de las semanas de verano.

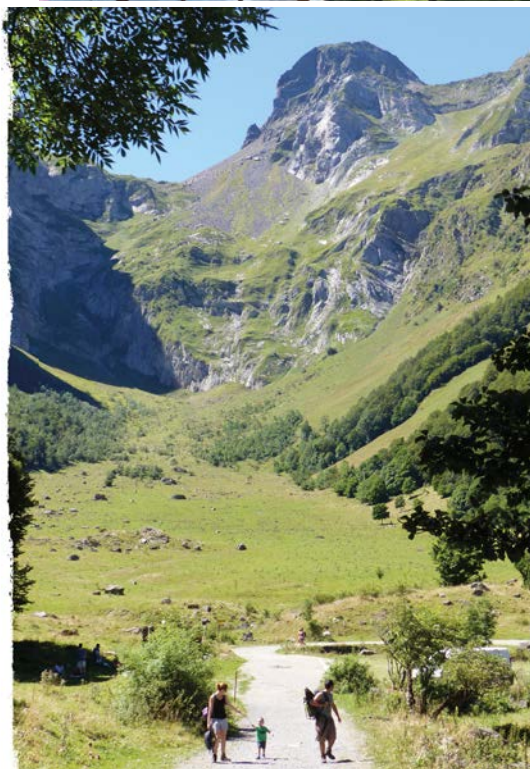
Qué duda cabe que tras la retirada de la nieve salen a relucir tesoros naturales ocultos durante el invierno y listos para

En verano
Baqueira Beret
pone a la venta
sus paquetes de
invierno a través
de su central de
reservas online
www.viajes.baqueira.es

ser descubiertos en verano. La salida en raquetas o esquís de montaña del Pla de Beret a Montgarri en invierno, en el estío se convierte en un paseo para disfrutar en familia ya sea andando o en bicicleta. De la misma manera, a lo largo de la orografía del propio Valle encontraremos lugares atractivos y de gran belleza natural para visitar de difícil acceso en invierno.

RESERVA DE INVIERNO EN VERANO

Además, en verano Baqueira Beret pone a la venta sus paquetes de invierno a través de su central de reservas online para que los esquiadores más previsores puedan hacer su reserva para la temporada de invierno a través de www.viajes.baqueira.es. De este modo, los clientes se aseguran el alojamiento al mejor precio garantizado durante toda la temporada y especialmente en temporada alta. A través de la central de reservas online se puede contratar el producto estrella de la temporada: el paquete de Alojamiento más forfait, que permite disfrutar de Baqueira Beret sin límites. Este invierno 2017-18, los clientes que adquirieron este producto en verano (del 3 de julio al 1 de septiembre) a través de la web tendrán el parking de día gratuito en el aparcamiento cubierto de Ruda (por cada día de forfait adquirido).



Hoteles con *encanto* en plena naturaleza

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

Texto: Anna Affeltranger

Fotos: Hoteles, José Fco. López Pino

★★★★ *Hotel Spa CASA IRENE*

★★★★ *Hotel de TREDÒS*

★★★ *Hotel MAUBERME*

★★★ *Hotel LA MORERA*

★★★ *Hotel POLDO*



Hotel Spa CASA IRENE www.hotelcasairene.com

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





Hotel de TREDÒS - Baqueira www.hoteldetredos.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.

deal para su merecido descanso después de un excelente día de deporte de nieve en un sitio tan cerca de la estación y con un ambiente cálido y sosegado. "es la propuesta familiar más redonda para alojarse en el Val d'Aran". Así lo define el periodista Fernando Gallardo en su guía, "Hoteles con encargo de España". Y no le falta razón.

Todas las habitaciones están equipadas para hacer su estancia más agradable. La plácida tonalidad de los colores, la ornamentación de madera y el confort de las camas invitan al descanso.

El gran salón se presenta como el lugar ideal para leer, tomar un café, sus cocktail's favoritos o pasar el rato mientras disfruta de las maravillosas vistas a través de sus amplios ventanales.

EL ENTORNO

El Hotel de tredòs está situado en la cabecera del idílico Val d'Aran, junto a la estación de esquí de Baqueira Beret, el Hotel de Tredòs es un parador de los que atrapa a los amantes del buen gusto.

Se trata de un genuino hotel-chalet con el clima atlántico de alta montaña que hace de una zona única del medio pirineo para disfrutar de sus deportes de nieve y en verano de un privilegiado entorno natural.

Para su total comodidad, **nuestro servicio de transporte privado** le conduce gratuitamente desde el hotel hasta el mismo pie del telecabina de val de ruda.

Características

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

Instalaciones: Restaurante, cafetería, salón, parquin y garaje cubierto de pago.

RESERVAS

Hotel de Tredòs

**25598 Tredòs - Naut Aran
(junto a Baqueira)**

Tel. 973 644 014

**www.hoteldetredos.com
parador@hoteldetredos.com**





Tu hotel en el corazón de la Val d'Aran

¿Te imaginas un hotel perfecto para disfrutar de la naturaleza, del esquí y del relax en el entorno idílico de la Val d'Aran? No imagines más: el Mauberme te espera en Salardú con todo lo que puedas imaginar con el fin de que tú tan solo debas elegir el formato de tu estancia. El Mauberme pone el espacio, tú pones el tiempo.

Ya sea en formato de escapada de fin de semana o para una estancia más larga, el Mauberme es la elección más especial para disfrutar al máximo de la Val d'Aran. Tú solo debes elegir el cuándo. Aquí encontrarás el dónde, el cómo y el por qué.

El Hotel Mauberme se encuentra en Salardú, a solo 4 kilómetros de Baqueira Beret. Es un establecimiento pequeño y exclusivo hotel, con solo once habitaciones -9 dobles y 2 suites- amplias, cuidadas y decoradas hasta el último detalle. Su aire acogedor y el trato familiar lo convierten en un hotel idóneo para relajarse y disfrutar de la naturaleza, del esquí y de las actividades al aire libre.

El Mauberme reúne toda la magia de la Val d'Aran, con lo que se erige en un espacio ideal para desconectar de la forma que cada uno

prefiera: disfrutando de las espectaculares vistas del pico del Aneto y del macizo de Maladeta o bien exprimiendo al máximo una jornada de esquí o de cualquiera de las múltiples propuestas de ocio y deportivas que hay al alcance de la mano. Sea cual sea nuestra opción, una acogedora sala de estar y el calor de la chimenea nos estarán esperando en el Mauberme.

Pero hay mucho más: una suite con dos espacios, una gran terraza con vistas, una sauna de infrarrojos en el gimnasio y calentabotas individuales en el guardaesquí, por ejemplo. El hotel ofrece, además de alojamiento, un desayuno completo, de calidad con productos de la Val d'Aran, y a muy pocos minutos a pie dispone de una amplia y variada oferta de restauración. Descanso activo en el entorno mágico de la Val d'Aran. No esperes más a conocerlo.

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 Smart TV.

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

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

RESERVAS

**Ctra. Bagergue, 3
25598 Salardú -
Val d'Aran (Lleida)**

Tel. 973 645 517

Móvil: 619 076 260

www.hotelmauberme.com

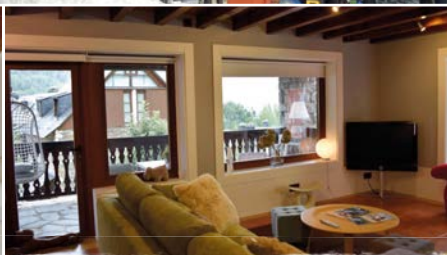
info@hotelmauberme.com

Facebook.com/hotelmauberme

Twitter: @HotelMauberme

Instagram.com/hotelmauberme

ABIERTO TODO EL AÑO





Para amantes de la tranquilidad y la gastronomía

El encanto de un acogedor hotel de montaña y una cocina de referencia confluyen en el Hotel La Morera, en pleno corazón de Les Valls d'Àneu. A 10 minutos del telesilla de La Peulla (Baqueira 1.900).

a 10 min.
acceso
Bonaigua
1.900

En les Valls d'Àneu, situado en medio de las montañas e integrado en un entorno idílico encontramos el Hotel La Morera. Reformado en 2009, el hotel presenta un arquitectura típica de montaña con la piedra y la madera como principales elementos de su sugerente fachada, todo un guiño a su entorno de montaña. La presencia de un jardín, así como la piscina y de una amplia zona de juegos para los más pequeños de la casa lo convierten en un destino ideal tan para las familias como para todos aquellos que busquen un remanso de paz para disfrutar de unos días de vacaciones. Las habitaciones son amplias y confortables, con el mobiliario de estilo rústico que les aporta un ambiente cálido y acogedor. Como igual de confortable resulta otro de-

talle, el suelo, que es parquet. La sinfonía de sensaciones llega a su clímax cuando nos acercamos a las ventanas a disfrutar de las vistas del Valle. Como novedad el Spa con saunas y servicio de masajes que aporta un plus de exclusividad.

El Hotel destaca por su calidad y sus servicios. Pero es en la cocina, en su gastronomía donde también encontraremos unos de sus grandes argumentos, porque vacaciones y gastronomía siempre van unidas de la mano y en el Hotel La Morera han hecho un esfuerzo por mantener y recuperar los platos típicos de la auténtica gastronomía de montaña con platos como la graella, la olla pallaresa, la carne a la "llosa", platos de caza, embutidos de la zona, patés y la trucha de río por mencionar los más destacados.

Como complemento ideal a unos días de estancia en el hotel, tenemos la posibilidad de disfrutar de su idílico entorno, realizando actividades de invierno al aire libre, rutas con raquetas por itinerarios el Parc Nacional d'Aigües Tortes i Estany de Sant Maurici.

EL ENTORNO

El Hotel La Morera está situado en el pueblo de València d'Àneu, en el Vall d'Àneu junto al Parc Nacional d'Aigües Tortes i Estany de Sant Maurici, rodeado de pequeños pueblos de montaña con monumentos del románico, así como dentro del Parc Natural de l'Alt Pirineu, donde nos ofrece paisajes privilegiados de todo el Valle y escapadas en plena naturaleza.

CARACTERÍSTICAS

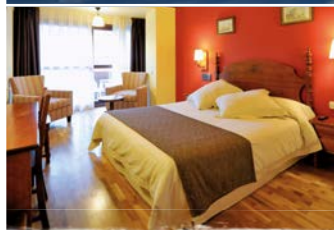
Habitaciones: 26 habitaciones (1 suite, 4 Junior Suite, 1 habitación individual, 20 habitaciones dobles confort).

Instalaciones: Restaurante, cafetería, salón de lectura con chimenea, sala de juegos con mesa de ping-pong, billar. Parking exterior. Piscina exterior climatizada. Zona de relax, spa, piscina lúdica, sauna, sala de relax y cromoterapia, sala de masajes. Guarda esquís.

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

RESERVAS

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





Familiar y con encanto

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

a 14 min.
acceso
Bonaigua
1.900

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

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

EL ENTORNO

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

CARACTERÍSTICAS

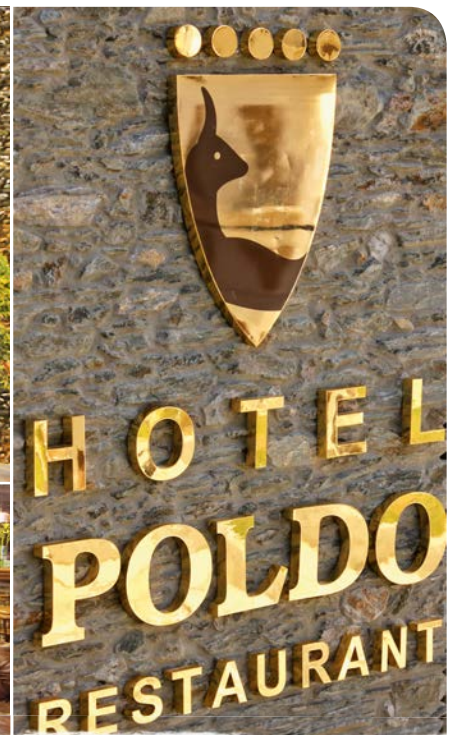
Habitaciones: 12 habitaciones dobles confort y 5 habitaciones gran confort equipadas con TV y wi-fi.

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

Servicios: Abierto todo el año excepto del 23 al 25 de diciembre, ambos incluidos.

RESERVAS

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



SHOPPING



TSUNAMI
4 WAY TROUSERS
www.tsunamiskiwear.com

Pantalón de esquí para hombre realizado en tejido 4 way stretch que garantiza la óptima elasticidad y mayor libertad de movimientos. Su forro térmico permite la regulación de temperatura haciendo que te mantengas abrigado, seco y protegido.



BUFF
ELIE GREY
www.buff.eu

Feminidad y estilo se encuentran en este conjunto de la línea de Ski de la colección BUFF® Lifestyle. Hecho cuidando el detalle y elaborado con un 85% de tejido acrílico y un 15% de lana. Para el pompón se han utilizado suaves pieles sintéticas.

ARANCASA
"LA GUINEUETA"
www.arancasa.com

Es una promoción de cuatro viviendas pareadas situadas en pleno casco antiguo de Vielha, muy próxima a la iglesia de Sant Miquel, el Ayuntamiento y la Oficina de turismo. Una ubicación privilegiada, rodeada de edificaciones centenarias donde la maestría constructiva mezcla de forma magistral la piedra local, la madera y la pizarra, dando como resultado un paisaje construido con singular encanto y belleza. Desde 320.000 €



ROSSIGNOL
DEPART JACKET
www.rossignol.com

Dale color al invierno con la Depart Jacket de Rossignol. Una chaqueta que se ha transformado en el emblema de la excelencia técnica y estética de la marca. Incorpora una membrana de 20k impermeable y transpirable.
PVP: 489 €





COLUMBIA
OUTDRYTM EX ECO
DOWN JACKET
www.columbia.com

Abrigo de plumón Columbia para mujer, la primera prenda impermeable y transpirable totalmente eficaz de la industria sin PFCs. Para mantenerte abrigado, cuenta con plumón con certificado RDS.



ARREGLOS DE PELETERÍA
www.arreglosdepeleteria.com

Reestrenar abrigos de zorro o cualquier otro tipo de piel es más fácil de lo que te puedas imaginar de la mano de Javier Hernández, maestro artesano peletero. Ahora puedes sacar del armario el abrigo que hace tiempo que no te pones porque crees que no está de moda y conseguir que sea tu prenda favorita.



COLUMBIA
TITAN RIDGE II
www.columbia.com

Si estás buscando unos pantalones resistentes, flexibles y transpirables los pantalones Titanium Titan Ridge de Columbia disponen de un forro térmico reflectante Omni-Heat que permite mantener el calor y regular la temperatura.



COLUMBIA
OUTDRYTM EXTREME
DIAMOND
www.columbia.com

Esta chaqueta de esquí de la colección Columbia Titanium es de plumón impermeable y transpirable, y cuenta con sellado total de costuras y un gran nivel de aislamiento. Con bolsillos diferentes para guardar tu pase de esquí o tus gafas protectoras.



COLUMBIA
MILLENNIUM BLUR PANT
www.columbia.com

El forro térmico reflectante y el aislamiento térmico, que utilizan la tecnología creada por Columbia, mantendrán tu cuerpo a la temperatura óptima mientras que el tejido elástico en 4 direcciones te dará una movilidad y libertad ilimitadas.



COLUMBIA
FLASH FORWARD
www.columbia.com

Este abrigo ligero, fácil de guardar y con aislamiento de plumón 650 cuins presenta una confección acolchada sin costuras que aumenta la impermeabilidad e impide que se salgan las plumas, dándole además una estética moderna, lisa y aerodinámica.



COLUMBIA
CANUK TITANIUM
OMNI-HEAT™
www.columbia.com

Canuck es una bota de peso ligero y con una tracción inigualable con la que podrás andar en el hielo y la nieve gracias a su aislamiento diseñado para afrontar las condiciones más frías. Un forro termal regula la temperatura.



ADIDAS
TYCANE PRO OUTDOOR
www.cottet.com

Este modelo ofrece numerosas soluciones para aquellos deportistas con problemas de visión. Graduación 100% personalizada solo en COTTET con los sistemas de graduación RXO, que se ajustan a las necesidades individuales; así se puede decidir entre utilizar un adaptador graduado o un clip óptico.

Aproveche el abrigo de piel 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, esta 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.

Existen varios procesos para tratar su abrigo y hacerlo **menos pesado**:

- 1) El **"proceso Light"**. Con este proceso su abrigo se ablanda, se limpia y se hace más ligero.
- 2) **Rasar o despinzar** el abrigo. Con este proceso cortamos el pelo largo y dejamos el pelo del visón corto. 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 que podemos transformar su abrigo.



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

En nuestra web puede ver varias transformaciones paso a paso en unos vídeos explicativos.

Llámenos para concertar cita y pídaos presupuesto sin compromiso.

Javier Hernández

Especialistas en arreglos de peletería
desde 1959

Barcelona Tel. 93 467 14 14 - Madrid Tel. 91 159 98 42

www.arreglosdepeleteria.com   



COTTET BARCELONA
ROUND AROUND C4
www.cottetbarcelona.com

Diseñadas en Barcelona: acetato natural en frente y varillas, con lentes de calidad óptica Zeiss, con una alta nitidez de visión. Gafas de sol redondas y unisex que tienen su origen en los años 60. PVP: desde 89 €; consultar en tiendas Cottet y en cottetbarcelona.com.



FITFLOP
MUKLUK
www.fitflop.com

Tras un día intenso de esquí, siente flotar tus pies con las botas Mukluk de FitFlop. Acolchadas, esponjosas y con una entresuela ergonómica de triple densidad que reduce la presión del pie y absorbe los impactos al caminar. PVP: 150 €



LANGE
RX 120
www.lange-boots.com

La comodidad en el esquí, empieza siempre por unas buenas botas. Por eso, Lange ha creado las RX 120. Unas botas de esquí mejoradas, con pedigrí de competición que integran una carcasa Dual Core y un botín Dual 3D. PVP. 399 €

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

TOTI ARAN



LA EXCLUSIVA ROPA STÖCKLI
LLEGA A IGLUSHOP

www.iglushop.es

Elegante en la nieve. La marca suiza de alta gama Stöckli presenta la nueva colección de ropa que destaca por sus altas prestaciones y exclusivo diseño. Diseñada para los esquiadores más exigentes que buscan calidad y confort.

BUFF
NISSE
www.buff.eu

Nuevo diseño que presenta un degradado de color. Disponible en Tibetan Red y Brown Taupe. La línea Chic se diseña para aquellos que quieren ir a la moda mientras realizan actividades deportivas.



BRIKO
NYIRA 7.6"
www.briko.com

La nieve no podrá pararte con la máscara Nyira 7.6" de Briko. La lente fotocromática filtra la luz solar y se oscurece según el ambiente. Además cuenta con una montura extra ancha que ofrece un gran ajuste y confort. PVP: 129,90 €




BARN STUDIO



DISEÑO DE
INTERIORES
EN MADERA

PRÓXIMA
APERTURA
AV. DETH PAS D'ARRÓ, 50.
25530 VIELHA

Mejora constante

El esquiador de Baqueira Beret se va a encontrar con una estación actualizada con novedades llamativas como la remodelación integral de la cafetería Bosque y otras cualitativas como la ampliación del sistema de producción de nieve y la mejora de pistas, decisivas para disfrutar de la mejor experiencia.

Texto: Sergi Mejías
Fotos: Francesc Tur
Baqueira Beret



B

Baqueira Beret iniciará una temporada más preparada que nunca para ofrecer a sus clientes la mejor experiencia en la nieve. Porque la estación de La Val d'Aran cuenta con la mejor montaña, con una excelente calidad de nieve, unas modernas instalaciones y un servicio altamente profesional que no deja de mejorar temporada a temporada para sorprender gratamente al esquiador.

Parte de los esfuerzos de Baqueira Beret este verano se ha centrado en renovar la cafetería Bosque. Ahora el cliente se encontrará con un espacio amplio, acogedor y cómodo. En este sentido se ha diseñado un "free flow", espacio de libre circulación donde ver y poder elegir qué vamos a comer con total comodidad. Los cambios, evidentemente, han llevado a la desaparición del

***La cafetería Bosque
presenta ahora
un "free flow", un
espacio de libre
circulación, en
lugar del tradicional
selfservice***

veterano self-service, así como la zona destinada a bocadillos. La renovación no solo afecta al espacio sino también a la oferta gastronómica y la apuesta por la calidad queda reflejada en la llegada de propuestas como las pizzas, las carnes a la brasa y los platos del día elaborados en una cocina que también ganan espacio.

PASIÓN POR EL DEPORTE

GRADUAMOS
TODO TIPO
DE GAFAS
DEPORTIVAS

En **Cottet** somos especialistas en salud visual, moda y últimas tecnologías en el mundo del deporte.



> www.cottet.com

OPTICA - AUDIO

BARCELONA / MADRID / GIRONA / LLEIDA / TARRAGONA / CASTELLÓN / MALLORCA / ANDORRA



**DYNASTAR
LEGEND X96**
www.dynastar.com

La novedad de este invierno. Inspirados en el esquí fuera de pistas o freeride, están preparados para hacerte disfrutar sobre cualquier tipo de nieve. De anchura intermedia, estos esquís son ideales para esquiadores de nivel intermedio o alto.
PVP: 729 €



**PROTEST
BEACON 2 IN 1**
www.protest.eu

Protest apuesta por esta chaqueta técnica de dos capas que proporciona el máximo confort y calidad. Dentro de la serie de productos PVRE, la Beacon Shell es la capa exterior de la chaqueta que aguanta hasta 20K de presión de agua y tiene un acabado impermeable.
PVP: 299,99 €

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

La chaqueta Nocton es la apuesta femenina de la línea PVRE de Protest. Máxima calidad técnica en una chaqueta que soporta 10k de presión de agua con tejido impermeable. Con ventilación lateral y cremalleras estancas.
PVP: 219,99 €



Para los que solo piensan en esquiar

**LAUARIA, LAVANDERÍA
AUTOSERVICIO A PIE DE PISTAS.**

En la lavandería Lauaria queremos que aproveches tu tiempo en Baqueira Beret: recogemos tu ropa y la lavamos mientras tú esquías, o vienes tú y haces tu colada de forma fácil, rápida y económica.



SERVICIO DE RECOGIDA
A DOMICILIO.



AUTOSERVICIO
EXPRES



LAVADO



PLANCHADO



SECADO

LAUARIA

BAGUERIA AUTOSERVICI

973 64 47 87 - 658 29 83 74
www.lavanderiabaqueira.com



**SPYDER
MONTEROSA**
www.spyder.com

Si hay algo importante en las jornadas de esquí es la seguridad. Spyder lo tiene muy presente y por eso ha integrado en su diseño Monterosa el sistema de rescate de avalanchas RECCO que facilita la localización de los esquiadores en caso de incidente.



**PEAK PERFORMANCE
W VOLCAN ANORAK**
www.peakperformance.com

Fúndete con la nieve con esta exclusiva chaqueta de Peak Performance. La W Volcan en blanco es una edición limitada realizada con los mejores materiales.

Incorpora Gore-Tex® para conseguir una impermeabilidad total. PVP: 850 €



**OUTDOOR RESEARCH
LUCENT HEATED**
e-mail: or@goitasport.com

No pases más frío en las manos, utiliza este guante calefactado por baterías HaltiHeat y gradúa el confort de tus manos. Construido con Gore-tex® y los mejores materiales para protegerte y darte las mejores satisfacciones durante los fríos días de invierno en las montañas.



**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

**Ajuntament
Naut Aran**



TSUNAMI
DOMINATE JACKET
www.tsunamiskiwear.com

Elegante anorak de esquí para mujer que realza la silueta femenina. Multitud de bolsillos con cremalleras waterproof y tejido 4 way stretch de última generación, la convierten en una prenda muy técnica imprescindible para la práctica del esquí.

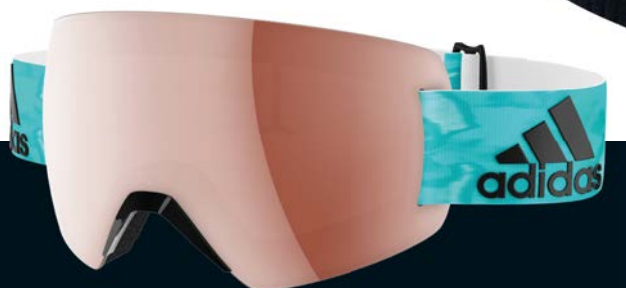
TSUNAMI
RADICAL JACKET
www.tsunamiskiwear.com

Chaqueta de hombre confeccionada con tejido 4 way stretch. Impermeabilidad 20.000 mmH₂O. Transpirabilidad 20.000 g/m²/24h. rol que absorbe y regula la humedad de forma natural.



BUFF
BRAIDY
www.buff.eu

Los modelos de gorro y Neckwarmer Braidy están diseñados para el máximo confort en tu día a día. Un accesorio que complementará tu look urbano.



ADIDAS
PROGRESSOR SPLITE
www.cottet.com

Disponible en dos versiones diferentes: Progressor C (doble lente cilíndrica) y Progressor S (doble lente esférica), que destacan por su amplio campo de visión. La estructura de la montura es la misma para ambas opciones; la diferencia se encuentra en la forma de la lente. Graduación 100% personalizada solo en COTTET.

TSUNAMI
LUXUS JACKET
www.tsunamiskiwear.com

Chaqueta de mujer de Tsunami, moderna y elegante, con capucha terminada en pelo natural en color negro. La combinación de materiales, tejido 4 way stretch y satén, crean un look especial muy femenino.





**VÖLKL
RACETIGER
SL PRO**
www.voelkl.com

La versión Pro del Racetiger SL incorpora el acabado de competición aprobado para la Copa del Mundo para los esquiadores más expertos. Además, cuenta con un núcleo Speedwall Multi Layer para una mayor estabilidad y agarre. Con un ancho de patín de 68 mm bajo pie y con la placa World Cup de 9 mm ofrece la máxima transferencia de potencia junto con el sistema de antivibración UVO.

**TSUNAMI
MAGNETIC JACKET**
www.tsunamiskiwear.com

Tsunami ha utilizado los mejores materiales para renovar un año más su exitosa chaqueta "MAGNETIC". Con un tejido 4 way stretch, cremalleras metalizadas y pelo natural coloreado al tono de la prenda, se consigue una prenda glamurosa y elegante.



**OUTDOOR
RESEARCH
ASSET**
e-mail:or@goitasport.com

No dudes en utilizar la chaqueta Skyward de Outdoor Research, gran movilidad gracias a su elasticidad (Spandex 70 D Stretch) al tiempo que la máxima protección ya que está fabricada con Ascent Shell 3L por lo que es Waterproof y ofrece máxima transpiración.

RACETIGER SL PRO

HIGHTECH MADE WHERE WE LIVE AND SKI: **BAVARIA, GERMANY**
VOELKL.COM

Vökl

WHEN
RACING
IS YOUR
LIFE
BLOOD

TSUNAMI
SILVER TROUSERS
www.tsunamiskiwear.com

Pantalón lástex de esquí para mujer, confeccionado en tejido Soft-Shell de Shoeller® metalizado, con tecnología "E3 protection" que retiene el calor y controla la humedad, a la vez que es transpirable y water repellent.



HELLY HANSEN
ELEVATION SHELL JACKET
www.hellyhansen.com

La Elevation Shell Jacket de Helly Hansen es la chaqueta de los freeriders, no en vano es el equipo elegido por el rider Aurélien Ducoz. Estamos ante una prenda que cuenta con el valor añadido del Life Pocket, un bolsillo para preservar la batería de los dispositivos electrónicos.



SOREL
GLACIER XT
www.sorelfootwear.es

La colección XT tiene todas las características de protección de la original junto con un nuevo forro con reflexión térmica Omni-Heat™ incorporado en el forro interior. Las XT ofrecen solo lo mejor para las condiciones más extremas.

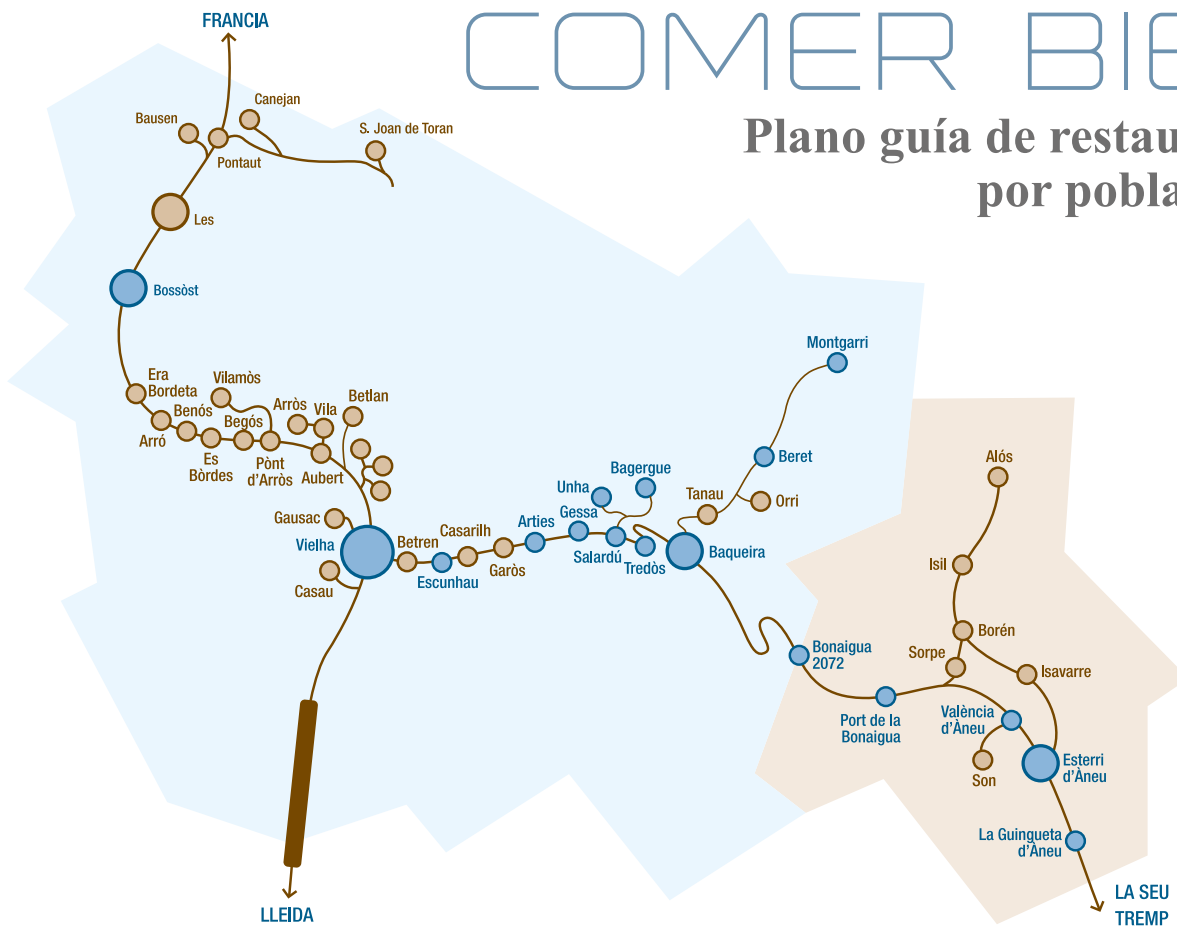


ARREGLOS DE PELETERÍA
www.arreglosdepeleteria.com

Previamente se trataba de una cazadora de visón para mujer cuyas mangas eran anchas y disponía de una cinturilla que se recogía a la altura de la cadera. Ahora, con nuestro proceso artesanal, la hemos transformado en una chaqueta de visón en horizontal fruncida a la altura de la cintura y que, al combinarla con anorak, pasa a ser una prenda más corta, entallada y realmente actual.

COMER BIEN

Plano guía de restaurantes por poblaciones



ARTIES (págs. 124-126)

Bòrdes Dera Artiga
Casa Irene
Eth Triton - Brasería
Eth Triton - Restaurante
La Casuca de Arties
L'Entrecôte Genial
Montarto
Mozart
Sidreria Casa Pau
Tauèrna Urtau
Trébol

BAGERGUE (pág. 126)

Casa Perú
Unhòla

BAQUEIRA (págs. 126-130)

Bar Croack / Restaurante Tamarro
EL Italiano - H. AC Baqueira Ski Resort
Esquiró
La Borda Lobató
La Perdiu Blanca
La Pierrade
La Raclette
La Racletterie - Rafael Hoteles
Monty's
Ticolet
Wine Bar Viña Pomal Baqueira

BONAIGUA (pág. 130)

Bonaigua
Cap del Port

BOSSÒST (pág. 132)

Urtau

ESCUNHAU (pág. 132)

Casa Turnay

GESSA (pág. 132)

Casa Rufus

MONTGARRI (pág. 132)

Casa Vall
Refugi Amics de Montgarri

PLA DE BERET (pág. 132)

Pla de Beret

SALARDÚ (pág. 134)

Eth Bòt
Pizzeria la Estrellita
Vinoteca Gris
Wellbourne Restaurant

TREDÒS (pág. 134)

Era Caseta Des Deth Mestre

UNHA (pág. 134)

Era Cassanhau
Es De Don Joan "Casa Carmela"

VIELHA (págs. 136-137)

Brasería Pradets
Coto Marzo
Era Coquèla
Era Lucana
Eth Cornèr
La Fonda
La Bóveda Ristorante-Pizzeria
Sidreria Era Bruisha
Tauèrna Aranesa
Turrull
Urtau
Xatú

ESTERRI D'ÀNEU (pág. 138)

Hostal Vall d'Àneu
Pizzeria Vall d'Àneu
Tarrado

LA GUINGUETA D'ÀNEU (pág. 138)

Hotel Poldo

VALÈNCIA D'ÀNEU (pág. 138)

La Raclette d'Àneu
Restaurant Hotel La Morera

VAL D'ARAN



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

Reservas: 973 644 364
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
Mayor, 22

Reservas: 973 644 364
e-mail: info@hotelcasairene.com
Web: www.hotelcasairene.com
Precio medio: 40 – 60 €
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: 973 636 007
e-mail: xarihu_70@hotmail.com
Web: www.ethtriton.com
Precio medio: 25 – 30 €
Vacaciones: Primavera y Otoño

Una vez más, Tolo y Xavi apuestan fuerte por esta Brasería, manteniendo su calidad y buen hacer culinario. Sus croquetas, alcachofas a la brasa y tártar de atún rojo, son el comienzo de un exquisito ágape. Y los protagonistas son: el lechazo y el cochinito al horno de leña de encina, y una excelente selección de carnes a la brasa (chuletas de diferentes D.O.). Acompañado de una sencilla pero selecta carta de vinos.



ETH TRITON
Restaurante
ARTIES
Ctra. Baqueira, 26

Reservas: 973 644 572
e-mail: xarihu_70@hotmail.com
Web: www.ethtriton.com
Precio medio: 35 – 45 €
Horario: de 13:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 23:00 h.
Vacaciones: Abierto todo el año
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Su pasado como restauradores, siempre está presente. Tolo y Xavi, no dejan de sorprender con sus nuevas tentaciones dentro de su cocina de vanguardia y mercado. Destacando los pescados y mariscos, su 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: 30 €
Precio menú: 19 € (sólo mediodía)
Horario: de 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:30 h.
Vacaciones: Mayo, Junio, Octubre y Noviembre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

La gula no es pecado... La unión de dos conceptos: Restaurante a la carta con cocina tradicional, con platos de cuchara, carnes y pescados, y postres de toda la vida, cocinados con mucho mimo.

Taberna típica del Norte, donde podrás disfrutar de tu tiempo libre entre amigos, saboreando platos fáciles de compartir, pinchos y raciones. Y si eres de los que no tienen prisa, puedes también tomarte tu primera copa. Todo rodeado de una decoración muy especial que no dejará de sorprenderte.



**L'ENTRECÔTE
GENIAL**
ARTIES
Des Banhs, 1

Reservas: 630 537 289
Precio medio: 30 €
Horario: de 13:30 a 15:30 h. (fines de semana y festivos) y de 18:00h a 23:30 h
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Abierto temporada de invierno
Tarjetas de crédito: Se aceptan

Justo delante a la iglesia "Santa Maria de Arties", podemos disfrutar de un moderno restaurante con cocina a la vista (show cooking).

Especializado en carnes a la brasa de exportación Argentinas y nacionales, preparadas al "Josper". Entrantes, postres típicos y Vinos Malbec Argentinos.



MONTARTO
ARTIES
Ctra. Baqueira, 13

Reservas: 973 640 902 / 973 644 423
Propietario: Nart d'Arties, S.A.
e-mail: info@edelweissarties.com
Web: www.edelweissarties.com
Precio medio: 26 €
Menú: 16,00 €
Horario: de 13:00 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:30 h.
Fiesta semanal: Martes
Vacaciones: Mayo-Junio y Octubre-Noviembre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Situado junto al Hotel Edelweiss en Arties, el restaurante Montarto es una referencia obligada en el Valle con sus más de 30 años de antigüedad.

La tradición local se mezcla con nombres propios en una cocina de donde salen platos como la sopa de cebolla, el steak a la pimienta, las berenjenas rellenas y la tarta de cebolla. Mención aparte merecen los postres que son, como todos sus platos, de elaboración propia.



MOZART
PLETA
Pleta d'Arties –
Local 1

Reservas: 973 641 485 / 629 776 348
Propietarios: Josep y Cristina
e-mail: rest.mozart.arties@gmail.com
Precio medio: 35 €
Horario: de 13:30 a 15:30 h. (fines de semana y festivos) y de 20:00 a 22:30 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Abierto temporadas de verano e invierno
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, Eurocard

Desde 1999 guardando fidelidad al origen de la fondue, combinan excelentes quesos franceses y suizos logrando las mejores recetas. De la misma manera, podemos degustar las mejores carnes, tanto en formato fondue como con la tradicional pierrade. O, la típica raclette de queso, o combinada con carne.

En cuanto a los postres, destacamos los creps, el milhojas de mascarpone con frutos rojos y los helados caseiros. Todo ello, acompañado de una pequeña pero selecta carta de vinos nacionales.

Los que no pueden comer queso y los celíacos, también encontrarán interesantes opciones.

WELLBOURNE SALARDÚ

UN HOGAR LEJOS DE CASA

Wellbourne lleva a la Val d'Aran un concepto culinario propio con un innovador menú que combina productos locales de los Pirineos con otros foráneos. Todo ello acompañado de excelentes vinos, cuidado con mucho mimo gracias a la hospitalidad y atención del personal, en un ambiente cálido y contemporáneo.

Un hogar lejos de casa: Esto es lo que sintieron los propietarios del Wellbourne cuando visitaron Salardú por primera vez. Sentimiento que han querido trasladar a este nuevo restaurante ubicado en la alta montaña, en el que aportan toques de modernidad. El local ofrece tres espacios diferenciados: por una parte, cuenta con la sala Charles Packe de alta cocina, un espacio que debe su nombre al primer inglés que exploró la belleza de los Pirineos en el siglo XIX, y, por otra parte, dispone de una zona casual y amplia para comer de forma desenfadada y un área privada para fiestas o comidas de empresa.

El restaurante está pensado para todos los públicos y, especialmente, para las familias en su parte más amplia, que puede



Ross Gibbens y Michael Kennedy, dos reconocidos chefs, junto con Martin Irwin, experto en cocktails, son el alma mater de este proyecto culinario. Con más de 30 años en los fogones, juntos suman experiencia profesional de hasta 12 estrellas Michelin, conseguidas a lo largo de toda una vida dedicada a la restauración. Wellbourne está ubicado en el antiguo chalet del golf a tan solo a 3 km de la estación de esquí de Baqueira Beret.



acoger a 60 comensales. Es por ello que se ha diseñado un área especial con juegos indoor para niños en una zona apartada del comedor. Con todo, los clientes podrán aparcar su vehículo en el parking propio del restaurante o utilizar de servicio de transfer para los que decidan dejar el coche en casa o el hotel.

A DESTACAR...

El nuevo restaurante dispone de dos salas: la exclusiva Charles Packe de alta cocina y el área amplia para grupos familiares y de amigos con ganas de estar muy cómodos tras el día de esquí.



¡Entra a través del QR y gana una cena en la exclusiva sala Charles Packe para 2 pax!



> **WELLBOURNE SALARDÚ**
Wellbourne Restaurant
Carrèr dera Mòla, 5
25598 Salardú (Val d'Aran-Lleida)
Teléfono: +34 680 835 727
E-mail: salardu@wellbourne.es
Web: www.wellbourne.es

Facebook: Wellbourne Salardú
Twitter: [wellbourne_es](https://twitter.com/wellbourne_es)
Instagram: [wellbourne_es](https://www.instagram.com/wellbourne_es)



**SIDRERIA
CASA PAU**
ARTIES
Molino, 14

Reservas: 973 645 231 /
609 421 712

Precio medio: 30 €

Horario: 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, con alcahofas a la brasa, calçots (en temporada) y caracoles a "la llauna", entre otras especialidades. A menos de 3 minutos de la zona de aparcamiento.



TAUÈRNA URTAU
ARTIES
Pza. Urtau, 12

Teléfono: 973 640 926

e-mail: info@urtau.com

Web: www.urtau.com

Horario: de 8:00 a 23:00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto todo el año

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

Tauèrna situada en el centro de Arties, con más de 50 años de historia. En su barra encontrarás desde los pintxos más clásicos, hasta novedades de temporada con las que disfrutar. Este año además, amplían la bodega de vinos y cervezas artesanas para acompañar su carta de cocina de montaña. La tienda gourmet situada al lado ofrecerá productos delicatessen de todo el Pirineo y otras zonas, productos de elaboración propia "Eth Cerèr der Urtau" y un pequeño espacio de degustación con una carta cuidadosamente seleccionada.



TRÉBOL
ARTIES
Plaza Urtau, 8
Planta 1ª

Reservas: 973 644 507 / 619 831 674

Horario: de 12:00 a 24:00 h.

Fiesta semanal: Martes

Vacaciones: Abierto todo el año

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

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



CASA PERÚ
BAGERGUE
Sant Antoni, 6

Reservas: 973 645 437

Propietario: Borda de Lana S.L.

e-mail: bordalana@casaperu.es

Web: www.casaperu.es

Precio medio: 30 €

Horario: Lunes a Viernes de 20:00 a 22:00 h. Sábados,

Domingos y festivos de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00 h.

Fiesta semanal: Miércoles

Tarjetas de crédito: Visa

Celebrando su 50 aniversario, 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, trinxat, brasería, guisos de caza y postres caseros. Carta de vinos nacionales.



UNHÒLA
RESTAURANT
BAGERGUE
Major, 16

Propietario: Ignacio

Precio medio: 30 €

Cocina: Vasca-Aranesa-actual

Reservas: 973 644 672 / 646 256 141

e-mail: unholabagergue@hotmail.com

Web: www.restauranteunholaveb.es

Horario: Lunes a Jueves: de 20:00 a 23:00 h.

Viernes y Sábados: de 13:00 a 15:30 h. y de 20:00 a 23:00 h.

Fiesta semanal: Domingos (excepto festivos y puentes)

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 1.500
Edif. Marimanha

TAMARRO
RESTAURANTE

Reservas: 973 644 322 /
672 177 192

e-mail: info@ticolet.com **Web:** tamarrobaqueira.com

Precio medio: 25 - 35 € **Menú Fondue:** 27 €

Horario: 13:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 23:00 h.

Horario bar: de 13:00 a 02:00 h.

Vacaciones: abierto temporadas invierno

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

La familia España (Rte. Ticolet), les ofrece en el Tamarro una esmerada carta y la típica fondue de queso, siempre con la mejor garantía. En la zona del bar Croack, encontramos sus originales bocadillos, tapas y platillos. Lugar de encuentro a mediodía y después de un día de esquí. Por la noche, se puede tomar una copa relajadamente acompañados de buena música. Abierto hasta las 02:00 h.

Convertimos tu sueño en una realidad

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

URTAU

Pintxos, tapas y platillos para compartir



Carta de vinos y cervezas

WWW.URTAU.COM

ARTIES - VIELHA - BOSSÒST



La tienda gourmet del Pirineo.

Un rincón único donde encontrarás los mejores productos gourmet del Pirineo, así como una gran selección de vinos nacionales e internacionales.

Dispone de espacio de degustación y venta online.

¿Tienes una idea?

Cuéntanosla y la haremos realidad

Desde comidas o cenas en casa hasta fiestas privadas en rincones únicos del Valle de Arán.

www.pirineugourmet.com - Arties, Plaza Urtau 10 - 973 253 284

www.cateringurtau.com - catering@urtau.com - 973 644 421

El Italiano

EL ITALIANO
HOTEL AC BAQUEIRA
RESORT SKI
BAQUEIRA
Avda. Perimetral, s/n

Reservas: 973 645 961
e-mail: restaurante.acbaqueira@ac-hotels.com
Web: www.hotelacbaqueira.com
Precio medio: 45 €
Horario: cenas de 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 Tumbarello, 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 Tumbarello 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.



ESQUIRO
BAQUEIRA 1.500
Edif. Mauberme

Reservas: 973 645 430
Web: www.restauranteesquiro.com
Precio medio: 40 – 45 €
Horario: de 13:00 a 16:00 h. y de 20:30 a 23:00 h.
Fiesta semanal: Abierto todos los días
Vacaciones: Abril, Mayo y Junio
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Este acogedor restaurante, el más antiguo del núcleo de Baqueira 1.500, ofrece una excelente cocina de mercado

con pescado y marisco frescos. En verano puede degustar su cocina marinera, además de las jornadas gastronómicas del arroz, todo ello acompañado por alguno de los vinos de su surtida y selecta bodega.



LA BORDA
LOBATÓ
BAQUEIRA
Núcleo Baqueira
1.500

Reservas: 973 645 708 / 973 639 001
Propietario: Sr. José M^o de Castellarnau Castel
Gestión: BAQUEIRA BERET, S.A.
e-mail: restauracion@baqueira.es
Nueva carta de ½ raciones y tapas para mediodía y tardes de après-ski en su nueva terraza Barceló.
Almuerzos y cenas con glamour:
a la carta de 13:00 h. a 15:30 h. y de 20:15 a 23:00 h.
Nueva barra para aperitivos, y copas.
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 1500 de Baqueira junto al Hotel Montarto. La pasada temporada estrenó terraza exterior y nuevo diseño de interiores con barra larga para servicio de bebidas. Las cenas en la Borda Lobató mantendrán vivo el recuerdo de nuestros días de esquí en Baqueira Beret.

" La Pierrade "

LA PIERRADE
BAQUEIRA
Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 645 477 / 672 177 191
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

La mejor selección de carne fresca y selección 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: 973 645 477 / 672 177 191
Web: www.laraclettebaqueira.com
Menú: 27 € 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 con productos de calidad.



MONTY'S
BAQUEIRA
Ctra. Beret, Km 3

Reservas: 638 810 545 /
619 939 979
Web: www.montysbaqueira.com
e-mail: info@montysbaqueira.com
Precio medio: 30 €

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", 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.



" La Raclette "

Núcleo Baqueira 1.500



Tel. 973 64 54 77



" La Pierrade "



DESPUÉS DE UN DÍA
RODEADO DE
BLANCO,
NADA MEJOR QUE
UN TINTO



Después de una buena jornada de esquí, nada mejor que compartirlo frente a unos vinos, unas tapas, junto a unos amigos, en el Wine Bar Viña Pomal de Baqueira Beret. Disfruta de una gran selección de vinos de las mejores denominaciones de origen, comparte una exquisita carta de tapas, o escoge tu menú. Abierto de 13h. a 22h., en el Wine Bar de Viña Pomal encontrarás la mejor manera de rematar un gran día de esquí.

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

WINE BAR
BAQUEIRA
..... VIÑA POMAL



**LA RACLETTERIE
RAFAELHOTELES
BY LA PLETA**
BAQUEIRA
Ctra. De Baqueira a
Beret, cota 1.700

Reservas: 973 645 550
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 Rafaelhoteles 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: 973 645 477 / 672 177 191
e-mail: info@ticolet.com
Web: www.ticolet.com
Precio medio: 48 – 50 €
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 1.500. 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.



**WINE BAR
VIÑA POMAL
BAQUEIRA
BAQUEIRA**
Núcleo Baqueira
1.500
En la fachada del
Hotel Montarto

Reservas: 973 639 001
Propietario: BAQUEIRA BERET, S.A.
e-mail: restauracion@baqueira.es
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, American Express

Carta de pequeñas raciones para "picar" degustando un vino entre amigos, almorzar o cenar disfrutando de la variedad de su carta.
Parking.

La Perdiu Blanca



**LA PERDIU
BLANCA**
BAQUEIRA
Núcleo 1.500

Buffet de cenas. Elaboración diaria de menús. Panadería, repostería y pastelería propia.
Salones a partir de 20 pax y hasta 150 personas, con menús y presupuesto a medida.
Gran buffet desayunos, abierto de 8:00 a 10:30 h.



**BONAIGUA
BONAIGUA**
Puerto de la
Bonaigua, s/n

Reservas: 626 287 637 / 973 639 001
e-mail: restauracion@baqueira.es
Propietario: BAQUEIRA BERET, S.A.
Restaurante-Pizzería:
Menú: Carta y menús con servicio en mesa.
Horario: de 12:00 a 16:00 h.
Bar-Cafetería: servicio de bar con riquísimos bocadillos y terraza panorámica.

Horario Bar-Cafetería: 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 y fiesta con D.J. y servicio de autobús de ida y vuelta "para disfrutar las copas".
Distinto a todo, ¡visítalo!



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

Reservas: 973 291 498
Precio medio: 30 €
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: abierto temporadas de invierno y verano
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard,
American Express

Edificio singular, ubicado en el incomparable marco de lo más alto del Puerto de la Bonaigua. Acceso tanto en coche como esquiendo 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, el pavé con chalotes, y como no, sus ya famosos "huevos estrellados", carnes a la brasa y su excelente jamón ibérico, que también encontraremos en la cafetería.



**Eth
Triton**
ARTIES



RESTAURANTE 973 644 572

BRASERÍA 973 636 007

#DrinkeryPub
#Baqueira1500
#Charla #Copas
#Risas #Amigos
#PremiumGinTonic
#OtraRonda



A media tarde. Por la noche. Nada mejor que relajarse en el Drinkery Pub.
El mejor ambiente. Las mejores copas. Cócteles. Selección de ginebras, maltas...
cervezas. Música. Amigos. De 18h. hasta la una. ¿Qué te apetece tomar?
El Drinkery Pub está situado en el centro de ocio/gastronómico del Nucli 1500.



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



URTAU
BOSSÒST
Pça. Dera Glèissa, 3

Teléfono: 973 647 327
e-mail: info@urtau.com
Web: www.urtau.com
Horario: de 10:00 a 23:00 h.

Fiesta semanal: Lunes en invierno
Vacaciones: abierto todo el año
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Tauèrna situada frente a la Iglesia de Bossòst. En su barra encontrarás desde los pintxos más clásicos, hasta novedades de temporada con las que disfrutar. Cuenta con una extensa carta de cocina casera y este año amplía la oferta con platos del día, aprovechando los ingredientes de temporada.

Los días de buen tiempo, permite disfrutar de una amplia terraza soleada.



CASA TURNAY
ESCUNHAU
Major, s/n

Reservas: 973 640 292 / 609 355 668
Web: www.casaturnay.com
Precio medio: 25,00 €
Horario: de 13:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:30 h.
Vacaciones: Mayo y Junio. Octubre y Noviembre abierto fines de semana
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard y American Express

Coqueto y acogedor local en pleno corazón del hermoso pueblo de Escunhau. Su excelente cocina tiene raíces aranesas, con algunos toques de gran creatividad, que hacen más interesante su carta.

Destacan la olla aranesa, las carnes a la brasa, sus platos de caza y una buena carta de postres y correcta selección de vinos. Junto a él, encontramos su tienda, donde adquirir las galletas, mermeladas y conservas que ellos mismos elaboran artesanalmente, así como otros productos típicos del Valle.



CASA RUFUS
GESSA
Sant Jaume, 8

Reservas: 973 645 246 / 629 037 684
e-mail: casarufus@gmail.com
Precio medio: 35,00 €
Horario: de 13:00 a 15:30 h. (fin de semana y festivos) y de 20:00 a 23:00 h.
Vacaciones: Mayo y Junio.
Octubre: abierto sólo fines de semana
Fiesta semanal: Martes
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.



CASA VALL
MONTGARRI

Reservas: 689 802 911 / 689 808 485
Menú: 45 €
Moto individual + Menú: 150 €
Moto 2 personas + Menú: 110 € / persona
Niños hasta 11 años: 70 € (viaje+menú)
Horario - Turnos: 13:00, 17:00 y 20:30 h.
Vacaciones: Mayo y Noviembre (excepto festivos)

No podemos ir a la Val d'Aran sin visitar Montgarri. Llegaremos practicando esquí de fondo o de travesía, con raquetas, o en moto de nieve, saliendo desde el fondo del parking de Beret, donde tienen la cabaña en la que nos espera el guía con las motos a punto. Él nos acompañará hasta Casa Vall, donde disfrutaremos de una inolvidable comida empezando con unos entrantes de jamón ibérico, foie y caldo, seguidos de butifarra, costillas de cordero o entrecote a la brasa, y culminando, por ejemplo, con un delicioso yogur casero con arándanos.



REFUGI
AMICS DE
MONTGARRI
MONTGARRI
Junto a la Iglesia

Reservas: 639 494 546
Web: www.montgarri.com
Precio medio: 30 € **Menú Montgarri:** 45 € (menú degustación todo incluido)
Media pensión: 50 € (cena, dormir y desayuno)
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.

Pla de Beret

PLA DE BERET
PLA DE BERET
Núcleo Er Audeth

Reservas: 682 500 398 / 973 639 001
e-mail: restauracion@baqueira.es
Propietario: BAQUEIRA BERET, S.A.
Menú: Carta y menús con servicio en mesa
Menú especial del Pla: 23,80 €
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. Cena para grupos con reserva. Incomparable vista del Pla de Beret con luna llena. Es accesible por carretera, y permite a aquellos que no esquían disfrutar del ambiente de la nieve y el esquí.



Mestres®

Maestros viticultores desde 1312.
Más de 29 generaciones ofreciendo
vinos y cavas Premium, gracias a un
trabajo artesano y a una filosofía única
de elaboración.

EXCELENCIA Y TRADICIÓN

DESDE 1312



www.cellermestres.com

PICOTEO
O CENA,
—
COPAS
O CAÑAS,
—
BARRA
O MESA:
—
LA BORDA
O LA BORDA



Sea cual sea tu plan, tomar algo, tapear, almorzar, cenar, disfrutar la cocina de alta montaña... en La Borda encontrarás el lugar ideal para llevarlo a cabo. La Borda Lobató propone la oferta más variada, para ti, en familia, con amigos: la gastronomía, con diversión. Ven a vivirla.

TEL. 973 64 57 08 | 973 63 90 01
NÚCLEO BAQUEIRA 1.500





ETH BÒT SALARDÚ

Plaza Mayor, 1

Reservas: 973 644 212
Web: www.ethbot.es
Propietario: François y María
Menú "Eth Bòt": 33 €

Menú mediodía: 19 € (verano)
Horario temporada esquí: de 13:00 a 23:00 h.
Horario año: de 12:00 a 16:00 h. y de 19:30 a 23:00 h.
Fiesta semanal: abierto todos los días en temporada de 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.



PIZZERÍA LA ESTRELLITA SALARDÚ

Mayor, 16

Reservas: 667 722 129
Propietario: Jandri

Precio medio: 15 € **Menú:** 12 € (verano)
Horario: de 13:00 a 15:15 h (festivos) y de 20:00 a 22:45 h.
Fiesta semanal: algún Lunes
Vacaciones: abierto temporadas de invierno y verano
Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, Eurocard

Abierto desde el año 2004, 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 relación calidad-precio. La carta integra tanto cocina italiana como productos locales. Ofrece también una gran variedad de pastas, entrantes y postres caseros. La pizza de quesos de Bagargue, el revuelto de ceps y la lasaña de espinacas son algunas de sus especialidades. Pasta y pizzas para celíacos.

Gris VINOTECA GRIS SALARDÚ

Mayor, 20

Reservas: 973 644 926 / 619 813 594
Propietarios: Pili y Tay **Horario:** de 13:00 a 23:30 h.
Precio medio: 25 € **Menú:** 20,50 €
Horario bar: de 09:00 a 02:00 h.
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 distinguido ambiente uno de sus grandes atractivos.



WELLBOURNE RESTAURANT SALARDÚ

Carrèr dera Mòla, 5

Reservas: 680 835 727

e-mail: salardu@wellbourne.es **Web:** www.wellbourne.es
Horario: de 13:00 a 02:30 h.
Fin de semana y festivos: desayunos tardíos a partir de las 10:00 h. y cierre del local a las 03:00 h.
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Ubicado en el antiguo chalet del golf de Salardú a 3 km de Baqueira. Dispone de parking propio y zona infantil. Los chefs Ross Gibbens y James Goodyear proponen un innovador menú de productos de los Pirineos y otros de foráneos. Todo ello acompañado de excelentes vinos, cuidado con mucho mimo gracias a la hospitalidad y atención del personal, en un ambiente cálido y contemporáneo.



ERA CASETA DES DETH MESTRE TREDÓS

Plaza Mayor, 8

Reservas: 973 644 651 / 654 363 510

e-mail: eracaseta@yahoo.es
Precio medio: 28 € **Menú:** 36 €
Horario: de 13:30 a 16:00 h. y de 20:30 a 22:30 h.
Tarjetas de crédito: Todas

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

Era Cassanhau

ERA
CASSANHAU
UNHA
Mayor, 21-23

Reservas: 660 734 906
Precio medio: 25 € **Menú:** 14,50 € y 19 €
Horario: de 13:00 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:00 h.
Fiesta semanal: Martes (temporada esquí y agosto)
Vacaciones: 1ª quincena Junio, 2ª quincena Octubre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Agradable restaurante con chimenea y soleada terraza con vistas. Donde Joana nos prepara unos excelentes menús caseros: olla aranesa, pollo de corral, guisado, caza, setas y carnes a la brasa. Deliciosos postres como las creps, los flanes y su ya famosa tarta de queso. Todo ello en el encantador pueblo de Unha, y en una zona de muy fácil aparcamiento.



ES DE DON JOAN Casa Carmela UNHA

Sta. Eulàlia, s/n

Reservas: 973 645 751
e-mail: info@esdedonjoan.com

Web: www.esdedonjoan.com
Precio medio: 18 € **Menú:** 15 – 24 €
Horario: de 13:30 a 18:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.
Tarjetas crédito: Visa, Eurocard, Mastercard, Diner's Club

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



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



Elaboración
Limitada
1200 bot.

CLOS DAMIANA®



MESTRES CLOS DAMIANA®
VINTAGE 2003

750 ML

 WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

Mestres®
Bodega 1312



**BRASERIA &
RESTAURANTE
PRADETS**
VIELHA
Des Pradets, 9
(Casco antiguo)

Reservas: 973 643 098
e-mail: pradets@hotmail.com
Web: www.pradets.es
Precio medio: 20 – 25 €
Horario: de 13:00 a 16:00 h. y de 19:30 a 23:00 h.
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 Txuleton, magret de pato, entrecote, pollo, costillas de cordero, secreto ibérico y pescados, así como espárragos o parrillada de verduras, sopa de cebolla y la típica Olla Aranesa. Además, ofrecen pintxos, tapas y suculentas cazuelitas de huevos estrellados.



COTO MARZO
VIELHA
Pza. Coto Marzo

Reservas: 973 642 208
Precio medio: 17 €
Menú: 12 €
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 béricos. Dispone de un comedor-bodega donde se pueden celebrar eventos privados.

Era Coquèla

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

Reservas: 973 642 915
e-mail: marc_nus@msn.com **Web:** www.eracoquela.com
Precio medio: 38 €
Horario: de 13:00 a 15:30 h. y de 20:00 a 22:30 h.
Fiesta semanal: Lunes **Vacaciones:** Mayo y Noviembre
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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



ERA LUCANA
VIELHA
Avda. Calbetó
Barra, 10

Reservas: 973 641 798 – 625 184 149 / 48
Web: www.eralucana.com **e-mail:** info@eralucana.com
Precio medio: 25 € **Menú:** 16 € (mediodía)
Menú de montaña: 25 €
Horario: de 12:30 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.
Fiesta semanal: Lunes no festivos
Fiestas Navidad: del 25/12 al 06/01, abierto
Tarjetas de crédito: SI

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



ETH CORNÈR
VIELHA
Sant Nicolau, 2

Reservas: 973 641 623 /
649 328 969
Precio medio: 15 – 30 €
Menú: 15 € (mediodía) / 25 € (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'Arró, 52

Reservas: 973 642 654
Precio medio: 30 €
Precio medio Bar: 5 € – 10 €
Horario: de 13:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.
Horario Bar: de 12:00 a 24:00 h.
Fiesta semanal: Domingo (Mayo, Junio, Octubre)
Vacaciones: Abierto todo el año
Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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



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

Twitter: @HotelMauberme

HOTEL Mauberme

Pizzeria Ristorante
La Boveda

RISTORANTE
PIZZERIA
LA BÓVEDA
VIELHA

Deth Roser, 11
(Junto gasolinera Petrocat)

Reservas: 973 640 491

Precio medio: 23 €

e-mail: sebasperahund@gmail.com

Horario: de 13:00 a 15:30 h. y de 20:00 a 23:00 h.

Fiesta semanal: Domingo

(excepto del 20 de Julio al 30 de Agosto)

Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, Eurocard



Ristorante Italiano de comida casera y de calidad como Los Rollitos crujientes de queso de cabra, el Carpaccio de buey con rúcula o la Fondue tibia con boletus y espárragos; las pastas frescas artesanas y originales como la Pasta negra con aceite de ajo o los Raviolis de foie con parmigiano-reggiano rallado al momento. Su especialidad son las escalopas a la napolitana. Pizzas estiradas a mano, desde la Margarita hasta una Focaccia de jabalí. Buena selección de carnes argentinas como el Churrasco o el Vacío con chimichurri y postres exquisitos acompañados de helados artesanos.



SIDRERIA
ERA BRUISHA
VIELHA
Marrec, 18

Reservas: 973 642 976

Precio medio: 25 €

e-mail: sidreriaerabruisha@hotmail.com

Horario: Martes a Viernes: de 20:00 a 23:00 h. Sábado

y Domingo: de 13:30 a 15:30 h. y de 20:00 a 23:00 h.

Fiesta semanal: Lunes Vacaciones: Mayo

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



TAUÈRNA
ARANESA
VIELHA
Avda. Pas de
Arrò, 9

Reservas: 973 642 294

e-mail: jrestauracion@gmail.com

Menú mediodía: 12,95 €

Menú tapas: 17,50 € (Vino y postres incluidos)

Horario: de 9:00 a 23:00 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 de Vielha, a 50 m. del parking, "cerca de todos". Y ahora, más que nunca, disfrute todo el año de su remolada terraza, semicubierta y calefactada.

Turrull

TURRULL
VIELHA
Riau, 8

Reservas: 973 640 058

Fax: 973 64 24 76

e-mail: info@hotelturrull.com

Web: www.hotelturrull.com

Precio medio: 12 - 20 €

Menú: 10:00 €, 11:00 € y 13:00 €

Horario: de 13:00 a 14:30 h. y de 21:00 a 22:00 h.

Fiesta semanal: abierto todos los días

Vacaciones: abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

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



URTAU
VIELHA
Plaça dera Glèissa, s/n

Teléfono: 973 642 671

e-mail: info@urtau.com

Web: www.urtau.com

Horario: de 8:00 a 23:00 h.

Fiesta semanal: abierto todos los días

Vacaciones: abierto todo el año

Tarjetas: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Tauèrna situada frente a la Iglesia de Vielha. En su barra encontrarás desde los pintxos más clásicos, hasta novedades de temporada con las que disfrutar. Este año añaden una extensa carta de cervezas artesanas, además de la amplia selección de vinos, para acompañar su carta de cocina de montaña. A destacar también su estética renovada. Los días de buen tiempo, permite disfrutar de una amplia terraza soleada.



XATÚ
VIELHA
Mayor, 10-12

Precio medio: 18 €

Horario: de 19:00 a 23:00 h.

Fiesta semanal: abierto todos los días en temporada

Vacaciones: Mayo, Junio y Noviembre.

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Ideal para cenar picando. En una casa antigua de ambiente rústico, Xatú sorprende elaborando una gran selección de pinchos y sus especialidades son platos Asiáticos como: el Pollo Thai, Tallarines al Woc, Pollo Bali, Ternera Oriental o Langostinos Bangkok. Incluyendo en su carta, quesos y patés del Valle, así como excelentes tablas de productos ibéricos, culminando con sus deliciosos postres como la fondue de chocolate con frutas para mojar.



Jonerik
Joana & Erika

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

LAUARIA - BUGADERIA
LAVANDERÍA - TINTORERÍA

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

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

PALLARS SOBIRÀ



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

Reservas: 973 626 097 / 973 626 292

e-mail: hostal@hostalvalldaneu.com

Web: www.resortvalldaneu.com

Precio medio: 25 € **Precio menú:** 18 €

Horario: de 13:00 a 16:30 h. y de 20:30 a 22:30 h.

Fiesta Semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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



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

Reservas: 973 626 097 / 973 626 292

e-mail: hostal@hostalvalldaneu.com

Web: www.resortvalldaneu.com

Precio medio: 11 €

Horario: de 12:00 a 23:00 h.

Fiesta Semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

En pleno centro de Esterrí d'Àneu, encontramos esta pizzería de ambiente familiar, integrada en un nuevo resort, ideal para las vacaciones. Una gran variedad de pastas y pizzas elaboradas con productos de primera calidad, así como refrescantes y completas ensaladas.

El lugar ideal para disfrutar en familia, y con la opción Take Away para los que prefieran la intimidad de su casa.



TARRADO
ESTERRI D'ÀNEU
Major, 36

Reservas: 973 626 109

Precio medio: 22 €

Menú: 15 € y 16,50 €

Horario de Martes a Jueves: de 12.00 a 15.30 h.

Horario fines de semana y festivos:

de 12:00 a 16:00 h. y de 20:00 a 22:00 h.

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 "galets", exquisito "trinxa" de verduras, carne de "bruneta" (ternera joven del Pallars), medallón de entrecotte de potro, o cordero ecológico a la brasa, hasta una gran variedad de ensaladas, platos combinados o pizzas, sin olvidar sus excelentes "torradas".



hotel-restaurant
POLDO
des de 1909

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

Reservas: 973 626 080

e-mail: hotelpoldo@terra.es

Web: www.hotelpoldo.com

Precio medio: 30 €

Horario: de 13:30 a 16:30 h. y de 21:00 a 22:45 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Del 10 al 25 de Diciembre

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

**La Raclette
d'Àneu**

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

Reservas: 667 726 842

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



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

Reservas: 973 626 124

e-mail: info@hotel-lamorera.com

Web: www.hotel-lamorera.com

Precio medio: 30 €

Menú: 17 € + IVA

Horario: de 14:00 a 15:30 h y de 21:00 a 22:30 h.

Fiesta semanal: Según temporada

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

fototur

FOTO & VÍDEO
en BAQUEIRA desde 1967

tu fotógrafo@ en pistas

www.fototur.net - 973 644 001 - 629 437 515



VAL D'ARAN
Era essència des Pireneus



www.visitvaldaran.com

Todas las curvas
son la curva perfecta.



Audi patrocinador oficial de Baqueira Beret

 BAQUEIRA/BERET
Territorio quattro