

VAL D'ARAN
NACARI I
HIGH MOUNTAINS
CAVIAR



PROGRAMA DE VISITAS 2022



VISITAS GUIADAS

Las visitas guiadas al centro de producción permiten conocer en primera persona todos los secretos del caviar y la carne de esturión.

Los visitantes viajarán al mundo de este preciado manjar a través de un monográfico en el que descubrirán su historia, orígenes, todas las etapas del ciclo de vida del esturión en estado salvaje y en cautividad, así como el proceso de elaboración del caviar.



Modalidades

Visita guiada 50 min

- ^ **10€**/ adulto | **5€**/ niño (7 a 12 años) | **GRATIS** niños de 0 a 6 años
- ^ **7€**/ grupos de ≥ 20 personas*

Visita guiada con cata 90 min

- ^ **24€**/ adulto | **10€**/ niño (7 a 12 años) | **GRATIS** niños de 0 a 6 años
- ^ **20€**/ grupos de ≥ 20 personas*

* Los grupos se dividirán por turnos de máximo 20 personas *

Cuándo

Temporada alta (desde enero hasta semana Santa, 2ª quincena de julio, agosto, 1ª quincena de septiembre, y diciembre) .

- ^ **Miércoles a sábado 16h** – Solo visitas guiadas
- ^ **Viernes a domingo 12h** – Visitas guiadas con o sin cata

Temporada baja (junio, 1ª quincena de julio y 2ª quincena de septiembre).

- ^ **Viernes y sábado 16h** – Solo visitas guiadas
- ^ **Sábado y domingo 12h** – Visitas guiadas con o sin cata

Cerrado (2ª quincena de marzo, 2ª quincena de abril, mayo, octubre y noviembre).

*En caso de inclemencias meteorológicas en verano las catas se verán anuladas en
aforos de más de 8 personas en total*

Teléfono visitas piscifactoría: +34 629 20 87 06

Teléfono Espacio Nacarii Vielha: +34 973 640 493

CENTROS DE CATAS CAVIAR NACARI I

Vielha (Val d'Aran)

El espacio gourmet de Caviar Nacarii se encuentra en el centro urbano de Vielha, la capital de la Val d'Aran, a escasos kilómetros del centro de producción de Les. En el establecimiento se comercializan los distintos formatos de envasado de Caviar Nacarii y se ofrece a todos los clientes la posibilidad de maridar y degustar diversos productos.



Passeg dera Libertat 13

25530 Vielha

637 516 619

973 640 493

**Temporada de esquí,
junio, julio y Agosto**

Lunes 17:30 - 22h

Martes a sábado 11:00 – 14:00h

17:30 – 22:00h

Domingo 11:00 – 14:00

Temporada baja

Lunes 17 - 22h

Martes a sábado 11:00 – 14:00h

17:00 – 22:00h

Domingo Cerrado

Nacarii Stores Barcelona (Sarrià, Barcelona)

El espacio Nacarii, situado en la zona alta de Barcelona, es un punto de venta y un espacio abierto a todo tipo de actividades, como catas y eventos, destinados a promover la cultura del caviar. En él se puede encontrar toda la gama de productos de Caviar Nacarii: sus tres variedades Tradición, Selección y Premium, y sus diferentes lomos de esturión ahumado. Además, para complementar la experiencia, se puede adquirir y degustar una amplia serie de productos gourmet como conservas, foies, ahumados y una cuidada selección de vinos, vodkas, cavas y champagnes.

La planta baja está destinada a la venta y degustación y la de arriba a eventos de grupos y catas, además de contar con un comfortable salón para uso privado de los clientes.



**Bori i Fontestà 4
08021 Barcelona**

938 099 652

**Martes a sábado 12:00 – 20:00h
Domingo y Lunes Cerrado**

PROTOCOLO DE VISITAS EN LA PISCIFACTORÍA

Una de las medidas más efectivas para minimizar la propagación del coronavirus es limitar la proximidad física entre personas. Es por ello que en Caviar Nacarii adoptamos las siguientes medidas:

Realización de las visitas

- ▲ Los grupos deben ser de máximo 20 personas.
- ▲ Los grupos no pueden traspasar la verja de acceso a las instalaciones hasta que nuestro personal acuda a su recepción.
- ▲ Los visitantes deberán comunicar cualquier malestar o síntoma que pueda sufrir previamente o durante la visita y que pueda estar relacionado con el COVID-19.
- ▲ Los visitantes deben hacer uso de gel hidroalcohólico y desinfectar su calzado con el pediluvio en el acceso a las instalaciones, así como utilizar mascarilla y respetar la distancia mínima de seguridad con el resto de personas durante toda la visita.
- ▲ Los visitantes no podrán acceder al edificio de elaboración.

Realización de las catas

- ▲ Las catas se realizarán en interior en invierno y en exterior de las instalaciones en verano.
- ▲ Las mesas de cata estarán dispuestas de manera que entre ellas se cumpla la distancia de seguridad (2 metros).
- ▲ En cada mesa habrá un subgrupo de 10 personas como máximo.
- ▲ Todos los asistentes deberán hacer uso del gel hidroalcohólico antes de iniciar la cata.
- ▲ Está prohibido compartir utensilios (servilletas, cucharillas, copas...). Por ello cada participante dispondrá de los utensilios necesarios para uso individual.
- ▲ El personal proporcionará de forma individual la porción de caviar a degustar a cada uno de los participantes, y para ello se usará una cucharilla distinta para cada persona.
- ▲ A fin de evitar la manipulación de dinero en efectivo que puede ser foco de contagio, rogamos que los pagos de las compras se realicen con tarjeta o móvil en la medida de lo posible.