



la massana  
fogons

# 10<sup>es</sup> JORNADES GASTRONÒMIQUES

CUINA D'HIVERN **Del 21 de gener  
al 28 de febrer**



## “ Lo Mandongo ”

Abba Xalet Suites Hotel .  
Molí dels Fanals . Borda  
Eulari . Borda de l'Avi .  
Borda Raubert . Buratino .  
Gustus . La Borda secreta .  
La Catrina Errant . Hostal  
Palanques . Borda Casa  
Vella Palés . Rústic . Émo -  
Hotel Palomé . La Torrada .  
Borda Xixerella . Bonet .  
360° . La Ilum d'oli .  
La Pampa . Sant Romà






## “ Menú Calçots ”

Borda Casa Vella  
Palés . Borda Eulari .  
L'Hort de Casa



La Massana

[www.lamassana.ad](http://www.lamassana.ad)   

# “ Lo Mandongo ”

## **La Massana Fogons presenta Les 10es jornades de cuina d'hivern “Lo Mandongo”**

Un dels principals ingredients de la cuina d'hivern a l'alta muntanya és el porc, coincidint amb l'època de matança. Les possibilitats gastronòmiques del porc són immenses com hem pogut comprovar en totes les edicions de “Lo Mandongo”, unes jornades que ens ofereixen els restaurants de la Massana, amb uns menús suggeridors i variats.

Lo mandongo és la carn que s'obté amb la matança del porc i a partir de la qual les mandon-

gues elaboren els embotits. A Andorra els més típics són la botifarra blanca i negra, la donja la bringuera, la llangonissa i els bulls de llengua i carnets, tot i que també es fa xistorra, patés i altres productes.

Com bé es diu: del porc s'aprofita tot. I els restaurants de la Massana ho aprofiten d'una forma deliciosa. Us animem a provar els menús de les jornades “Lo Mandongo” i a explicar les vostres experiències gastronòmiques a través de les xarxes.

**Vine a celebrar el 10è aniversari  
de Lo Mandongo als restaurant de  
la Massana!**



# SISPONY

## Abba Xalet Suites Hotel

Terra major de Sispony, s/n. Sispony

Tel.: (+376) 737 300

Obert cada dia (només sopars)

- Aperitiu del xef
- Ou escalfat a 64° amb escuma de mongetes blanques, botifarra negra i xips de coliflor
- Carré de porc amb crosta i all i julivert amb saltat de verdures i suc de coccíó.
- Macedònia de fruita natural amb gelat de Grand Marnier

Preu: 26 € IGI inclòs

## Molí dels Fanals

Av. de les Comes, s/n. Sispony

Tel.: (+376) 835 380

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Trinxat de muntanya amb trufes d'Andorra, botifarra negra i cansalada ibèrica o Ous de pagès estrellats amb patata de muntanya i pernil de gla
- Canelons de l'àvia o Arròs lo Mandongo (botifarra negra, cansalada de porc i costella de porc confitat amb blat tendre) o Secret ibèric fet a la brasa d'alzina amb verduretes i patata al forn o Botifarra de matança a la brasa amb mongetes del ganxet
- Postres del nostre carretó
- Aigua i refrescos

Preu: 30 € IGI no inclòs

# ANYÓS

## Borda Eulari

Ctra. Sant Cristòfol, s/n. Anyós

Tel.: (+376) 836 400

Diumenge nit i dimecres, tancat

- Aperitiu: fuet amb i allioli de codony i pa amb tomata
- Remenat d'ou i calçot amb bacon i mondongo negre o Brandada de bacallà
- "Paella" de muntanya o Hamburguesa de peus de porc
- Sufidè de la Paula amb caramel o Carpaccio de pinya amb sorbet de gerd i litxis

Preu: 25 € IGI no inclòs

# ERTS

## Émo - Hotel Palomé

Ctra. d'Arinsal s/n. Erts

Tel.: (+376) 738 500. Diumenge nit i dilluns, tancat. Dimarts, dimecres i dijous, només sopars

Menú degustació:

- Aperitiu de la casa
- Brou reconstituent
- Torrada de pa de vidre amb embotits andorrans
- Amanida de peus de porc
- Caldereta de cigrons amb ravioli de col i papada de porc
- Galta amb ceba caramel·litzada
- Creps suzette

Preu: 30 € IGI inclòs

# LA MASSANA

## Borda de l'Avi

Av. del Ravell, 38. La Massana  
Tel.: (+376) 835 154. Obert cada dia

- Favetes saltades amb pernil i botifarra negra o Carpaccio peu de porc amb vinagreta de tòfona
- Bacallà gratinat i trinxat amb cansalada o Secret ibèric a la brasa de roure i alzina
- Llet fregida amb gelat de canyella o Mató amb nous i mel

Preu: 26 € IGI no inclòs

## Borda Raubert

Ctra. d'Erts km 1.5 (CG-5). La Massana  
Tel.: (+376) 835 420  
Dilluns nit i dimarts, tancat

- Aperitiu de la casa
- Embotits d'Andorra amb pa i tomata o Escudella barrejada
- Peus de porc amb mongetes o Graellada de carns amb verdures a la brasa
- Crema andorrana amb galeta de mantega o Gelat de saüc amb confitura

Preu: 25 € IGI no inclòs

## Hostal Palanques

Av. Sant Antoni, 16. La Massana  
Tel.: (+376) 835 007  
Obert cada dia

- Degustació de primers plats:
  - » Amanida de donja d'Andorra i magrana
  - » Carpaccio de peus de porc amb vinagreta d'avellana
  - » Trinxat amb cansalada
- Caneló de galta de porc amb gratinat delfinès o Garró de porc confitat amb patates saltades
- Pastís de formatge amb confitura de tomàquet o Farcellets de xocolata

Preu: 18 € IGI no inclòs

## Gustus

C/ Teixidor, 4. La Massana  
Tel.: (+376) 847 700. Dimecres, tancat.  
De diumenge a dimarts, només dinars

- Aperitiu del xef
- Canelons de botifarra negra amb beixamel de trompetes de la mort
- Cruixent de peus de porc farcit de bolets amb salsa de ceps
- Bunyols de mil fulls farcits de poma banyats amb xocolata blanca i ametlles garrapinyades

Preu: 25 € IGI no inclòs

## La Borda secreta

Peu del carrer s/n. La Massana  
Tel.: (376) 822 240. Dimarts, tancat

- Aperitiu: Torradeta de pernil amb pa amb tomàquet
- Minestra de verdures amb costelles de porc o Amanida de bacon cruixent, gorgonzola, pera i nous
- Pernil rostit a baixa temperatura amb espàrrecs de marge i patates de la casa o Peus de porc a la brasa amb allioli i guarnició de verdures al forn i patates de la casa
- Les nostres postres per escollir

Preu: 22,90 € IGI inclòs

## La Catrina Errant

Av. del Ravell, 5. La Massana  
Tel.: (+376) 728 466  
Dilluns tancat. Obert de 13.30h a 20h

- Tacos del pastor (carn de porc marinada amb espècies i adob, servida amb coriandre, ceba i pinya, i acompanyada amb tacos)
- Rostit de porc (porc al forn amb fines herbes acompanyat de patates fregides i pa artesà)
- Tiramisú
- Vi, aigua o cervesa

Preu: 14,90 € IGI inclòs

## Buratino

Av. Sant Antoni, 33. La Massana

Tel.: (+376) 727 858

Obert cada dia de 12h a 00h

Aquest menú de 13h a 17h

- Costelles de porc amb salsa BBQ amb patates al forn i panotxa de blat de moro amb mantega d'herbes
- Vi de la casa i cafè exprés

Preu: 12 € IGI inclòs

---

## XIXERELLA

### La Torrada

Ctra. de Pal, s/n. Xixerella

Tel.: (+376) 837 452. Dimarts, tancat

- Aperitiu: Croquetes de sobrassada amb rocafort
- Truita de mongetes amb botifarres i amanida d'escarola i magrana
- Galties de porc amb pomes
- Biscuit de fruites vermelles i galeta d'ametlla

Preu: 23 € IGI no inclòs

---

### Borda Xixerella

Ctra. de Pal s/n. Xixerella

Tel.: (+376) 847 370

Dimarts nit i dimecres, tancat

- Assortiment d'ibèrics Arturo Sánchez amb pa de coca de vidre o Ous de pagès estrellats amb sobrassada ibèrica
- Arròs de muntanya amb botifarra de matança i costella de porc o Hamburguesa de 200 gr. de vedella d'Angus criada en llibertat als Pirineus amb patates naturals
- Flam d'ou de gallines de corral i llet fresca o Mató del Pirineu amb mel d'Andorra

Preu: 20 € IGI no inclòs

---

## L'ALDOSA

### Borda Casa Vella Palés

Ctra. de la Creu Blanca, 4.

L'Aldosa Tel.: +376 854 844

Diumenge nit i dilluns, tancat

Menú degustació (2 persones):

- Rostes de porc fregides
- Pernil ibèric
- Llom ibèric
- Lacón a la gallega
- Patata negra gratinada a l'allioli
- Amanida tèbia de cansalada
- Brou de la iaia
- Garri al forn de llenya
- Costelles rostides amb mel
- Postres a escollir: Pastís casolà de xocolata farcit de melmelada de maduixa amb gelat de vainilla i nata o Gelat de torrò amb Kahlúa i encenalls de xocolata negra
- Pa de muntanya

Preu: 35 € inclòs (per persona).

Sota reserva.

---

## ARINSAL

### 360°

Ctra. d'Arinsal s/n. Arinsal

Tel.: (+376) 866 360

Obert cada dia de 12h a 23h

- "Pulled Pork": Entrepà de porc brasejat esflegat bullit a foc lent amb salsa barbacoa, amanida de col i patates grill casolanes
- Canya, refresc, aigua o copa de vi

Preu: 11 € IGI inclòs

---

## La llum d'oli

*Ctra. d'Arinsal s/n. Arinsal*

*Tel.: (+376) 836 701*

- Aperitiu: morro fregit amb pernil ibèric i mozzarella
- Amanida tèbia de formatge de cabra i reducció de vinagre de Mòdena
- Filet de porc amb salsa de mel i mostassa
- Postres de la casa
- Vi o cervesa, aigua, pa i cafè

*Preu: 22 € IGI inclòs*

## La Pampa

*Ctra. d'Arinsal s/n. Ed. Amadeu*

*Arinsal. Tel.: (+376) 839 630*

*Obert cada dia. Aquest menú, només migdia*

- Amanida
- Costelles de porc a la brasa o amb salsa barbacoa amb patates fregides o amanida
- Postres del dia
- Copa de vi, aigua o cervesa, cafè i pa

*Preu: 15 € IGI no inclòs*

## Sant Romà

*Ctra. d'Arinsal s/n. Arinsal*

*Tel.: (+376) 738 150*

*Diumenge nit i dilluns, tancat*

- Escudella barrejada o Carpaccio de peus de porc amb amanida de patates
- Trinxat amb cansalada o Civet de porc senglar
- Postres casolans per escollir
- Vi de la casa, aigua, pa i xopet

*Preu: 20 € IGI inclòs.*

## PAL

### Bonet

*Ctra. de Pal, s/n. Pal*

*Tel.: (+376) 836 063. Obert cada dia al migdia. Per la nit sota reserva.*

- Aperitiu de benvinguda o cava
- Carpaccio de peu de porc amb encenalls de foie i vinagreta agredolça o Trinxat de col d'hivern i trufes d'Andorra amb rosta de cansalada i botifarra negra o Taula d'embotits variats amb torrades
- Costella de porc al forn amb bolets o Peus de porc amb salsa de verdures i bolets o Filet de pobre a la planxa amb guarnició
- Postres per escollir
- Vi negre Puerta Vieja DO Rioja criança selecció, aigua, cafè i xopet

*Preu: 25 € IGI inclòs*



la massana  
fogons



VALL  
NORD  
ANDORRA

PAL  
ARINSAL

## Rústic

Vallnord Pal – Arinsal  
Tel. +376 878078

- Aperitiu: Copeta de Vermut acompanyat de la nostra tapeta de trinxat amb rosta
- Taula d'embotits andorrans amb les seves torrades

- Melós d'Ibèric cuit a baixa temperatura acompanyat de patata al caliu
- Bunyols de xocolata amb nata
- Aigua, Copa de vi o Cervesa o Refresc, Cafès o Infusions seleccionats

Preu: 30 € IGI inclòs

**ACCÉS GRATUÏT AL TELECABINA**

“

# Menú Calçots

FINS A L'ABRIL ”

## Borda Casa Vella Palés

Ctra. de la Creu Blanca, 4, L'Aldosa  
Tel.: (+376) 854 844

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Teula de calçots amb romesco de Tarragona
- Xai i botifarra a la brasa
- Pa de muntanya
- Crema catalana
- Porró de vi, aigua i cafès

Preu: 29 € IGI inclòs

## L'Hort de Casa

Ctra. d'Arinsal, s/n . Erts  
Tel.: (+376) 835 068. Dilluns, tancat

- Assortiment d'embotits d'Andorra
- Calçots amb salsa de romesco
- Graellada de botifarra, botifarra negra, xoriço, xai, pollastre, vedella amb trufes al caliu i alloli
- Postres casolans per escollir

Preu: 24,50 € IGI no inclòs

## Borda Eulari

Ctra. Sant Cristòfol, s/n. Anyós  
Tel.: (+376) 836 400

Diumenge nit i dimecres, tancat

- Aperitiu: fuet amb alloli de codony i pa amb tomata
- 12 Calçots amb salsa
- Entrecot de bou a la brasa o magret d'ànec a la brasa o graellada de carns variades a la brasa o civet de porc senglar guisat amb bolets o paella de muntanya
- Crema catalana o mató amb mel i fruits secs amb moscatell
- Aigua, vi de la casa i cafè

Preu: 30 € IGI inclòs





**La Massana**

[www.lamassana.ad](http://www.lamassana.ad)



**Més informació:**

Oficina de turisme de la Massana.

Plaça de les Fontetes s/n. Tel.: +(376) 835 693