

Noviembre 2012
Publicación Semestral
www.baqueira.es

B/B

 BAQUEIRA/BERET

40

ESTRELLAS DE COLORES

LA CONSTELACIÓN
DE BAQUEIRA

16

EL MATERIAL A PUNTO

SKI SERVICE, UN SERVICIO
DE MATRÍCULA DE HONOR

44

PALLARS SOBIRÀ

BAQUEIRA - PALLARS,
ATRACTIVA COMBINACIÓN

62





www.volkswagen.es

Disfruta de la nieve como nunca. Sistema de tracción integral 4Motion.

Y como nunca, significa como nunca. Porque el sistema de tracción integral 4Motion reacciona al primer síntoma de deslizamiento y, en milésimas de segundo, asegura la trayectoria del vehículo. Así que ve pensando como quieres disfrutar de la nieve, el hielo, el barro y la lluvia. Puede que acabes haciendo cosas que nunca te hubieras imaginado.

Disponible en:

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

4MOTION



Das Auto.

- 4 Saluda
- 6 Mejora constante
- 13 Aran In Edit

16 ESTRELLAS DE COLORES... AZUL, ROJO Y OSCURO

- 32 Nuevo Ford Kuga, más elegante y amplio que nunca
- 37 Baqueira en el bolsillo
- 40 Aprender disfrutando

44 EL MATERIAL A PUNTO

- 49 De carreras
- 54 Tapas de diseño en Bonaigua
- 58 El gigante de Beret

62 PALLARS SOBIRÀ, ¿POR QUÉ NO?

- 70 Aventura 365 días al año
- 73 Temporada 2012-2013
- 92 Hoteles con encanto
- 99 Arán, un territorio histórico
- 104 Shopping
- 112 Entre el Mediterráneo y el Atlántico
- 117 Comer bien

EDITA: Alternativas Publicitarias, S.L. Sant Elies, 29-35, esc. A 2º 4ª, 08006 Barcelona, Tel. 93 201 19 08 - Fax 93 201 20 13,

e-mail: info@alter-publi.com www.alternativaspublicitarias.com

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

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

DIRECCIÓN ARTÍSTICA: Jordi Borrás, jordiborras@alter-publi.com

MAQUETACIÓN: Alternativas Publicitarias, S.L.

REDACCIÓN: Ana Affeltranger, Ignacio Aldea Cardo, Víctor Bultó, Departur, Era Escòla, Josep Grañó, Rubén Martín-Milán, Sergi Mejías, Torisme d'Aran, Jèp de Montoya, Nil Torremocha

FOTOGRAFÍAS: Carmen Aliu, Jaume Altadill, Baqueira Beret, Departur, Enric Climent, Era Escòla, Ford, Maneloc, Ana Penche, Photofloc, Nuria Puyol, Txema Trull, Francesc Tur, Foto Tur, Torisme d'Aran

PUBLICIDAD: Alternativas Publicitarias, S.L. Sant Elies, 29-35, esc. A 2º 4ª, Tel. 93 201 19 08 - Fax 93 201 20 13

Directora publicidad: Sandra Cunill Tel. 676 448 557 sandracunill@gmail.com

Publicidad Madrid: Juan Ruíz, Tel. 661 917 361

email: jruiz@motor16.com

Publicidad Val d'Aran: Anna Tur, Tel. 629 43 75 15

FOTOMECÁNICA: Jeba

IMPOSICIÓN DIGITAL: Directo Plancha

IMPRESIÓN: Rotocayfo, S.L.

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: 129.000 ejemplares

Controlada por: 

BAQUEIRA BERET LE COMUNICA QUE:

La Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal garantiza y protege, en lo que concierne el tratamiento de los datos personales, las libertades públicas y los derechos fundamentales de las personas físicas, y especialmente de su honor e intimidad personal y familiar. En este sentido, y en aras del estricto cumplimiento de este marco legislativo, el Grupo de Empresas Baqueira Beret les informa que los datos personales que pudiera tener de su relación contractual y publicitaria con sus clientes, se encuentran incorporados en ficheros automatizados titularidad del Grupo, ficheros debidamente asegurados según los requisitos legal y reglamentariamente procedentes. En todo caso, y si así es su deseo, pueden ejercitar en todo momento los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición sobre los referidos datos, dirigiéndose por escrito a BAQUEIRA BERET, S.A. Apartado de correos nº 60 - 25530 VIELHA (Lleida).



baqueira.es



Hemos tenido un verano de verdad. Mucho calor. Dicen que después de un verano duro viene un invierno riguroso. El mes de septiembre ha sido de los típicos, con lluvias torrenciales incluidas. Vaya, todo dentro de la normalidad. Ahora le toca al invierno. ¿Que nos deparará? Pronto lo sabremos.

Pero independientemente de cómo salga, nosotros llevamos todo el verano trabajando para preparar la temporada 2012/2013.

Seguimos en la línea de siempre. Mejorar lo que tenemos, intentando que la experiencia de una visita a Baqueira sea algo que nos apetezca recordar.

Trabajos en pistas. Las Eguas en la zona del Dossau, Pales deth Mieí, Molins, Audeth, Manaud, etc... acabando los trabajos que tan buen resultado dieron el año pasado.

Revisión a fondo de todos los remontes, con revisión extraordinaria de los telesillas Bosque y Clot der Os.

Novedades en cafeterías. Remodelación de la Cafetería del Bosque. Se modifica la entrada. Ésta ya no será por la zona de lavabos, sino por el antiguo acceso a la escuela de esquí.

Nos quedará al frente una pequeña tienda de accesorios, a la derecha el guardaesquí, y a la izquierda la cafetería. Todo mucho más a mano, y más espacio para refugio en los días de mal tiempo.

En 1500, se ha completado el bar inaugurado la pasada temporada, incorporando algo de mobiliario.

Todas las cafeterías a punto. Moët Winter Lounge, Refugi San Miguel, todas con novedades en su oferta.

También se ha trabajado en mejorar la comunicación a través de las redes sociales.

Página web renovada como siempre, buscando que sea más fácil de uso y clara. Tendremos una novedad para disfrutar visualmente de las pistas. Google Streetview fotografió todas las pistas la pasada temporada, siendo una de las primeras estaciones de esquí europeas cubiertas por Google. El resultado será extraordinario. Pinchando en cualquier punto del mapa aparecerán unas imágenes con la vista real de lo que se puede divisar desde allí. Esperamos que Google lo cuelgue en próximas fechas y podáis hacer una esquíada virtual.

Además de la página web dispondremos de una aplicación – “App” según la denominación al uso - para smartphones con acceso a toda la información de la misma, previsión meteo, pistas abiertas, remontes abiertos, pistas pisadas, etc... partes hablados, o podcasts de Radio Arán y webcams.

A través de la App de Baqueira podrás realizar actividades on-line como recarga del forfait, reservas de alojamiento, material de esquí y comidas en pistas, etc... Y en otro apartado tendremos tu día de esquí. Esto incluye las típicas estadísticas de kilómetros esquiados, desnivel, velocidad máxima, etc... Todos estos datos que siempre queremos

comparar. También podrás compartir fotografías y encontrar a tus amigos en pistas o, como la estación ya se ha hecho muy grande, saber donde estás esquiando en ese momento. Y con el tiempo iremos añadiendo en la App todo lo que te pueda gustar.

Al final, y casi sin enterarnos, habremos invertido 2,2 millones de €.

A pesar del entorno económico inestable en el que nos encontramos desde el 2008, hemos conseguido mantener nuestros planes de inversiones hasta la fecha.

Si recordamos que el deporte del esquí es una de las mejores maneras de pasar el tiempo con la familia y los amigos, entenderemos por qué el sector todavía resiste.

Cuando recibáis la revista, faltarán pocos días para que pasemos cerca de vuestro domicilio a presentaros la temporada. Aprovecharemos la convocatoria, para que veáis una película. No es la película de promoción de Baqueira. Producida, dirigida, filmada y protagonizada por un grupo de gente joven de la Val d'Aran os mostrará en 45 minutos como se vive al límite, y descubriréis rincones de nuestro país que no podáis imaginar. Hay que promocionar a los nuevos valores. La proyectaremos en todas las presentaciones que tenemos previstas. Consultad nuestra página web o Facebook para averiguar dónde y cuándo podéis verla.

Antes había que recurrir a películas rodadas en el extranjero, Alpes o Colorado, hoy tenemos una rodada en casa. Hemos crecido.

Este año se cumplen cincuenta años de la constitución de la sociedad que hizo posible la construcción de la estación de esquí de Baqueira Beret. Se llamó Telecables Valle de Arán S.A. y la llamaban TEVASA. Dos años después, se inauguró el primer telesilla y, por tanto, se inauguró la estación

de Baqueira Beret que a su vez cumplirá los cincuenta dentro de dos años. Os prometemos celebrarlo entonces como se merece, pero entretanto hemos colaborado en la edición de un excelente libro de fotografías de nuestro entrañable amigo, Francesc Tur, para celebrar el aniversario de la sociedad. Intentaremos hacer llegar el libro a todos los que de una u otra manera han vivido de cerca estos años de la sociedad y de la estación.

Han sucedido muchas cosas en estos cincuenta años. Se empezó por Baqueira, luego Beret, Bonaigua, el nuevo túnel de Vielha, Ruda, los telesillas desembragables, la producción de nieve, el pisado con winch, etc... Pero lo que verdaderamente me llama la atención cuando evoco todos esos años, es como ha evolucionado la manera de esquiar.

Cuando se construyó el primer telesilla de Baqueira, no había medios para preparar las pistas. No se pisaba. Hemos pasado de esquiar en una montaña tal cual estaba, a esquiar en una montaña con el mismo aspecto, pero trabajada con un rigor extremo a base de producción de nieve y técnicas de pisado.

Paralelamente el material de esquí ha sufrido una evolución aún mayor. No hablamos de los esquís de madera sin cantos de los inicios, en los 60, los esquís ya eran esquís de verdad, con suelas de kofix y cantos ocultos, pero el camino hasta el "carving", pasando por el descubrimiento del snowboard, ha sido extraordinario.

El "carving" ha puesto de acuerdo a todo el mundo. Muy fácil para iniciarse, ha permitido a cualquiera disfrutar de las sensaciones antes reservadas a un esquiador de alto nivel.

Entre remontes modernos, producción de nieve, pisado y material de esquí, se ha conseguido el objetivo buscado. Todo el mundo puede aprender a esquiar con sorprendente

facilidad. En tres días cualquier persona puede adquirir el conocimiento suficiente para circular por toda la estación.

Pero la evolución sigue. El material es el que marca las tendencias. Los nuevos esquís "rocker" con esta curvatura inversa en sus extremos facilitan de forma extraordinaria el esquí en cualquier tipo de nieve, especialmente en nieve polvo. El backcountry skiing o esquí fuera de pistas está creciendo a un ritmo altísimo. ¿Irá el futuro por ahí?. No hace falta ser visionario, sólo con ver Baqueira después de una buena nevada tenemos la respuesta. A media mañana no queda una sola pala al alcance de la vista que no haya sido esquiada.

En Baqueira, donde tenemos la gran suerte de disponer de la mayor extensión esquiable de España y la mejor equipada, los esquiadores encuentran los retos que mejor se adaptan a su atrevimiento y que les provoca las emociones que convierten al esquí en ese deporte tan especial. El esquí evoluciona, pero las sensaciones se mantienen.

Os deseo a todos salud, felicidad, nieve, y tiempo y medios para disfrutarla.

Espero veros pronto. |

Aureli Bisbe
Director General

MEJORA CONSTANTE

LEJOS DE REALIZAR GRANDES ACTUACIONES, BAQUEIRA BERET HA INVERTIDO EL VERANO EN PULIR DETALLES, COMO EL PERFILADO DE LAS PISTAS, PARA ENCARAR UNA NUEVA TEMPORADA CON TODAS LAS GARANTÍAS.

Redacción: Sergi Mejías

Fotos: Jaume Altadill, Francesc Tur





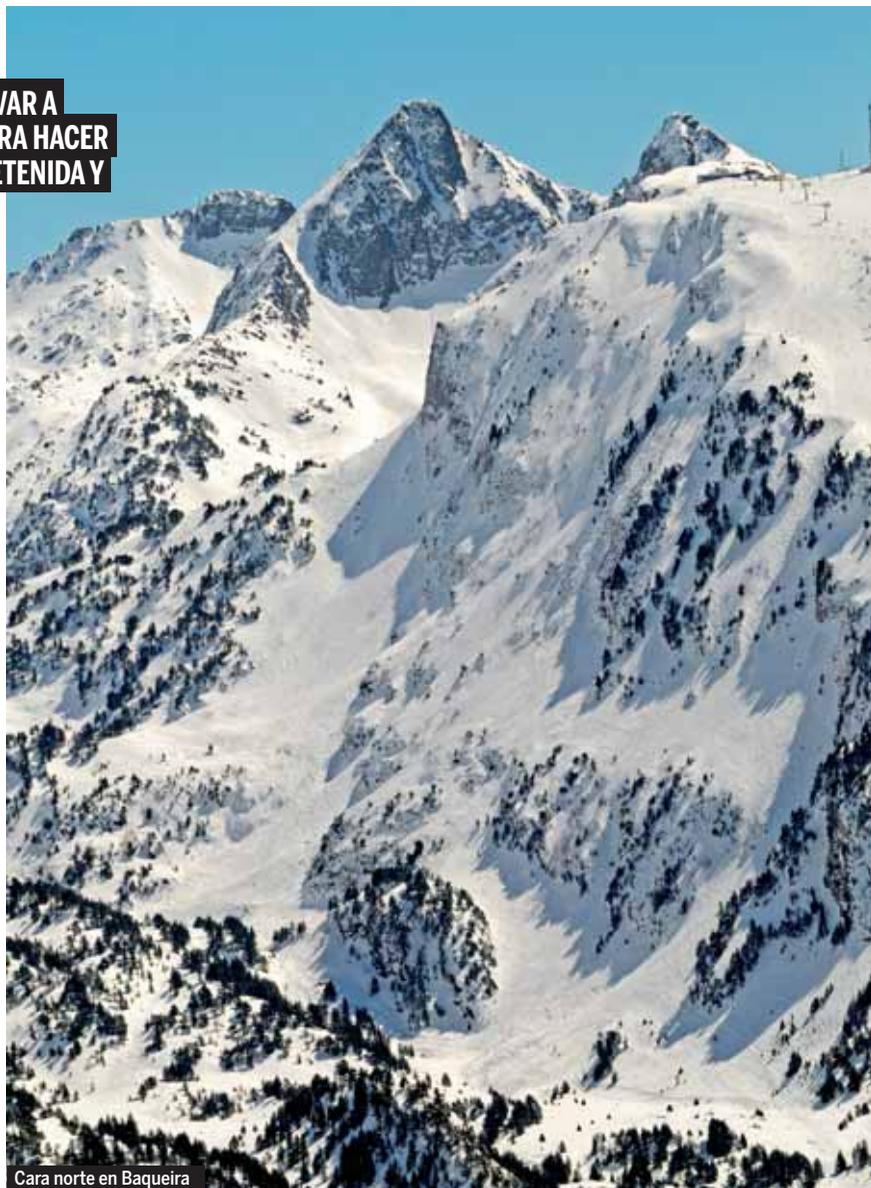
LA TREGUA ESTIVAL HA PERMITIDO LLEVAR A CABO TODA UNA SERIE DE MEJORAS PARA HACER LA VIDA DEL ESQUIADOR LO MÁS ENTRETENIDA Y CÓMODA POSIBLE

De la misma forma que puede suceder con las personas, a veces son los pequeños detalles los que hacen grande a una estación de esquí. No quiere decir que durante el verano no se haya trabajado duro porque la tregua estival ha permitido llevar a cabo toda una serie de mejoras para hacer la vida del esquiador lo más entretenida y cómoda posible.

Esta temporada, los esquiadores que se pasen por la Cafetería Bosque se van a encontrar una grata sorpresa. Y es que este establecimiento se ha reformado con una nueva entrada con acceso directo al guardaesquí por un lado, y al self-service y al bar por otro. Significa una gran mejora ya que hasta ahora se tenía que pasar por delante de los lavabos para entrar y



Llegada telecabina y restaurante 1800



Cara norte en Baqueira

no resultaba cómodo. Ahora los servicios quedan aparte y la entrada resulta muy despejada, con más espacio para refugio en los días de mal tiempo. Además, en el hall se ha incorporado una tienda con accesorios y ropa para la práctica del esquí. Sin dejar la red de cafeterías y restaurantes, cabe destacar que se ha adecuado el exterior del bar de 1.500 y se ha incorporado mobiliario para que los clientes estén más cómodos y a gusto. También se han ampliado los apoyaesquí.

En cuanto a pistas, se han llevado a cabo trabajos de reperfilado y mejora de trazados como Manaud, Tuc de la Llança y Ticolet. Se tra-

ta de una actuación para remodelar el terreno para que la pista tenga la anchura adecuada y retirar las piedras, en caso de que haya, para que por un lado se pueda esquiar mejor y por otro, para optimizar las condiciones de pisado de la propia pista durante la temporada. En este sentido se ha acondicionado la parte baja de la pista Manaud en su conexión con la zona de Argulls. También se ha mejorado el trazado de la línea de los telesquíes Tuc de la Llança y en la pista Ticolet se ha mejorado el tramo final en su conexión con la pista Dossau. Con todo, son actuaciones para que se puede esquiar mejor y facilitar el pisado.

El cuidado, por no decir mimo, con que se trata las pistas en Baqueira Beret queda reflejado en detalles como la resiembra que se ha realizado en las pistas de la cara norte como son Luis Arias, Cara Nord, Isards, Os y Tamarro. También se ha resembrado La Peülla en Bonaigua, y en Beret, las palas de Tuc deth Mieí, Egua, Egua 2 y Egua 3, que se reformaron el año pasado. Cabe destacar que la presencia del césped en las pistas ayuda a que la nieve aguante mucho más ya que sobre tierra se funde rápidamente.

Otro de los detalles que el esquiador no ve pero son necesarios para el funcionamiento de la estación es, por ejemplo, la instalación de



Nuevo Audi Q5. Nunca conducirá solo.

En la carretera no puede verlo todo. Pero no importa, el nuevo Audi Q5 llega con su tecnología donde la vista no alcanza. Su sistema Audi side assist detecta lo que usted no puede ver. Así, le ayuda a cambiar de carril de forma segura avisándole de los vehículos que se aproximan por su ángulo muerto de visión. Esta revolucionaria tecnología es solo un ejemplo más de las innovaciones del nuevo Audi Q5. Referente en cuanto a prestaciones, eficiencia y diseño. Lo último en tecnología del nuevo Audi Q5 es sentirse acompañado. www.audi.es/q5

Nuevo Audi Q5 de 143 a 272 CV (105 a 200 kW). Emisión CO₂ (g/km): de 139 a 199. Consumo medio (l/100 km): de 5,3 a 8,5. Información Audi: 902 45 45 75.

paravientos de protección que esta temporada se ha realizado en la pista Dera Cascada. Sin dejar el trabajo en las pistas también se tiene que mencionar que se han plantado abetos y pinos en Baqueira 1.800. El año pasado ya se empezó y este se ha seguido en la zona de la llegada de la telecabina y del restaurante de 1.800.

Respecto a los remotes no hay ninguna novedad pero sí que se ha realizado la revisión extraordinaria del Telecabina y del telesilla Clot der Os en Beret, donde se han cambiado todas las pinzas que unen las sillas al cable.

Desde Baqueira Beret también se mira por el medioambiente y el ahorro de energía. En este sentido se ha instalado un nuevo controlador de los motores eléctricos en el telesilla de El Mirador que permite una notable reducción en el consumo eléctrico. A nivel de producción de nieve se han comprado nuevos cañones con un mejor rendimiento y que también necesitan menos consumo eléctrico. En este sentido, se han incorporado unos nuevos filtros en la captación del agua para mejore la producción con un menor consumo.

Otro detalle de la vocación de servicio de Baqueira Beret son los Safari que quedan detallados en la web. Se trata de tres itinerarios, ya sea para esquiadores iniciados, avanzados y expertos, por toda la estación con informa-



ción sobre las instalaciones y servicios que se encuentran en el recorrido. Además, la faceta de estación 2.0 queda reflejada en la nueva aplicación para smartphones con acceso a toda la información de la página web, previsión del tiempo, pistas y remotes abiertos y una serie de utilidades como los podcats de la radio de la estación Radio Aran FM 91.0. Y los más curiosos podrán ver las imágenes de todas las pistas en el Google streetview

Esta temporada, el parque de máquinas pisanieves no presenta ninguna novedad pero es que la introducción hace dos temporadas del

sistema GPS para el guiado y planificación del trabajo de las máquinas pisanieves, ha permitido optimizar el trabajo de las máquinas sin nuevas incorporaciones. Con las cifras en la mano, la temporada pasada se pudo pisar diariamente el 85% de las pistas, mientras antes se cubría entre un 65% y un 75%. Y se trata de un sistema con muchas posibilidades y del que se va aprendiendo. Con todo, el sistema de guiado por GPS es una muestra más de aquellos detalles que el esquiador no ve pero son vitales para que Baqueira Beret siga siendo la abanderada del esquí peninsular. |

LA RESIEMBRA DE LAS PISTAS Y LA CONSECUENTE PRESENCIA DEL CÉSPED ES VITAL PARA EL MANTENIMIENTO DE LA NIEVE Y SU MEJOR PISADO



Máquinas pisanieves

TU MANERA *DE CUIDARTE*



Todos podemos tener un Seguro de Salud, pero gracias a los 20.000 agentes de Catalana Occidente todos podemos tenerlo personalizado. Así dispondrás de todas las opciones que necesites para cuidarte siempre a tu manera.

TODO, TODO Y TODO, **A TU MANERA.**

Seguro de Salud

Grupo  **CATALANA
OCCIDENTE**

DISFRUTE DE TODAS LAS VENTAJAS Y COMODIDADES A PIE DE PISTAS



EL HOTEL DE BAQUEIRA BERET

Ventajas exclusivas para el cliente del Hotel Montarto:

- Guardaesquíes gratuito a pie de pistas.
- Descuentos especiales en el alquiler de esquís de Baqueira Beret
- Podrá pagar en las cafeterías de Baqueira Beret sin llevar dinero encima
- Dos Restaurantes y Cafetería con pianista.
- Menús para regímenes especiales.
- Circuito de SPA / Gran piscina exterior climatizada
- Salas para reuniones.
- Wifi gratuito / Sala para niños
- Tienda con primeras marcas.

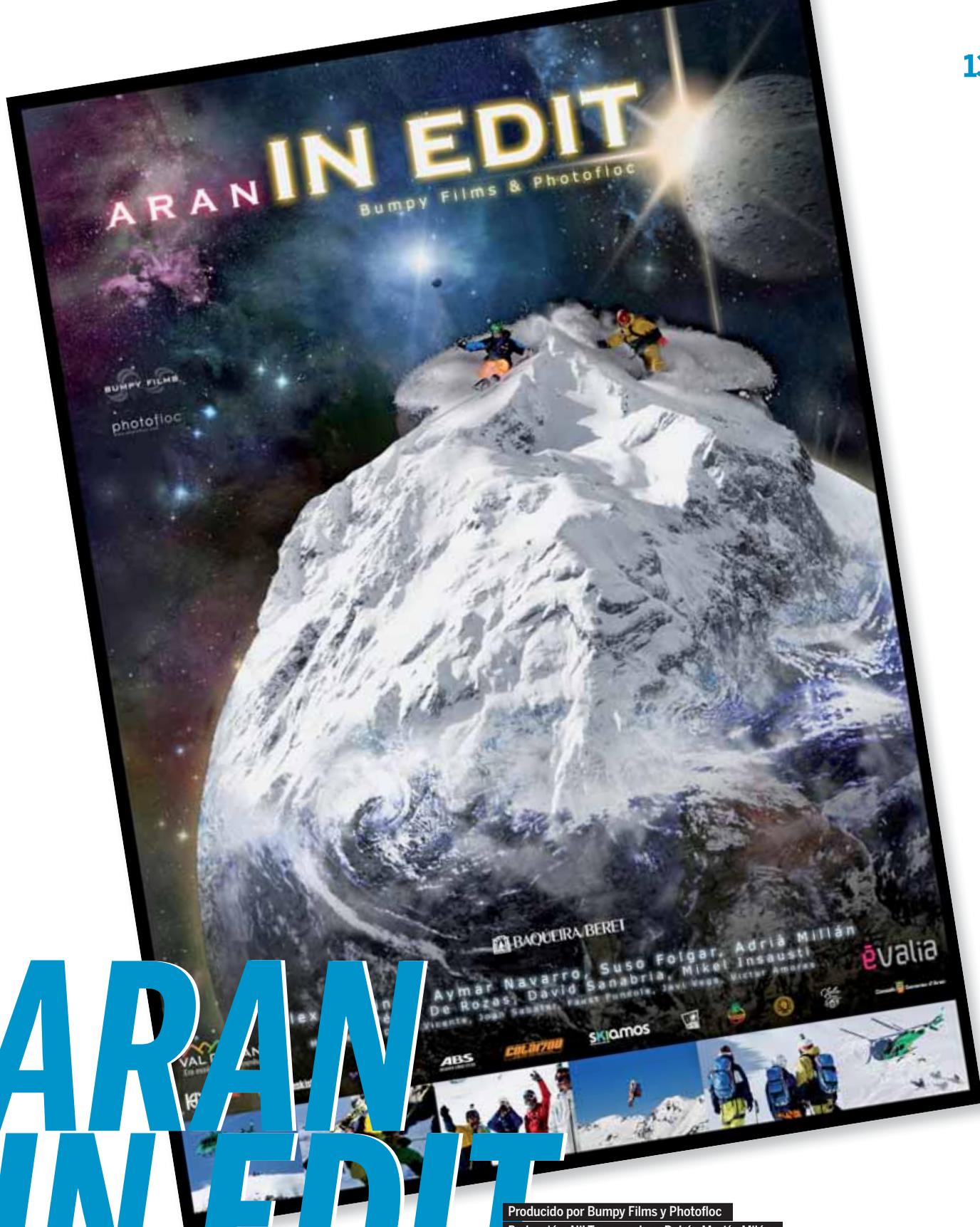
Pregunte por nuestros programas de alojamiento
Platinum, Gold y Climb.

HOTEL MONTARTO.

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



EL HOTEL DE BAQUEIRA / BERET



ARAN IN EDIT

Producido por Bumpy Films y Photofloc
 Redacción: Nil Torremocha y Rubén Martín-Milán
 Fotografías: Ana Penche, Nuria Puyol



Este invierno podremos disfrutar de un documental inédito en España que reúne cultura, naturaleza y deporte. Íntegramente rodado en el centro del Pirineo, la Val d'Aran y la estación de esquí de Baqueira/Beret.

Una aventura llena de emociones en alta montaña y desafíos que ponen en valor la relación entre los personajes con aquello que les llena: el ski y el snow.

La voz de la montaña guiará los pensamientos y las reflexiones de los riders, a través de experiencias únicas sobre lo que para ellos es una manera de vivir, de sentir y sobre todo de superarse a sí mismos.

Un equipo de aventureros con los mismos

valores, se ha adentrado en los lugares más especiales de la Val d'Aran y han dado luz a un proyecto muy cuidado, con el fin de capturar instantes cargados de belleza y emociones. Esta obra les ha llevado a obtener un resultado impecable en la fotografía y un atractivo y rítmico montaje. Todo ello acompañado de una potente banda sonora original altamente evocadora que combina distintos estilos. Un contenido caracterizado para todos los públicos y con una curiosa pieza didáctica con expertos en Nivología.

Nuestros protagonistas en esta aventura serán, entre otros: Aymar Navarro, Álex Martínez, Suso Folgar, Adrià Millán, Adrià Pérez de Rozas, David Sanabria, Víctor Amores, David Vicente, Javi Vega...

Producido y realizado por las productoras Bumpy Films y Photofloc, con el patrocinio de Baqueira/Beret, Tourisme Val d'Aran, Évalia y la sponsorización de Skiamos Magazine, ABS, Sport HG, Intersport Jorri, Racha Freeskishop y Cota 1700.

Podrás disfrutar de ello en:

www.araninedit.es

Facebook y Twitter

(@araninedit / @bumpyfilms)

o capturando el código QR que encontrarás en esta página.



CALENDARIO DE PROYECCIONES

Fecha	Ciudad	Horario	Dirección	
30/Octubre	A CORUÑA	18 - 21 h	Hotel NH Atlántico, Jardines de Mendez Nuñez	
31/Octubre	LEÓN		Hostal San Marcos, Plaza San Marcos, 7	
2/Noviembre	OVIEDO		Hotel AC Fórum, Plaza de los Ferroviarios, 1	
3/Noviembre	SANTANDER		Hotel Santemar, Joaquín Costa, 28	
5/Noviembre	BURGOS		NH Palacio de la Merced, c/. de la Merced, 13	
6/Noviembre	VITORIA		Hotel Silken Ciudad de Vitoria, Portal de Castilla, 8	
7/Noviembre	BILBAO		Hotel Carlton, Plaza Fco. Moyua, 2	
8/Noviembre	SAN SEBASTIAN		Centro Kursaal, Avda. de Zurriola, 1	
13/Noviembre	PALMA DE MALLORCA		Hotel Tryp Bellver, Paseo Marítimo, 11	
14/Noviembre	ALICANTE		Porta Maris-Salones del Mar, Plaza Puerta del Mar, 3	
15/Noviembre	VALENCIA		Balneario Las Arenas, Eugenia Viñes, 22 - 24	
16, 17, 18 /Noviembre	MADRID		Sesión continua mañana y tarde	Feria Esquí y Montaña, IFEMA, Feria de Madrid

**OMNI-HEAT®. INCREÍBLEMENTE CÁLIDO,
TRANSPIRABLE Y FOTOGÉNICO.**



© 2012 Columbia Sportswear Company. All rights reserved.



TEJIDO TRANSPIRABLE CON PEQUEÑOS PUNTOS PLATEADOS QUE REFLEJAN EL CALOR DEL CUERPO. MANTIENE EL CALOR, NO TU SUDOR • COLUMBIASPORTSWEAR.ES





Cap de Baqueira

ESTRELLAS DE COLORES... AZUL, ROJO Y OSCURO

LOS PRIMEROS COPOS DE NIEVE CUBREN LAS MONTAÑAS DURANTE LAS PROLONGADAS NOCHES DEL OTOÑO CON MILLONES DE ESTRELLAS DE COLORES. EL FRÍO LAS HACE PERPETUAR DURANTE EL INVIERNO Y AL LLEGAR LA PRIMAVERA SON LÁGRIMAS TRANSPARENTES, LÚCIDAS, HERMOSAS, QUE DAN VIDA A NUESTRA TIERRA...

Redacción: Ignacio Aldea Cardo

Fotos: Maneloc, Txema Trull, Francesc Tur



a copiosa lluvia de esos meteoros helados atravesaba sin contemplación la constelación de Baqueira. Era otoño y el cometa no dejaba de enviar bellas estrellas de colores a nuestras montañas. El invierno llamaba a la puerta. Era la estación nevada...

llas fugaces de colores que iluminan sin parar, en esta noche mágica, el inmenso cielo abierto sobre el Pla de Beret.

Cierro los ojos y esas estrellas fugaces van posándose sobre la hierba; son blancas y de colores y van cubriendo todo el inmenso espacio que me rodea mientras me quedo profundamente dormido...

El frío de la noche me despierta; las infinitas



Vista general de Baqueira

PLA DE BERET. EL SUEÑO DE UNA NOCHE DE VERANO

“Tendido sobre un mullido colchón de hierba fresca miro el cielo una noche de Agosto, la noche de San Lorenzo, cuando una lluvia de

brillantes meteoros, restos de un cometa perdido en el universo, raya este océano celeste a su paso por la constelación de Perseo.

Las Perseidas fueron asociadas a las lágrimas que

vertió el santo mártir esta misma noche muchos siglos atrás.

Son las lágrimas del Santo Lorenzo; estre-

y brillantes lágrimas no acaban de desaparecer y tintinean sobre la hierba en perfecta armonía con las campanillas de las vacas que me acompañan.

No tardo mucho tiempo en asociar esa lluvia de estrellas del verano en Aran con los primeros copos de nieve que, como lágrimas de San Lorenzo, caen durante las prolongadas noches del otoño cubriendo las montañas con millones de cristales de nieve que el frío hace perpetuar durante el invierno y al llegar la primavera son lágrimas transparentes, lúcidas, hermosas, que dan vida a nuestra tierra...”

LA CONSTELACION DE BAQUEIRA

El otoño llegó y aquellas estrellas fugaces que imaginé fueron posándose sobre el Pla de Beret. Los copos de las primeras nieves

UNA GUÍA EN NUESTRO MÓVIL NOS LLEVARÁ CON PRECISIÓN POR EL CAMINO A SEGUIR, NOS INFORMARÁ DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS PISTAS, LAS DIFICULTADES A TENER EN CUENTA, LAS PRECAUCIONES A TOMAR, Y NOS IRÁ CONTANDO AL MISMO TIEMPO CURIOSIDADES Y LA HISTORIA DE LA PROPIA ESTACIÓN...

cubrieron la mullida hierba donde me recosté aquella noche de verano...

La copiosa lluvia de esos meteoros helados atravesaba sin contemplación la constelación de Baqueira. Era otoño y el cometa no dejaba de enviar bellas estrellas de colores a nuestras montañas.

El invierno llamaba a la puerta. Era la estación nevada...



Esquí en Peulla



TSUNAMI

SKIWEAR

Nuestro reto es acompañarte vayas donde vayas. Te damos innovación usando exclusivos materiales Dermizax, 4-way stretch y el confort de Primaloft One

www.tsunamiskiwear.com



La temporada pasada tuve la oportunidad de reencontrarme con uno de esos lugares mágicos de los Pirineos. Estuve hospedado en los valles del Alt Àneu y desde el Puerto de la Bonaigua, sin parar de subir y bajar, pasé horas y horas en ese rincón único de Baqueira Beret: La Peüllà, el Muntanyó, las Crestas de Bonaigua, la Pala Gran, Les Paletes, un número interminable de variadísimas pistas que fui recorriendo hora tras hora, día tras día... La Perla blanca de la Bonaigua.

Me di cuenta que unos itinerarios que aprovechaban las pistas azules, rojas y negras de la estación fueron pintándose con el paso de los días y aparecieron los safaris azul rojo y negro, que fueron motivo de gran curiosidad por mi parte y de todos mis amigos. ¡Recorrer todas las pistas azules del gran dominio esquiable de

DESDE EL PUERTO DE LA BONAIGUA, SIN PARAR DE SUBIR Y BAJAR, PASÉ HORAS Y HORAS EN ESE RINCÓN ÚNICO DE BAQUEIRA BERET, UN NÚMERO INTERMINABLE DE VARIADÍSIMAS PISTAS QUE FUI RECORRIENDO HORA TRAS HORA, DÍA TRAS DÍA...



LOS SAFARIS ESTE AÑO VAN A ESTAR TOTALMENTE OPERATIVOS CON TODOS LOS MEDIOS A NUESTRA DISPOSICIÓN

la estación; hacerlo con las rojas y atreverse con las más difíciles!, ¡Que iniciativa!

Una guía en nuestro móvil nos llevará con precisión por el camino a seguir, nos informará de las características de las pistas, las dificultades a tener en cuenta, las precauciones a tomar, y nos irá contando al mismo tiempo curiosidades y la historia de la propia estación...

Los Safaris este año van a estar totalmente operativos con todos los medios a nuestra disposición para seguir el itinerario que mejor se ajuste a nuestro nivel de esquí.

El cometa nos dejó colmados de helados meteoros los rincones más bellos de nuestra estación derramando por todas partes estrellas de colores.

Hoy voy en busca de otra perla, la Perla del Dossau, esa inmensa montaña de Beret.





TSUNAMI

TECHNO SKIWEAR





Cada momento requiere una solución diferente. Tsunami te propone su visión. Una prenda reversible con el mejor plumón de oca. Extra comfort y calidez

www.tsunamiskiwear.com



Pla de Beret desde et Dossau

ENTRE LOS DOS REMONTES ENCONTRARÉ KILÓMETROS Y KILÓMETROS DE DESCENSOS INOLVIDABLES: LAS ROJAS DEL TICOLET Y LAS EGUAS, EL INFINITO DESCENSO DEL COLHET DE MARIMANHA, MOLINS, DERA REINA... EL ITINERARIO DEL CLOT DER OS, DONDE SE REFUGIABA EL GRAN OSO DE LOS PIRINEOS

LA PERLA DEL DOSSAU. PRIMER DIA

Dos remontes dan acceso al punto más elevado del área de Beret, el telesilla desembragable Dera Reina que me llevará directo al pie de la arista final del Tuc de Baciver y el propio telesilla Deth Dossau que alcanza su cima a más de dos mil quinientos metros de altura. Entre los dos remontes voy a encontrar kilómetros y kilómetros de descensos inolvidables: Las rojas

del Ticolet y las Eguas, el infinito descenso del Colhet de Marimanha, Molins, Dera Reina...El itinerario del Clot der Os, el lugar donde antaño se refugiaba el gran Oso de los Pirineos, ¡¡Emocionanteeeeeeeeeeeeeee!!

La montaña deth Dossau es la más septentrional del dominio esquiable de Baqueira Beret. Se encuentra en el inicio del valle del río Noguera Pallaresa - río mediterráneo - que tiene sus fuentes en el Pla de Beret y de pequeño es

aranés por los cuatro costados.

Desde la cima deth Dossau contemplar los Pirineos es simplemente sobrecogedor. Al Sur el espectacular eje axial atlántico donde sobresale el macizo de Aneto y Maladetas que se pierde en un horizonte infinito recortando un inmenso cielo azul.

Afiladas montañas delimitan hacia el Norte la frontera con Francia y allí el eje mediterráneo prosigue hasta el Mare Nostrum y, entre tantas



Aneto y Maladetas

Vivimos disfrutando de la naturaleza



Himalaia

THE MOUNTAIN HOTELS

★★★★

Información y reservas: reservas@himalaiabaqueira.es

Tel. 973 635 300

www.himalaiabaqueira.com



montañas, una única y excepcional, el gran Dossau, la que tengo precisamente bajo mis pies.

Decido bajar por la pista del Colhet de Mari-manha en un prolongadísimo descenso de más de cinco kilómetros hasta llegar al llano de Beret. Allí me espera el TSD Dera Reina y en breve el TS deth Dossau.

De nuevo vuelvo a alcanzar su cima: Eguas, Ticolet, Colhet y más y más y mucho más...

¡Cuánta nieve nos dejaron los meteoros del cometa!

Estrellas de colores. Azules, rojas y oscuras...

LA PERLA DE BLANHIBLAR. SEGUNDO DIA

Hoy sólo quiero que me enamore la Perla del Blanhiblar.

Subo temprano hacia el Pla de Beret. Acabo de oír el parte de nieve en Radio Aran y el día se presenta excepcional. Cien por cien de las pistas abiertas en toda la estación, nieve polvo, y aquí, en el Pla de Beret, una temperatura de cinco grados bajo cero y menos ocho en las cotas más altas de la estación.

El Sol aún queda oculto tras la montaña de Baqueira aunque las puntas de todas las cumbres que me rodean reverberan a esta hora el color naranja de sus primeros rayos. El Sol enciende las montañas; el silencio y la quietud de este gran espacio me impresionan. Ante mí la gran montaña del Dossau, magnífica, impecable, como siempre. Todas las pistas peinadas de arriba abajo, aseadas, como si hubieran extendido inmensas toallas blancas sobre la montaña.

¡Vaya día el de ayer!...

**LAS CUMBRES QUE
ME RODEAN REVERBERAN A
ESTA HORA EL COLOR NARANJA
DE SUS PRIMEROS RAYOS. EL
SOL ENCIENDE LAS MONTAÑAS;
EL SILENCIO Y LA QUIETUD
DE ESTE GRAN ESPACIO ME
IMPRESIONAN**



Telesquí Costarjàs



Cafetería Audeth en Beret



Blanhiblar desde et Dossau



AC BAQUEIRA
SKI RESORT



AC BAQUEIRA SKI RESORT DISEÑO Y VANGUARDIA A PIE DE PISTA

Deguste la mejor cocina italiana en el **Restaurante Don Giovanni** y la copa más divertida en **The Suite Bar**.

Disfrute de la **terraza chill out** y sus espectaculares vistas.

O relájese en el **spa**.



Panorámica Beret

**DESDE LA CIMA DEL
BLANHIBLAR MIS ESTRELLAS
SON DE COLOR AZUL Y ROJO:
BLANHIBLAR, COMALADA Y EL
ATERRIJAJE CONTINUO EN EL
GRAN LLANO DE BERET.
ARRIBA Y ABAJO. ABAJO Y
ARRIBA, ¡QUÉ MARAVILLA!...**

Hoy sólo quiero que me enamore la montaña blanca del Blanhíblar sin un resquicio que no acumule más de dos metros de nieve ni pista que no luzca la frescura de la mañana.

Desde la cima del Blanhíblar mis estrellas son de color azul y rojo: Blanhíblar, Comalada y el aterrizaje continuo en el gran llano de Beret.

Arriba y abajo. Abajo y arriba, ¡Qué maravilla!...

Intento después de varios descensos la estrella azul de Roques d'en Macià con sus vigilantes gendarmes de roca; la estrella azul que

discurre a través de paisajes blancos, hieráticas rocas blancas... ¡Luminosos Pirineos!

Un remonte único me da acceso a un océano inmaculado, el telesquí de Costarjas. Desde su cima se extienden larguísimas pistas, estrellas de color azul y de color rojo; suaves y a veces atrevidas; y un itinerario de montaña: Barlongueta.

Las montañas de Blanhíblar y Costarjas separan dos valles que llevan sus aguas a mares muy distantes. Por el Norte el valle del río Unhòla lleva las aguas al Garona regando el pueblo

PARKING

MANIFATTURA MARIO COLOMBO & C. - INFO +39 039 2301155 - WWW.COLMAR.IT



 **COLMAR**

SNOWHERE
IF YOU'RE GOING TO DREAM, DREAM BIG

más alto de Aran con sus 1.419 mts, Bagergue.

El valle del río Noguera Pallaresa, que tiene sus fuentes en el Pla de Beret, camina a los pies de Blanhiblar y Dossau hacia el Mediterráneo regando de paso la ribera del último adelantado de Aran en la cuenca del Pallaresa, Montgarri

Caigo a sus pies, rendido, enamorado... cuando el sol al final del día enciende mi rostro satisfecho...

LA PERLA DE BAQUEIRA. TERCER DIA

Ayer acabé exhausto de recorrer palmo a palmo la montaña de Blanhiblar. A pesar de que mis piernas pedían clemencia no podía marcharme del Pla de Beret sin visitar ese colchón mullido donde reposé, frente al cielo, aquella noche de verano.

Me fui directo al Ski Service de Beret y alquilé unos esquís de fondo.

El circuito de esquí nórdico del Pla de Beret discurre por lugares bellísimos, entre ellos aquel rincón donde imaginé asomado al océano



A C E V I : V A L D ' A R A N

* * * *







su hotel en el valle

>

Av. Calbetó Barra, 20 · 25530 Vielha. Lleida
 Telf. 973 64 32 33 · Fax 973 64 03 13
 email: valdaran@acevihotels.com - www.acevihotels.com

EL PUNTO DE ENCUENTRO DEL INFO-CAFÉ EN BAQUEIRA 1.800 SE LLENA DE ESQUIADORES PROVOCANDO UN AMBIENTE CÁLIDO

celeste que todas las estrellas fugaces cubrían este amplio espacio abierto entre montañas.

La práctica del esquí nórdico fue estirando mis músculos y mis brazos se fueron tensando para impulsarme por esa traza perfecta, esa vía blanca, casi infinita, que surca el llano de Beret.

Caí a plomo hundiéndome en un colchón de estrellas de nieve en el mismo lugar donde lo hiciera en verano sobre la hierba, ¡Qué placer!

En mi circuito llegué hasta el lugar de Orri

donde la Perla de mi entrañable Baqueira esperaba una respuesta.

El día siguiente fue todo para ella...

Vuelo muy temprano en la primera subida con la telecabina de Baqueira a la cota 1800. No soy yo el único que ha madrugado. Las miradas de los que saben van a disfrutar de una inolvidable jornada de esquí se entrecruzan a través de un penetrante silencio, solo roto por el traqueteo de la cabina a su paso por la carrera de



1.800

ruedas de las pilonas.

El punto de encuentro del Info-Café en Baqueira 1.800 se llena de esquiadores provocando



Telesillas Era Cabana y Mirador

Esquí de 5 estrellas a pie de pista

Concebido para satisfacer sus sentidos, el Hotel Val de Neu situado en el núcleo central de Baqueira, le ofrece una experiencia inolvidable en el valle de aran.

Deleite su paladar con la más innovadora cocina internacional fusionada con toques araneses o disfrute de una Fondue típica de montaña.

Experimente nuevas sensaciones en nuestro calido Spa con jacuzzi exterior o disfrute de un tratamiento corporal aromatizado.

Para disfrute de los más pequeños hemos desarrollado un miniclub con servicio personalizado y piscina climatizada infantil.

Conozca de primera mano las facilidades que tiene nuestra ubicación a pie de pistas, acompañado de servicio de mayordomía para complacer sus necesidades en todo momento.



Las mejores ofertas de nieve:
Reserva anticipada, niños gratis, larga estancia 7x6...





Cap de Baqueira

do un ambiente cálido difícil de imaginar.

Unos van a comenzar su safari rojo, otros el azul; un buen número de esquiadores perfila el itinerario más oscuro y quizá el más audaz...

¡Qué sensaciones!

Después de ese cálido encuentro vamos todos directos al telesilla del Mirador y desde la cima del Cap de Baqueira nos desparramamos por esta montaña recién peinada buscando cada uno sus estrellas azules o rojas, o tal vez las más oscuras...

La Perla de Baqueira me da la bienvenida y como ayer, no dejo de abrirme paso a través de todas sus estrellas de colores.

CUARTO DIA. ¡NOS VAMOS DE SAFARI!

Un grupo de amigos me espera en el Puerto de la Bonaigua. El día es frío. Muy frío. Radiante.

El café caliente, muy caliente, humea entre nuestras manos antes de comenzar nuestra gran aventura en el Puerto de la Bonaigua.

La Perla de la Bonaigua que tan bien conozco nos abre las puertas de la pista del Riu siguiendo el curso del joven río de la Bonaigua, cubierto en esta época por muchos metros de nieve.

Alcanzamos el telesilla de la Peüllà que arranca del Clot Gran camino de su cima a caballo entre dos valles que se descuelgan a un lado y a otro de la montaña, Aran y Bonaigua.

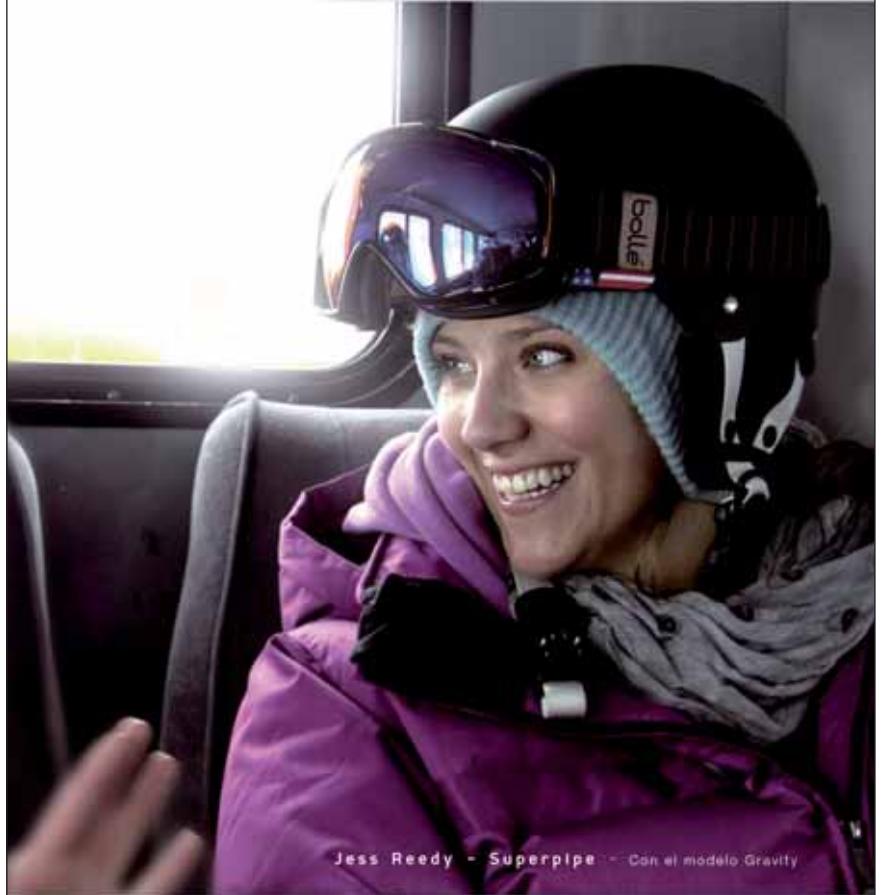
¿Safari azul, rojo u oscuro? Vosotros elegís...

¿Estrellas de colores?, Infinitas... y un collar de Perlas Blancas, Bonaigua, Argulls, Baqueira, Dossau, Blanhiblar, Beret unidas para ofreceros el dominio esquiable más grande y bello de todos los Pirineos.

La constelación de Baqueira os desea una feliz temporada. |



Cafetería Bonaigua



Jess Reedy - Superpipe - Con el modelo Gravity

Bollé Modulator

UNA SOLA LENTE PARA CUALQUIER CIRCUNSTANCIA



PANTALLA
OSCURA
PARA FUERTE
LUMINOSIDAD



PANTALLA
CLARA
PARA POCA
LUMINOSIDAD

35%
VLT*
CAT.2

70%
VLT*
CAT.1

*VLT = % de transmisión de la luz visible

bolle.com



Síguenos en Bollé Performance Eyewear

NUEVO FORD KUGA, MÁS ELEGANTE Y AMPLIO QUE NUNCA

Redacción: Josep Grañó
Fotos: Ford



FORD APLICA TODA SU TECNOLOGÍA EN LA NUEVA GENERACIÓN DE SU TODOTERRENO COMPACTO CON LA INCORPORACIÓN DE SOLUCIONES COMO LA APERTURA AUTOMÁTICA DEL PORTÓN TRASERO





Dentro de un mundo tan competitivo como el de la automoción cada detalle cuenta, por pequeño que sea, para diferenciarse de los rivales. Y en este caso, el Kuga se destaca con la proliferación de soluciones técnicas como la introducción de un sistema de manos libres automático para abrir y cerrar la puerta trasera simplemente pasando un pie por debajo del paragolpes trasero. Pero las aportaciones tecnológicas no acaban aquí ya que también cuenta con el SYNC, un sistema para integrar los dispositivos móviles así como el Active Park Assist y el Blind Spot Information System (BLIS).

La nueva imagen del Kuga

La nueva imagen del Kuga es su mejor tarjeta de presentación. Siguiendo las líneas maestras del Kinetic Design de Ford, la firma del óvalo ha buscado abundar en un diseño elegante y visualmente atractivo, tanto de cerca como a distancia, con un acabado de calidad. De la misma manera, el interior se ha cuidado artesanalmente y se hace más énfasis en la sensación y en el tacto suave de los materiales utilizados en el panel de instrumentos y de puerta. También se ha prestado particular atención a la hora de eliminar las partes móviles del interior.

La capacidad de carga es otro concepto que se ha revisado y el nuevo Kuga tiene 82 litros más de espacio en el maletero que el modelo actual. Además cuenta con un guiño tan práctico como resulta la posibilidad de plegar los asientos traseros hasta quedar totalmente

planos con solo pulsar un botón.

La tecnología, la gran aliada

Pero retomando el hilo de la tecnología, el Kuga dispone del control avanzado por voz de Ford, la integración de dispositivos y la conectividad del interfaz SYNC. Dentro de este despliegue tecnológico destaca la Asistencia de Emergencia Automática que se activa cuando se despliega un airbag o se produce el corte de emergencia de la bomba de combustible del coche, y da la posición del vehículo mediante el GPS, haciendo una llamada en el idioma local con el objetivo de obtener una rápida respuesta de emergencia.

La tecnología se postula como la gran aliada del conductor del Kuga y en este apartado presenta la ayuda de estacionamiento en paralelo Active Park Assist o del Blind Spot Information System basado en sensores que indican

Manos libres automático para abrir y cerrar la puerta trasera



con una luz de aviso en los espejos retrovisores, que hay un peligro potencial en el punto ciego del conductor.

A la hora de circular, el sistema de tracción total inteligente del Kuga evalúa las condiciones 20 veces más rápido de lo que se tarda en parpadear reajustando el reparto de potencia en cada rueda para proporcionar al conductor la mejor combinación entre maniobrabilidad y tracción. La dinámica y el control en las curvas se han mejorado con la introducción del sistema Torque Vectoring Control (TVC) utilizado ya en el nuevo Focus.

En este caso, Ford confía en su popular motor 2.0L TDCi diesel de 140 y 163 CV con la caja de cambio Ford PowerShift como opción. Además, para los que prefieran un propulsor de gasolina, el Kuga también está disponible en el eficiente motor 1.6l EcoBoost ya conocido en el Focus y C-MAX.

La proliferación de soluciones tecnológicas



es uno de los grandes argumentos diferenciales del Kuga. El Ford SYNC, por ejemplo, es un sistema que combina un sofisticado interfaz de control con una integración mejorada de dispositivos móviles para hacer las funciones y los ajustes de los teléfonos móviles y los reproductores digitales de música conectados más fácilmente accesibles para el conductor. El control por voz, por ejemplo, permite al conductor desde realizar una llamada por teléfono hasta buscar un archivo de música o conocer qué canción está sonando preguntando "¿Qué estoy escuchando?". La conexión Bluetooth permite conectar hasta 12 dispositivos y se puede seleccionar qué teléfono tiene prioridad. También dispone de un conector para USB así como una entrada auxiliar de 3.5 mm para dispositivos de audio. Otro detalle de las prestaciones del Ford SYNC es que las llamadas activas se transfieren al terminal de forma automática si el motor está apagado y se ha abierto la puerta.

ECOnetic Technologies de Ford

El nuevo Kuga es un abanderado de las ECOnetic Technologies de Ford. Se trata de toda una serie de tecnologías diseñadas para reducir el coste del mantenimiento del vehículo mediante el ahorro de combustible y la reducción de las emisiones de CO2, sin comprometer el estilo y la calidad de conducción. Dentro de este abanico de tecnologías destacan el Auto-Start-Stop (el sistema apaga el motor automáticamente cuando está al ralentí, por ejemplo en un semáforo), Ford Active Grille (el conducto de ventilación permanece abierto para refrigerar el motor al conducir despacio pero se cierra automáticamente al aumentar la velocidad), Ford EcoMode (un software inteligente útil para conseguir un mayor ahorro de combustible evaluando la forma de conducir) y Carga regenerativa inteligente (carga la batería cuando es necesario y más económico hacerlo).

EcoBoost y PowerShift son dos soluciones que también pertenecen a las ECOnetic Technologies. La primera hace referencia a un con-



cepto de motor de inyección directa, sobrealimentación y distribución variable que permite ofrecer el mismo rendimiento de un motor de mayor cilindrada pero con el ahorro y la reducción de emisiones de un motor pequeño. En el caso de PowerShift se trata de una novedosa caja de cambios automática de seis velocidades que selecciona la marcha apropiada en el momento correcto, sin tirones ni brusquedades, para optimizar la eficiencia del consumo.



En suma, el nuevo Kuga atesora todos los buenos argumentos para seguir siendo la referencia dentro de los todoterreno compactos, un segmento donde sus usuarios encuentran en el Kuga el pasaporte a un nuevo mundo de sensaciones en la conducción y de posibilidades de ocio. |



SOL VIELHA

EL PLACER DE ESQUIAR NO ACABA EN LA NIEVE



Ha sido un gran día de nieve y sol. Para volver a tu hotel no tienes que ir muy lejos, está casi a pie de pista. Es un lugar perfecto si amas el esquí y si no, también. La comodidad de tu habitación, la tranquilidad del spa, el exquisito sabor de la gastronomía local... todas las opciones son buenas. Haremos de tus días de esquí los mejores del año en el Sol Vielha.

Información y reservas: **902 14 44 44**
en tu agencia de viajes o en melia.com

MELIÀ HOTELS
INTERNATIONAL

BAQUEIRA EN EL BOLSILLO

Redacción: Sergi Mejías
Fotos: Baqueira Beret

PRÓXIMAMENTE EN LA NUEVA APP DE BAQUEIRA BERET ENCONTRARÁS TODO TIPO DE INFORMACIÓN PARA HACERTE LA VIDA MÁS FÁCIL EN LA ESTACIÓN DESDE LA PREVISIÓN DEL TIEMPO HASTA UN MAPA INTERACTIVO DEL DOMINIO ESQUIABLE

La proliferación de los smartphones ha revolucionado el consumo de la información. Para que nos hagamos una idea, el 89% de los españoles ya utiliza su 'teléfono' para acceder a contenidos de Internet. En este escenario juegan un papel fundamental las aplicaciones y desde esta temporada Baqueira Beret dispone de su propia App con todas las funciones y toda la información para aprovechar al máximo tus días de esquí.

La pantalla de inicio que nos encontramos ya es toda una declaración de intenciones de la funcionalidad de esta aplicación pues nos informa de la temperatura actual en la estación, del día que hace a través de un icono, de los gruesos máximos y mínimos, de los remontes abiertos sobre el total y lo mismo con las pistas. A partir de aquí nos encontraremos con un menú gráfico diseñado con el objetivo de ayudar a dar información a la gente. Así pues, el primer apartado es la Meteorología donde accedemos a datos tan valorados como la temperatura en ese momento ya sea en Baqueira, Beret y Bonaigua así como otros apuntes como el viento, el estado del cielo y las últimas precipitaciones, por ejemplo.



LA PANTALLA DE INICIO INFORMA DE LA TEMPERATURA ACTUAL EN LA ESTACIÓN, DEL DÍA QUE HACE A TRAVÉS DE UN ÍCONO, DE LOS GRUESOS MÁXIMOS Y MÍNIMOS, DE LOS REMONTES ABIERTOS SOBRE EL TOTAL Y LO MISMO CON LAS PISTAS

LA APP DE BAQUEIRA BERET ESTÁ DISPONIBLE DE FORMA GRATUITA EN LA APP STORE YA QUE TODAVÍA SE ESTÁ DESARROLLANDO PARA ANDROID

DE LA SEGURIDAD SE ENCARGA EL ÍCONO QUE ENCONTRAMOS COMO 'SOS' YA QUE, PULSÁNDOLO EN CASO DE EMERGENCIA, NOS DA EL NÚMERO DE EMERGENCIA DE LA ESTACIÓN



Pulsando sobre el icono de 'Pistas' estaremos informados al momento del estado de las pistas, ya estén cerradas, abiertas y cuándo se han pisado, y también de los remontes. El apartado 'Accesos' está pensado para hacernos la llegada más segura pues informa sobre el estado de los accesos por carretera. Aunque será el espacio dedicado a las Webcams uno de los más solicitados pues vale más una imagen que mil palabras para saber cómo está la estación. Además, estas imágenes nos llegarán a nuestro Smartphone con una mejor definición de la que encontramos en la web de Baqueira.

Una App de una estación de esquí sin un mapa de pistas no tiene sentido y en este caso nos permite ubicarnos y conocer también los puntos de interés. Pero en la pantalla de nuestro iPhone no veremos una raya como pista de esquí, sino el dibujo de la pista bien delimitada donde nos indicará exactamente nuestra

posición ya que la imagen se puede ampliar o reducir como si de una foto se tratara. Otros de los submenús abiertos que irán creciendo con el paso de los meses es el de 'Dónde quieres ir' dedicado actualmente a las Direcciones de Baqueira. De momento cuenta con las direcciones de todas las oficinas de Baqueira Beret en el mundo y poco a poco se irán ampliando las direcciones y los destinos; su funcionamiento será tan sencillo e intuitivo como los Google Maps, tomando como punto de salida nuestra ubicación y destino, la dirección que elijamos.

La pincelada artística o bucólica tiene su rincón en las 'Fotos de actualidad' donde estarán colgadas las imágenes que la propia Baqueira Beret considere interesantes como ya realiza en su página web.

De la seguridad se encarga el icono que encontramos como 'SOS' ya que, pulsándolo en caso de emergencia, nos da el número de emer-

gencia de la estación. Y no tardarán en dar un paso más dentro de este apartado ya que están trabajando para que pulsando el botón se envíe de forma automática un e-mail a servicio de emergencia con la localización geográfica y el móvil del remitente.

Por ahora, el último apartado llamado 'Forfaits' nos permitirá recargar el Forfait On-Line de Baqueira Beret, el pase para remontes de la estación con soporte digital que se puede recargar de forma telemática. Con todo, la App de Baqueira Beret acaba de nacer y está disponible de forma gratuita en la App Store ya que todavía se está desarrollando para Android. Durante la temporada irán aumentando sus opciones y funciones para ayudar a dar información a la gente pero también para crear una interactividad entre la estación y los esquiadores. |

Me gusta...

... disfrutar de un buen masaje después de esquiar.



... degustar los nuevos sabores
del *show cooking* japonés.

... sumergirme en
la piscina climatizada.

www.facebook.com/lapleta
www.twitter.com/lapleta

Me gusta Rafaelhoteles by La Pleta



Hasta un 15% de descuento
para reservas anticipadas

Miembro de 


rafaelhoteles
by la pleta

973 645 550
www.lapleta.com
reservas.lapleta@rafaelhoteles.com



Profesores de Era escola trabajando con niños

APRENDER DISFRUTANDO

Redacción y fotos: Era Escòla

LOS CURSILLOS DE ERA ESCÒLA SON LA MEJOR FÓRMULA PARA APRENDER A ESQUIAR EN COMPAÑÍA

La escuela de esquí de la Val d'Aran, Era Escòla lleva 48 años colaborando con la estación de Baqueira Beret impartiendo clases de esquí mediante profesores especializados, que saben que esquiar debe ser ante todo una diversión.

Iniciarse de la mano de los profesores de Era Escòla es un valor seguro para nuestro esquí, ya sea para poner unos buenos cimientos como para ir progresando y poder disfrutar sin límites del esquí. Pero no sólo se enseña esquí en Era Escòla ya que también se imparten clases y cursos de snowboard, esquí nórdico, telemark e incluso se realizan salidas con raquetas de nieve.

Los cursillos de la escuela de esquí del Val d'Aran, Era Escòla están diseñados pensando en el alumno, para que a éste le resulte fácil ir aprendiendo y progresando en la técnica, al tiempo que va descubriendo y disfrutando del mundo de la nieve a precios económicos. Según la edad, la distribución posible es babies (4-5 años), infantiles y adultos. En relación a los niveles, oscilan entre la letra A hasta la F. La A engloba a los debutantes o personas que nunca





Profesor de Era escola guiando alumnos del cursillo

han tenido contacto con la nieve, y que básicamente comprende la inspección del material deportivo en la nieve (esquí o tablas, bastones, botas, gafas...) y la adaptación de ese material al medio. El nivel máximo pertenece a la letra F donde encontramos alumnos que dominan el viraje corto, largo y nieves profundas. Este último nivel hace referencia a un esquiador experimentado que se adapta con relativa facilidad a las condiciones meteorológicas y estado de la nieve. Como podemos ver, en Era Escòla tienen cabida todo tipo de alumnos, desde niños hasta adultos y desde debutantes a esquiadores experimentados; porque la formación continua aporta un valor añadido a la técnica del esquiador.

Además, los edificios de Era Escòla en la estación a pie de pistas en 1800, ofrecen al alumno una mejor atención, sobre todo por inclemencias del tiempo o para cualquier aclaración o consulta que se le ofrezca al cliente.

Durante la semana, el profesor se adapta al grupo explicando la técnica del esquí o del snowboard en un ambiente familiar y profesional y en unas excelentes pistas que se acomodan a cualquier nivel o exigencia. Los 48 años de experiencia dedicados a la enseñanza y miles de alumnos avalan el buen hacer de Era Escòla, toda una referencia en la enseñanza de la nieve en la Val d'Aran. Los profesores de Era Escòla es-

tán profundamente enraizados en la Val d'Aran, lo que permite que sus profesores también conozcan y puedan transmitir a sus alumnos el resto de los atractivos que el Valle ofrece como la cultura, gastronomía, historia, naturaleza..., tanto durante el invierno, como el resto del año.

Aquellos que decidan pasar unos días en la estación de Baqueira Beret y contratar un cursillo con Baqueira y Era Escòla, podrán también disfrutar desde el famoso cóctel de bienvenida a los cursillistas hasta la no menos famosa carrera, que permite a los alumnos vivir una experiencia única (sea cual sea su nivel y su

edad), como es bajar por un trazado marcado teniendo que pasar una serie de puertas, como si estuvieran en una competición internacional. Era Escòla se ha esforzado y se sigue esforzando para que cualquier persona que desee pasar unos días esquiando en la estación de Baqueira Beret, finalice su estancia entre nosotros, habiendo mejorado su técnica, habiendo descubierto cosas nuevas de este maravilloso Valle y, sobre todo, habiéndose divertido hasta el punto de que ya esté pensando cuándo volver a estar unos días en Baqueira y apuntarse a un nuevo cursillo de Era Escòla. |



Profesor de Era escola entrenando en nieve polvo



ERA ESCOLA

BAQUEIRA - BERET



Escola Esquí
Valls d'Àneu



La emoción que no olvidarás



www.eraescola.com - fotografía: Concha Martínez



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



EL MANTENIMIENTO DEL EQUIPO
DE ESQUÍ ES UNA ASIGNATURA
CON REVÁLIDA PERMANENTE Y EL
SKI SERVICE DE BAQUEIRA BERET
CUENTA CON UN COMPLETO
SERVICIO PARA APROBAR CON
MATRÍCULA DE HONOR

EL MATERIAL A PUNTO

Redacción: Sergi Mejías

Fotos: Maneloc, Txema Trull, Francesc Tur

LLEVAR EL EQUIPO A DAR UN REPASO ES LA MEJOR MANERA DE EMPEZAR LA TEMPORADA

Cuidamos de nuestro cuerpo, cuidamos de nuestro vehículo... ¿Y por qué no vamos a cuidar nuestro material de esquí? Un mantenimiento mínimo nos garantizará poder disfrutar de unos esquíes en perfectas condiciones. Nada mejor que dejarlo en manos del personal especializado del Ski Service para contar con una atención y un servicio de primera. Y nosotros también podemos poner de nuestra parte ya que no solo los esquíes forman nuestro equipo; las botas, los bastones e incluso otros elementos como las gafas de ventisca o el casco requieren una mínima dedicación durante la temporada para mantenerlos en buen estado.



Los esquíes son la verdadera razón de este deporte y el elemento del equipo sometido a un mayor desgaste durante toda la temporada. Descenso a descenso, el efecto abrasivo de la nieve va desgastando la capacidad de deslizamiento de las suelas y los cantos van perdiendo su filo viraje a viraje. Aunque llevar el equipo al Ski Service para que le den un repaso a principio de temporada resulta casi de obligado cumplimiento para empezar con el material a punto, los esquíes también requieren un mantenimiento durante la temporada en función del desgaste al que los sometamos.

En el Ski Service cuentan con una de las máquinas más modernas del país para reparar los esquíes, una joya tecnológica que los sitúa como una referencia obligada en el Valle.

Unas suelas bien enceradas y unos cantos en perfecto estado son sinónimo de diversión asegurada sobre cualquier tipo de nieve, además de ganar varios enteros en seguridad ya que son más fáciles de conducir y de controlar. No tiene nada que ver esquiar sobre nieve dura con unos cantos romos que con unos afilados o deslizarnos sobre nieve primavera con las suelas lisas y enceradas que llenas de rayadas y reseca por el propio efecto abrasivo de la nieve. Así que una vez detectemos que nuestros esquíes ya no rinden lo que tendrían que rendir lo mejor es pasarnos por el Ski Service. Bastará con que los dejemos una tarde, cuando acabemos la jornada de esquí, y recogerlos reparados a la mañana siguiente ya que el Ski Service cuenta con un servicio nocturno específico para poder satisfacer las necesidades de todos sus clientes. Porque precisamente la atención al cliente, junto a la calidad, son los pilares fundamentales del Ski Service.

Como hemos apuntado antes, dejar el equipo para que nos lo revisen cuando arranca la temporada nos permitirá contar con unos esquíes impecables pero también con unas fijaciones seguras. Y es que después de la inactividad tras el verano y el otoño, nunca está de más



comprobar su correcto funcionamiento.

A partir de aquí, el mantenimiento cotidiano del material no necesita necesariamente pasar por el Ski Service a no ser que algo se rompa, como la base de un bastón o el cierre de una bota. Eso sí, desde este centro especializado de Baqueira Beret nos dan una serie de consejos para poder preservar el material. Y el primero hace referencia a los esquíes. Detalles como no clavarlos en la nieve cuando nos detengamos en alguna cafetería o restaurante y utilizar la cinta



EN EL SKI SERVICE CUENTAN CON UNA DE LAS MÁQUINAS MÁS MODERNAS DEL PAÍS PARA REPARAR LOS ESQUÍES



UNAS SUELAS BIEN ENGERADAS Y UNOS CANTOS EN PERFECTO ESTADO SON SINÓNIMO DE DIVERSIÓN SOBRE CUALQUIER TIPO DE NIEVE, ADEMÁS DE GANAR VARIOS ENTEROS EN SEGURIDAD YA QUE SON MÁS FÁCILES DE CONDUCIR Y DE CONTROLAR

LOS ESQUÍS TAMBIÉN REQUIEREN UN MANTENIMIENTO DURANTE LA TEMPORADA EN FUNCIÓN DEL DESGASTE AL QUE LOS SOMETAMOS

para sujetarlos una vez hayamos acabado de esquiar ya que normalmente la cinta, además de sujetar los esquís, evita que los cantos entren en contacto y se oxiden, alargarán la vida de nuestros apreciados esquís.

En el caso de las botas siempre es conveniente dejarlas airear y secar por fuera. En caso de que el botín también se haya mojado deberemos sacarlo para que seque en buenas condiciones; en ningún caso deberemos ponerlos demasiado cerca de una fuente de calor

piel. De la misma manera, guardarlas siempre en la funda nos ayudará a preservar el estado de las lentes y evitar que se rayen cuando no las utilizamos. En el caso del casco también es conveniente dejar que se seque bien después de un día de esquí y antes de guardarlo. En el caso de que dispongan de interior desmontable nunca estará de más lavarlo cuando convenga.

Y en caso de tener que dejar el equipo a reparar más de un día, el Ski Service cuenta con un servicio de alquiler de esquís envidiable for-

En suma, desde su apertura en la temporada 1974/75, el Ski Service es toda una referencia en Baqueira Beret por la calidad del servicio y la atención al cliente que brindan sus cinco establecimientos ubicados en situados en el Núcleo 1500, Núcleo de Ruda, Beret, Bonaigua y Hotel Montarto, y en el Núcleo del Bosque situado junto a la cafetería Bosque disponemos de guardaesquís, venta de accesorios, consigna y atención al material. |



como una radiador o una chimenea. Guardar las botas cerradas en lugar de con los cierres abiertos nos ayudará a mantener la morfología de la carcasa.

El tema de la ventilación y del secado después de esquiar también entra en juego cuando hablamos de gafas de ventisca y de cascos. El exceso de humedad puede acelerar el deterioro de la espuma o foam que acompaña al perfil de la máscara y que entra en contacto con nuestra

mado por material de colección (como el que se vende en las tiendas) y no de rental (específico para negocios de alquiler fabricado por las marcas a tal efecto). Además en el Ski Service se pueden encontrar fórmulas de rental que nos permitirán probar diferentes clases y modalidades de esquís ya sean de gigante, slalom o freeride, All Mountain o en diferentes centros, es decir, empezar con un esquí de gigante en Ruda y cambiarlo en Beret por uno de freeride.



Ski Service val de ruda



HOMWEAR
www.massana.es

masSana®

NUEVA COLECCIÓN **BLACK**

Xabi Alonso para Emidio Tucci.

Emidio Tucci[®]

 tus compras también en:
elcorteingles.es

SOLO EN *El Corte Inglés*

DE CARRERAS

Redacción: Víctor Bultó
Fotos: Francesc Tur, Foto Tur

BAQUEIRA BERET VOLVIÓ A SER EL MEJOR ESCENARIO
PARA LA COMPETICIÓN INVERNAL CON PRUEBAS TAN CONSOLIDADAS
COMO LA MARXA BERET Y EL TROFEO FUNDACIÓN JESÚS SERRA



EL TROFEO FUNDACIÓN JESÚS SERRA VOLVIÓ A UNIR EL MUNDO DEL DEPORTE Y EL DE LA FORMACIÓN A TRAVÉS DEL ESQUÍ



Un año más, el Trofeo Fundación Jesús Serra fue la referencia obligada dentro del calendario de competición de Baqueira Beret. Este campeonato nació hace cinco ediciones con el objetivo de unir el mundo del deporte y el de la formación a través del esquí, un deporte con el que Jesús Serra, fundador del Grupo Catalana Occidente, se sintió especialmente vinculado, no sólo como promotor de la estación de esquí de Baqueira Beret, sino como practicante y apasionado durante toda su vida.

Así pues, el ganador y la ganadora absolutos menores de 25 años obtienen como premio una beca de estudios para continuar su formación y poder seguir en el mundo de la alta competición del esquí y, al mismo tiempo, formarse

estudiando. Los clubs serán los encargados de tutelar que esta bolsa de estudios se destine efectivamente a la formación de sus corredores. Además, este campeonato también es una gran fiesta del esquí a la que están invitados todos los participantes, de todas las edades y de todos los niveles.

Con más de 125 participantes inscritos, el sábado 10 de Marzo de este año se disputó el gigante que daba acceso al paralelo del domingo día 11 ya que se clasificaban los 16 mejores tiempos de mujeres y los 32 mejores tiempos de hombres. Y así Pol Rocamora y Mireia Clemente fueron los mejores del paralelo y ganadores de la 5ª edición del Trofeo Fundación Jesús Serra premiado con una bolsa de estudios de 2.000 euros.





Casco Fornix

El casco Fornix combina ligereza, ventilación ajustable, ajuste de talla y un sistema único de seguridad llamado Puente de Aramida, que te proporciona un casco cómodo y seguro.

El Puente de Aramida es una característica de seguridad que consigue que la entera integridad del casco sea usada en un impacto, asegurando un alto nivel de absorción de energía. Las bandas de Aramida integradas en el EPS aumentan la estabilidad estructural del casco, sin limitar su ligereza.

Características Clave
Puente de Aramida
Ventilación ajustable
Ajuste de talla
Ligereza



Máscara Iris 3P

Las Iris 3P cuentan con las únicas lentes 3P que eliminan un reflejo excesivo sin sacrificar la luz necesaria que diferencia la nieve del hielo. Gracias a la Tecnología Parcialmente Polarizada de POC, las lentes 3P NXT optimizan la habilidad de leer rápidamente las condiciones de nieve. Son fotocromáticas y tienen filtro HCD (Alta Definición Cromática) así como un fantástico tratamiento oleofóbico, hidrofóbico y anti-niebla.

Características Clave
Lentes NXT
Parcialmente
Polarizadas
Fotocromáticas
Filtro HCD
Ajuste optimizado
para cascos POC



Usadas y preferidas por: Jeremy Jones, Mitch Tölderer, Flo Orleay Tyler Peterson

POC es una compañía sueca con la importante misión de hacer lo máximo posible para salvar vidas y reducir las consecuencias de los accidentes de los atletas en deportes de gravedad.

www.goutdoor.com  [poc spain](https://www.facebook.com/pocspain)

POC
www.pocsports.com



**LA 33ª MARXA BERET
FUE UN ÉXITO CON MÁS DE 900
PARTICIPANTES INSCRITOS**



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



Plantilla de profesores de "Era Escòla"

El esquí de fondo tiene un nombre propio en el calendario de competición de Baqueira Beret y es el de la Marxa Beret, prueba con categoría FIS desde que entró a formar parte de las 16 pruebas como única representante española que forman el calendario de la Euroloppet. En esta ocasión, la 33ª edición de la Marxa Beret volvió a ser un éxito rotundo con más de 900 participantes inscritos. La nieve fue la gran protagonista del fin de semana ya que no dejó de nevar. De hecho, la carrera empezó con 15 minutos de retraso ya que hicieron falta cadenas para llegar al Pla de Beret. La organización tuvo que realizar un sobreesfuerzo para dejar las pistas en perfectas condiciones, esfuerzo que valoraron muy positivamente los responsables de Euroloppet, el circuito europeo de carreras de esquí de fondo y en el que la Marxa Beret se estrenaba en la pasada edición.

Diego Ruiz Asín, del Equipo de Montaña de la Guardia Civil, se impuso en la categoría reina, en los 42 kilómetros, con un tiempo de 2 horas y 23 minutos. Mientras que en mujeres la ganadora fue Caroline Weibel, con un crono de 2 horas y 46 minutos. En la distancia de 21 kilómetros, el esquiador más rápido fue Marcos Hernández Juárez, de la Federación Andaluza, y en mujeres ganó Laia Aubert Torrents, del CENA. Bernat Galcerán y Lydia Iglesias, de ARAN Nórdico EC, se adjudicaron la Mini Beret de 10 kilómetros.

La nieve también obligó a cambiar el formato del ya clásico Sprint Salomon que se disputó a modo de meta volante instalada en el

kilómetro 10 del recorrido de la carrera. En esta ocasión, Diego Ruiz y Laia Aubert fueron los ganadores del Sprint Salomon.

La XVI edición del Trofeo TOP-CAEI FIS fue un éxito de participación llegando al máximo de esquiadores inscritos por la FIS. Un total de 250 corredores de toda España y de varios países más como Francia, Andorra, Turquía, Italia, Chile y Sudáfrica se dieron cita el viernes y el sábado en Baqueira-Beret para participar en la única prueba internacional de esquí alpino que se celebra en el Aran y que este año además contaba como Campeonato de España de la Categoría Ciudadanos. En esta competición, organizada por el CAEI y Baqueira Beret, se disputaron dos GS para hombres y damas en la pista Stadium en el sector de Beret, y a pesar de las recientes nevadas, la carrera pudo desarrollarse sin ningún problema, en una pista que aguantó en perfectas condiciones durante toda la competición.

Además, otra serie de carreras aportaron otra pincelada deportiva a Baqueira Beret, pruebas como la Competición Amics de Montgarri donde participaron unos 300 niños en categoría alevines (8, 9, 10 y 11 años) de España, Andorra y Francia en el Stadium de Beret y la Cursa Bassiero, una travesía con esquís de montaña que partía del parking de la Peüllà de Bonaigua. El Campeonato de España de Esquí Adaptado y el Campeonato de España de Mushing son otros dos ejemplos de la amplia variedad de competiciones que acoge Baqueira Beret. |



PURSUIT
PISTE IS THE PLACE TO BE+

La nueva gama Pursuit de Rossignol ha sido diseñada para ofrecer la máxima sensación de flujo en la experiencia de hoy en día. Desde travesías, pistas, montaña, competición, todo gracias a la tecnología de última generación que permite disfrutar al máximo de cada travesía y descenso.

ROSSIGNOL 
 another best day

facebook
 facebook.com/Rossignol1907

App Store
 Google Play

TAPAS DE DISEÑO EN BONAIGUA

Texto: Berta Díez

Fotos: Carmen Aliu, Jaume Altadill, Francesc Tur



DE LA MANO DE BAQUEIRA BERET Y CON LA COMPLICIDAD DE LOS CHEFS DANI GARCÍA Y PACO RONCERO, EL REFUGI SAN MIGUEL SE POSTULA COMO UN ATRACTIVO MÁS PARA ESQUIAR EN LA ZONA DE BONAIGUA



El Refugi San Miguel fue una de las grandes novedades de la temporada pasada en la red de cafeterías de Baqueira Beret. Y este año, está llamado a convertirse en la referencia en la zona de Bonaigua en cuanto a restauración. Argumentos y atractivos no le faltan. En su afán de llevar a cabo una mejora constante en todos los campos, incluidos la restauración como se puede constatar temporada a temporada, los responsables de la estación apostaron por una nueva fórmula de disfrutar de una pausa gastronómica entre bajada y bajada. Y visto el éxito cosechado la temporada pasada, han dado en el clavo.

Ubicado en el núcleo de Bonaigua, justo al lado del restaurante de esta zona, el Refugi San Miguel se presenta como un local donde disfrutar de tapas de diseño rodeado de un entorno privilegiado a más de 2.000 metros de altura. El Refugi de San Miguel propone toda una serie de tapas y raciones que rezuman un sabor tradicional pero con una detallada presentación, se trata de platillos de toda la vida pero con una cuidada elaboración que les aporta un plus de exclusividad.

UBICADO EN EL NÚCLEO DE BONAIGUA, JUSTO AL LADO DEL RESTAURANTE DE ESTA ZONA, EL REFUGI SAN MIGUEL SE PRESENTA COMO UN LOCAL DONDE DISFRUTAR DE TAPAS DE DISEÑO



EN LA CARTA DESTACAN UNAS EXQUISITAS TAPAS DE ALTA COCINA COMO GAZPACHO DE CEREZA CON QUESO FRESCO Y ALBAHACA O SU MOLLETE DE ANTEQUERA CON MIGAS DE CHORIZO Y SALSA CHIPOTLE

Nada más cruzar la puerta nos encontraremos inmersos en un ambiente vanguardista e informal, con una sugerente decoración donde convergen elementos de madera natural con otros de color blanco. En la carta destacan unas exquisitas tapas de alta cocina con el sello de Dani García y Paco Roncero, tapas como Gazpacho de cereza con queso fresco y albahaca o su Mollete de Antequera con Migas de chorizo y Salsa Chipotle aunque no faltan propuestas tan



clásicas como las patatas bravas, los calamares a la romana y la bomba. Y es que Baqueira Beret ha conseguido aglutinar una oferta de restauración única con la posibilidad de degustar una copa de cava en el pàrrec de Blanhiblar o de champagne en el Møet Winter Lounge, o disfrutar de una tapa de bravas y una caña de cerveza con las botas de esquí puestas. Y en Bonaigua también se puede degustar el exclusivo combinado Beer Cóctel creado por Javier de las Muelas.

Pero la oferta del Refugi San Miguel no acaba con la jornada de esquí ya que este atractivo rincón de Bonaigua también organiza cenas con reserva previa. Y si no se quiere conducir, ellos

mismos se encargan de pasar a recoger a sus comensales ya sea en Baqueira como en Esterrí d'Àneu, en el Pallars Sobirà. Algo parecido sucede una vez llegada la tarde y si, después de comer, un grupo de clientes no tiene ganas de seguir esquíando y prefiere regresar en coche, tiene un servicio de transporte en vehículo hasta Baqueira 1.500 previa reserva.

Con todo, el Refugi San Miguel pone una nota exótica como una cervecería que emerge en el corazón de una estación de esquí. Aunque si alguien prefiere disfrutar del servicio del restaurante, solo tendrá que ir al otro lado de sala ya que se trata de dos ofertas gastronómicas en una, con dos ambientes diferentes pero bajo el mismo techo.

Qué duda cabe que el Refugi San Miguel es un nuevo atractivo para disfrutar de una zona

esquiable como la de Bonaigua. Al deslizarnos por las pistas de esta área y subir por sus remontes, la idea de estar esquíando en otra estación de esquí es patente en todo momento, con un entorno y unas panorámicas que nada tienen que ver con el resto del dominio esquiable de Baqueira Beret. Subir hasta el Cap de la Peüllà, hasta los 2.320 metros de altitud, nos permitirá hacernos una idea de la majestuosidad de esta zona. Y después, a la hora de bajar, podremos elegir entre hacerlo por una pista azul (Pleta del Duc), dos rojas (Bosc de Peüllà y Les Paletes), una negra (La Gran Pala Gran) y un itinerario según nuestro nivel (Gerber). Y bastará tomar el telesilla Cap del Port para volver al núcleo de Bonaigua y reponer fuerzas en el Refugi San Miguel o dar por terminada la jornada de esquí; así de fácil, así de apetecible. |



EL REFUGI SAN MIGUEL TAMBIÉN ORGANIZA CENAS CON RESERVA PREVIA. Y SI NO SE QUIERE CONDUCIR, ELLOS MISMOS SE ENCARGAN DE PASAR A RECOGER A SUS COMENSALES YA SEA EN BAQUEIRA COMO EN ESTERRI D'ÀNEU

MELIÁ ROYAL TANAU BOUTIQUE

BIENVENIDO A LA ESENCIA DE BAQUEIRA BERET



MELIÀ
ROYAL TANAU BOUTIQUE
BAQUEIRA BERET

Es fácil sentirte bien cuando te deslizas por tu pista de esquí favorita. Sobretudo cuando sabes que lo mejor está por llegar. Llegas sin prisas al hotel. Te relajas en el YHI Spa, hasta que piensas en la exquisita gastronomía de siempre en nuestro restaurante. Se hace tarde, pero antes de dormir prefieres disfrutar de la exclusividad de tu habitación. Nosotros nos ocupamos del resto.

Bienvenido a la esencia Meliá. Bienvenido a Meliá Royal Tanau.

YHI Spa | Guardaesquíes con calentabotas | Camas Dreamax | Internet | Lounge Bar & Restaurant

Información y reservas
(34) 973 64 44 46
en tu **agencia de viajes**
o en meliahotels.com



EL GIGANTE DE BERET

HAY MONTAÑAS QUE SIEMPRE VEMOS,
MIRAMOS Y A LAS QUE NUNCA SUBIMOS:
TUC DE BARLONGERA, MONTARDO D'ARAN, TUC DE
BERET, PARROS Y EL TUC DE BACIVER.
¿NUNCA...?

Redacción: Feliu Izard

Fotos: Francesc Tur, Photofloc

Quien más quien menos, un día u otro ha subido el Tuc de Baciver en verano y ha descubierto que todo aquello que vemos en invierno liso, uniforme y emblanquecido se ha convertido en una extensión de hierba con vacas paciendy y pedregales llenos de marmotas chillonas. Y aquellos que suben al Baciver en invierno con esquís de montaña siempre explican maravillas: que si nieve virgen, que si no es tan difícil subirlo, que si naturaleza en estado puro, que si el descenso es divertido con nieve polvo... ¡Y todos acaban en el pàrrec de l'Orri celebrando la excursión con Moët!

¿Y si probamos subirlo en invierno? De he-

cho, sólo nos hace falta tener el material adecuado: esquís con fijaciones que permitan caminar, pieles de foca sintéticas anti-retroceso, ARVA, pala y sonda (en el Ski Service de Baqueira nos alquilan todo el material necesario) y ganas de descubrir mundo con un buen acompañante. Pensad y creed que, en caso de alud, los compañeros son los únicos que pueden salvar al que se ha quedado enterrado bajo la nieve.

La excursión normal se hace por Orri, por el valle del río Malo arriba. En una pequeña altiplanicie sin árboles, que hay un poco antes de llegar a la presa, se gira bruscamente a la izquierda en medio de un bosque despejado, para ir a buscar el gran altiplano que hay debajo del

pico. Se atraviesa la altiplanicie en dirección levante para ascender hacia el collado que hay en medio de las dos cimas, y resiguiendo la cresta, se llega sin dificultad a la cima.

Los que disponen de forfait de temporada tienen otras maneras de subirlo con cierta comodidad, lo que además nos permite acortar un poco la excursión y nos abre nuevos caminos para su ascensión: al menos existen cuatro posibilidades diferentes, aparte del camino mencionado. Éstas son:

Camino del Vista Beret: Subimos con el telesilla del Vista Beret. Una vez arriba, retrocedemos flanqueando, sin perder mucha altura por la izquierda orográfica, unas cinco pilonas y nos





ponemos las pieles. Subimos lateralmente para ir a buscar el suave valle que nos llevará hasta un falso collado situado por debajo del Saumet. Continuamos ascendiendo en diagonal por debajo del amplio circo del Saumet que nos llevará a la gran meseta de Baciver para conectar con el camino normal.

Camino del Vista Beret por el Saumet: Una vez arriba, retrocedemos flanqueando sin perder mucha altura, por la izquierda orográfica unas cinco pilonas y nos ponemos las pieles. Subimos hacia arriba haciendo zig-zag para ir a buscar el lomo y el pico del Saumet, y una vez arriba, vamos resiguiendo la cresta hasta el Tuc de Baciver. En ocasiones, quizás debamos sacarnos los esquís y caminar. Es recomendable llevar crampones y prestar atención

DEBEMOS TENER PRESENTE QUE SIEMPRE ESTAREMOS EN UNA ZONA DE ALTA MONTAÑA INVERNAL Y EN UN ESPACIO Y TERRENO NO CONTROLADO POR LA ESTACIÓN

a las cornisas de nieve, ya que pueden caernos a nuestro paso.

Camino de La Reina por el espolón/cresta arriba: Nos ponemos los crampones y los esquís atados a la mochila. Es la vía que suelen utilizar los frikis para bajar las palas del Baciver en snowboard. Se realiza caminando y podemos utilizar esquís de pista. En una hora se puede alcanzar la cima.

Camino del Clot der Os por la Reina: Una vez que hemos llegado arriba de la Reina, justo delante y por la izquierda, hay que pasar por debajo de las cuerdas que cierran el paso para ir a buscar el fondo del Clot der Os, donde nos pondremos las pieles para ascender hacia el collado que llega a los estanques de Baciver y del Rosario. Una vez alcanzado hay que caminar por la cresta arriba en dirección al pequeño Tuc de Baciver. Nos colocaremos los esquís donde creamos conveniente y seguiremos la cresta hasta el Tuc de Baciver.

Debemos tener presente que siempre estaremos en una zona de alta montaña invernal y en un espacio y terreno no controlado por la estación. En la llegada de los telesillas de la Reina y del Mirador, suele haber un panel indicador del

riesgo de aludes: si marca 4 ó 5, es conveniente no moverse de las pistas.

Ya siempre es muy recomendable informar de nuestras intenciones a los "pisteros" que hay en la Reina.

Ya sé que somos los mejores y los más expertos, pero siempre es aconsejable no ser los primeros en abrir vía. Es muy bonito y a la vez peligroso ya que nos podemos perder en medio de la niebla o provocar aludes a nuestro paso. Siempre hay que ir con tiempo estable y un buen sol, y cuanto más pronto, mejor. |



Montardo d'Aran

**Si va a las mejores pistas...
descanse en los mejores
apartamentos.**

- Cuidada selección de viviendas a pie de pistas para el alquiler por internet
- Venta de propiedades de segunda mano de alto standing

Visite nuestras nuevas oficinas en:
C/Perimetrau s/n, Local 3
Edificio Port de la Bonaigua
(enfrente de la rotonda del Telecabina)
25598 Baqueira Beret.



Toti Aran
Venta y alquiler de temporada

Descóbralo en:
www.totiaranalquilerbaqueira.com
www.inmobiliariatotiaran.com

O contáctenos con nosotros:
629 272 743 / 608 509 002
totiaran@totiaran.com



PALLARS SOBIRÀ,

¿POR QUÉ NO?

DISFRUTAR DE LA NIEVE DE BAQUEIRA BERET Y ALOJARSE EN LA COMARCA VECINA DEL PALLARS ES UNA COMBINACIÓN CON MUCHOS ATRACTIVOS, DESDE DESCUBRIR UN ENTORNO NUEVO HASTA ALOJARSE EN HOTELES CON ENCANTO.

Redacción: Sergi Mejías

Fotos: Francesc Tur

Llega la temporada de nieve, la época del año para disfrutar del esquí. La excitación que genera la idea de pasar unos días esquiando tiene a la familia alterada; a los niños por volver a disfrutar de interminables descensos por las pistas de esquí y a nosotros, los padres, porque este año la escapada a la nieve será diferente. Este año no iremos a la Val d'Aran, seguiremos fieles a Baqueira Beret pero esta temporada hemos decidido pasar unos días en el Pallars Sobirà. Puede que encontremos a faltar el encanto propio del Valle, de sus pueblos, de aquel restaurante en el que tan bien nos atienden y donde tan bien cenamos; o puede que no. Tal vez descubramos que los guiños que hacen tan atractiva a la Val d'Aran también los podemos encontrar en su comarca vecina, en el Pallars Sobirà.

El primer paso, y el más importante, será encontrar alojamiento. La oferta hotelera del Pallars Sobirà no es tan extensa como la de la Val d'Aran pero ofrece un amplio abanico de po-

sibilidades donde podemos encontrar hoteles con encanto y estratégicamente bien situados como el Hotel La Morera, en València d'Àneu, y el Hotel Poldo, en La Guingueta d'Àneu, de camino ya a Baqueira Beret. Sí, ya lo sabemos, algunos amigos nos han preguntado porqué queriendo esquiar en Baqueira nos hemos ido a alojar en el Pallars y estando en esta comarca porqué no nos quedamos a esquiar en alguna de las estaciones de la zona. La respuesta es sencilla: nos apetece un cambio de aires, probar algo nuevo y romper con la costumbre pero no queremos dejar de esquiar en Baqueira.

Ya lo tenemos todo preparado, desde las habitaciones del hotel hasta las clases de esquí para los niños. Los días no pasan, las horas se dilatan sin piedad pero por fin el gran día se acerca. Anorak, pantalones, guantes, gafas de sol, crema protectora, calcetines finos y gruesos para esquiar... La lista está completa y todo en la maleta. La presión de los neumáticos correcta, gasolina, dirección del hotel introducida

en el navegador, cadenas.... Todo en orden en el parking. Y con el coche cargado de ilusión ponemos rumbo al Pallars Sobirà. La ruta es diferente, prácticamente todo es nuevo a nuestro paso y aporta una pincelada de incerteza, de emoción extra. La excitación se palpa en el interior del coche, los niños están más nerviosos/pesados de lo normal pero mal andaríamos si no fuera así, si su cara no se iluminara al ir a esquiar como si fuera la noche de Reyes. Y entre canción y canción y "deja a tu hermana tranquila" hemos llegado al Pallars Sobirà. Atravesamos Sort rumbo a las Valls d'Àneu, pero antes de abandonar la capital de la comarca los niños gritan "mamá, mira La Bruixa d'Or", en referencia a la archiconocida administración de venta de lotería situada a pie de carretera. El navegador nos indica que estamos a media hora de nuestro destino y seguimos ganando altura a la par que dejamos atrás pueblos como Rialp y Llavorsí, conocidos también por su oferta en deportes de aventura.

DE NUESTRO HOTEL EN EL PALLARS SOBIRÀ AL PARKING DE BONAIGUA APENAS TARDAMOS 20 MINUTOS CON EL COCHE; UN NUEVO DÍA DE ESQUÍ NOS ESPERA



Esterrí d'Àneu



RENDIMIENTO SOSTENIBLE

ODLO presenta la línea de ropa interior deportiva «Evolution» Greentec, siendo la primera 100% ecológica y sin costuras, realizada 100% en poliéster reciclado; por lo que en un futuro podrá volver a reciclarse completamente. Cumpliendo con los más altos estándares de funcionalidad. La línea «Evolution» Greentec de Odlo está disponible en los modelos Warm, Light, X-Warm y Cool.

www.odlo.com

 Jorcani Sports



Odlo es miembro del SKI POOL de la R.F.E.D.I.

Distribuido por

Jorcani
sports

outdoor@jorcani.com

HOY VAMOS A BONAIGUA 2.072 PORQUE PASAMOS A RECOGER EL EQUIPO DE ESQUÍ EN EL SKI SERVICE BONAIGUA Y POR LA ESCUELA DE ESQUÍ. ALLÍ ENCONTRAREMOS UNA COMPLETA ZONA DE SERVICIOS CON CAFETERÍA Y PARQUE INFANTIL INCLUIDO, ADEMÁS EVIDENTEMENTE, DE LAS TAQUILLAS PARA COMPRAR EL FORFAIT



Terraza cafetería Bonaigua

Esquia y disfruta de la tranquilidad

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



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

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



hotel-restaurant
POLDO
des de 1909

Tel. 973 626 080
www.hotelpoldo.com

Y por fin llegamos al hotel. Sencillamente acogedor y de salida con un cálido trato de sus gentes que nos hacen estar casi tan a gusto como en casa, y con niños damos fe que no es fácil. Check-in hecho, subimos a las habitaciones... Menos mal, las imágenes de la web no tenían truco, al contrario, no le hacen justicia; nos hemos quitado un gran peso de encima porque a veces puedes apostar pero no siempre ganar; ir al Pallars en este caso ha sido una apuesta ganadora, por ahora. A dormir, que es tarde.

Suena el despertador... ¿Pereza? Ninguna, los niños han saltado de la cama como accionados por un resorte, 'igualito' que cuando van al colegio. A desayunar que las pistas nos esperan. En el buffet tenemos de todo para una de las comidas más importantes de la jornada y más todavía en días de esquí. Guantes, gafas de sol, crema... Motor en marcha y rumbo al Port de la Bonaigua, apenas tardamos 20 minutos. Hoy vamos a Bonaigua 2.072 porque pasamos a recoger el equipo de esquí en el Ski Service Bonaigua y por la Escuela de Esquí. Allí encontraremos una completa zona de servicios con cafetería y parque infantil incluido, además evidentemente, de las taquillas para comprar el forfait.

Dejamos a los niños con los profesores de la escuela, tranquilos gracias a la confianza que nos han infundado desde hace años estos profesionales de la enseñanza. Y ahora nos toca disfrutar de estas horas de esquí a fondo, sin tener que estar pendientes todo el rato de los niños. Decidimos irnos a Baqueira subiendo al telesilla Bonaigua. Sol, buena nieve, buena compañía y los niños en buenas manos, no se puede pedir más. Aprovechamos el tiempo al máximo, gracias en parte a la velocidad de los remontes,



Ski Service Bonaigua



Pàrrec de Argulls

ISAVARRE (ALT ANEU)

A 12 minutos de las Pistas de Esquí de Baqueria. Vivienda y Naturaleza.

Viviendas Unifamiliares y Apartamentos Duplex

Disfruta de la Naturaleza y el Esquí de la manera más cómoda, sin aglomeraciones, sin preocupaciones, sin prisas, sin colas, así es como se vive en Isavarre (Alt Aneu).

Ven y disfrútalo

Cantidades Avaladas

Promotor **inmoaltaneu** www.inmoaltaneu.com **973 62 60 51**



La Guingueta d'Àneu

hasta que tenemos que volver a por los niños. Es la hora de comer y después de una mañana esquizando deben estar famélicos. Los recogemos y vamos a comer al pàrrec de Argulls para después aprovechar la tarde y esquiar con los niños en el Pla de Baqueira.

Qué rápido pasa el tiempo cuando uno se lo pasa bien. Lástima, el día se acabó y ya estamos en el parking de Bonaigua para regresar a nuestro hotel. Nos llevamos los esquí porque la intención para mañana es empezar a esquiar desde Bonaigua 1.900, algo más cerca del hotel. De regreso la algarabía sigue reinando en el coche, todo es alegría y caras risueñas. El hotel nos da ese momento de descanso tan esperado después de una jornada de esquí mientras llega la hora de cenar. Hoy nos quedamos en el hotel, donde degustamos platos típicos de la comarca, pero hemos decidido que mañana saldremos a 'explorar' nuevos territorios.

Llega un nuevo amanecer y repetimos la liturgia de un día de esquí, las pistas de La Peülla y compañía nos están esperando. Llegamos al parking de Bonaigua 1.900 y ante nosotros encontramos una joya de remonte. Se trata del telesilla cuatriplaza desembragable La Peülla, de 1.185 metros de longitud que sortea un desnivel de 413 metros y tiene una capacidad de 2.400 esquiadores cada hora. Este telesilla nos permitirá remontar hasta el Cap de la Peülla (2.320 metros), dando acceso a todas las pistas de la zona, con sus variantes, y un itinerario llamado Gerber; ya veremos por donde tiramos. Las vistas que ofrece el Cap de La Peülla no dejan

LAS VISTAS QUE OFRECE EL CAP DE LA PEÜLLA NO DEJAN IMPASIBLE A NADIE Y POR UN MOMENTO TENEMOS LA SENSACIÓN DE HALLARNOS EN OTRA ESTACIÓN

impasible a nadie y por un momento tenemos la sensación de hallarnos en otra estación. A la hora de bajar podemos elegir entre diferentes pistas, desde La Peülla y Les Paletes, dos rápidos y exigentes trazados rojos, pasando por la Pleta del Duc, azul y más accesible, hasta la deportiva Pala Gran, una negra para esquiadores expertos. Y para empezar a calentar, nos decantamos por la Pleta del Duc ya que nos permitirá también enlazar con la pista azul Cap de Baqueira para ir a la zona de debutantes y a la zona de servicios de Bonaigua 2.072 donde hemos quedado con el profesor.

Y si los días no pasaban mientras llegaba el momento de ir a esquiar a Baqueira Beret, una vez hemos llegado se han sucedido a una velocidad vertiginosa, señal inequívoca de que hemos disfrutado a lo grande. Esquiar en Baqueira y alojarnos en el Pallars Sobirà ha sido una buena elección que a buen seguro recomendaremos a nuestros amigos para que algún día prueben; nosotros nos volvemos con el grato recuerdo del hotel, de la oferta gastronómica, de los restaurantes, del trato de sus gentes y de la belleza del lugar. |



Cap de la Peülla



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

Dispone de 23 habitaciones dobles y familiares, y 3 Junior Suites.

Restaurante con especialidades pallaresas.

Salón de lectura con chimenea.

Guarda esquis. Sala de Juegos.

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

AVENTURA 365 DÍAS AL AÑO

DEPORTUR INAUGURA ESTA TEMPORADA UNA ESCUELA DE ESQUÍ, QUE JUNTO AL PARQUE DE AVENTURAS NATURARAN ESTRENADO EL PASADO VERANO, LE PERMITEN COMPLETAR UN EXTENSO ABANICO DE ACTIVIDADES Y OFRECER UN PRODUCTO GLOBALIZADO

Texto y Fotos: Deportur

NATURARAN

ADVENTUR PARK

CAMÍ PAISAS, S/N. 25530 - LES (VAL D'ARAN)

TEL. 973 64 70 44/45

E-MAIL: DEPORTUR@DEPORTUR.COM

WWW.DEPORTUR.COM - WWW.NATURARAN.COM

HABLAR DE DEPORTES DE AVENTURA EN LA VAL D'ARAN ES HABLAR DE DEPORTUR. CON ELLOS PODRÁS APRENDER Y DISFRUTAR DEL ESQUÍ EN BAQUEIRA BERET

Deportur empresa pionera, con 20 años de experiencia en los deportes de aventura hace que sea todo un referente en la temporada de primavera – verano en la Val d'Aran. Con su oferta de ocio y aventura en actividades de: Rafting, Hidrospeed, Surfing Kayak, Descenso de Cañones y Barrancos, Senderismo.... En un afán de estar a la vanguardia en este sector, Deportur inauguró en julio de 2012 su parque de aventura NaturAran, un parque de aventura en los árboles, el mayor y más moderno de los Pirineos situado en la población de Les (Baish Aran), y con la próxima apertura de la nueva escuela de esquí Deportur School en esta misma temporada de invierno 2012, Deportur ve culminado su sueño de proporcionar ocio y aventura en el Valle durante los 365 días del año.

Como no podía ser de otra manera, Deportur que ofrece todas sus actividades dentro del territorio aranés, su escuela prestará sus servicios en la estación de Baqueira Beret, la me-



DEPORTUR
SKI SCHOOL

TIENDA BODYSPORT. PAS D'ARRO, 52
25530 VIELHA (VAL D'ARAN)
TEL. 973 64 20 60
WWW.DEPORTUR.COM

SI ERES FIEL A LA VAL D'ARAN COMO DESTINO TURÍSTICO NO OLVIDES QUE PUEDES DISFRUTAR CON DEPORTUR TODO EL AÑO Y LO PUEDES HACER DE FORMA INDIVIDUAL, ACOMPAÑADO, EN FAMILIA O EN GRUPO YA SEAS ADULTO O NIÑO

Por estación de esquí del territorio español. Su oferta de nieve dispone también de un amplio abanico de posibilidades: clases de esquí a medida, esquí guiado, snowboard y otros productos como excursiones con raquetas de nieve, heliski y mucho más.

Deportur Rafting y 14 emociones más desde Semana Santa hasta mediados de septiembre

La escuela de esquí Deportur, nace de la necesidad de ofrecer a sus propios amigos y participantes de todas sus actividades la posibilidad de aprender a esquiar de mano de un gran equipo de profesionales del esquí. Con la experiencia adquirida durante sus veinte años



de existencia y la implantación de sus novedosos productos estarán en disposición de ofrecer un producto turístico de altísima calidad en la nieve.

Deportur School junto con NaturAran, crean un binomio perfecto que permite al turista de la Val d'Aran llenar su tiempo durante su estancia en el Valle. Por el día clases de esquí o esquí guiado para conocer la estación, y por la tarde o de noche, el parque de aventura totalmente iluminado son las alternativas que Deportur ofrece como novedad este año; y todo esto en un escenario natural único como es la Val d'Aran y de la mano de grandes profesionales.

NaturAran todo el año siempre que la climatología lo permita

Para conocer su amplia oferta y contactar con Deportur - NaturAran o Deportur School lo podrás hacer como siempre en su oficina central en Deportur en LES, Tel: 973647045 o en deportur@deportur.com.

Pero la apuesta de Deportur no se acaba aquí, pues cuenta también con su propia sede en Vielha materializada en la tienda de esquí y alquiler Bodysport, donde centralizan su oferta de clases, alquiler, venta de material y la posibilidad de contratar alojamiento en apartamentos de primera calidad. |



EXISTEN CIRCUITOS PARA TODOS LOS NIVELES Y TODA LA FAMILIA



CAMÍ PAISAS, S/N. 25530 - LES (VAL D'ARAN)

TEL. 973 64 70 44/45

E-MAIL: DEPORTUR@DEPORTUR.COM

WWW.DEPORTUR.COM - WWW.NATURARAN.COM



EL MEJOR PAISAJE. LA MEJOR NIEVE. LA MEJOR DECISIÓN.



BAQUEIRA/BERET

Porque esquías



CENTRAL DE RESERVAS

VACACIONES CON TODO INCLUIDO, ALOJAMIENTO, FORFAITS, ALQUILER DE ESQUÍ, COMIDAS Y CENAS EN PISTAS. RESERVAS FÁCILES, SEGURAS Y FLEXIBLES, CON UN SOLO CLIC. UNA ATENCIÓN PERSONALIZADA, LAS 24 HORAS. **LA MEJOR DECISIÓN.**

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LAS RESERVAS

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

Hoteles / apartamentos

Consulta los horarios de entrada y salida en las condiciones generales (pág. 87). Si por cualquier motivo te ves obligado a retrasar el día de llegada, no tendrás derecho al reembolso de los servicios contratados y no utilizados. 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, leña, etc.) que deben consultarse en las condiciones generales (pág. 87).

Forfait de esquí / servicios 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 tienen plazas limitadas; consulta las diferentes modalidades y horarios (pág. 76 y 77). Es obligatorio incorporarse el día del inicio de las clases y no se permiten cambios/anulaciones una vez iniciado el curso.



HAZ TU RESERVA
POR TELÉFONO O E-MAIL

CENTRAL DE RESERVAS
902 415 415

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



4 razones para reservar en www.baqueira.es

- Las tarifas más competitivas.
- En un solo clic o llamada tendrás todos los servicios confirmados.
- Nuestro personal 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*, chalets y apartamentos.

1. Solicitud de reserva

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

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

2. Pago del depósito

Para confirmar la reserva se requiere un depósito de 150 € por persona. El número de reserva o localizador debes utilizarlo siempre en todas las comunicaciones. La forma de pago es mediante transferencia bancaria o VISA "La Caixa" 2100 0980 74 0200006897.

3. Confirmación de la reserva

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

4. Pago final

El saldo final debes abonarlo 10 días antes de la llegada siguiendo cualquiera de las modalidades de pago que se exponen en el paso 2.

5. Entrega de la documentación

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

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

También puedes solicitar la reserva en tu agencia de viajes.



CALENDARIO DE TEMPORADAS 12/13

SEMANAS PARA 7/6/5 DÍAS

Temporada Promoción

Diciembre, del 9/12 al 16/12

Temporada Baja

Diciembre, del 2/12 al 9/12 y del 16/12 al 23/12
Enero/Febrero, del 6/1 al 10/2
Marzo, del 17/3 al 24/3

Temporada Media

Diciembre, del 23/12 al 30/12
Febrero/Marzo, del 17/2 al 3/3 y del 24/3 al 31/3

Semanas Carnaval

Febrero, del 10/2 al 17/2
Marzo, del 3/3 al 17/3

Temporada Alta

Diciembre/Enero, del 30/12 al 6/1

FLEXI SKI

Temporada Promoción

Diciembre, del 10/12 al 15/12 inclusive

Temporada Baja

Diciembre, del 2/12 al 5/12 inclusive y del 16/12 al 22/12 inclusive.
Enero/Febrero, del 6/1 al 9/2 inclusive
Marzo, del 17/3 al 23/3 inclusive

Temporada Media

Diciembre, del 6/12 al 9/12 inclusive y del 23/12 al 25/12 inclusive
Febrero/Marzo, del 17/2 al 2/3 inclusive y del 24/3 al 1/4 inclusive

Semanas Carnaval

Febrero, del 10/2 al 16/2 inclusive
Marzo, del 3/3 al 16/3 inclusive

Temporada Alta

Diciembre/Enero, del 26/12 al 5/1 inclusive

SEMANA DE ESQUÍ, 7/6/5 DÍAS

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

SEMANA CON CURSO DE ESQUÍ, 7/6/5 DÍAS

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

Día de llegada:

Domingo, con alojamiento, a partir de las 17.00 horas.

Día de salida:

(7 días) domingo, antes de las 11.00 horas.
(6 días) sábado, antes de las 11.00 horas.
(5 días) viernes, antes de las 14.00 horas.

FLEXI SKI

Desde 3 noches de alojamiento

+ forfait esquí de 3 días. Precios por persona/día.
Libertad total de fechas. Mínimo de 3 noches en habitación doble ocupada por 2 personas.
En apartamentos, según el número de personas.

Clases colectivas para Flexi Ski

(a partir de 2 días), de lunes a sábado.

Consulta horarios y reservas directamente en "Era Escola" (tel. 902 218 228; o bien al e-mail: info@eraescola.com).

MODALIDADES DE CURSOS DE ESQUÍ/SNOWBOARD

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

Grupos de snowboard: mínimo de 4 alumnos y máximo de 10.

Baqueira Alpino: 6 días (17 horas),

de lunes a sábado.

Horario: Curso de mañana, de lunes a viernes (9.45-12.45) y sábado (9.45-11.45).
Curso de mediodía, de lunes a viernes (12.00-15.00) y sábado (9.45-11.45).
Del 30/12 al 6/1, no hay curso de mediodía.

Baqueira Alpino: 5 días (15 horas),

de lunes a viernes.

Horario: Curso de mañana, de lunes a viernes (9.45-12.45).
Curso de mediodía, de lunes a viernes (12.00-15.00).
Del 30/12 al 6/1, no hay curso de mediodía.

Beret Alpino: 6 días (17 horas),

de lunes a sábado.

Horario: de lunes a viernes (10.00-13.00) y sábado (10.00-12.00).

A partir del 17 de marzo no hay cursos Alpino al mediodía.

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

de lunes a viernes.

Horario: de lunes a viernes (10.00-13.00).

Snowboard Baqueira: 5 días (15 horas),

Horario: de lunes a viernes (9.45-12.45).

Snowboard Beret: 5 días (10 horas),

Horario: de lunes a viernes (10.00-12.00).

Puntos de reunión para el inicio de las clases:

- Baqueira 1800: frente a la escuela de esquí "Era Escola".
- Beret 1850: frente a la escuela de esquí "Era Escola".
- Bonaigua: junto a la escuela de esquí "Era Escola".



SUPLEMENTOS Y DESCUENTOS

SUPLEMENTOS CURSOS DE ESQUÍ

Importante: No se pueden combinar paquetes de diferente tipo, paquete de 7 días en esquí semana con curso de esquí 5 días o viceversa.

	PROMOCIÓN	BAJA	MEDIA	CARNAVAL	ALTA
CURSO 6 DÍAS	134,50	147,50	149,90	151,00	158,50
CURSO 5 DÍAS	128,00	134,50	138,10	139,20	145,50
ESQUÍ BABY	197,60	197,60	197,60	197,60	198,10

TODAS LAS TEMPORADAS

SNOWBOARD BAQUEIRA	3 horas diarias, de lunes a viernes	183,50
SNOWBOARD BERET	2 horas diarias, de lunes a viernes	123,90

DESCUENTOS NIÑOS MENORES DE 6 AÑOS

DESCUENTOS NIÑOS DE 6 A 11 AÑOS

TARIFAS PARQUES INFANTILES DE NIEVE

	FLEXI DÍA		FLEXI DÍA		TODAS LAS TEMPORADAS
PROMOCIÓN	34,20	PROMOCIÓN	12,80	ESTANCIA 6 DÍAS COMPLETOS + COMIDA	222,60
BAJA	34,20	BAJA	12,80	ESTANCIA 5 DÍAS COMPLETOS + COMIDA	181,50
MEDIA	34,20	MEDIA	12,80	ESTANCIA 6 DÍAS MAÑANAS O TARDES	128,30
CARNAVAL	34,20	CARNAVAL	12,80	ESTANCIA 5 DÍAS MAÑANAS O TARDES	109,50
ALTA	34,20	ALTA	12,80	PARQUE INFANTIL + CLASES 6 DÍAS	388,40

Precios en €, aplicables exclusivamente a paquetes con alojamiento.

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

Curso de esquí Baby en Baqueira:

6 días (17 horas), de lunes a sábado.
 Iniciación al esquí para niños de entre 4 y 5 años.
 Grupos reducidos de 4-6 alumnos por monitor.
 Horarios: Curso de mañana, de lunes a viernes (9.45-12.45) y sábado (9.45-11.45).
 Curso de mediodía, de lunes a viernes (12.00-15.00) y sábado (9.45-11.45).
 Del 30/12 al 6/1, no hay curso de mediodía.
 A partir del 17 de marzo no hay curso de esquí Baby al mediodía.
 Punto de reunión: edificio "Era Escola" en Baqueira 1800.

Parque infantil + clases de esquí: 6 días en Baqueira 1800.

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 sábado (4 horas).
 Horario: de lunes a viernes (9.45-15.45) y sábado (9.45-13.45).
 Punto de reunión: edificio "Info-Café" situado junto al parque infantil, en Baqueira 1800.

PARQUES INFANTILES BAQUEIRA 1800, BERET 1850 Y BONAIGUA

Jornada completa (7 horas), 6 o 5 días.

Incluye comida.
 De lunes a sábado o de lunes a viernes; horario (9.30-16.30).

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

No incluye comida.
 De lunes a sábado o de lunes a viernes; horario de mañana (9.30-12.45) y horario de tarde (13.15-16.30).

Parque infantil Bonaigua.

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

ALQUILER DE MATERIAL DE ESQUÍ Y SNOWBOARD

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» 6 o 5 días, adultos/niños (esquí + botas + bastones + guardaesquí).
 Adulto: 99,30 €
 Niño: 66,50 €
 Equipo de snowboard + guardaequipo: 99,30 €

ENTREGA EXPRÉS

Solicita nuestro servicio Entrega Expres abonando el saldo restante de tu reserva 10 días antes de la fecha de llegada y recibirás toda la documentación (bono del hotel, forfaits, etc.) en la recepción del alojamiento reservado.

ACTIVIDADES

- Visita guiada a la estación; lunes y martes a las 10.30 horas.
 Punto de encuentro en Baqueira 1800.
- Cóctel de bienvenida:
 Todos los lunes en Baqueira 1800.
 Todos los martes en Beret 1850.
- Todas las semanas: carrera de fin de cursillo. Clasificación por categorías y entrega de premios.
- Previa inscripción: picnic, visita cultural, paseos con raquetas, paseos en trineos con perros o caballos.

VAL D'ARAN

HOTELES Y APARTAMENTOS

TIPO DE RÉGIMEN.

AD: ALOJAMIENTO Y DESAYUNO.

MP: MEDÍA PENSIÓN.

AL: SÓLO ALOJAMIENTO.

Precios por persona/día con forfait incluido.

HOTEL MONTARTO ****

973 63 90 01



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



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	89,50	117,90	152,90	183,70

APARTAMENTOS MULTIPROPIEDAD

973 64 44 22



BAQUEIRA 1.500. A pie de pistas.
recepcion@multibaqueira.com



RÉGIMEN	AL	DESDE		HASTA
APTO.	FLEXI DÍA	4 PERS.	4 PERS.	4 PERS.
		65,10		87,20

HOTEL VAL DE RUDA ****

973 64 52 58



BAQUEIRA 1.500. A pie de pistas.
hotel@valderuda.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	104,50	133,20	184,80	219,90

HOTEL AC BAQUEIRA SKI RESORT *****

973 64 59 61



RUDA 1.500. A pie de pistas.
reservas.acbaqueira@ac-hotels.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	134,50	163,40	246,60	212,60

APARTAMENTOS SOLNEU

973 64 42 74



BAQUEIRA 1.500. A pie de pistas.
solneu@solneubaqueira.com



APTO. (4 PERS.)	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	73,90	92,30	96,40	115,80

HOTEL VAL DE NEU *****

973 63 50 00



RUDA 1.500. A pie de pistas.
hotelvaldeneu@h-santos.es



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	132,90	176,20	289,50	332,90

APARTAMENT BAQUEIRA

973 63 90 27



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



RÉGIMEN	AL	DESDE		HASTA
APTO. TIPO I A	FLEXI DÍA	4 PERS.	4 PERS.	4 PERS.
		60,00		100,10

HOTEL HIMÁLAIA BAQUEIRA ****

973 63 53 00



RUDA 1.500. A pie de pistas.
reservas@himalaibaqueira.es



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	111,50	137,60	194,70	255,30

HOTEL TUC BLANC ***

973 64 43 50



BAQUEIRA 1.500. A pie de pistas.
reservas@hoteltucblanc.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	89,20	113,50	151,60	177,90

APARTAMENT APARTAMENTOS RUDA 1500

973 63 90 27



RUDA 1.500. A pie de la telecabina.
apartament@baqueira.es



RÉGIMEN	AL	DESDE		HASTA
TIPO II	FLEXI DÍA	6 PERS.	6 PERS.	6 PERS.
		68,50		127,20

APARTARENT CHAETS PLETA BAQUEIRA 973 63 90 27



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

RÉGIMEN	AL	DESDE		HASTA	
		8 PERS.		8 PERS.	
8 PERS.	FLEXI DÍA	68,70	119,40		

MELIA ROYAL TANAU BOUTIQUE HOTEL***** 973 64 44 46



BAQUEIRA 1.700. A pie de pistas.
reservas.royal.tanau@melia.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	134,00	158,60	285,40	315,00

LA PLETA BY RAFAEL HOTELS***** 973 64 55 50



BAQUEIRA 1.700.
A 400 m del telesilla Baqueira 1.700.
reservas.lapleta@rafaelhotels.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	130,90	167,00	278,20	321,50

HUSA CHALET BASSIBE***** 973 64 51 52



BAQUEIRA 1.700.
A 200 m del telesilla Baqueira 1.700.
hbassibe@husa.es



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	103,90	124,90	172,10	203,50

APARTARENT APTS. NIN DE BERET/FLOC DE NEU 973 63 90 27



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

RÉGIMEN	AL	DESDE		HASTA	
		6 PERS.		6 PERS.	
FLOC TIPO II	FLEXI DÍA	67,10	117,20		

HOTEL DE TREDÓS***** 973 64 40 14



TREDÓS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500
parador@hoteldetredos.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	77,60	101,10	120,90	144,40

HOTEL HUSA ORRI*** 973 64 60 86



TREDÓS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500
orrihotel@husa.es



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	74,40	88,90	109,50	128,80

HOTEL PETIT LACREU *** 973 64 41 42



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
petit@hoteleslacreu.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	73,30	93,10	97,30	117,20

HOTEL MAUBERME *** 973 64 55 17



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelmauberme.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	90,80	-	102,60	-

HOTEL LACREU ** 973 64 42 22



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hoteleslacreu.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	69,60	89,40	89,10	109,00

HOTEL GARONA ** 973 64 50 10



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelgaronasalardu@gmail.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	69,30	80,60	86,00	97,70

HOTEL DETH PAIS ** 973 64 58 36



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hoteldethpais.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	66,50	87,50	81,80	95,10

HOTEL MONT ROMIES ** 973 64 58 20



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@montrromies.com
☐ 🍷 📺 📶 🌐

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	67,20	85,30	89,00	107,10

HOTEL COLOMERS ** 973 64 45 56



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelcolomers@gmail.com
☐ ☒ 🍷 📺 📶 🌐

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	75,00	-	103,40	-

HOTEL LA CUMA I * 973 64 50 17



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel.eracuma@gmail.com
☐ ☒ 🍷 📺 📶 🌐

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	66,30	77,40	79,20	84,70

HOTEL LA CUMA II * 973 64 50 17



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel.eracuma@gmail.com
☐ ☒ 🍷 📺 📶 🌐

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	69,90	78,70	81,60	86,80

HOTEL SEIXES *** 973 64 54 06



BAGERGUE.
A 6 km del telesilla Baqueira 1.500.
seixes@seixes.com
☐ 🌐 📺 🍷 📶 📶 📶 📶 📶 📶

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	65,50	84,40	95,20	103,30

APARTHOTEL ES DE DON JOAN *** 973 64 57 51



UNHA.
A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.
esdedonjoan@infotur.com
☐ ☒ 🍷 📺 📶 📶 📶 📶 📶 📶

APTO.	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN AD	TIPO I (4 PAX)	TIPO II (6 PAX)	TIPO I (4 PAX)	TIPO II (6 PAX)
FLEXI DÍA	60,70	54,70	90,60	85,10

HOSTAL ESCUILS ** 973 64 60 69



UNHA.
A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.
hostalescuils@gmail.com
☐ ☒ 📺 📶 📶 📶

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	63,20	-	77,40	-

PARADOR DE ARTIES **** 973 64 08 01



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
arties@parador.es
☐ ☒ 🍷 📺 📶 📶 📶 📶 📶 📶

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	97,80	126,00	127,30	158,40

HOTEL-SPA CASA IRENE **** 973 64 43 64



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelcasairene.com
☐ ☒ 🍷 📺 📶 📶 📶 📶 📶 📶

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	92,50	134,50	158,90	171,80

HOTEL EDELWEISS ** 973 64 44 23



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@edelweissarties.com
☐ ☒ 🍷 📺 📶 📶 📶 📶 📶 📶

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	72,00	87,00	99,20	117,30

APARTAMENTOS DETH CAMIN REIAU 973 64 42 89



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@caminreiau.com
☐ ☒ 🍷 📺 📶 📶 📶 📶 📶 📶

RÉGIMEN	AL	DESDE	HASTA
TIPO II	FLEXI DÍA	5 PERS. 73,70	5 PERS. 99,10

APARTAMENTOS VILAGARÓS 973 64 12 50



GARÓS.
A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@hotelvilagaros.com
☐ ☒ 🍷 📺 📶 📶 📶 📶 📶 📶

RÉGIMEN	AL	DESDE	HASTA
TIPO II	FLEXI DÍA	6 PERS. 66,00	6 PERS. 95,00

HOTEL VILAGARÓS **** 973 64 12 50



GARÓS.
A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@hotelvilagaros.com

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	84,50	105,00	119,60	138,90

HOTEL CASA ESTAMPA *** 973 64 00 48



ESCUNHAU.
A 12 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelcasaestampa.com

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	74,50	92,00	95,10	102,70

HOTEL ES PLETIEUS ** 973 64 07 90



ESCUNHAU.
A 12 km del telesilla Baqueira 1.500.
espletieus@aranweb.com

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	68,40	76,80	86,60	96,20

HOTEL HUSA TUCA **** 973 64 07 00



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel.tuca@husa.es

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	81,70	100,90	119,10	139,60

HOTEL MARVEL VIELHA **** 973 64 24 24



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@marvelhotels.com

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	76,90	88,20	108,10	127,30

HOTEL MARVEL BERET *** 973 64 24 24



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@marvelhotels.com

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	67,60	78,90	88,40	113,30

HOTEL ÇÒ DE PIERRA *** 973 64 13 34



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

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	67,20	84,00	89,00	93,70

PARADOR DE VIELHA **** 973 64 01 00



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

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	102,00	134,80	123,60	155,30

HOTEL SOL VIELHA **** 973 63 80 00



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
sol.vielha@solmelia.com

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	83,30	102,60	121,50	140,20

HOTEL ACEVI VAL D'ARAN **** 973 64 32 33



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
valdaran@acevihotels.com

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	82,50	100,50	119,50	140,30

HOTEL FONFREDA *** 973 64 04 86



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelfonfreda.com

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	71,40	-	91,80	-

HOTEL ETH SOLAN *** 973 64 02 04



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel@hotelethsolanvielha.com

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	68,50	86,20	89,50	95,70

HOTEL HUSA RIU NERE * 973 64 01 50**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel.riunere@husa.es
☑️ 📺 📶 🍷 🚗 🌐

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	69,60	80,40	98,60	111,90

HOTEL ETH POMER * 973 64 28 88**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelpomer@hotelpomer.com
☑️ 📺 📶 🍷 🚗 🌐 ♿

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	68,40	79,20	86,60	98,60

HOTEL ALBARES * 973 64 00 81**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@hotelalbares.com
☑️ 📺 🌐 📶 🍷 🚗 🌐 ♿

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	69,10	86,60	91,20	96,40

HOTEL TURRULL * 973 64 00 58**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelturrull.com
🍷 📺 📶 🚗 🌐 ♿

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	68,40	77,10	84,20	92,80

HOTEL ARAN LA ABUELA * 973 64 00 50**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelaran@hotelaran.net
☑️ 🍷 📺 📶 🚗 🌐 ♿

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	75,20	82,50	87,40	99,80

HOTEL HUSA UROGALLO ** 973 64 00 00



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
urogallo@aranweb.com
☑️ 🍷 📺 📶 🚗 🌐

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	63,60	73,80	79,40	91,40

HOTEL DELAVALL ** 973 64 02 00



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel@hoteldelavall.com
🍷 📺 📶 🚗 🌐

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	67,90	91,50	73,90	91,60

HOTEL HUSA VIELLA ** 973 64 02 75



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelviella@husa.es
🍷 📺 📶 🚗 🌐 ♿

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	62,40	72,00	80,60	98,60

HOTEL PIRENE ** 973 64 00 75



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
pirene@hotelpirene.com
🍷 📺 📶 🚗 🌐 ♿

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	61,20	67,20	80,60	92,60

HOTEL RIBAETA ** 973 64 20 36



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelribaeta@gmail.com
☑️ 🍷 📺 📶 🚗 🌐 ♿

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	64,80	76,80	91,40	105,90

HOTEL ORLA ** 973 64 22 60



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hoteloria.com
☑️ 🍷 📺 📶 🚗 🌐

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	66,50	81,70	88,00	104,70

HOTEL LA BONAIGUA ** 973 64 01 44



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotellabonaigua@hotellabonaigua.com
☑️ 📺 🌐 🍷

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	60,30	-	80,60	-

HOTEL EL CIERVO ** 973 64 01 65



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
elciervo@arrakis.es
☑️ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	71,40	85,90	87,80	102,20

HOSTAL ES PRADETS ** 973 64 30 98



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
pradets@hotmail.com
☑️ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	64,20	78,90	69,20	84,00

HOTEL HIPIC * 973 64 08 88



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
viella@alojamientosaran.com
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	59,40	69,40	74,70	84,70

PENSIÓN CASA VICENTA ** 973 64 08 19



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
casavicenta@terra.es
☑️ 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	60,00	-	65,50	-

APARTHOTEL ETH PALAI 973 64 32 20



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
recepcion@ethpalai.com
☑️ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

APTO.	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN AL	TIPO I (3 PAX)	TIPO II (5 PAX)	TIPO I (3 PAX)	TIPO II (5 PAX)
FLEXI DÍA	66,00	69,60	84,20	87,80

APARTHOTEL LA VALL BLANCA ** 973 64 30 24



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas@lavallblancaviella.com
☑️ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

RÉGIMEN	AL	DESDE		HASTA	
TIPO I	FLEXI DÍA	3 PERS.		3 PERS.	
FLEXI DÍA		62,40		89,00	

SUITE APARTHOTEL Y SPA ETH REFUGI D'ARAN *** 973 64 30 02



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@elrefugiodearan.com
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

RÉGIMEN	AL	DESDE		HASTA	
TIPO I	FLEXI DÍA	4 PERS.		4 PERS.	
FLEXI DÍA		70,10		94,30	

APARTAMENTOS SERRANO 973 64 01 50



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotel.riunere@husa.es
☑️ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

RÉGIMEN	AL	DESDE		HASTA	
TIPO I	FLEXI DÍA	3 PERS.		3 PERS.	
FLEXI DÍA		56,40		84,20	

APARTHOTEL NOU VIELHA 973 64 13 90



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
reservas.vielha@bassyhotels.com
☑️ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

RÉGIMEN	AL	DESDE		HASTA	
TIPO I	FLEXI DÍA	3 PERS.		3 PERS.	
FLEXI DÍA		65,30		91,90	

HOSTAL ERA VERNEDA ** 973 64 33 34



CASAU.
A 16,7 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hostalverneda.com
☑️ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	67,20	81,70	73,30	89,60

HOTEL TIERRAS DE ARAN *** 973 08 60 30



BETLAN.
A 19 km del telesilla Baqueira 1.500.
contacto@tierrasdearan.com
☑️ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	68,80	-	89,80	-

HOTEL PENHA **** 973 64 08 86



PONT D'ARRÓS.
A 20 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelpenha.com
☑️ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	73,40	89,10	93,30	112,10

HOTEL GARONA ** 973 64 82 46



BOSSÒST.
A 30 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelgarona.com
☎ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE RÉGIMEN	DESDE		HASTA	
	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	63,70	72,10	75,30	90,80

HOTEL BATALLA * 973 64 81 99



BOSSÒST.
A 30 km del telesilla Baqueira 1.500.
hotelsbatalla@hotelsbatalla.net
☎ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE RÉGIMEN	DESDE		HASTA	
	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	65,90	76,10	77,40	90,10

HOTEL JUAN CANEJAN ** 973 64 80 31



LES.
A 32 km del telesilla Baqueira 1.500.
info@hotelcanejan.com
☎ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE RÉGIMEN	DESDE		HASTA	
	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	63,50	79,10	80,30	96,00

VALL D'ANEU - PALLARS SOBIRÀ

HOTELES Y APARTAMENTOS

Precios por persona/día con forfait incluido.

TIPO DE RÉGIMEN.
AD: ALOJAMIENTO Y DESAYUNO.
MP: MEDIA PENSIÓN.
AL: SÓLO ALOJAMIENTO.

HOTEL ELS AVETS * 973 62 63 55**



PORT DE LA BONAIGUA.
A 7 km del telesilla Bonaigua 1.900.
info@elsavets.com
☎ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE RÉGIMEN	DESDE		HASTA	
	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	92,50	110,50	110,70	122,70

HOSTAL VALL D'ÀNEU ** 973 62 60 97



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
hostal@hostalvalldaneu.com
☎ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE RÉGIMEN	DESDE		HASTA	
	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	53,40	68,40	66,70	82,50

HOTEL LA MORERA * 973 62 61 24**



VALÈNCIA D'ÀNEU.
A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.
info@hotel-lamorera.com
☎ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE RÉGIMEN	DESDE		HASTA	
	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	68,40	80,40	89,00	114,00

PENSIÓ LA CREU ** 973 62 64 37



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
peniolacreu@yahoo.es
☎ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE RÉGIMEN	DESDE		HASTA	
	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	63,00	-	67,90	-

HOTEL LO PALLER ** 973 62 61 29



VALÈNCIA D'ÀNEU.
A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.
lopaller@hotmail.com
☎ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HAB. DOBLE RÉGIMEN	DESDE		HASTA	
	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	61,20	70,80	68,50	79,60

HOTEL APARTAMENTS TRAINERA * 973 62 61 77**



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
reserves@hoteltrainera.com
☎ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

RÉGIMEN	AL	DESDE		HASTA	
		4 PERS.	4 PERS.	4 PERS.	4 PERS.
TIPO I	FLEXI DÍA	65,90	77,00		

POSADA D'ANEU ** 973 62 64 01



ESTERRI D'ÀNEU.

A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
reserves@posadadaneu.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	66,30	-	66,30	-

HOTEL ELS PUIS * 973 62 61 60



ESTERRI D'ÀNEU.

A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
elspuis@gmail.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	60,00	72,60	72,10	82,20

HOTEL POLDO *** 973 62 60 80



LA GUINGUETA D'ÀNEU.

A 21 km del telesilla Bonaigua 1.900.
hotelpoldo@terra.es



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	80,40	96,30	86,10	103,00

HOSTAL CASES ** 973 62 60 83



LA GUINGUETA D'ÀNEU.

A 21 km del telesilla Bonaigua 1.900.
hotelcases@gmail.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	70,20	80,90	70,20	80,90

HOTEL CASTELLARNAU *** 973 62 20 63



ESCALO.

A 24 km del telesilla Bonaigua 1.900.
info@hotelcastellarnau.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	70,80	82,90	79,40	91,40

ELS ENCANTATS HOTEL SPA *** 973 62 41 38



ESPOT.

A 30 km del telesilla Bonaigua 1.900.
hotelencantats@hotelencantats.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	70,10	84,50	84,60	99,10

HOTEL ROYA ** 973 62 40 40



ESPOT.

A 30 km del telesilla Bonaigua 1.900.
hotelroya@hotelroya.net



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	-	77,30	-	96,50

HOTEL RIBERIES **** 973 62 20 51



LLAVORSI.

A 35 km del telesilla Bonaigua 1.900.
booking@riberies.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	80,60	99,10	112,60	131,20

HOTEL RESTAURANT PESSETS & SPA *** 973 62 00 00



SORT.

A 49 km del telesilla Bonaigua 1.900.
info@hotelpessets.com



HAB. DOBLE	DESDE		HASTA	
RÉGIMEN	AD	MP	AD	MP
FLEXI DÍA	73,50	87,00	86,90	102,20

APARTAMENTOS PESSETS - ADELAIDA 973 62 00 00



SORT.

A 49 km del telesilla Bonaigua 1.900.
info@hotelpessets.com



RÉGIMEN	AL	DESDE	HASTA
TIPO I	FLEXI DÍA	4 PERS.	4 PERS.
		52,80	58,00



1.- Regulación jurídica aplicable.

El contrato, de obligado cumplimiento por 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.- Organización.

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

3.- Inscripciones y reembolsos.

En el acto de la inscripción o reserva deberá depositarse la cantidad de **150 Euros** no considerándose plaza alguna como comprometida en firme mientras no se efectúe dicho depósito. La confirmación de la reserva se efectuará vía e-mail o fax, siempre antes de la formalización del contrato. **El saldo restante** deberá abonarse al menos diez días antes de la fecha de inicio del viaje, considerándose en caso contrario la plaza como anulada, aplicándose en tal supuesto, las condiciones reseñadas en el apartado de anulaciones. El cliente recibirá la documentación correspondiente (bono del alojamiento, forfaits o cursillo) en la recepción del alojamiento mediante el servicio Entrega Expres. 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 podría desistir del viaje con derecho al reembolso de los pagos efectuados. La devolución se efectuará siempre en la agencia donde formalizó la reserva. No se efectuará devolución alguna por servicios contratados y no utilizados voluntariamente por el cliente. La práctica del esquí es una actividad turístico-deportiva practicada al aire libre, en alta montaña, que puede verse afectada por condiciones meteorológicas adversas. Esta circunstancia puede obligar al cierre parcial de la Estación; en este caso, los servicios contratados no son reembolsables, excepto en caso de cierre total de la Estación.

La devolución de servicios por causa de accidente en pistas se efectuará sobre el cálculo de precios de los servicios sueltos. 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:

El alojamiento durante 7, 6, 5 noches o Flexi Esquí con un mínimo de 3 noches, 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, durante 6 días, 5 días, o Flexi Esquí, según días solicitados.

Ver descripción de los diferentes tipos de paquetes en las páginas 76 y 77 y sujetos a las fechas que se indican en el

calendario de temporadas.

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

El precio no incluye las clases de esquí, que figuran como suplemento. Las plazas en los cursillos de esquí que impartirán profesores de la veterana Escuela de Esquí Era Escola son limitadas, sin perjuicio de que puedan contratar sus clases con otras escuelas. En el caso de que opten por nuestros cursillos, recomendamos realizar la reserva con la mayor antelación posible. Es obligatorio incorporarse el día de inicio de las clases y no se permiten cambios/anulaciones una vez iniciado el curso. Tampoco se incluye seguro de accidentes que cubra la práctica del esquí. Consulte 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 éste.

5.- Anulaciones.

En todo momento el cliente puede desistir de los servicios solicitados o contratados, teniendo derecho a la devolución de las cantidades que hubiera abonado, tanto si se trata del precio total como del depósito previsto anteriormente, pero deberá indemnizar a la Agencia por los conceptos que a continuación se describen:

Las reservas de chalets y Apartamentos Ruda 1500 tienen un cargo adicional de 100 € por reserva si se anulan en los 45 días anteriores a la fecha de llegada.

15% si se produce entre los 3 días y 9 días inclusive de la fecha de comienzo.

50% si se anula en las 48 horas anteriores.

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

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 tácita estimación deriva de la circunstancia cierta de haber sido advertidos previamente, así como de figurar reflejada la habitación como triple o cuádruple en todos los impresos de la reserva y en la documentación definitiva del viaje. El horario de entrada en los hoteles y apartamentos/casas será a partir de las 17.00 h. del día de llegada, 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 casa/chalet 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. Cambio de toallas 1 vez por semana. Los apartamentos Multipropiedad y Solneu, no tienen servicio de limpieza los domingos y festivos. Los apartamentos Pessets no incluyen limpieza.

El alquiler de apartamentos en Nin de Beret/Floc de Neu, Ruda 1500, casas y chalets, no incluye los consumos de electricidad, calefacción y leña, que serán facturados a la salida del cliente. El cliente deberá depositar una fianza de 200€ para responder de eventuales desperfectos. La recogida de llaves se efectuará en horas de oficina en el lugar y horas indicado en el programa/folleto de cada establecimiento.

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).

8.- Responsabilidad.

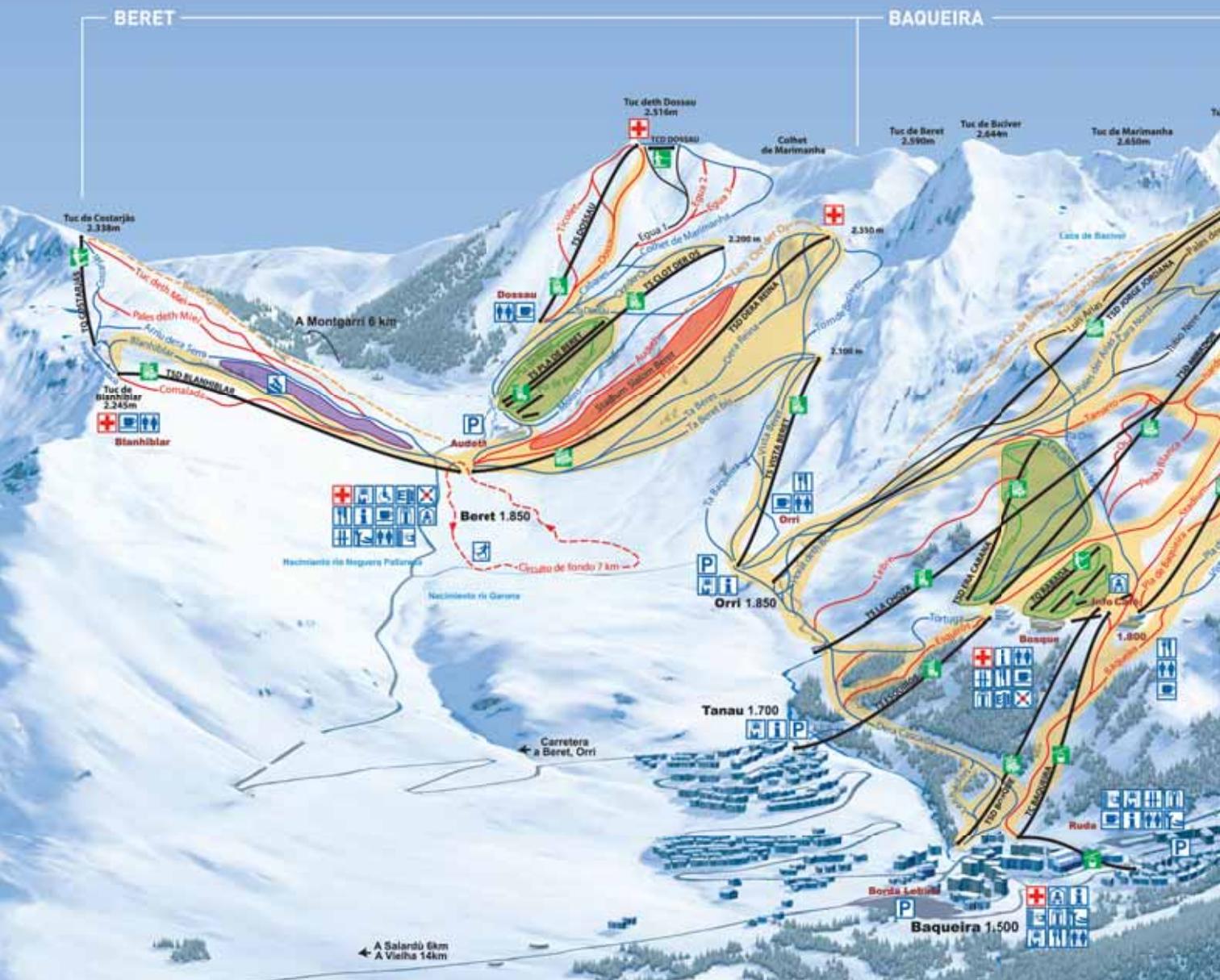
La Agencia de Viajes Organizadora y Vendedora final del Viaje Combinado responderán, en proporción a las obligaciones que les corresponda por su ámbito de gestión del Viaje, de la buena ejecución de las obligaciones derivadas del contrato con el consumidor, con independencia de que las susodichas obligaciones 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 pertinente, 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 2 de Diciembre de 2012 al 1 de Abril de 2013. Editado en Julio de 2012.



FICHA TÉCNICA

- 120 Km de pistas balizadas y pisadas
- 78 pistas: 6 verdes, 36 azules, 29 rojas, 7 negras
- 11 Km de itinerarios
- 7 Km de circuito de esquí nórdico
- 138 Km para esquí y snowboard
- Snowpark y stadium de slalom
- Más un espacio fuera pistas inconmensurable
- 33 remontes: 1 telecabina (9 plazas), 20 telesillas (9 desembragables 3x6, 6x4 y 11 pinza fija 7x3, 4x2), 5 telesquís (3 telesquís, 1 telesquí biplaza, 1 telecuerda) y 7 cintas transportadoras.
- Capacidad de transporte: 57.983 personas/hora
- Momento de potencia: 17.647*
- Cota máxima: 2.510
- Cota mínima: 1.500
- Desnivel: 1.010
- Área esquiable: 1.922 Ha.
- 608 cañones de producción de nieve

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

= Capacidad de la estación = 17.647 esquiadores

BONAIGUA



MAPA DE PISTAS BAQUEIRA/BERET 2012/2013

SEÑALIZACIÓN PISTAS

- | | |
|----------------------------|--|
| Venta de Forfaits | Guarderías |
| Información | Cajero automático |
| Aparcamiento | Alquiler de Esquí |
| Aseos | Reparación Material |
| Aseos Minusválidos | Esquí de Fondo |
| Núcleo S.O.S. | Guardaesquí |
| Parreos, Bares y Barralhs | Zona Snowboard |
| Cafeterías y Restaurantes | Escuela de Esquí y Snowboard |
| Tiendas / Centro Comercial | Punto de encuentro Escuelas de Esquí y Snowboard |

REMONTES

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

PISTAS

- | | |
|-------------|--|
| Muy fácil | Circuito de Fondo |
| Fácil | Zona Snowboard |
| Difícil | Stadium de Stalom |
| Muy difícil | de Debutantes |
| | Zona equipada con sistema de producción de nieve |

ITINERARIOS

- Itinerario



BAQUEIRA/BERET S.A.

CENTRAL DE RESERVAS 902 415 415

OFICINA DE BAQUEIRA BERET

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

Información: 9 a 19 h. / **Reservas:** 9 a 20 h.

Información permanente sobre el estado

de la nieve: 973 63 90 25

Teléfono de emergencia a pistas:
973 63 90 50

OFICINA DE VIELHA

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

Recogida de documentación e información:

Abierto Domingo y Lunes.

Domingo: de 9.30 a 20.30 h.

Lunes: de 8.45 a 13 h. y de 15.15 a 19 h.

OFICINA DE BARCELONA

Diagonal, 652. Edificio A - bajos
08034 BARCELONA

e-mail: barcelona@baqueira.es

Información y reservas:

De lunes a viernes de 9.30 a 14.30 h.

y de 15 a 18 h.

OFICINA DE MADRID

Hermosilla, 1 (esquina Pº 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 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 5 56 52 73 97

VOYAGES BAQUEIRA BERET TOULOUSE

c/o Hôtel Mercure
8 esplanade Compans Caffarelli

Boulevard Lascrosses

31000 TOULOUSE

e-mail: toulouse@baqueira.fr

Teléfono: 00 33 5 34 33 76 30



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

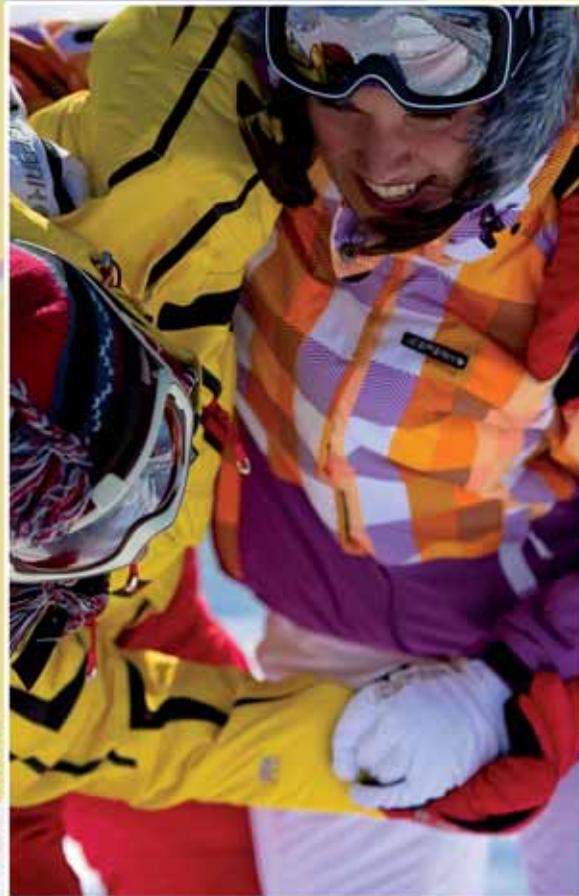
Fotos: J. Altadill, C. Aliu, E. Climent, Gorka Martínez, M. Pujol,
Photofloc, J. Mª Trull (Foto Tur) y F. Tur.

Síguenos en:



ICEPEAK

INTERNATIONAL SPORTS EXPERIENCE



HOTELES CON



LA MAGIA DEL INVIERNO

ENCANTO

Redacción: Ana Affeltranger

Fotos: Francesc Tur

ENCONTRAR UN HOTEL DONDE NOS SINTAMOS COMO EN CASA PUEDE MARCAR LA DIFERENCIA PARA TENER UN MARAVILLOSO RECUERDO DE NUESTRAS VACACIONES INVERNALES. EN ESTE PUBLIRREPORTAJE DESCUBRIMOS LAS PERLAS QUE SE ESCONDEN EN LA VAL D'ARAN, HOTELES QUE ENAMORAN POR SU CALIDAD, TRATO, SERVICIO E INSTALACIONES

★★★★ Hotel Spa **CASA IRENE**

★★★★ **EIRA** Stylhotel

★★★★ Hotel de **TREDÒS**

★★★★ Hotel **VILAGAROS**

★★★ Hotel **MAUBERME**



★★★★ 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 más de 30 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, cabina ducha vichy, 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



★★★★★ EIRA Stylhotel www.eirahotel.com

Feel Inspired ...

Este único y acogedor hotel ofrece las mejores vistas del Valle. Está situado solamente a 50 metros del telesilla Esquíro (Tanau) y cuenta con 8 habitaciones con una capacidad máxima de 27 personas. Dispone de un salón comedor con chimenea y desde la terraza se puede contemplar la Val d'Aran y las pistas de esquí de Tanau y Baqueira.



Eira es un hotel exclusivo de tipo familiar. También cuenta con una escuela de esquí, ofreciendo descuentos en clases de esquí y forfaits (www.bbskischool.es).

Servicios incluidos en el precio:

- Alojamiento y desayuno.
- Media pensión con merienda y té por la tarde.
- Guía de esquí todas las mañanas (a excepción de domingos).
- Guardaesquíes y calienta botas (50 metros del hotel).
- Garaje cubierto.
- Pagos protegidos por los bonos de los Tour operadores.

Cierre exclusivo del Hotel:

El hotel es ideal para grupos de 15 a 27 personas. Podemos cerrar el hotel para uso exclusivo. Ideal para familias o grupos de amigos, empresas con sus trabajadores o incluso grupos que hacen Heli-esquí los fines de semana. ¡Lo podemos organizar todo!

NOVEDAD. Este año, ofrecen la posibilidad de alojarse en apartamentos próximos al Hotel.

El entorno

El Hotel Eira está en un lugar privilegiado y exclusivo en la Val d'Aran. La proximidad al telesilla Esquíro y sus vistas lo hacen único.

CARACTERÍSTICAS DEL HOTEL

Habitaciones: 4 suites júnior (dúplex con 2 baños), 3 habitaciones dobles grandes y una doble pequeña. Todas las habitaciones tienen Wi-fi, TV TFT, CD / DVD, albornoz y zapatillas, secador de pelo, etc.

Servicios: Recepción 24 horas, media pensión, opciones de SPA y piscina climatizada fuera del hotel (gratuita para los niños), garaje cubierto, lavandería con servicio Express, librería y colección de DVDs, Imagenio en la televisión del salón, servicio de canguro, guía de esquí, escuela de esquí, guardaesquíes y calienta botas (50 mts. del Hotel), alquiler de material de esquí, servicio de transporte con minibús (traslados a aeropuertos Toulouse-Alguaire-Barcelona), masajes, actividades organizadas para no esquiadores, cierre exclusivo del hotel para grupos.



esquí, servicio de transporte con minibús (traslados a aeropuertos Toulouse-Alguaire-Barcelona), masajes, actividades organizadas para no esquiadores, servicio de compra en Supermercado. |



CARACTERÍSTICAS DE LOS APARTAMENTOS

Apartamentos: 2 y 3 Habitaciones, habitaciones tipo suite, baño, cocina equipada, ropa de cama y toallas, TV, garaje cubierto, guarda esquí y calienta botas, desayuno de cortesía en la nevera, limpieza diaria de las habitaciones.

Servicios: Restaurante-Bar del Hotel Eira, opciones de SPA y piscina climatizada fuera del hotel (gratuita para los niños), lavandería con servicio Express, librería, colección de DVDs e Imagenio en la televisión del salón del Hotel, servicio de canguro, guía de esquí gratuito, escuela de esquí, alquiler de material de

RESERVAS

Ctra. Beret, s/n
Urbanización
Tanau-Baqueira Beret
Tel: 973 645 446
973 644 816
www.eirahotel.com
www.baqueira.co.uk
info@eirahotel.com

★★★★ Hotel de TREDÒS 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.

Novedad: Vehículo nuevo para transporte a pistas.



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

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

El entorno

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

DISPONE DE TRANSPORTE GRATUITO A BAQUEIRA 1500 (JUNTO AL TELECABINA)

CARACTERÍSTICAS

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

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

RESERVAS

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



★★★★★ Hotel **VILAGAROS** www.hotelvilagaros.com

Acogedor y con prestancia

Situados en el corazón de la Vall d'Aran, el Hotel y Apartamentos Vilagaros se postulan como el destino ideal para aquellos que buscan un alojamiento acogedor, pero con la prestancia de un hotel de cuatro estrellas.

La Val d'Aran es un destino privilegiado para disfrutar de las vacaciones, un entorno único formado por municipios como el Naut Aran. Y el primer pueblo que encontraremos al llegar a él es Garòs, donde emergen el Hotel y los Apartamentos Vilagaros, una referencia obligada en el Valle para aquellos clientes que quieran sentirse como en casa.

Las habitaciones recrean un ambiente de lo más acogedor que contrasta con el amplio abanico de servicios que van desde un gimnasio hasta un centro de salud y belleza pasando por un salón de uso múltiple. Y es que uno de sus atractivos es la posibilidad de poder elegir entre alojarse en un hotel o en apartamentos en el mismo centro.

La restauración es otro de los argumentos de Vilagaros ya que cuenta con una variada oferta: dos restaurantes que ofrecen carta y menú, el So de Garòs, donde degustar cocina tradicional aranesa, y el Rustidor, de pizzas y pasta. También el Café Pista Negra que ofrece gratuitamente caldo y cremat de 16 a 18 h. y el Salón Bar Chimenea, el sitio ideal para reunirse y comentar la jugada al finalizar la jornada mientras saboreamos unos pinchos (16 a 20 h). Otros servicios destacables son: el alquiler y encerado de esquís, con recogida y entrega en el mismo Hotel, animación y juegos para niños de 17 a 21 h., transporte a pistas gratuito y parking. Y todo en un entorno acogedor y con la prestancia del Hotel y Apartamentos Vilagaros.

El entorno

El hotel y apartamentos Vilagaros se encuentran en el bonito pueblo de Garòs, la puerta de entrada al Alto Aran, una pleta que ofrece unas vistas embelesadoras del Valle. La situación estratégica y privilegiada de este complejo lo ubica a 8 kilómetros de Baqueira Beret y a cuatro de Vielha.



CARACTERÍSTICAS

Habitaciones: Dúplex (2/4 personas), suites (2/4 personas) y dobles (2 personas). Apartamentos: 2/4 personas, 6/8 personas y 10 personas. Todas las habitaciones disponen de techos de madera, baño completo con secador de pelo, edredones de pluma, televisión con antena parabólica, frigorífico y teléfono. Los apartamentos, además, cuentan con cocina tipo alacena, y salón comedor con dos sofás.

Instalaciones: Centro de salud y belleza, gimnasio, piscina climatizada, SPA, guardaesquí calefactado,

lavandería, garaje, guardería (bajo petición). El complejo dispone también de un auditorio para 70 personas, salón de uso múltiple, miniclub (según temporada). Tienen conexión WIFI.

RESERVAS

Carretera, nº 5
25539 Garòs - Val d'Aran (Lleida)
Tel. 973 64 12 50
www.hotelvilagaros.com
reservas@hotelvilagaros.com



★★★ Hotel MAUBERME www.hotelmauberme.com

Disfruta del encanto montaños

Con el encanto de ubicarse en un antiguo chalet de montaña, el hotel Mauberme atesora todos los encantos para disfrutar de una estancia inolvidable en este hotel de montaña.



Maladetas desde su terraza es otro atractivo que le da un valor añadido. Porque ya sea primavera, verano, otoño o invierno, el hotel Mauberme siempre tiene una propuesta lista para disfrutar de un entorno como es la Val d'Aran.

El entorno

Con la Val d'Aran como telón de fondo, el hotel Mauberme se encuentra ubicado en un espacio privilegiado del Pirineo, en plena naturaleza que nos invitará a descubrir bellos parajes a través de las actividades que tienen programadas.

CARACTERÍSTICAS

Habitaciones: 10 dobles (cuatro con cama de matrimonio) y una suite. Todas las habitaciones disponen de techos de madera, baño completo, secador de pelo, servicio de café e infusiones, teléfono y televisor en color.

Instalaciones: Calefacción por suelo radiante, ascensor y aparcamiento cubierto gratuito. El hotel dispone también de gimnasio, guarda-esquí y garaje cerrado para bicicletas, salón de lectura con chimenea y una terraza con una fantástica vista sobre el pico del Aneto y el macizo de las Maladetas.

Servicios: Conexión Wi-Fi gratuita en todo el hotel. Se aceptan tarjetas de crédito (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**

ABIERTO TODO EL AÑO

Salardú, capital del Naut Aran, tiene en el hotel Mauberme una referencia obligada en la hostelería del Valle, un hotel singular de tres estrellas creado en el 2003 a partir de la reforma de un chalet de montaña al que se le integró un nuevo edificio, el destino ideal para relajarse tanto durante un fin de semana como de unas vacaciones. El hotel Mauberme se distingue por el ambiente acogedor que destilan

sus diez habitaciones y su suite. Los nórdicos de pluma nos esperan en sus camas para acariciarnos y darnos un merecido descanso después de un día de esquí, pues estaremos durmiendo a apenas cuatro kilómetros de Baqueira Beret. Antes, por las tarde, la sala de estar, con su chimenea, se nos presenta como el mejor punto de reunión para disfrutar en buena compañía.

Disfrutar de las vistas del Aneto y de las



ARÁN, UN TERRITORIO HISTÓRICO

AÑOS 1313-2013
700 ANIVERSARIO DE ERA QUERIMONIA

Redacció: Jèp de Montoya Cap de Cultura e Patrimòni Conselh Generau d'Aran

Fotografias: Francesc Tur

EN 2.013 CONMEMORAMOS EL 700 ANIVERSARIO DE ERA QUERIMÒNIA, QUE ES EL DOCUMENTO BASE, LA CARTA MAGNA, SOBRE EL QUE SE APOYA TODO EL DEVENIR HISTÓRICO DEL VALLE DE ARÁN

Las características que han marcado la personalidad de Arán como País han sido la defensa y la reivindicación continuas, a través del tiempo, de sus derechos históricos como afirmación de un pueblo, que a través del tiempo ha conformado su sello de identidad.

Entrada ya la Edad Media y para evadirse de la presión que ejercían sobre el Valle de Aran los Condes de Comenges, Pallars y Ribagorza, en el año 1.175 los Araneses hicieron que Alfonso II el Casto, rey de Aragón, firmara con ellos el Tratado de Emparança, (Amparo) que les otorgaba el privilegio de disfrutar y tener plena posesión de pastos, bosques y aguas. El rey adquiría el compromiso de defenderlos de posibles enemigos y los araneses pagaban como tributo un galín (medida de unos 20 litros de trigo) por casa o fogaje.

El 25 de julio de 1313 los cónsules de las poblaciones aranesas se reunieron en la iglesia de Sant Miquèu de Vielha para escoger a la Diputación que en nombre del Valle iría a jurar fidelidad a Jaime II, pero no solo se trataba de irle a rendir homenaje sino que se les dio el mandato de suplicarle al rey la confirmación de sus fueros, privilegios y libertades, autorizándolos a actuar en nombre de las universidades aranesas en todo cuanto hacia referencia a las medidas a adoptar en beneficio del rey y provecho de los araneses.

El lunes 12 de agosto de 1313, en la capilla del Palacio Real de Lleida, la Diputación constituida por el caballero Guilhèm Arnau de Montcorbau, Joan de Casarilh, Ramon Arnau de Castelhèrs, Guilhèm de Santa Maria de Cap d'Aran, Guilhèm de Montanèr, Bernat de Castelhvaquèr, y Sanç de Canal, como síndicos, procuradores, actores y defensores del Valle de Arán y en representación de los araneses le prestaron juramento, reconociéndolo como rey y señor natural.

El documento conocido con el nombre de

Querimònia lo otorga el Rey Jaime II desde Lleida en fecha 23 de agosto de 1313 y en él se compilan determinados derechos consuetudinarios aceptados o modificados por el monarca.

Los araneses tendrán sus tierras, viñas, casas, frutales, aguas, molinos, pesca, caza, regadíos y aprovechamientos forestales de pastos completamente libres.

Les reconoce el régimen económico familiar de la Mieja Guadanheria en el cual, por pacto mutuo, normalmente por capítulos matrimoniales, se establece un régimen de comunidad limitado de bienes, en la cual los consortes pa-



Galín deth rei

gaban por partes iguales las deudas derivadas de la administración y el gobierno de la casa y se dividían, a la muerte de uno de los consortes, si no había hijos, las ganancias y los beneficios obtenidos durante el matrimonio.

Se les reconoce el retracto gentilicio llamado Torneria, según el cual, cuando una persona quería vender un bien inmueble, tenía que ofrecerlo en primer lugar a sus hermanos y parientes más cercanos y, si éstos no mostraban interés, podían vendérselo a cualquier otra persona. Si el vendedor no hacía esta oferta previa, los parientes del vendedor podían exigir

el derecho de retracto del mencionado bien.

El rey les concedió franquezas por donaciones, dotes, sucesiones, etc., y estaban libres de cualquier servidumbre real, carga o imposición exceptuando el mencionado tributo del fogatge o galin deth rei si bien el rey abonaba el diezmo del mismo al monasterio de Mijaran.

El régimen comunal de pastos y bosques existentes en cada término municipal, bajo la dirección de la universidad respectiva, quedaba regulado con todo detalle.

El Valle de Aran era una isla de libertad, en contraste con las regiones vecinas, (Pallars, Ribagorza o Comenges) donde la población agrícola y ganadera estaba sometida a otros derechos señoriales mucho más exigentes.

La clarividencia y la constancia mostrada por los prohombres del País de buscar siempre el "Bien del Valle" o el "Bien de la Tierra", a través del tiempo ha hecho que nunca se hayan regateado esfuerzos, con las dificultades propias de cada época, para buscar el mejor pacto, los mejores aliados, para construir y asegurar con las máximas garantías todo el entramado jurídico capaz de defender una personalidad, unos intereses y una forma de comprender la vida, así como el máximo bienestar para la gente del País.

Estos privilegios y fueros de Era Querimònia fueron confirmados por todos los soberanos de la Corona catalanoaragonesa y sus sucesores, los Trastámara, hasta Fernando el Católico, los Austrias, desde Carlos I hasta Carlos II, y los Borbones de Felipe V hasta Isabel II, si bien ésta ya de forma parcial.

A partir del reinado de Felipe III y con la publicación en 1613 de las "Ordinaciones, Pragmática y Edictos Reales del Valle de Arán", el Conselh Generau pasa a elegir a sus consejeros a través de la figura de la insaculación, es decir, que los candidatos a ser los representantes del Pueblo Aranés manifestaban su deseo y sus



Fiesta de Arán

...NECESITANDO LAS SEIS LLAVES, UNA POR CADA TERÇON PARA QUE EN PRESENCIA DE TODOS Y CADA UNO DE ELLOS, SE PUDIERA ABRIR...

nombres eran escritos en unos papelititos que se depositaban dentro de un agujero hecho en unas bolitas de madera de boj, denominadas redolins, y éstas dentro de unas bolsas de tela.

Hasta el momento de proceder a la elección, tras haber oído misa, estas bolsas, en su caja, se encerraban en el denominado "Armari des Sies Claus o Armari dera Val" (Armario de las Seis Llaves o Armario del Valle), necesitando las seis llaves, una por cada terçon para que en presencia de todos y cada uno de ellos, se pudiera abrir, y tras ello la mano inocente de un niño sacara los redolins y así a los escogidos de los seis

terçons o divisiones administrativas del Valle de Arán: Pujòlo, Arties e Garòs, Castièro, Marcato-sa, Lairissa y Quate Lòcs.

En la actualidad y con la llegada de la democracia a España una ley ordinaria del Parlamento, (ley 16/1990) en consonancia con la Disposición Adicional Primera del Estatuto de Sau de 1979, reinstauró las instituciones históricas de gobierno aranés y dio un primer paso para la recuperación y reconocimiento de los derechos lingüísticos y políticos de Arán.

Su cultura y su lengua propia, la occitana, en su variedad aranesa, si bien con la cooficialidad del catalán y del castellano, su historia, sus instituciones de gobierno, la propiedad comunal de la mayor parte de su territorio, la consideración de los araneses como hombres libres no sometidos nunca a un señorío feudal, la posesión franca de sus aguas, bosques, minas, pastos, caza, pesca y otros frutos, beneficios y productos de sus montañas, y la constante voluntad manifestada en todo momento, a lo largo de su historia, de querer continuar manteniendo su identidad, libertades e independencia para regirse y administrarse ellos mismos, nos ayudarán a entender la reivindicación constante de su identidad y de ser considerado su país, un territorio histórico y autónomo con un régimen político-administrativo especial.

El 13 de junio de 1990, el Parlament de Catalunya aprobó el texto, consensua-



Redolins

do por las fuerzas políticas aranesas, de la Lei d' Aran con un sistema electoral directo y con esta ley quedan sentadas las bases para poder convocar elecciones al Conselh Generau modificando la forma tradicional, de la insaculación por el sufragio universal, para garantizar la proporcionalidad en función del número de habitantes de cada uno de los seis terçons históricos, quedando Pujòlo con 2 consejeros, Arties e Garòs con 2 consejeros, Castièro con 4 consejeros, Marcato-sa con 1 consejero, Lairissa con 1 consejero y Quate Lòcs con 3 consejeros. Una vez constituido el Conselh, entre ellos eligen al Síndico, Presidente del Conselh Generau d'Aran.

El 17 de junio de 1991 se instituyó el nuevo Conselh Generau d'Aran. Cada año en esa fecha del 17 de junio, se conmemora la Hèsta d'Aran (Fiesta de Arán). El Gobierno del Valle de Arán ejerce su autonomía dentro de otra autonomía: la autonomía aranesa dentro de la autonomía catalana.

La mayor parte de las competencias ya han sido cedidas al Conselh Generau, otras se ejercen de forma compartida, quedando las puertas abiertas a que el Conselh pueda recibir otras que determine el Parlament de Catalunya.

El documento de Era Querimònia ha sido la base sobre la que se ha construido y estructurado, durante 700 años, la realidad de la que hoy todos gozamos y que es nuestro querido Valle de Arán. |



"Armari des Sies Claus o Armari dera Val"



Gran de Gràcia, 122 Tel. 93 218 36 98

LLUCH

S A B A T E S
B A R C E L O N A



Avinyó, 14 Tel. 93 342 62 88

VIC MATIÉ

P. Nonjo

UN UNITED NUDE™

CHIE MIHARA

Argilla





Head Vector 110

www.head.com

La bota ideal para ser combinada con el i.supershape Magnum. Destaca por su versatilidad y alto nivel de confort, con cierres en forma de esquina de pez que se adaptan aún mejor a la horma personal de cada esquiador.



Gafa Bollé Cervin

www.bolle.es

Gafa especialmente concebida para el esquí, con lentes categoría 4 para proteger tus ojos en la alta montaña. El mayor confort y protección y la mejor calidad óptica para poder disfrutar del paisaje incluso en un vertiginoso descenso.



Poc Receptor Backcountry

www.pocsports.com

Dirigido a los freeriders más expertos que esquián en entornos expuestos. Mediante la incorporación de la tecnología MIPS, el casco no solo absorbe la parte radial de los impactos sino también la violencia rotacional que entra en escena de forma preocupante en caso de impacto oblicuo. Está equipado con RECCO.



Bergans Isogaisa

www.bergans.no

Bergans rememora su prensa estelar relanzando la nueva chaqueta Isogaisa en la que sigue manteniendo un toque clásico. Llega confeccionada con Dermiza NX, el nuevo material exclusivo de Bergans que ofrece elasticidad en las cuatro direcciones y pesa un 35% menos que el Demizax utilizado hasta ahora.



Tsunami Anorak Línea Power Line

www.tsunamiskiwear.com

De la mano de Tsunami llega este anorak pensado para el esquí pero también para el après-ski. Cuenta con un tejido y una membrana de la máxima calidad. El cuello presenta pelo natural de fin-raccon.



TST

Fruto del talento del diseñador japonés Seishi Tanaka llega este zapato deportivo de caballero elaborado en piel natural color rojo. Los encontrará en Sabates Lluch, en las calles Gran de Gràcia, 122 (Tel. 932 183 698) y Avinyó, 14 (Tel. 933 426 288) de Barcelona.

Chaqueta abierta

www.massana.es

Chaqueta de tricot abierta con cremallera para el hombre actual. Esta es la propuesta de MSM-Massana para el hombre en su nueva colección de invierno 2013.



Vielha, la experiencia



Ajuntament de
Vielha e Mijaran



Skins, tu segunda piel

www.skins.net

Todas las prendas de la Serie 400 de Skins han sido confeccionadas a partir de un patrón nacido del análisis en movimiento de cientos de atletas con constituciones fisiológicas diferentes. El resultado es una indumentaria, que por primera vez en la historia, incorpora el nivel de compresión correcto para acelerar el flujo sanguíneo y llevar el oxígeno a los músculos.



Argila by Pep Monjo

Sugerente botín de mujer en color cuero natural elaborado en Menorca, un calzado que destaca por su estética y confort. Los encontrará en Sabates Lluch, en las calles Gran de Gràcia, 122 (Tel. 932 183 698) y Avinyó, 14 (Tel. 933 426 288) de Barcelona.



Protest Actual

www.protest.eu

Sofisticada, minimalista y funcional son las características de esta chaqueta que forma parte de la Pvre Series, una de las nuevas líneas técnicas de snowboard de Protest. Diseño extremadamente depurado con máxima atención al detalle y a la habilidad técnica. Impermeable y transpirable de 10.000mm.



“Arán. Un país”, un libro imprescindible

De la mano de Francesc Tur nos llega esta obra donde aglutina en imágenes sus 45 años en el Valle, un testimonio único foto a foto acompañado con textos de Jèp de Montoya, Director de Patrimonio y Cultura del Gobierno de Arán. Sin lugar a dudas se trata de un libro de consulta obligada para todos los amantes de este bello rincón del Pirineo. Edita Lunweg Editores y está disponible en librerías.



Bergans Bodo

www.bergans.no

La firma escandinava apuesta por la línea de pluma, muy de moda y con aceptación en el mercado. De estilo retro, el modelo Bodo presenta la pluma inspirada en los exploradores noruegos. Está disponible en dos versiones: una chaqueta corta unisex y un abrigo largo de mujer.



Poc VPD 2.0 Vest

www.pocsports.com

La manera más flexible de llevar una protección de espalda que supera el más alto nivel de la homologación en seguridad de motocicleta. La malla es flexible y altamente transpirable, faja de cintura desmontable y dos opciones de anchura por talla para asegurar un ajuste perfecto.



Lo que tú quieras, a quien tú quieras, donde tú quieras

Tus esquís, la tabla de snow, la mochila, tu guitarra... Este invierno, tus envíos, donde tú quieras,

desde 6€ con *seguro incluido y sin salir de casa*

Más información en:
www.yatellolevo.com 902 300 400

yatellolevo.com
Mi **MRW** particular



Rossignol Pursuit 18 Elite

www.rossignol.com

Ideal para los esquiadores más expertos. Incorpora las tecnologías de los esqui de Copa del Mundo y una construcción que le proporciona una gran estabilidad y agarre. El rocker sutil en espátula y el camber tradicional le proporcionan una explosividad propia de los esqui de competición y la maniobrabilidad de un carving.



Casco Contest y máscara Legend

www.cebe.com

La mejor relación calidad-precio para una combinación de casco y máscara Cébé. Disfruta de la tecnología y de la protección sin descuidar un diseño creado para todo aquel que sea capaz de domar la montaña.



Haglöfs Vassi Jacket

www.haglofs.com/es-ES/

Premiada con el ISPO Award 2012, la Vassi es una chaqueta muy técnica que destaca por una increíble funcionalidad que satisface a los esquiadores más apasionados. Fabricada en Gore-Tex Pro, con tejido elástico de hombros, mangas y caderas, pesa menos de 800 gramos y presenta un corte ancho que permite máxima libertad de movimientos.



Peak Performance Frost Down Jacket

www.peakperformance.com

La mejor manera de protegerse contra las adversidades meteorológicas es llevar una Frost Down Jacket 700 Fill Power. Una chaqueta increíblemente cálida y ligera (800 gramos) gracias al tejido Pertex que te aísla del viento y de la humedad. Además, cuenta con una capucha con doble ajuste para proteger la cabeza del frío.



Joan of artic

www.sorelfootwear.es

Ya un clásico de Sorel. Impermeable con forro extraíble de lana y con un casco exterior de caucho vulcanizado hecho de manera artesanal para una protección óptima. Para la mujer que busca reunir funcionalidad y comodidad sin renunciar a lo estético.



Conjunto homewear

www.massana.es

Confeccionado en terciopelo, este conjunto de homewear destaca por su estampación digital que permite conseguir la mayor definición en detalle y colorido. Es tan cómodo que desearás volver a casa para ponértelo.



Spyder Radiant Jacket

www.spyder.com

Deportiva y a la moda, Radiant destaca en la pista gracias a sus altas prestaciones que incluyen cremalleras impermeables, aislante Primaloft Sport, tejido Stretch con laminado Xt.L 20k/20k y Splyon DWR y un cuello interior extraíble. Diseñada para plantarle cara al invierno.



Columbia Triteca softshell

www.columbia.com

Destinada a las actividades físicas al aire libre en climas fríos y con un peso mínimo, esta chaqueta técnica y ligera de 2,5 capas cuenta con una membrana Omni-Wind Block corta viento. El aislamiento térmico es Omni-Heat y de la evaporación se encarga el tejido Omni-Wick Evap.



LAUARIA - BUGADERIA LAVANDERIA - TINTORERIA

LIMPIEZA EN SECO - PRESSING

Abierto todo el año de 8 a 20h. - ENTREGA RÁPIDA

Complejo **ELURRA** al final de la rampa
Tel. 973 64 09 54 - Fax. 973 64 14 81
Reparto 609 83 91 99 - 630 78 93 61
e-mail: lavanderiajonerik@hotmail.com

VAL D'ARAN, BETREN-VIELHA
GRACIAS POR SU CONFIANZA



Icepeak Merrill

www.icepeak.fi

Chaqueta de altas prestaciones 100% poliéster, con columna de agua y transpiración 2.000mm/2.000mvp que incorpora capucha extraíble con acabados en piel y varios bolsillos frontales. Disponible en colores: blanco, naranja, rojo, verde, azul y negro.



Gafa Cébé S'CAPE

www.cebe.com

Cébé nació en y para la montaña, y esta gafa es un ejemplo perfecto. Hecha con nuestra tecnología SymbioTech, pionera en gafas deportivas y con una relación calidad-precio sin precedentes, se convertirán en la compañera fiel que te acompañará en todas tus aventuras.

Fischer C-Line Hybrid 7.0

www.fishersports.com

Fischer presenta la gran novedad en el esquí todo terreno: la tecnología Hybrid. Permittedote pasar de un esquí de pista ideal para nieve dura a un esquí de fuera pista para nieve blanda; todo ello accionando un botón en la espátula del esquí. ¡Tú decides cuando quieres que el esquí sea Rocker!



Fischer Soma Vacuum Hybrid 12 Plus

www.fishersports.com

Con el nombre de Soma Vacuum, Fischer nos presenta unas botas de altas prestaciones que incorpora la tecnología Vacuum Fit, que permite adaptar la bota al 100%, incluida la carcasa.

También incorpora la tecnología Hybrid que te permite adaptar las botas al modo pista, modo freeride o modo andar.

Deportivo y dinámico

www.massana.es

Jersey de media cremallera en algodón de la mejor calidad. Desarrollada en toda la gama de grises, resulta perfecta para el hombre sport y dinámico.



Colmar para ella

www.colmar.it

Estamos ante una de las prendas más técnicas para mujer de la marca italiana. La membrana Supertrant aporta una columna de agua de impermeabilidad de 20.000 mm. Además cuenta con soluciones como el Recco, el sellado de costuras Welding, las cremalleras impermeables y los puños ajustables.



Odlo Evolution Warm Greentec

www.odlo.com

La marca líder en ropa interior deportiva Odlo nos presenta esta novedad mundial. La primera camiseta 100% ecológica y sin costuras, realizada 100% en poliéster reciclado. Cumpliendo los más altos niveles de funcionalidad esta prenda ha recibido los prestigiosos premios Outdoor Industry Award y PlusXAward.



inmobiliarea[®]

25 años Prestando servicio (1988 / 2013)

ADMINISTRACION DE FINCAS / AGENCIA DE PROPIEDAD INMOBILIARIA

Ctra. de Gausac, 1 · Edif. Val d'Aran · Local 16
25530 VIELHA · Tel. 973 64 10 73 · info@inmobiliarea.com
www.inmobiliarea.com



registre d'agents immobiliaris
de Catalunya

alcat. 3040

api



OXs

La bota de mujer italiana OXS refleja las últimas tendencias del país transalpino donde crean escuela tanto en moda como en calzado. Los encontrará en Sabates Lluch, en las calles Gran de Gràcia, 122 (Tel. 932 183 698) y Avinyó, 14 (Tel. 933 426 288) de Barcelona.

**Columbia Electro Amp Core Vest**

www.columbia.com

Chaleco con calefacción con baterías incorporadas Omni-Heat Electric. La calefacción tiene tres niveles de intensidad que duran entre 4 y 8 horas. Sistema de interchange con un punto perfecto para llevar debajo de una capa final.

**Lange XT120**

www.langeskiiboots.com

La nueva XT120, escogida "product of the year" en diferentes países, combina el rendimiento de una Lange de competición con las características necesarias para la práctica del esquí All Mountain/Freeride. El sistema Ski/Walk permite desbloquear la caña y el botín es ultraligero.

Dynastar Cham 97

www.dynastar.com

El Cham 97 presenta una nueva línea de cotas que ha revolucionado el mercado con una geometría inversa en espátula y cola y un perfil tradicional en la zona del patín. Las ventajas de este diseño son múltiples: mayor flotabilidad, excelente maniobrabilidad, control de velocidad en nieve profunda y una sorprendente capacidad de girar en nieves compactas.

**El mejor après-ski**

www.massana.es

Conjunto de bata con cremallera más booties conjuntados con motivos invernales en tonos crudo y rojo. Su calidez y confort lo hacen ideal para después de una intensa jornada de esquí.

**Columbia Shimmer me hooded jacket**

www.columbia.com

Ideal para los días fríos de invierno gracias a la adopción de la pluma y a la presencia de una práctica capucha. Además, la tecnología Omni-Shield la convierte en repelente al agua y cuenta con tecnología Omni-Heat en el interior para mantenernos calientes.

**Columbia Electro Amp Glove**

www.columbia.com

Guantes con calefacción con baterías incorporadas Omni-Heat Electric. Incorpora también la tecnología Omni-Heat Reflective e Insulated. La construcción Outdry de la membrana se encarga de aportar impermeabilidad y transpiración a los guantes y a las manos.

Kitchener Caribou

www.sorelfootwear.es

Este modelo masculino está inspirado en la emblemática Caribou. Han quitado el forro interior de lana y han puesto cuero de primera flor exterior. Para los hombres que quieren el look y la comodidad de la Caribou original y al mismo tiempo tener la sensación de calzar unas zapatillas.



Deportes J.MOGA

*Alquiler de esquí y snowboard
Taller con la última tecnología en reparaciones
Escuela de esquí y snowboard*

www.deportesjmoga.com
info@deportesjmoga.com



GALERÍA COMERCIAL Res. Val de Ruda
Tel. 973 644 719

BAQUEIRA 1.500 Ed. Val de Ruda
Tel. 973 645 838

BAQUEIRA 1.700 Hotel Rafael
Tel. 973 645 483

Tsunami Anorak Active Line

www.tsunamiskiwear.com

Anorak de esquí muy ligero con membrana 20k/20k y tejido 4-Way stretch.

Gracias a su aislamiento Primaloft One, te proporciona un gran confort, ligereza y libertad de movimientos.



Sharon

www.rehall.com

Igual de técnica y desenfadada se presenta la chaqueta Sharon de Rehall con unas características muy similares a la Karo ya que permite disfrutar de una impermeabilidad y una transpiración muy destacables además del propio diseño de la prenda.

Casco Bollé B-Style

www.bolle.es

¡No solo destacarás en las pistas por el estilo de la colección de cascos Bollé, sino que serás el mejor protegido y además podrás disfrutarlo con tus canciones favoritas gracias al kit de audio que puedes incorporar en el casco!



CH Men Sport

www.puig.com

CH Men Sport trata de capturar el frescor de la brisa del mar y la sensualidad de la madera calentada por el sol. La nueva fragancia masculina de Carolina Herrera está elaborada con una refinada base de sándalo, vetiver y musgo de roble mientras que la bergamota, pomelo y salvia otorgan frescura y un estímulo de tonos marinos.



Calidez confortable para él

www.massana.es

Chaqueta en tejido micropolar para hombre en gris vigoreux, llena de calidez y confort. Multifuncional, la utilizarás tanto en casa como fuera.



Tsunami Anorak Reversible

www.tsunamiskiwear.com

Dos anoraks en uno. Máxima tecnología y máxima funcionalidad. Tsunami nos sorprende con una prenda en un tejido 4-Way Stretch con la máxima impermeabilidad y transpirabilidad 20k/20K.



Spyder Garmisch Jacket

www.spyder.com

Conjunto de prestaciones y tecnología insuperables. Masculina y adicta a la velocidad, el campo de pruebas de Garmisch es la montaña. Tejido Stretch 360° con tecnología Osmo 20k/30k y aislante PrimaLoft Sport (60 gramos) para un confort superior.

Spa Val de Neu, un viaje para el cuerpo y el alma



Hoteles Santos VAL DE NEU

Cota 1500 · C/ Perimetrau s/n Baqueira · Tel. 973 635 008 www.hotelbaqueiravaldeneu.com

Tsunami Pantalón Stretch

www.tsunamiskiwear.com

Pantalón de mujer elástico que garantiza el máximo confort en todas las situaciones. Te protege de la lluvia y el viento. Elaborado en tejido Schoeller WB.



Tsunami Anorak Zero Weight

www.tsunamiskiwear.com

Anorak de mujer elaborado en tejido exterior de 20 deniers y aislamiento de plumón premier de oca de la mejor calidad. El peso aproximado de esta prenda es de 198 gramos.



Máscara Bollé Gravity

www.bolle.es

Una explosión de colores y de personalidad. En las máscaras Bollé se concentra la más alta protección y la más avanzada tecnología. Estas Gravity os ayudarán a dominar cualquier zona que os propongáis esquiar.

Pep Monjo para ella

Dentro de la colección para esta temporada encontramos propuestas como este botín de mujer artesanal de Menorca en piel natural raspada a mano. Los encontrará en Sabates Lluch, en las calles Gran de Gràcia, 122 (Tel. 932 183 698) y Avinyó, 14 (Tel. 933 426 288) de Barcelona.



Colmar Racing Team

www.colmar.it

Como no podía ser de otra manera en una chaqueta que luce el dorsal 10 de Wengen se encuentra dentro de la línea Racing Team. La impermeabilidad es de 15.000 mm y la transpiración de 10.000 gr. Cuenta con sistema de ventilación, cremalleras impermeables y puños ajustables, entre otras soluciones.



Karo

www.rehall.com

Con el nombre de Karo, la firma especializada Rehall nos propone esta chaqueta confeccionada en 100% poliéster con unos valores de impermeabilidad y transpiración de 10.000 g/m² y wp de 10.000mm. Las costuras están termoselladas y las cremalleras son tipo YKK para asegurar un mejor aislamiento.



Cuida de tus labios

La nueva gama para el cuidado labial Famos Lip Care te ofrece todo lo que tus labios necesitan para su cuidado y belleza, con aceite de aguacate que frena el envejecimiento, mejora la elasticidad de la piel, la lubrica y la nutre.



Ajuntament de Naut Aran

Balmes, 2
25598 Salardú
Horario oficinas de 10 a 14 h.
Tel. 973 64 40 30 Fax 973 64 57 26
www.nautaran.org
e-mail: info@nautaran.org





Swedish Hasbrens

Directamente desde Suecia llega este botín de mujer, elaborado en el país nórdico, en piel y madera natural. Los encontrará en Sabates Lluch, en las calles Gran de Gràcia, 122 (Tel. 932 183 698) y Avinyó, 14 (Tel. 933 426 288) de Barcelona.



Conquest Carly

www.sorelfootwear.es

Inspirada en la famosa bota Conquest para fríos extremos, llega la Conquest Carly. Esta "hermana pequeña" aún a la funcionalidad y la comodidad además de aportar un look elegante a nuestras víctimas incondicionales de la moda.

Poc Fornix

www.pocsports.com

La seguridad se llama Poc Fornix, un casco diseñado con el objetivo de proporcionar la protección adecuada con una construcción ligerísima y muy ventilada. Las bandas de aramida y el relleno de espuma permiten incrementar la protección y mantener el peso muy bajo. El sistema de ventilación está compuesto por seis rejillas y se abren y cierran fácilmente con una placa deslizante. El sistema de ajuste es por rueda micrométrica.



Columbia Powerfly Down Jacket

www.columbia.com

De la mano de esta firma norteamericana llega una chaqueta de diseño nórdico y confeccionada con pluma (plumón 800). La presencia de la tecnología térmica por reflexión Omni-Heat se encarga de generar calor mientras que fuera, la Omni-Shield nos aísla de las inclemencias meteorológicas.



Colmar Signature

www.colmar.it

Recco, puños ajustables, cremalleras, impermeables, sistema de sellado de costuras Welding y una impermeabilidad de 20.000 mm son parte de las características técnicas de esta chaqueta para hombre donde no falta el Demizax MP y el Thinsulate.



Pep Monjo para él

La calidad, el confort y el diseño convergen en este botín de caballero fabricado de forma artesanal en Menorca en piel natural rascada a mano. Los encontrará en Sabates Lluch, en las calles Gran de Gràcia, 122 (Tel. 932 183 698) y Avinyó, 14 (Tel. 933 426 288) de Barcelona.



- Limpieza y mantenimiento de viviendas y comunidades
- Jardinería
- Limpieza de nieve

Serveis COTA 2000

Baqueira - Val d'Aran Tels. 649 963 335 696 450 381
e-mail: serveiscota2000@aranweb.com

ENTRE EL MEDITERRÁNEO Y EL ATLÁNTICO

Redacción: Anna Affeltranger
Fotos: Enric Climent, Francesc Tur

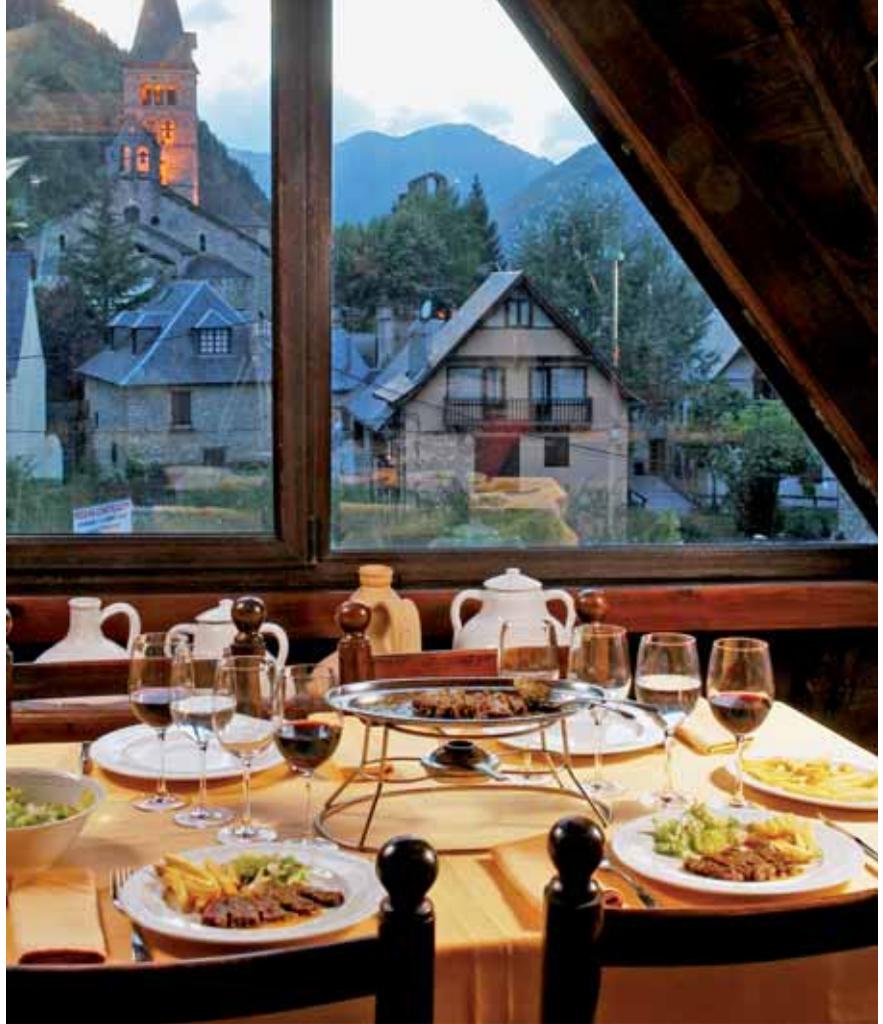
LA VAL D'ARAN CUENTA CON UNA
GASTRONOMÍA ÚNICA MARCADA POR SU
PARTICULAR LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA
Y POR SU COCINA DE MONTAÑA



La gastronomía se revela en la Val d'Aran como uno de sus grandes activos. Lo que antaño formara parte del día a día, de su sustento, actualmente ya cuenta con el grado de tradición y en este caso de tradición culinaria. Puede que la olla aranesa sea su plato más conocido pero el bagaje gastronómico del Valle es mucho más extenso y abarca desde estofados a postres como las creps.

Al igual que sucede en otras regiones, la cocina de la Val d'Aran está marcada por el clima, la orografía y la disponibilidad de materia prima. En este sentido cabe apuntar que estamos ante una cocina de montaña donde destaca la singular ubicación del Valle, a caballo entre el Mediterráneo y el Atlántico de manera que recibe influencias de ambos lados. Tampoco pasa desapercibido el hecho de que pertenezca a la Gascunya Occitània como revela la presencia de productos como los patés y platos de caza guisada, así como creps aunque propuestas como la Olla Aranesa, con cierto parecido a la Escudella, dejan entrever la influencia catalana.

Recetas propias y productos típicos nutren a una gastronomía que tiene a los restaurantes del Valle como los mejores escaparates. En las



cartas podremos encontrar todo tipo de sopas y estofados ya que al tratarse de una cocina de montaña deriva en una dieta calórica. Como hemos apuntado, la gastronomía en el Valle también está marcada por la materia prima y además de las piezas de caza, los platos de carne cuentan con productos como el pato, el cerdo, la oveja xisqueta (típica del pirineo leridano) y va-

cas ecológicas, es decir, alimentadas en pastos naturales. Los civets con carne de caza como el jabalí, la liebre o el isard son toda una referencia para los amantes de platos fuertes.

Junto a la Olla, el Torrin se postula como uno de sus primeros platos más emblemáticos. En esta ocasión estamos hablando de una sopa de ajo, aunque a veces puede ser de cebolla,





El cordero está presente en la cocina aranesa con platos heredados de la Edad Media

LAS PATATAS RELLENAS DE CARNE RECIBEN EL NOMBRE DE “TRUHADA” Y EL “CAULETS” ES UN PLATO ELABORADO A PARTIR DE COL RELLENA DE CARNE

como la que se come en el resto del país pero con una variante tradicional con mucha pimienta negra que antaño se daba a los novios para que estos cogieran fuerzas.

La col, la cebolla, la patata y la zanahoria forman el grupo básico de verduras sobre el que la cocina aranesa se apoya para dar vida y acompañar a diversas propuestas gastronómicas tan típicas como la propia olla aranesa. El “Caulets” también forma parte de esta muestra significativa aunque se trata de un plato elaborado a partir de la col rellena de carne o dicho de otra manera, albóndigas envueltas con hojas de col. Y las patatas rellenas de carne reciben el nombre de Truhada aranesa.

El cordero también está muy presente en la gastronomía aranesa con platos como Hereginat, heredado de la Edad Media y con minucias de cordero como base, y la Sanganhèta, realizada con sangre de cordero, o cerdo, con panceta y perejil.

Para quien prefiera pescado, la trucha de río es toda una referencia en la cocina aranesa ya que tiene en el río Garona su principal punto de abastecimiento. Y en las cartas la podremos degustar ahumada, a la plancha o al horno con finas hierbas.

El pato ocupa un lugar preferente en la oferta gastronómica y es el protagonista de una muestra de cocina aranesa que se lleva a



Los embutidos cuentan con denominación de origen propia

cabo cada año entre septiembre y octubre con el nombre de Mòstra Gastronòmica Deth Lit. En ella participan distintos restaurantes del Valle que incorporan a su carta un menú degustación en el que no falta un plato con el pato como recurso principal.

Los embutidos también forman parte de una gastronomía tan rica como la aranesa y cuentan con una denominación de origen propia como choriço, langoissa y anditos. Éstos, precisamente, son pequeñas butifarras elaboradas antaño con el sobrante de la matanza del cerdo y que hace años se ha recuperado.

Y como no podía ser de otra manera también cabe acercarnos a los postres donde las creps o crespèths o pasteres son una reseña obligada al igual que la crepa aranesa, una crema perfumada con vainilla y cubierta con claras de huevo batidas. |



El pato protagonista cada año en la mostra Gastronòmica Deth Lit

Empresa familiar
desde 1312...

Mestres*

* promotor de la palabra

CAVA,

desde 1959, pioneros en la fermentación y crianza de
vinos en barrica previo a la larga Crianza en botella con su

tapón de corcho 100% Natural
de hasta 120 meses, degüelle a mano
una a una...

Mestres

“la máxima

expresión”

del

Cava... 

Mestres®



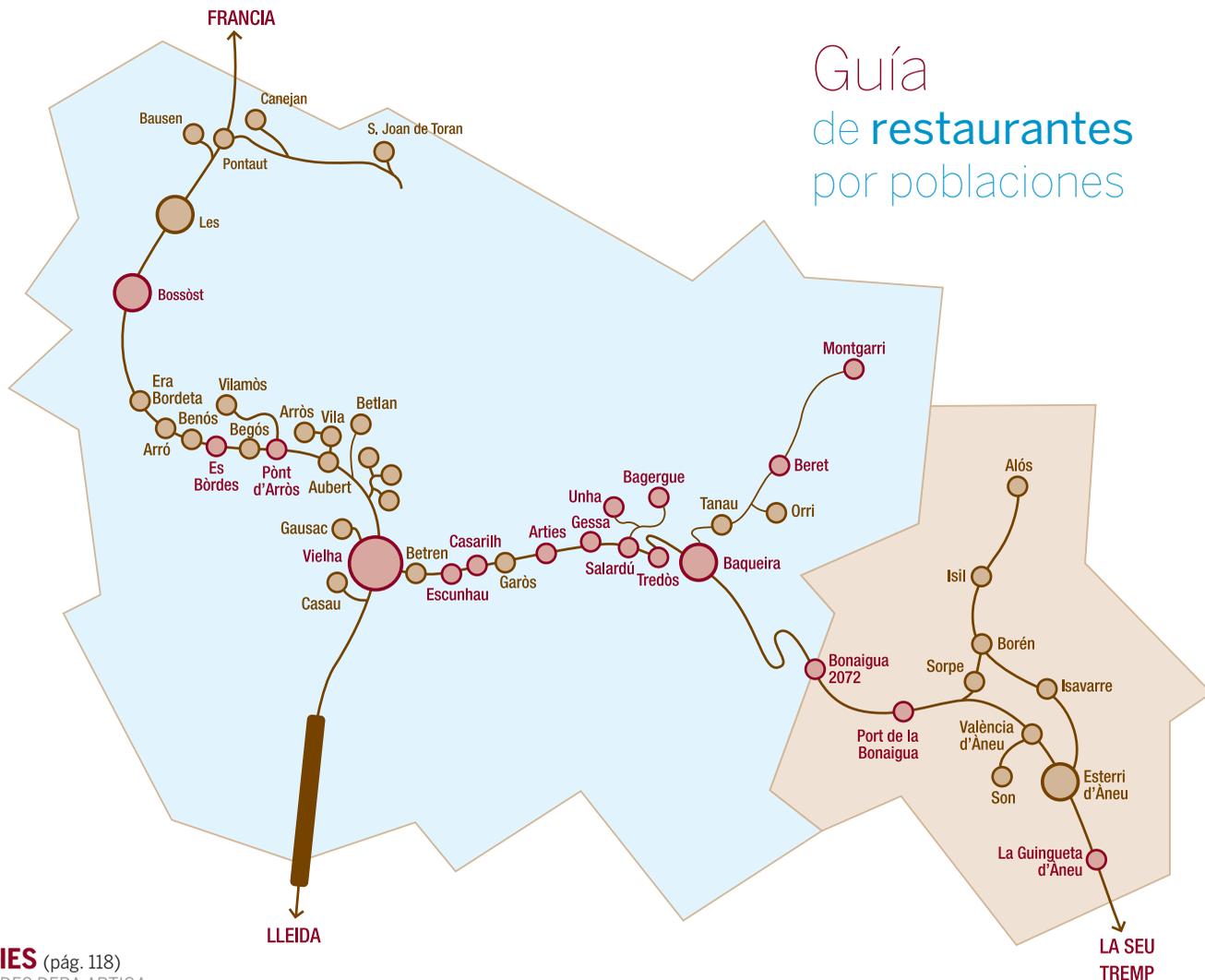
www.mestres.es



**OUR TECHNOLOGY
YOUR EMOTION**



Guía de restaurantes por poblaciones



ARTIES (pág. 118)

BÒRDES DERA ARTIGA
CASA IRENE
EL POLLO LOCO
EL RESTAURANTE DE LA TARTERÍA
MONTARTO
PINOTAGE
PIZZERIA LA OCA
TAUÈRNA URTAU

BAGERGUE (pág. 118)

CASA PERÚ
UNHÒLA

BAQUEIRA (págs. 119-122)

BAR CROACK / RESTAURANTE TAMARRO
BISTRO HOTEL SANTOS VAL DE NEU
DON GIOVANNI - AC BAQUEIRA HOTEL & SKI
EL BOSQUE HOTEL SANTOS VAL DE NEU
ESCORNACRABES
ESQUIRÓ
LA BORDA LOBATÓ
LA FONDUE HOTEL SANTOS VAL DE NEU
LA PERDIU BLANCA
LA PIERRADE
LA PLETA SUSHI RESTAURANT
LA RACLETTE
NHAC
TICOLET

BONAIGUA (pág. 122)

BONAIGUA
CAP DEL PORT

BOSSÒST (pág. 122)

URTAU

CASARILH (pág. 124)

LA TORRADA

ESCUNHAU (pág. 124)

CASA TURNAY

GESSA (pág. 124)

CASA RUFUS

MONTGARRI (pág. 124)

CASA VALL
REFUGI AMICS DE MONTGARRI

PLA DE BERET (pág. 124)

PLA DE BERET

SALARDÚ (pág. 126)

VINOTECA GRIS

TREDÒS (pág. 126)

ERA CASETA DES DETH MESTRE
SABUREDO

UNHA (pág. 126)

ES DE DON JOAN
VINOTECA ETH CÈRER

VIELHA (págs. 126-130)

COTO MARZO
DETH GORMÁN
ERA COQUÈLA
ERA LUCANA
ETH CORNÈR
IORI REST. BIO VEGETARIANO
LA FONDA D'EN PEP
SIDRERIA ERA BRUISHA
TAUÈRNA ARANESA
TURRULL
URTAU
VIELHITO 'S BAR

LA GUINGUETA D'ÀNEU (pág. 130)

HOTEL POLDO



BÒRDES DERA ARTIGA ARTIES

Pè Deth Montardo, s/n
– Ribera de Valarties
Reservas: 973 64 43 64

e-mail: info@hotelcasairene.com

Web: www.hotelcasairene.com

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Todas

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



CASA IRENE ARTIES

Major, 22
Reservas: 973 64 43 64

e-mail: info@hotelcasairene.com

Web: www.hotelcasairene.com

Precio medio: De 40,00 a 60,00 €

Horario: De 13.00 a 15.00 h. y de 20.00 a 22.30 h.

Fiesta semanal: Lunes no festivos

Vacaciones: Noviembre

Tarjetas de crédito: Todas

Considerado como uno de los restaurantes emblemáticos de la Val d'Aran. Casa Irene se ha ganado por méritos propios su reputación, un quehacer diario desde hace treinta años donde lo fundamental es el amor por lo bien hecho y el cariño puesto con una inteligente y alta cocina servida en un ambiente agradable y familiar.



EL POLLO LOCO ARTIES

Ctra. de Baqueira, 7,
1er. Piso

Reservas: 609 35 45 43

Facebook: PolloLoco Arties

Precio medio: 19,00 €

Menú: 13,00 €, 17,00 €, 19,00 € y 25,00 €

Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Lunes mediodía

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, MasterCard

Situado en la buhardilla de una casa típica aranesa a la que se accede por las escaleras, en un ambiente tranquilo y acogedor, ofrece una excelente cocina internacional, y una completa carta de cocina vegetariana. Destacan el guisado de pollo al estilo de Zimbabue, curry de buey al estilo sudafricano (garam masala), los tallarines con salsa de ceps y setas gratinados con queso o los champiñones africanos. Con postres tan destacados como las tartas caseras y la crema de mascarpone con coulis de frutas. Completísima bodega con más de 100 referencias de vinos D.O.



EL RESTAURANTE DE LA TARTERIA ARTIES

Pça. Urtau, 8

Reservas: 973 64 00 96

Web: www.tarteria.com

Facebook: TripAdvisor

Menú: Noche. Mediodía: Menú, carta y Afternoon-tea

Cocina: Ares Arasa Soler

Sala: Juan Antonio Pascual Samaranch

Horario: De 14.00 a 16.00 h. y de 21.00 a 22.30 h.

Tarjetas: Visa, Mastercard

Restaurante muy especial por su decoración, sus detalles y su cocina personal y creativa. Por la noche, menú consistente en un surtido de aperitivos, ocho entrantes, ocho segundos y un excepcional carro de postres, a elegir. Al mediodía y hasta las 16.00 h. hay tres opciones: menú, carta y una sugerencia totalmente diferente, el Afternoon-tea. Esta última opción consiste en una selección de sandwiches, scones, dos raciones de tarta, té y una copa de cava.

A destacar una interesantísima y completa bodega.



MONTARTO ARTIES

Ctra. Baqueira, 13

Reservas: 973 64 09 02 / 973 64 44 23

Propietario: Nart d'Arties, S.A.

e-mail: info@edelweissarties.com

Web: www.edelweissarties.com

Precio medio: 24,00 €

Menú: 16,00 €

Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.

Vacaciones: Mayo y Noviembre

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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



PINOTAGE ARTIES

Ctra. Baqueira, 7

Reservas: 670 48 88 01

Facebook: Pinotage Spain

Precio medio: 25,00 €

Menú: 22,00 €

Horario Restaurante: De 20.00 a 24.00 h.

Horario Lounge: De 17.00 a 21.00 h.

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Con ingredientes de primera calidad elaboran platos como los curries sudafricanos, el civet de ciervo con trompetas de la muerte, el centro solomillo de buey a la pimienta o exquisitos postres caseros. Cuentan con grandes vinos españoles y sudafricanos, destacando la autóctona uva "pinotage". De raíces aranesas y equipado con muebles de teca antigua de Zimbabue, crea una ambiente informal y muy acogedor, decorado con una exposición permanente de esculturas y cuadros sudafricanos. Es también el lugar ideal donde tomar un aperitivo o una exquisita copa después de cenar delante su chimenea de leña antigua.



PIZZERIA LA OCA ARTIES

Mayor, 9

Reservas: 973 64 24 60

Precio medio: 14,00 €

Horario: De 13.00 a 16.00 h. (fin de semana y mal tiempo).

De 20.00 a 24.00 h. (siempre)

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto temporadas de verano e invierno

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

En pleno corazón de Arties, este pequeño restaurante de ambiente cálido y familiar, nos ofrece una gran variedad de pizzas caseras ideales para compartir, así como nachos, patatachos, ensaladas y la "imperdible" tarta de manzana. Además, si lo preferimos, nos lo podemos llevar a casa.



TAUERNE URTAU ARTIES

Pza. Urtau, 12

Reservas: 973 64 09 26

e-mail: info@urtau.com

Web: www.urtau.com

Horario: De 8.00 a 23.00 h. (Abierto todos los días)

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

Taberna de pinchos clásica de Aran, un hijo entre los esquiadores. Esta temporada, con Javi y Ángel a la cabeza, todo el grupo pone su empeño para que puedan degustar y disfrutar de sus ensaladas, tostadas, tablas, cazuelitas, tapas y la barra más completa de pinchos. Como novedades, además de las culinarias en las que van introduciendo nuevas propuestas, ofrecen la posibilidad de llevarse a casa por encargo toda su carta y la de organizar cenas para grupos en un comedor exclusivo, siempre previa reserva.



CASA PERÚ BAGERGUE

Sant Antoni, 6

Reservas: 973 64 54 37

Propietario: Casa Perú, C.B.

e-mail: casaperu@telefonica.net

Web: www.casaperu.es

Precio medio: 30,00 €

Horario: De 13.00 a 15.00 h. y de 20.00 a 22.00 h.

Tarjetas de crédito: Visa

Con más de 40 años de experiencia, este restaurante decorado al estilo aranes está situado en el típico pueblo de Bagergue, el más alto de la Val d'Aran. Ofrece especialidades de la cocina aranesa como la tortilla de patatas, trinxat y postres caseros como la crema aranesa. Carta de vinos españoles y catalanes.

RESTAURANT UNHÒLA BAGERGUE

Cocina Vasca y Aranesa



Major, 16

Reservas: 973 64 46 72 / 646 25 61 41

Propietario: José Ignacio (TABU)

e-mail: unholabagergue@hotmail.com

Web: www.restauranteunholaweb.es

Precio medio: 30,00 €

Menú Aranés: 32,50 € (menú especial 6 platos)

Horario: De 13.00 a 16.00 h. (Sábados, Domingos y Festivos) y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Lunes (excepto festivos y puentes)

Vacaciones: Del 22 de Mayo al 22 de Junio

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 podrá 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. De su carta destacan: olla aranesa, buletón de buey a la piedra, bakalao a la Vizcaína, hamburguesa de lubina salvaje, creps de txangurro entre otras cosas, sin dejar de lado la repostería de elaboración propia (tarta Sacher, tarta tatin, biscuit de higos etc...). Excelente selección de vinos.



BAR CROACK / RESTAURANTE TAMARRO BAQUEIRA

Núcleo Baqueira

1.500 Edif. Marimanha

Reservas:

973 64 43 22 / 672 17 71 92

e-mail: info@ticolet.com

Web: www.ticolet.com

Precio medio: De 25,00 a 30,00 €

Menú: 25,00 € y 30,00 €

Horario: Restaurante de 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h. Bar de 13.00 a 02.00 h.

Fiesta semanal Restaurante: Martes

Fiesta semanal Bar: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto temporadas invierno

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

La familia España (Rte. Ticolet), les ofrece las típicas fondues de carne y queso, o bien, escoger platos de la carta, siempre con la mejor garantía. En la zona del bar CROACK, encontramos sus originales bocadillos y tapas de calidad. Además, tienen abierto hasta las 2.00 h. con lo que podemos tomar alguna copa relajadamente o acompañados de alguno de los conciertos que a veces organizan.



BISTRO HOTEL SANTOS VAL DE NEU BAQUEIRA

Perimetrau, s/n

Reservas: 973 63 50 00

e-mail: hotelvaldeneu@h-santos.es

Web: www.hotelbaqueiravaldeneu.com

Precio medio: De 25,00 a 40,00 €

Horario: De 13.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

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

Ubicado en el Hotel Santos Val de Neu, "El Bistrot" es el espacio dedicado a las comidas y cenas de toda la familia en un espacio informal.

Comidas ligeras: tostas, ensaladas, snacks y pastas que podrán disfrutar-se a cualquier hora y con un cuidado específico para los niños que podrán disfrutar de una carta pensada especialmente para ellos.



DON GIOVANNI AC BAQUEIRA HOTEL & SKI BAQUEIRA

Avda. Perimetral, s/n

Reservas: 973 64 59 61

e-mail: restaurante.acbaqueira@ac-hotels.com

Web: www.hotelacbaqueira.com

Precio medio: 45,00 €

Horario: Desayuno (de 8.00 a 11.00 h.), cena (de 20.00 a 23.00 h.)

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Don Giovanni, Sabores únicos en plena naturaleza

Su restaurante, ubicado en la zona noble del hotel, comienza la temporada 2011-2012 con 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, al frente de sus restaurantes Don Giovanni es uno de los chefs italianos con más prestigio y reconocimiento del panorama

nacional. Los huéspedes de AC Baqueira Hotel & Ski y los amantes de la mejor comida italiana podrán disfrutar de una experiencia culinaria de primerísimo nivel por segundo año consecutivo en la estación. Los famosos platos de Andrea como el Spaghetti "Carbonara" y la Piza de Trufa Negra estarán presentes en una carta que promete conquistar a los gastrónomos más exigentes.



EL BOSQUE HOTEL SANTOS VAL DE NEU BAQUEIRA

C/ Perimetrau, s/n

Reservas: 973 63 50 00

e-mail: hotelvaldeneu@h-santos.es

Web: www.hotelbaqueiravaldeneu.com

Precio medio: De 30,00 a 50,00 €

Horario: De 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

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

Ubicado en el Hotel Santos Val de Neu, el restaurante "El Bosque" realiza una cocina donde lo más importante es la calidad de sus productos.

Su preparación se basa principalmente en la sencillez. Sus carnes y pescados son realizados a la brasa para no perder sabores y texturas. Disfrute de un ambiente acogedor decorado con madera, pizarra y los más exquisitos detalles. Sin lugar a dudas, un refugio de lujo para los paladares más exigentes. Este espacio está dedicado exclusivamente a los adultos.



ESCORNACRABES BAQUEIRA

Ed. Val de Ruda, s/n

Reservas: 973 64 40 88

Precio medio: 13,00 €

Horario: De 12.00 a 23.00 h.

Vacaciones: Abierto temporadas de invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

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



Convertimos tu sueño en una realidad



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

ESQUIRÓ
BAQUEIRA 1.500



Edif. Mauberme
Reservas: 973 64 54 30
web: www.restauranteesquiro.com
Precio medio: De 40,00 a 45,00 €
Horario: De 13,00 a 16,00 h. y de

20.30 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abril, Mayo y Junio.

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Este acogedor restaurante, el más antiguo del núcleo de Baqueira 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 64 57 08 / 973 63 90 01

Fax: 973 64 52 00

Propietario: Sr. José M^a de Castellarnau Castel

Gestión: BAQUEIRA BERET,S.A.

e-mail: restauracion@baqueira.es

Menú: Especial al mediodía

Cenas: Servicio a la carta de 20.15 a 23.00 h.

Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, American Express

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

**LA FONDUE
HOTEL SANTOS
VAL DE NEU**
BAQUEIRA



Perimetrau, s/n
Reservas: 973 63 50 00

e-mail: hotelvaldeneu@h-santos.es

Web: www.hotelbaqueiravaldeneu.com

Precio medio: De 25,00 a 40,00 €

Horario: De 20,00 a 23,00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

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

Ubicado en el Hotel Santos Val de Neu, tras una exitosa primera temporada "La Fondue" reabre sus puertas con un espacio informal muy acogedor donde disfrutar de uno de los platos estrella para los amantes de la montaña.

Fondues tradicionales con un toque de innovación. Disfrute de las Fondues clásicas de carne, queso o de las propuestas más innovadoras como la Fondue de Toblerone. Un cálido espacio en el corazón de Baqueira para disfrutar del plato estrella suizo.

La Perdiu Blanca **LA PERDIU BLANCA**
BAQUEIRA



Núcleo Baqueira
1.500

Reservas: 973 63 90 01

Fax: 973 64 52 00

Propietario: BAQUEIRA BERET,S.A.

e-mail: restauracion@baqueira.es

Menú: Cena Perdiu Blanca 25,80 € (IVA incluido)

Cena infantil (hasta 12 años) 15,65 € (IVA incluido)

Para los que gusten de descubrir sabores, se ofrece una "pequeña carta" toda ella de especialidades

Horario cenas: De 20.00 a 22.30 h.

Tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, American Express

Parking:

En el Hotel Montarto con entrada directa por el fórum del Núcleo 1.500. Cocina de mercado, pastas, verduras, pescados y carnes. Extensa bodega. Panadería, repostería y pastelería propia. Salones a partir de 20 pax y hasta 250 personas.

Gran buffet desayunos, abierto de 8.00 a 10.30 h.

"La Pierrade"
LA PIERRADE
BAQUEIRA

Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 64 54 77 / 672 17 71 91

e-mail: info@ticolet.com

Web: www.ticolet.com

Menú: 27,00 € T.I.

Horario: De 20,00 a 23,00 h. Festivos y fines de semana abierto a mediodía

Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Escoja entre la mejor selección de carne fresca y seleccione usted mismo el punto de cocción deseado. Es un método muy tradicional consistente en la cocción sobre una "llosa".

**LA PLETA SUSHI
RESTAURANT**
BAQUEIRA



Ctra. de Baqueira
a Beret, cota 1.700

Reservas: 973 64 55 50

e-mail: 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

La mejor cocina japonesa llega a Baqueira de la mano de La Pleta Sushi Restaurant. Restaurante de ambientación armónica, servicio exquisito y show cooking realizado por su experto sushiman, quien le ofrecerá un delicioso menú degustación compuesto por platos como sushi, sashimi, tempuras, tatakis, sopa miso y sake caliente. Detalles excepcionales hacen de este restaurante un espacio único en la Val d'Aran, donde los mejores sabores de Oriente se combinan para ofrecerle una velada inolvidable.

**FOTO
TUR**
des de 1967



foto & video
competiciones
cursillos
reportajes en pistas
eventos, etc.

www.fototur.net

Hotel Tuc Blanc · 25598 BAQUEIRA · Tel. 973 64 40 01 · fototur@fototur.net

LA BORDA LOBATÓ

ALTA COCINA DE MONTAÑA A PIE DE PISTAS

Tras pasar la puerta de la Borda Lobató es entrar en otra dimensión tanto a nivel culinario como en el tiempo. Nos encontramos en uno de los templos gastronómicos del Valle a pie de pistas, en la cota 1.500. Pero no estamos en un restaurante sin más, si no, en un edificio cargado de historia porque tal como indica su nombre este restaurante está ubicado en una borda construida en el año 1.894 y reformada e inaugurada como restaurante en diciembre de 1.976.

La decoración rústica genera una atmósfera de lo más acogedora dejando que el comensal disfrute también de la belleza arquitectónica aranesa del pasado. La carta, que se va actualizando temporada tras temporada, nos propone una sinfonía de sabores tradicionales propios de la alta cocina del Pirineo a través de una serie de platos fijos personalizados como la fideuá de montaña, la olla aranesa, los caracoles guisados y el crujiente de atún. Aunque sin lugar a dudas el plato estrella es el chuletón de buey a la brasa. Y es que la Borda Lobató es una referencia para aquellos que quieren rematar una excelente jornada de esquí con una cena memorable.

Sin duda, disfrutar de unos platos elaborados con productos de primera calidad en un entorno como el de la Borda Lobató tiene un encanto especial que cada año seduce a cientos de clientes satisfechos tanto por la variedad de la carta, como de su bodega. La solidez gas-

UN ESCENARIO ÚNICO COMO ES SU UBICACIÓN EN UNA BORDA Y UNA AMPLIA OFERTA GASTRONÓMICA HACEN DE LA BORDA LOBATÓ UNO DE LOS RESTAURANTES IMPRESCINDIBLES DEL VALLE



trónomica de su oferta, el emplazamiento y la atmósfera que se respira son valores seguros en este restaurante emblemático a pie de pistas.

Su carta de vinos de distintas denominaciones de origen nos ofrece una magnífica selección de la que, en su mayoría, también se puede disfrutar a copas. Los postres, delicias que debemos probar, son elaborados en el obrador de su propia pastelería. Y para finalizar la cena, la carta de licores resulta de lo más surtida donde no faltan whiskys de malta, brandys o gin-tonic, con las mejores ginebras premium del momento. |



A DESTACAR...

*Crujiente de atún con verduritas y fideos de arroz
Chuleta de buey a la piedra*

POSTRE.....

*Cañitas crujientes rellenas de nata con salsa de chocolate negro
Torrijas cremosas con crema de vainilla y texturas de chocolate*

DE LA BODEGA....

*Viña Pomal selección D.O. RIOJA Bodegas Bilbainas
Termes D.O. TORO Bodegas Numanthia*



La Borda Lobató

Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 645 708

973 639 001

Fax: 973 645 200

COMER BIEN

BAQUEIRA / BERET - INVIERNO 2012/2013

" La Raclette "

LA RACLETTE
BAQUEIRA

Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 64 54 77 / 672 17 71 91

Web: www.ticolet.com

Menú: 26,00 € T.I.

Horario: De 20.00 a 23.00 h. Festivos y fines de semana abierto a mediodía

Vacaciones: Abierto temporadas invierno y verano

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Restaurante especializado en un plato típico de la cocina alpina como es la Raclette y que, en este establecimiento, se prepara con gran profesionalidad y productos de calidad.

NHAC NHAC BAQUEIRA

Galería Comercial Val de Ruda

Reservas: 973 64 47 76

e-mail: nhacbaqueira@nhacbaqueira.com

Web: www.nhacbaqueira.com

Horario: De 8.00 a 23.00 h.

Precio medio: 18,00 €

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto temporada de invierno

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Abanderado de un estilo vanguardista, el NHAC reclama la atención de todos los esquiadores que transitan por la Galería Comercial de Val de Ruda. SnowBar, Restaurante y Lounge, NHAC casi resulta de visita obligada para conocer en primera persona este genuino concepto de restauración, donde degustar un "Fast-food" al estilo gourmet. Navegando por internet o escuchando una sesión de Nu-Jazz, nos sorprenden con una magnífica carta de Gin-tonics para culminar la tarde/noche de un excelente día de esquí. Un buen ambiente que seguirá dando que hablar.



TICOLET
BAQUEIRA

Núcleo Baqueira 1.500

Reservas: 973 64 54 77 / 672 17 71 91

e-mail: info@ticolet.com

Web: www.ticolet.com

Precio medio: De 40,00 a 60,00 €

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

Fiesta Semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto temporada invierno

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.



BONAIGUA
BONAIGUA

Puerto de la Bonaigua, s/n

Reservas: 626 28 76 37 / 973 63 90 01

e-mail: restauracion@baqueira.es

Propietario: BAQUEIRA BERET, S.A.

Restaurante- Pizzería:

Menú: Carta y menús con servicio en mesa.

Desayuno especial Bonaigua: de 9.00 a 12.00 h.

Horario: de 12.00 a 16.00 h.

Bar-Cafetería: Servicio de bar con riquísimos bocadillos y terraza panorámica.

Horario: De 9.00 a 17.00 h.

Junto al telesilla de Bonaigua.

Parking:

Refugi San Miguel: Selección de tapas, y cervezas con glamour.

Con la aportación de Paco Roncero y Dani García en las tapas.

Distinto a todo, ¡¡visítalo!!



CAP DEL PORT
BONAIGUA

Comarcal 142, Km 165 - 2.072 m altitud

Reservas: 973 25 00 82 / 699 94 11 41

Precio medio: 30,00 €

Horario Cafetería: De 10.00 a 18.00 h. (Abierta todos los días)

Horario Restaurante: De 13.30 a 16.00 h. y de 20.30 a 22.30 h.

Fiesta semanal Restaurante: Domingo noche, Lunes, Martes y verano

Vacaciones: Abril y Mayo

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Edificio singular, ubicado en el incomparable marco de lo más alto del Puerto de la Bonaigua, podemos acceder tanto en coche como esquiando por pistas. La cafetería es el sitio ideal donde hacer un alto durante la jornada de esquí. En el restaurante y con unas estupendas vistas al Valle, destaca una cocina de alta calidad con platos como el arroz caldoso de pato, el solomillo stroganoff, y como no, sus ya famosos "huevos estrellados" que también encontraremos en la cafetería.



URTAU
BOSSÖST

Pça. Dera Gléissa, 3

Reservas: 973 64 73 27

e-mail: info@urtau.com

Web: www.urtau.com

Horario: De 10.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Lunes

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

En el URTAU de Bossöst, que está en el centro histórico del pueblo, al lado de la Iglesia, en una plaza tranquila y que te aparta lo justo del bullicio de un pueblo que, si se viene a Aran, no puede dejar de visitarse. Quim, Gini y el resto del grupo les proponen un momento de buen hacer en la taberna. Dispone de una terraza muy apetecible y de una carta variada con ensaladas, tostadas, tablas, cazuelitas, tapas y unos pinchos dignos de probar, en una barra llena de platos.



" La Raclette "

Núcleo Baqueira 1.500



Tel. 973 64 54 77

" La Pierrade "

TAUÈRNA URTAU

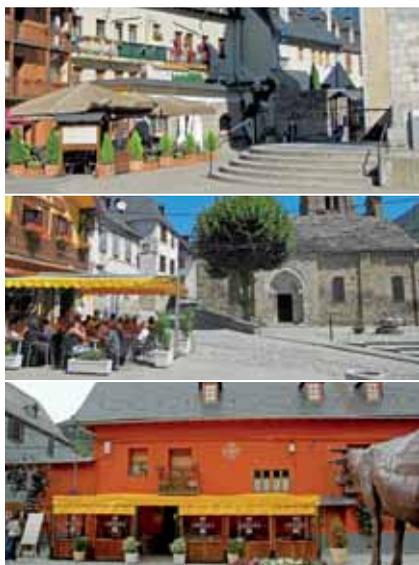
50 AÑOS AL SERVICIO DE LOS VISITANTES DE LA VAL D'ARAN

Hace 50 años, la primera generación, Montserrat y Rafael, abrieron la primera Tauèrna Urtau de la Val d'Aran en Arties. Ahora ya cuentan con la tercera generación trabajando con la misma ilusión que el primer día.

Desde entonces su cocina se ha basado en las tapas, desde las más clásicas, como los callos o los caracoles, hasta las más nuevas como el rabo de buey con salsa de ratafia o el milhojas de verduras y queso de cabra gratinado.

En la actualidad, cuentan con tres tauèrnes en la Val d'Aran, situadas en Arties, Vielha y Bossòst. Pero además, estos últimos años, han abierto también en Palamós (Costa Brava) y en Girona.

En sus barras pueden encontrarse más de 70 referencias diferentes de "pintxos", además de su selección de tapas para compartir, que junto al resto de la carta, ofrecen una oferta completa para todos los gustos. Este año quieren celebrar sus 50 años ampliando sus servicios, de manera que podamos llevarnos a casa sus productos e inaugurando un comedor para grupos y eventos privados en Arties. |



EN 1963 MONTSERRAT Y RAFAEL ABRIERON LA PRIMERA TAUÈRNA URTAU EN ARTIES. AHORA, 50 AÑOS DESPUÉS, OFRECEN LA MAYOR BARRA DE "PINTXOS" DE LA VAL D'ARAN, ACOMPAÑADA DE UNA AMPLIA CARTA DE COCINA PARA COMPARTIR, CON PRODUCTOS DE PROXIMIDAD Y UNA GRAN SELECCIÓN DE LOS MEJORES VINOS DE LA PENÍNSULA



A DESTACAR...

El "pintxo" de foie con manzana caramelizada y coulis de arándanos



LA BODEGA...

Para celebrar sus 50 años, Javi incorpora una nueva sección de sugerencias semanales con las que ofrecen nuevos vinos continuamente.

LA NOVEDAD...

Este año están de estreno, al lado del Urtau de Arties, abren un comedor privado para grupos y celebraciones.



Tauèrna Urtau Arties

Telf. 973 64 09 26

Tauèrna Urtau Vielha

Telf. 973 64 26 71

Tauèrna Urtau Bossòst

Telf. 973 64 73 27

E-mail: info@urtau.com

Web: www.urtau.com

Horario: 07.30h – 23.00h
(cocina non-stop)





LA TORRADA CASARILH

Major, 2

Reservas: 973 64 11 50

Precio medio: De
20,00 a 22,00 €

Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Miércoles

Vacaciones: Del 20 de Junio al 20 de Julio

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

Restaurante especializado en cocina casera y típicos platos de la Val d'Aran, así como todo tipo de carnes a la brasa. Excelente preparación y gran variedad de tostadas típicas de la casa destacando las de anchoas. Ambiente rústico y acogedor.



CASA TURNAY ESCUNHAU

Major, s/n

Reservas: 973 64 02 92
/ 609 35 56 68

Web: www.casaturnay.com

Precio medio: 22,00 €

Horario: De 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.

Vacaciones: Mayo y Junio. Octubre y Noviembre abierto fines de semana

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

Coqueto y acogedor local situado en el hermoso pueblo de Escunhau, en la ruta hacia Baqueira. Su excelente cocina tiene raíces aranesas, con algunos toques de gran creatividad, que hacen más interesante su carta. Destacan la olla aranesa, las carnes a la brasa, sus platos de caza y una buena carta de postres y correcta selección de vinos.



CASA RUFUS GESSA

Sant Jaume, 8

Reservas: 973 64 52 46
/ 629 03 76 84

e-mail: casarufus@gmail.com

Precio medio: 30,00 €

Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Domingo (excepto puentes, vacaciones y verano)

Octubre: Abierto sólo fines de semana

Vacaciones: Mayo y Junio

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 80 29 11

Menú: 45,00 €

Horario: De 23.00 a 24.00 h.

Vacaciones: Mayo y Noviembre (excepto puentes y festivos)

Tarjetas de crédito: No

No podemos ir a la Val d'Aran sin visitar Montgarrí. 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 caravana en la que nos espera el guía con las motos a punto. Él nos llevará 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 entrecotte 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 49 45 46

Web: www.montgarrí.com

Precio medio: 35,00 €

Menú: 39,00 €

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

Núcleo Er Audeth

Reservas: 682 50 03 98 / 973 63 90 01

e-mail: restauracion@baqueira.es

Propietario: BAQUEIRA BERET, S.A.

Menú: Carta y menús con servicio en mesa

Menú especial del Pla: 22,95 €

Servicio de cenas para grupos con reserva

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. Es accesible por carretera, y permite a aquellos que no esquían disfrutar del ambiente de la nieve y el esquí.



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



NHAC

DONDE LA COCINA RÁPIDA SE CONVIERTE EN UNA EXPERIENCIA GOURMET

ABANDERADO DE UN ESTILO VANGUARDISTA, EL NHAC RECLAMA LA ATENCIÓN DE TODOS LOS ESQUIADORES

Nhac Baqueira estrena su tercera temporada. Joven aún, se ha consolidado como lugar de referencia en la estación. Su equipo, verdaderamente excelente, atiende a sus clientes todo el día ofreciendo como alternativa una cocina informal, variada, divertida y rápida.

Su oferta en formato "picoteo" da mucho juego: hamburguesas para gourmets (única la de buey), los tallarines con boletus, los postres del día y los creativos bocatas con pan de cristal.

Su interiorismo lo firma Sandra Tarruella (interiorista del Grupo Tragaluz) y lo resuelve con un espacio cálido y singular en el que coexiste una agradable combinación de piedra volcánica, hierro usado, madera de roble recuperada de viejos vagones de carbón, tapizados con lana natural y colores suaves. En conjunto, resulta muy acogedor y prepara el espacio para un buen desayuno, una comida informal o una tranquila cena que podremos culminar con un cocktail o una copa de champagne al ritmo del mejor sonido.

La gastronomía se desenvuelve de manera sencilla y directa, con materia prima seleccionada. Todo ello discurre en un buen ambiente (sobre todo viernes y sábados musicales) que atrae a los más auténticos practicantes del après-ski.



Son muchos los que se acercan a su nueva barra exterior para culminar la jornada de esquí en compañía de una copa de champagne Bollinger, ostras del atlántico y buen jamoncito. Buena trayectoria!



A DESTACAR

La gran variedad de platillos y raciones, gozarán los buscadores de croquetas y patatas bravas, convierten un gran tapeo en una experiencia superior.

Envidiables hamburguesas elaboradas con carne de las mejores razas del Pirineo

BODEGA

Selecta carta de vinos y cervezas
Champagne-bar y carta de Gin-tonics confeccionados por el experimentado barman Dani

SERVICIOS

Organización de eventos para grupos
Comida para llevar

El Nhac se transforma en un multiespacio. En cualquier momento se puede aprovechar para echar un ojo al pasar por delante y poder ver la exposición temporal de artistas del momento. Fotografías, esculturas o música llenan el espacio (especialmente visitada la exposición fotográfica de Francesc Tur, foto artista del entorno Pirenaico). Un curso de coctelería, aprender a hacer patés, una celebración o fiesta se convierten en encuentros únicos. Tan únicos y curiosos como que el Nhac es punto de encuentro de los auténticos heli-skiers, los más aventureros, todos de la mano de Canadian Mountain Heliski CMH y Ski Arias. |

NHAC

Galería Comercial Val de Ruda

Tel.: 973 644 776

e-mail: nhacbaqueira@nhacbaqueira.com

Web: www.nhacbaqueira.com



Gris

**VINOTECA GRIS
SALARDÚ****Major, 20****Reservas:** 973 64 49 26 /
619 81 35 94**Propietarios:** Pili y Tay**Precio medio:** 25,00 €**Menú:** 18,50 €**Horario restaurante:** De 13.00 a 23.30 h.**Horario bar:** De 9.00 a 2.00 h.**Fiesta semanal:** Abierto todos los días**Vacaciones:** Abierto todo el año**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard

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

**ERA CASETA DES
DETH MESTRE
TREDÓS****Plaza Mayor, 8****Reservas:** 973 64 46 51 /
646 39 15 64**e-mail:** eracaseta@yahoo.es**Precio medio:** 25,00 €**Menú:** 33,00 €**Horario:** De 13.00 a 16.00 h. y de 20.0 a 22.30 h.**Fiesta semanal:** Abierto todos los días**Vacaciones:** Abierto todo el año**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard y American Express

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.

**SABUREDO
TREDÓS****Trauèssa Major, 1****Reservas:** 973 64 50 89**Propietario:** Benjamín Abadía**Precio medio:** De 25,00 a 30,00 €**Menú:** 15,00 € (sólo mediodía)**Horario:** De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.**Fiesta semanal:** Domingo**Vacaciones:** Mayo y Junio**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard y Mastercard

Feudo de la cocina típica aranesa más tradicional, el restaurante cuenta también con un bar anexo, y entre sus especialidades destacan la preparación de la olla aranesa, la sopa montañesa, los "calçots" (enero y febrero), los canelones de la casa, el civet y las carnes como la pierna de cordero a la "coquèla", el solomillo o el chuletón de buey. Apreciados vinos de la casa y de la Rioja. Ambiente familiar.

**ES DE DON
JOAN
Casa Carmela
UNHA****Sta. Eulàlia, s/n****Reservas:** 973 64 57 51**e-mail:** info@esdedonjoan.com**Web:** www.esdedonjoan.com**Precio medio:** 18,00 €**Menú:** De 15,00 a 22,00 €**Horario:** De 14.00 a 23.00 h.**Vacaciones:** Abierto temporadas de invierno y verano**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard, Diner's Club

Adaptándose a las nuevas tendencias pero sin olvidar sus raíces y sus celebrados platos de la cocina tradicional aranesa, Casa Carmela ha creado un nuevo y confortable espacio con chimenea, donde poder degustar en un cálido ambiente, un aperitivo, unos apetecibles pintxos con una copa de vino, o cualquier plato de su ya reconocida carta. Todo ello prácticamente a cualquier hora del día, gracias a su nuevo horario de cocina ininterrumpido. Destacamos el ternasco con setas, el gigot, la caldereta de potro, trucha a la pomensale, chuletón de buey, paté casero, civet y tortilla de setas.

Completa sus servicios con un acogedor aparthotel que lleva el mismo nombre.

**VINOTECA ETH
CÈRER
UNHA****Mayor, s/n****Reservas:** 617 652 418**Precio medio:** 17,00 €**Menú:** 14,00 €**Horario:** De 13.00 a 01.30 h.**Horario cocina:** De 13.00 a 23.30 h.**Fiesta semanal:** Abierto todos los días**Vacaciones:** Abierto temporadas de invierno y verano. Resto del año, abierto fines de semana y puentes**Tarjetas de crédito:** Visa, Eurocard, Mastercard

Ambiente rústico, acogedor, buena música y con chimenea. Todo ello nos acompaña mientras degustamos su cocina de cuchara típica del país. Olla aranesa, deliciosas ensaladas y sus tablas de quesos, embutidos, patés o jamones. Destacamos sus exquisitas tortillas de setas, bacalao o patatas y la seleccionada carta de vinos de todas las D.O., así como los gin-tonics, combinados y mojitos. Tienen un espacio especial para grupos.

**COTO MARZO
VIELHA****Pza. Coto Marzo****Reservas:** 973 64 22 08**Precio medio:** 15,00 €**Menú:** 11,00 €**Horario Bar:** De 10.00 a 24.00 h.**Horario Restaurante:** De 12.00 a 15.45 h.**Fiesta semanal:** Martes (excepto festivos)**Vacaciones:** 1ª quincena de Noviembre

En el corazón de Vielha, detrás de la iglesia, encontramos una cuidada cocina casera, especializada en las carnes de caza como los civets de jabalí o de ciervo, sin olvidar los postres de elaboración propia. Ya a todas horas, en el bar o en su agradable terraza, nos ofrecen tapas preparadas al momento como la sepia a la plancha, los chipirones, los callos o las croquetas, además de una excelente selección de embutidos y jamones de Guijuelo. Cuentan también con un comedor-bodega, ideal para celebrar eventos privados.

"La máxima expresión del Cava"



www.mestres.es

Mestres + CAVA OFICIAL

Mestres

WAS

Grup de Catalunya

RACC


Mestres®
vinos de cava

ANIVERSARIO
1928 - 2008

MOËT WINTER LOUNGE TERRAZA RESTAURANTE

EL RINCÓN MÁS IDÍLICO DE BAQUEIRA BERET

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

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

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



DONDE REDONDEAR EL DÍA CON UNA COPA DE MOËT Y UNA GASTRONOMÍA SUGERENTE EN UN ENTORNO ÚNICO



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

Pero la actividad del Moët Winter Lounge no cesa al finalizar el día de esquí sino que se alarga hasta la noche. Será bajo la luz de la luna cuando

disfrutemos de una agradable velada ya que de noche se puede cenar previa reserva y siempre que sea un grupo mínimo de 15 personas. Todo el Moët Winter Lounge se pone a su disposición. Los comensales son recibidos con una copa de Moët & Chandon en la terraza donde pueden disfrutar del resplandor nocturno de la nieve a su alrededor y descubrir en la lejanía una cara poco conocida en la estación que es el trabajo nocturno de las máquinas pisanieves que están preparando las pistas para que todo esté a punto para un nuevo día de esquí. Y si después en la sobremesa se piden copas, dispone de los mejores licores y ginebras premium para elaborar los mejores gin tonics preparados con tónica seleccionada; todo un lujo en un entorno idílico. |



A DESTACAR...

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

Y DE POSTRE...

Tarta tatin con crema tibia y trufas by Oriol Balaguer

LA BODEGA...

Moët Imperial o Gran Vintage, o vino

BAQUEIRA BERET
MOËT
WINTER LOUNGE

TERRAZA RESTAURANTE

Orri (Baqueira Beret)

Tels. 682 737 679 / 609 123 105

e-mail: moët@baqueira.es

Gestión: BAQUEIRA BERET, S.A.



DETH GORMÁN VIELHA

Metdia, 8

Reservas: 973 64 04 45

Precio medio: De 20,00 a 26,00 €

Horario: De 13.00 a 15.30 h. y de 20.00 a 22.30 h.

Fiesta semanal: Martes no festivos



Vacaciones: Junio

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

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

Era Coquèla

ERA COQUÈLA VIELHA

Avda. Garona, 29 (Junto Palai de Gèu)

Reservas: 973 64 29 15

e-mail: marc_nus@msn.com

Web: www.eraquela.com

Precio medio: 38,00 €

Horario: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Lunes

Vacaciones: Mayo y Noviembre

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

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



ERA LUCANA VIELHA

Avda. Calbetó
Barra, 10

Reservas: 973 64 17 98 - 625 18 41 49 / 48

e-mail: info@eralucana.com

Web: www.eralucana.com

Precio medio: 35,00 €

Horario: De 12.30 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Lunes no festivos

Vacaciones: 1ª quincena de Julio

Tarjetas de crédito: Sí

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



ETH CORNÈR VIELHA

Sant Nicolau, 2

Reservas: 973 64 16 23 /
649 32 89 69

Precio medio: De 20,00 a 30,00 €

Menú: 15,00 € (Mediodía y noches de Lunes a Jueves)

Horario invierno: De 13.30 a 15.30 h. y de 19.30 a 23.30 h. Domingo: sólo mediodía

Fiesta semanal: Domingo noche (y en temporada baja todo el día, excepto puentes)

Vacaciones: Abierto todo el año

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



IORI REST. BIO VEGETARIANO VIELHA

Frederic Mistral, 1-C

Reservas: 973 64 33 04

e-mail: hello@iorihotel.com

Web: www.iorihotel.com

Horario: Servicio de cenas de 20.00 a 22.30 h.

Fiesta Semanal: Domingo

Este restaurante bio vegetariano pertenece al pequeño IORI HOTEL de 10 habitaciones. Con la misma filosofía ecológica por el que se rige el resto del hotel, ofrece cocina vegetariana orgánica, preparada a base de comida energética y macrobiótica.



LA FONDA D'EN PEP VIELHA

Pas d'Arro, 52

Reservas: 973 64 26 54

e-mail: fondadenpep@hotmail.com

Precio medio Restaurante: 30,00 €

Precio medio Bar: De 5,00 a 10,00 €

Horario Restaurante: De 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Horario Bar: De 12.00 a 24.00 h.

Fiesta semanal: Domingo (Mayo, Junio)

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

En su 15º aniversario, Pep y su familia nos deleitan con una selección de sus platos estrella, fruto del grano de arena que han aportado a la gastronomía del Valle. El risotto con rabo de buey y ceps, los huevos rotos con escalopa de foie y ceps confitados, las verduras braseadas, las mejores carnes rojas del Valle, magrets, bacalao y postres como la tarta tatin o el coulant. Y como siempre, en su barra, gran selección de tapas y raciones como los caracoles, los estofados de potro o ciervo y las cocas de escalivada, entre otros. A destacar la atención personalizada de sus propietarios y el entrañable entorno.



IORI HOTEL

www.iorihotel.com
Reservas: 973 64 33 04

Iorihotel es un hotel familiar de 10 habitaciones situado en el casco antiguo de Vielha. Muy tranquilo y a la vez céntrico, junto con nuestro refugio amplio y luminoso, tan sólo 11 camas en una borda acogedora. Disfrutad de nuestro desayuno buffet con productos bio, café de comercio justo, zumo de naranja natural, pan casero etc.. Nuestra novedad es el nuevo restaurante vegetariano orgánico!

PINOTAGE RESTAURANT & CAFÉ

UN RINCÓN SUDAFRICANO EN LA VAL D'ARAN

Pinotage, Restaurant & Café, es un lugar muy acogedor que mezcla lo moderno con lo rústico siempre respetando las raíces aranesas como la chimenea de leña y sus paredes de piedra vista.

La decoración está basada en esculturas y cuadros sudafricanos, repartidos por todo el restaurante y en constante exposición para su venta. También sus mesas y sillas están fabricadas en teca antigua de Zimbabwe, que quedan perfectamente integradas en el ambiente rústico.

En los fogones, se utilizan productos primarios de primera calidad para la confección de sus platos, entre los que destacan los currys sudafricanos, las carnes como el entrecote de buey, magret de pato y el centro de solomillo a la pimienta y, sin olvidar el civet de ciervo con trompetas de la muerte, y el parmentier de pulpo, entre otros. Todo ello acompañado por más de 100 referencias de vino, tanto nacional como sudafricano.

En los postres caseros de Pinotage destacan la "Pavlova" con frutas del bosque, este ex-

RESTAURANTE MODERNO CON PINCELADAS RÚSTICAS QUE LO CONVIERTEN EN UN RINCÓN ACOGEDOR E INFORMAL DONDE SE PUEDE DISFRUTAR DE UNA BUENA CENA A BUEN PRECIO.



quisito postre preparado con merengue y coronado con nata, arándanos, frambuesas y salsa de frutos rojos; el Crumble de ruibarbo; el Ivory & Ebony (Marfil & Ébano), helado de coco con chocolate caliente.

El local dispone también de una zona Lounge con chimenea, ideal para degustar su gran selección de ginebras premium y sus tónicas, bien sea después de esquiar, como antes o después de la cena. Así como pinchos y tapas de 17 a 20h.

Para las ocasiones especiales, nos ofrece un comedor privado junto a la bodega, ideal para grupos, reuniones y celebraciones. |



A DESTACAR...

Fusión de cocina tradicional con cocina sudafricana: currys, picoteo, carnes, ensaladas y postres caseros

Y DE POSTRE...

"Pavlova" con frutas del bosque, este exquisito postre preparado con merengue y coronado con nata y frutas del bosque

LA BODEGA...

DIEMERSFONTEIN Pinotage, un vino sudafricano muy diferente y muy logrado. Su aroma a café despierta la nariz, mientras oscuros sabores de chocolate deleitan al paladar



**Ctra. Baqueira, 7
Arties**

Reservas: 670 488 801

Precio medio: 25,00 €

Horario Restaurante: de 20.00 a 24.00 h.

Horario Lounge: de 17.00 a 21.00 h.

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard



SIDRERIA ERA BRUISHA VIELHA

Marrec, 18

Reservas: 973 64 29 76

e-mail: cabilac@arrakis.es

Web: www.sidreriaerabruisha.com

Precio medio: 27,00 €

Horario: Martes a Viernes: de 20.00 a 23.00 h.

Sábado y Domingo: de 13.30 a 15.30 h. y de 20.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Lunes

Vacaciones: Mayo

Típica sidrería vasca situada en el centro de Vielha, en el casco antiguo. Un lugar en el que se puede disfrutar de un excelente chuletón de buey, pescados frescos hechos a la brasa, bacalao frito con pimientos, tortilla de bacalao, tortilla de ropa vieja, etc.

Excelente sidra, todo en un ambiente informal, ideal para los que necesitan recuperar energías tras un duro día de esquí con los amigos.



TAUÈRNA ARANESA VIELHA

Avda, Pas de Arrò, 9

Reservas: 973 64 22 94

e-mail: jrestauracion@gmail.com

Menú mediodía: 11,90 €

Menú tapas degustación: 14,00 € (Noche)

Horario: De 9.00 a 23.30 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días en temporada

Vacaciones: Dos semanas en Mayo y dos semanas en Octubre

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

La Tauèrna ofrece servicio durante todo el día. Ambiente y decoración muy agradables, larga barra de bar con tapas y montaditos muy variados. Carta de platos, menús, raciones, pinchos o bocadillos con productos de primera calidad: "ves lo que comes". Variedad de vinos con D.O. Situada en el centro del pueblo a 50 m. del parking. "cerca de todos". DISFRUTE DE SU TERRAZA.

Turrull

TURRULL
VIELHA

Riau, 8

Reservas: 973 64 00 58 – Fax: 973 64 24 76

e-mail: info@hotelturrull.com

Web: www.hotelturrull.com

Precio medio: De 12.00 a 20.00 €

Menú: 10.00 €, 11.00 € y 13.00 €

Horario: De 13.00 a 14.30 h. y de 21.00 a 22.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Abierto todo el año

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard y Mastercard

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



URTAU
VIELHA

Plaça dera
Glèissa, s/n

Reservas: 973 64 26 71

e-mail: info@urtau.com

Web: www.urtau.com

Horario: De 8.00 a 23.00 h.

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Tarjetas: Visa, Eurocard, Mastercard, American Express

Después de pocos años en Vielha, han logrado hacerse con un espacio en el que el buen hacer de Ander, Dana, Iñaki y de todo el equipo que compone esta taberna, destaca por el trato y preocupación por sus clientes. En su comedor y terraza delante de la Iglesia y del Ayuntamiento ofrecen sus ensaladas, tostadas, tablas, cazuelitas, tapas, y cómo no, una barra de pinchos típica de los Urtau llena de colorido y variedad.



VIELHITO'S BAR
VIELHA

Pº de la Libertad, 5

Reservas: 626 54 56 97

Propietario: Fátima y Gabriel

e-mail: carrioflores@hotmail.com

Horario: De 12.00 a 24.00 h.

(fines de semana y festivos) y de 16.00 a 24.00 h. (de Lunes a Viernes)

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Junio

Tarjetas de crédito: Visa, Eurocard, Mastercard

Especializado en croquetas caseras, pinchos, raciones y sartencillas, junto a una amplia y selecta bodega de vinos. Son los grandes atractivos del Vielhito's Bar, una referencia obligada para aquellos a los que les guste ir de pinchos en una ambiente agradable e informal. Degustar grandes vinos por copas es otro de los alicientes de este restaurante, donde igual se puede picar algo como comer y cenar, además de poder comprar embutidos, quesos y patés artesanos, que son los productos con los que elaboran parte de sus pinchos.

PALLARS SOBIRÀ



HOTEL POLDO
LA GUINGUETA
D'ANEU

Carretera s/n

Reservas: 973 62 60 80

e-mail: hotelpoldo@terra.es

Web: www.hotelpoldo.com

Precio medio: 30,00 €

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

Fiesta semanal: Abierto todos los días

Vacaciones: Del 10 al 25 de Diciembre

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



reserva la montaña

HOTELES, ACTIVIDADES Y ESQUÍ

1ª WEB ESPECIALIZADA EN:

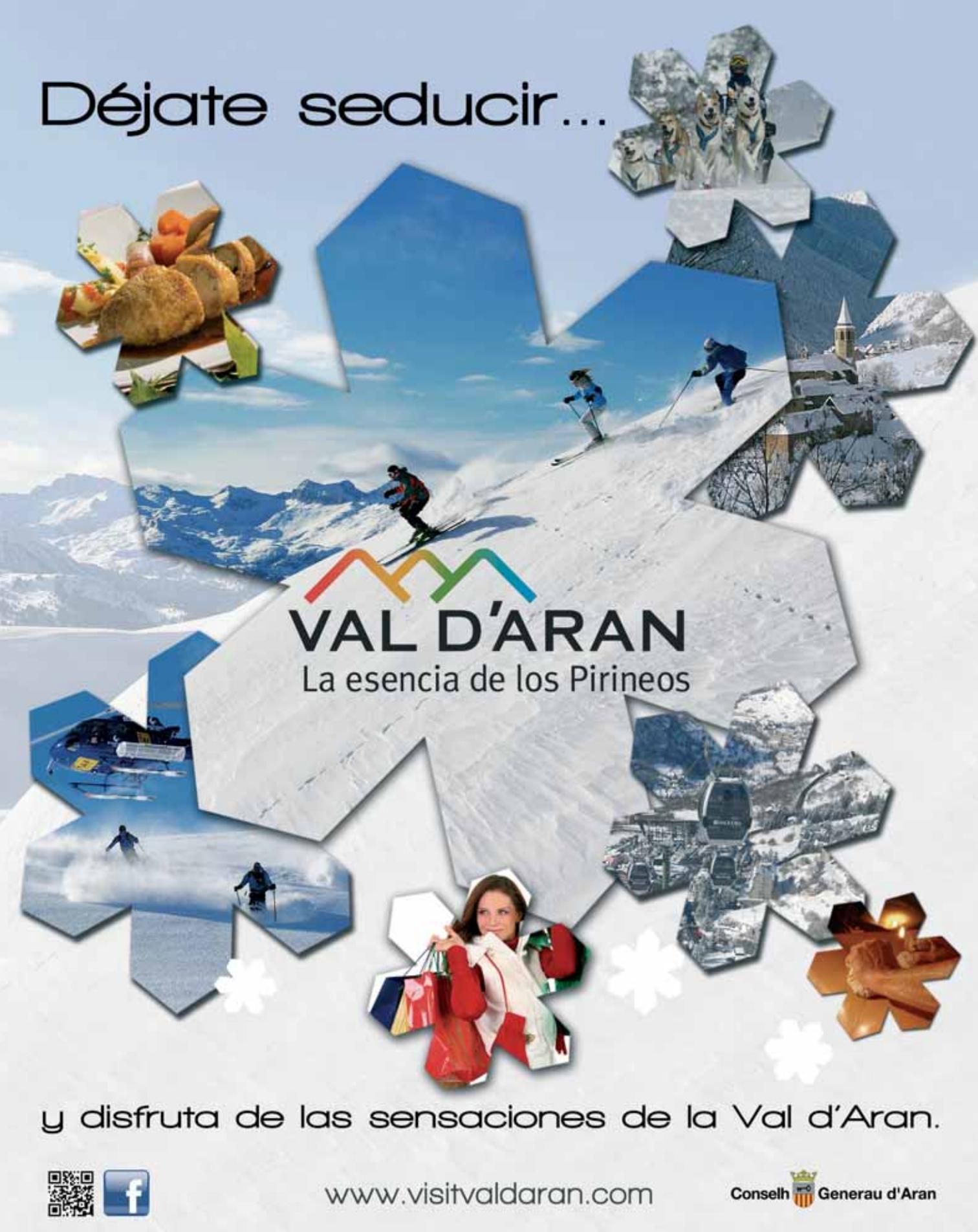
Reservas de hoteles
de montaña e interior

Reservas de actividades
(Esquí, senderismo, rafting)

Reservas de servicios
(Spa, picnic, restaurante)

www.reservalamontana.com Atención al cliente. Reservas 902 101 933

Déjate seducir...



VAL D'ARAN

La esencia de los Pirineos

y disfruta de las sensaciones de la Val d'Aran.



www.visitvaldaran.com

Conselh  Generau d'Aran

Tecnología que se adapta al medio

Hablamos de tecnología adaptable porque el nuevo Kuga viene equipado con un sistema de tracción inteligente a las cuatro ruedas, que reacciona al instante a los distintos tipos de terreno y las condiciones de conducción, lo que significa que todos los terrenos se adaptan a ti.

NUEVO FORD KUGA.



Gama Ford Kuga consumo medio combinado 5,3 a 7,7 l/100km. Emisiones de CO₂ de 139 a 179 g/km.



Go Further

ford.es