

# CAÇARAN2010

Val d'Aran, 4 - 5 | 09 | 2010

## Programa

**Dissabte, 4 de seteme en Vielha | Sábado, 4 de septiembre en Vielha**

- 10.00 h** *Dubertura der espaci dera hèira e der espaci ludic en Viellha (Pl. deth Conselh e parcatge darrèr deth Conselh): stands d'articles de caça, de gastronomia, e de tir virtuau*  
*Exhibicion de bèsties de caça (sangliers, cèrvs, cabiròus, etc.), cans, audèths e rapaci*  
*Demostracion de talhada de socs*  
*Animacion d'art damb glòbes, talhèr de pintura de cares e talhèr de tir ar arc*  
*Curs de fotografia DIGISCOPING*  
Apertura del recinto ferial y del espacio lúdico en Vielha (Plz. del Conselh y parking detrás del Conselh): stands de artículos de caza, de gastronomía y de tiro virtual  
Exhibición de animales de caza (jabalís, ciervos, corzos, etc.), perros, aves y rapaces  
Demostración de corte de troncos  
Animación de arte con globos, taller de pintura de caras y taller de tiro al arco  
Curso de fotografía DIGISCOPING
- 11.30 h** *Conferéncia sus era perditz chèrra a cargue de Ramón Martínez Vidal, tecnic de patrimonòni naturau / Conferencia sobre la Perdiz Pardilla a cargo de Ramón Martínez Vidal, técnico de patrimonio natural.*
- 12.30 h** *Inauguracion oficial dera hèira / Inauguración oficial de la feria*
- 13.00 h** *Demostracion d'audèths rapaci en Vielha / Demostración de aves rapaces en Vielha*  
**17.00 h** *Jòcs damb sangliers / Juegos con jabalís*  
**17.30 h** *Concors de talhada de socs / Concurso de corte de troncos*  
**18.00 h** *Pesca infantila de trueites ena Plaça deth Conselh*  
*Pesca infantil de truchas en la Plaza del Conselh (Vielha)*  
**21.00 h** *Barrament deth recinte dera hèira / Cierre del recinto ferial*

**Dimenge, 5 de seteme | Domingo, 5 de septiembre**

- 10.00 h** *Concors de recorrut de caça en Naut Aran / Concurso de recorrido de caza en el Naut Aran*
- 12.30 h** *Demostracion d'audèths rapaci en Les / Demostración de aves rapaces en Les*
- 16.00 h** *Demostracion d'audèths rapaci en Bossòst / Demostración de aves rapaces en Bossòst*
- 17.00 h** *Concors de cans de rastreg de sanglièr en Bossòst / Concurso de perros de trailla sobre rastro de jabalí en Bossòst*
- 18.00 h** *Concors de cans de pluma en Bossòst / Concurso de perros de pluma en Bossòst*

hèira dera caça  
feria de caza



# CAÇARAN2010

## III Jornades gastronòmiques dera caça

## Val d'Aran, 3, 4 e 5 de seteme deth 2010

**VAL D'ARAN**  
La esencia de los Pirineos

Organizen:

Conselh  Generau d'Aran Torisme  Val d'Aran

Collabòren:

 Grèmi d'Ostalaria dera Val d'Aran  Ajuntament de VIELHA e MIJARAN  Diputació de Lleida  Patronat de Promocion Econòmica

Secretaria tecnica:

**èvalia**  
El gestor de eventos



**RESTAURANT LA TARTERIA**

Plaça Urtau, 8 baishi. **ARTIES**. Tel. 973 640096

*Assortiment d'aperitius de benvenguda*  
*Canelons de perditz damb saussa de ceps ath «fino»*  
*e estinques de truha nera*  
*Lom de cèrvi brasejat damb vin blanc e chuc de poma,*  
*galhons de coja en horn*  
*Avant pòstre tà refrescar: glacet de calvados*  
*Pòstres tà escuèlher deth nòste cariòt de reposteria*

Surtido de aperitivos de bienvenida  
 Canelones de perdiz con salsa de ceps al fino y virutas de trufa  
 Lomo de ciervo braseado con vino blanco y zumo de manzana, gajos de calabaza asada  
 Ante postre para refrescar: sorbete de calvados  
 Postre a escoger de nuestro carro de reposteria

Prètz / Precio 32 €

**RESTAURANTE ESQUIRÒ**

Edif. Mauberme, nucli 1500. **BAQUÈIRA**. Tel. 973 645430

*Anciam de pertiz marinada*  
*Carpaccio de cèrvi damb gambes e germinats*  
*Civet de sanglièr*  
*Coquilhons de chocolate damb gelat de canèla*

Ensalada de perdiz escabechada  
 Carpaccio de ciervo y gambas con germinados  
 Civet de jabalí  
 Buñuelos de chocolate con helado de canela

Prètz / Precio 35 €

**RESTAURANT BÒRDA BETREN**

Major, s/n. **BETREN**. 973 640032

*Mongetes gròsses amb choriço de sanglièr*  
*Civet de cèrvi*  
*Pòstre suspresa deth chef*

Judiones de la granja con chorizo de jabalí  
 Civet de ciervo  
 Postre sorpresa del chef

Prètz / Precio 30 €

**RESTAURANT HOTEL HUSA TUCA**

Ctra. de Baquèira, 25. **BETREN**. Tel.973 640700

*Bouquet d'anciams damb cueishetes de catla marinada*  
*Carpaccio de cèrvi damb foie*  
*Aguisat de lèbe damb huelhatge de verduretes*  
*dera tempsada*  
*Rotlèus de fruts vermelhs e hons de crèma anglesa suau*

Bouquet de ensaladas con muslitos de codorniz escabechada  
 Carpaccio de ciervo con foie  
 Estofado de liebre con hojaldre de verduritas de temporada  
 Canutillos de frutos rojos y fondo de crema inglesa suave

Prètz / Precio 34 €  
 Menú sonque nets / Menú sólo noches

**RESTAURANT HOSTERIA CATALANA**

Pietat, 34. **BOSSÒST**. Tel. 973 64 8202

*Aperitiu d'ostiu*  
*Anciam de pintada, anajons, e brots de sòja*  
*Ragoût de rossinhòus e ceps damb sanglièr*  
*o*

*Suprema de cabiròu damb purè d'api e codonh especiat*  
*Tiramisú de daiquiri*

Aperitivo estival  
 Ensalada de pintada, arándanos y brotes de soja  
 Ragoût de rebozuelos y ceps con jabalí

Suprema de corzo con purè de apio y membrillo especiado  
 Tiramisú de daiquiri

Prètz / Precio 33 €

Opcion maridatge vins / opción maridaje vinos 7 €

**RESTAURANT ES PLETIEUS**

Ctra. Baquèira, s/n. **ESCUNHAU**. Tel. 973 640790

*Tartaleta de huelhatge damb ragoût de cèrvi*  
*Amborguesa de cabiròu dessus de saussa de ceps*  
*Hormatge blanc batut damb jerez doç*

Tartaleta de hojaldre con «ragoût» de ciervo.  
 Hamburguesa de corzo sobre salsa de ceps.  
 Queso fresco batido acompañado con jerez dulce.

Prètz / Precio 25 €

**RESTAURANT ERA COQUÈLA**

Avda. Garona, 29. **VIELHA**. Tel. 973 642915

*Canalon de lit sauvatge damb anciam d'èrbes fresques*  
*Arròs cremós de misharnons damb carpaccio de cèrvi*  
*Tà escuèlher: Lom de cèrvi damb recuccion de cassis*  
*e biscuèit de fruts vermelhs*  
*Cuisha de sanglièr damb chalòtes, escares e coja*  
*Topin de lèbe farcida*  
*«Royale» de cafè damb gelat de lèit e pan d'espècias*

Canelón de pato salvaje con ensalada de hierbas frescas  
 Arroz cremoso de setas con carpaccio de ciervo  
 A escoger: Lomo de ciervo con reducción de casis y bizcocho de frutos rojos  
 Pierna de jabalí con chalotes, nueces y calabaza  
 Terrina de liebre rellena  
 Royale de café con helado de leche y pan de especias

Prètz / Precio 30 €

**ERA LUCANA**

Avda. Alcalde Calbetó Barra, 10. **VIELHA**. Tel. 973 641798

*Patè de sanglièr*  
*Colomet de corrau damb fruts vermelhs*  
*Lom de cabiròu ath vin nere*  
*Lingòt de glacet de mango e bescuèit d'espècias*

Paté de jabalí  
 Pichón de corral con frutos rojos  
 Lomo de corzo al tinto  
 Lingote de sorbete de mango y bizcocho de especias

Prètz / Precio 38 €

**RESTAURANT ERA MÒLA**

Marrèc, 14. **VIELHA**. Tel.973 642419

*Carpaccio de colomet damb alh blanc de còco*  
*e estinques de hormatge curat*  
*Coget farcit de verduretes e ueues de catla*  
*damb reduccion de balsamic*  
*Arròs cremós damb misharnons de tempsada*  
*e perditz marinades*  
*Lom de cèrvi damb «humus» de cacao e saussa*  
*de pinson e vin nere*  
*Mèu, colat e jordons*

Carpaccio de pichón con ajo blanco de coco y virutas de queso curado  
 Calabacín relleno de verduritas y huevos de codorniz con reducción de balsámico  
 Arroz cremoso con setas de temporada y perdices escabechadas  
 Lomo de ciervo con humus de cacao y salsa de grosella y vino tinto  
 Miel, mató y frambuesa

Prètz / Precio 33 €

**RISTORANTE PIZZERIA LA BÓVEDA**

Rosèr, 11. **VIELHA**. Tel. 973 640491

*Carpaccio de cèrvi damb citrics e castanhes*  
*Sopa de melon damb gamba e iberic*  
*Fogaccia de ragoût de sanglièr damb roqueta, cherry e*  
*estinques de parmigiano*  
*Mousse de chicolate jade damb mango e pinha*

Carpaccio de ciervo con cítricos y castañas  
 Sopa de melón con gamba e ibérico  
 Fogaccia de ragoût de jabalí con rúcula, cherry y virutas de parmigiano  
 Mousse de chocolate jade con mango y piña

Prètz / Precio 28 €

**RESTAURANT PARADOR DE VIELHA**

Ctra. Tunèl, s/n. **VIELHA**. Tel. 973 640100

*Aperitiu de benveguda*  
*Carpaccio de sanglièr damb milahuelhes d'auberginia*  
*marinada e cornishon*  
*Canalons farcids de catla e boletus damb beishamèl damb*  
*aromes de ceboleta e timonet*  
*Aguisat de cèrvi ath Pedro Ximenes*  
*damb chalòtes e salsefic*  
*Calhada eslumosa de lèit de craba damb sucre d'auderò*

Aperitivo de bienvenida  
 Carpaccio de jabalí en milhojas de berenjena escabechada y pepino  
 Canalones rellenos de codorniz y boletus con bechamel en aromas de cebollino y tomillo  
 Estofado de ciervo al Pedro Ximenez con escalonias y salsifis  
 Cuajada espumosa de leche de cabra con azúcar de arce

Prètz / Precio 35 €



Menús damb IVA includit. Begudes non incluides en prètz  
 Menús con el IVA incluido. Bebidas non incluidas en el precio