



PHOTOWALK PARADORES 2023

MENÚ TRADICIONAL ARANÉS

Cena 20 de octubre

Un recorrido por la cocina tradicional y regional del Valle de Arán.

Aperitivo de bienvenida

Muestra de patés del valle con panes artesanos.

Caldo de olla aranesa jarreado sobre sus albondiguillas.

Esturión de Les en escabeche de zanahoria y naranja.

Tarta de quesos de Bagergue, confitura de frutos rojos.
Sobremesa de café, Infusión o té acompañado de postre de músico.

Selección de vinos del Parador.

Agua filtrada natural.

El menú se acompaña de panes tradicionales y AOVE.

MENÚ DEL PAISAJE

Cena 21 de octubre

Una degustación gastronómica de bocados que nos conectan con la naturaleza del entorno.

Entradas frías

Salmón del valle con pan brioche y mantequilla de arbequina
Quesos artesanos de raza bovina
Xolis del Pirineo con tomate de penjar

Principales calientes

Berenjena a la llama, avellana de Reus y miel floral
Canelón de carrillera de ternera del Pirineo
Terrina de ternera, “mongeta del Ganxet” y setas del bosque

El final dulce

Pescajus aranés con crema helada
Café, Infusión o té acompañado de trufas artesanas

Bodega

Selección de vinos del Parador
Agua filtrada natural
El menú se acompaña de panes tradicionales y AOVE.



PARADORES

PHOTOWALK PARADORES 2023

PICNIC RUTA

Almuerzo 21 de octubre

Panecillo con embutidos de la zona
Rosca bagel con queso curado de vaca
Botella AOVE
Cóctel de frutos secos
Snack mini fuet
Dulce regional
Plátano
Yopro UHT chocolate
Brick de agua
Servilleta cóctel
