

CUINA 1-28/2 D'HIVERN

JORNADES DE GASTRONOMIA SOSTENIBLE

Saborosos plats de cullera, sopes,
guisats de carn i peix, llegums,
que et faran sentir com a casa.



LA MASSANA,
EPICENTRE DE
LA GASTRONOMIA
SOSTENIBLE



La Massana

@lamassanafogons

#elxupxupdelamassana #lamassanafogons

Què és la Massana Fogons?

La Massana Fogons és més que un projecte, és **una forma de conviure i de compartir**, una història per explicar. És un projecte viu que evoluciona per a deixar **un llegat gastronòmic a les futures generacions**.

Tot va començar amb el somni de poder compilar tota la **creativitat dels restauradors, transmetre les olors i els sabors dels fogons de la parròquia** i exposar-los en un gran aparador al món sencer.

Ha transcorregut més d'una dècada des de la primera edició de les jornades de cuina La Massana Fogons i cada any **es posa a prova la creativitat dels participants** amb propostes que posen en valor **el producte de temporada i de qualitat**.

En aquesta edició, es donarà seguiment al treball realitzat en les jornades de tardor, i entre els participants es promouran **propostes gastronòmiques hivernals, plenes de sabor i olors exquisides** que no deixin a ningú indiferent.

#ELXUPXUPDELAMASSANA

Saborosos plats de cullera, sopes, guisats de carn i peix, llegums, etc. que et faran sentir com a casa

Amb propostes:

- + **sostenibles**
- + **productes locals i de proximitat**
- + **receptes tradicionals**
- + **receptes amb productes de temporada**
- + **cursos de cuina d'aprofitament**
- + **tasts de vins ecològics i de proximitat**



LA MASSANA,
EPICENTRE DE
LA GASTRONOMIA
SOSTENIBLE

Activitats

CURSOS DE CUINA D'APROFITAMENT

📍 18 i 25 de febrer 15.30 h - 18 h

📅 Hotel Princesa Parc. Ctra. d'Arinsal (CG-5), s/n. Arinsal

Passa un moment agradable entre amigues i amics i aprèn tècniques i consells de cuina d'aprofitament amb Kattia Juárez. És enginyera agrícola i experta en sostenibilitat.

A més, és cuinera i foodstylist
@andorra_cooking_spot

PLACES LIMITADES

Informació i reserves:

Oficina de turisme

de la Massana

Tel. +376 835 693

info@comumassana.ad







TASTS DE VINS MGI GASTRONÒMIC

Ens endinsem en el món del tast de vins de forma amena, entenedora, divertida i sostenible. Vins ecològics, de tradició i de proximitat.

Horari dels tasts:

- 📅 De dilluns a diumenge de 10 a 22 h. (amb cita prèvia)
Horari de la botiga: de dilluns a dissabte de 17 a 20 h.
- 📍 **MGI GASTRONÓMICO**
C/ Peu del carrer s/n Cal Moran. La Massana
[@mgi_gastronomico](#)
- ☎ Reserves amb Tomás Peris - Tel: +376 670 074

**TAST DE VINS ECOLÒGICS
Y DE PROXIMITAT PER A DOS**

Preu per a dues
persones **60 €**

**TAST DE VINS ANTICS
DEL CELLER DE ROURE**

Preu per a quatre
persones **100 €**

**TAST DE LUXE
DE GRANS VINS**

Preu per a quatre
persones **120 €**

Consulteu el detall a la web www.visitlamassana.ad
En tots els tasts realitzarem un joc de prova olfactiva d'aromes del vi acompanyada d'una degustació de productes de tòfona, olis i pa del poble.



Propostes gastronòmiques

Parlar de plats de cullera és parlar de sopes, cremes, purés, escudelles, “cocidos”... i també de delicioses receptes d'arròs



1. ÉMO NH COLLECTION ANDORRA PALOMÉ

39 €

- 📍 Ctra. d'Arinsal s/n. Erts
- ☎ Tel.: +376 738 500
- 🗓 Obert cada dia per sopar
i dissabte i diumenge al migdia

- Trinxat de la Cerdanya amb botifarra negra “Els Escaubells”
- Arròs de muntanya amb costelleta de xai
- Coulant de torró i cruixent de caramel a la sal

ELS ESCAUBELLS

Xarcuteria tradicional andorrana amb embotits d'autor. Els seus productes són el fruit d'un treball artesà lent i acurat inspirat en les tradicions.

- la donja, els bulls variats (de carnetes, de fetge, de llengua, de ronyó o negre), la bringuera, les llonganisses, els espetecs, el pa de fetge i les botifarres.



2. MOLÍ DELS FANALS

35 €

- 📍 Av. de les Comes, s/n. Sispony
- ☎ Tel.: +376 835 380
- 🗓 Diumenge nit i dilluns, tancat

- **Aperitiu:** Bunyol de formatge del Principat amb confitura de tomàquet
- Trinxat de muntanya de col dels Pirineus o Caneló cruixent de confit d'ànec amb peres amb moscatell i salseta de foie i ceps
- Llom de bacallà gratinat amb allioli de codony o Melós de vedella d'Andorra amb salsa de porto
- Postres del nostre carret
- Aigua, refrescos o copa de vi

*En època d'hivern són típics els plats més calents
i contundents, que ens ajuden a suportar les
temperatures més baixes*



3. LA MINJADORA DEL SINQUEDE

23 €

- 📍 Plaça de les Fontetes, s/n. La Massana
- ☎ Tel.: +376 727 377
- 🗓 Obert cada dia

- Guisat de lleties
amb xoriço criollo del país
- Garró de porc
amb salsa de ceps de muntanya
- Pannacotta

*Lleties amb xoriço, un plat de cullera que no falta
a les nostres cuines sobretot a l'hivern*

4. DON PIACERE

- 📍 Av. del Ravell, 2
Plaça del Quart, La Massana
- ☎ Tel.: +376 840 909
- 📅 Obert cada dia

15 €

- Fricandó amb trompeta de la mort



5. TOC RESTAURANT BY PACO MÉNDEZ - ANYÓSPARK

- 📍 Ctra. de Sant Cristòfol, s/n. Anyós
- ☎ Tel.: +376 73 75 73
- 📅 Obert cada dia

35 €

mínim 2
persones

- Calçots escalivats amb salsa miso
- Cuixa de xai desossada
amb trinxat de bolets
- Llesca a l'ou amb gelat
de llet d'ovella andorrana.



★ *Paco Méndez - Xef guardonat amb una estrella
Michelin pel Restaurant COME (Barcelona)*

6. CARROI ABBA XALET SUITES HOTEL

📍 Terra Major de Sispony, s/n. Sispony.

☎ Tel.: +376 737 700

📅 Obert cada dia

- Croqueta de carn d'olla amb melmelada de tomàquet
- Trinxat a la nostra manera amb carns de Cal Jordi
- Civet de porc senglar amb un toc de xocolata negra
- Pinya flamejada amb rom amb gelat de vainilla

36 €

7. HOSTAL PALANQUES

📍 Av. de Sant Antoni, 16, La Massana

☎ Tel.: +376 835 007

📅 Obert cada dia

26^{,50} €
mínim 2
persones

Reserva prèvia

Degustació:

- Sopa de ceps
- Vieira amb crema de carxofes i cansalada
- Trinxat

A escollir:

- Bacallà gratinat sobre verdures o Civet amb arròs pilaf o Caneló de galta de porc amb encenalls de foie
- Coulant de xocolata amb gelat de caramel salat o Saltat de pomes amb escuma de vainilla o Crema de mató amb gelatina de mel

8. COLL DE LA BOTELLA

- 📍 ESTACIÓ DE PAL ARINSAL
Ctra. del Coll de la Botella s/n. Pal
- 🗓 Obert cada dia al migdia
- ☎ Tel.: +376 323 006

45 €



Per compartir:

- Espàrrecs blancs perfumats amb crema de formatges Casa Raubert
- Ous de la parròquia amb trufes i bringuera
- Roast beef de vedella andorrana amb vinagreta d'herbes aromàtiques
- Socarrat de muntanya amb bresca de mel o Arròs melós de truita asalmonada i demi-glace de pernil
- Escuma de mató, hidromel d'Andorra i tòfona o Flam de ratafia amb nata

Amb el fred el nostre cos demana menjar calents per compensar les baixes temperatures, i és per això que el que ve més de gust aquesta època són els plats de cullera. La llista és llarga: sopes, escudelles, cremes, purès, quisats, estofats, "cocidos".





El's estofats són plats tradicionals de cullera

9. TERROIR BISTROT CAFÈ

- 📍 ESTACIÓ DE PAL ARINSAL
- 📄 Ctra. de Comallemple s/n. Arinsal
- 🕒 Obert cada dia al migdia
- ☎ Tel.: +376 878 227

35 €



- Ramen de tonyina amb bolets i miso o Caneló Rossini amb beixamel trufada
- Espatlla melosa de xai amb hidromel o Làmines de bacallà gratinat amb allioli de codony
- Cresta amb mermelada de poma i canyella o Arròs amb llet d'ovella de la Massana i cítrics

11. VERSIÓ ORIGINAL V.O.

- 📍 C. Josep Rossell, 12. La Massana
- ☎ Tel.: +376 839 309
- 📄 Dilluns, tancat

15 €

- Sopa de ceba
- Fabada espanyola
- Postres a escollir



De cullera anomenem a tots aquells plats contundents, que utilitzen ingredients comuns com l'arròs, cigrons, llenties, fesosls, estofats, guisats etc.

12. TAPEO DE DARIO

📍 C. Major, 2. La Massana

☎ Tel. +376 722 444

📅 Dimarts, tancat

- Llenties del Tapeo o Mongetes vermelles amb peus de porc
- Lasanya de carn amb espinacs o Brinça (entraña) a la brasa amb verduretes saltades
- Flam de cafè o Pastís de galeta o Torrija de sobao amb gelat de vainilla
- Cafès i licors

| 25 €



13. BORDA XICA

📍 C. Major, s/n. La Massana

☎ Tel.: +376 837 190

📅 Diumenge nit, dilluns i dimarts, tancat

- Vedella estofada amb verdures amb reducció de vi negre

| 16^{,50} €

14. SENTRO´ 20

📍 Av. de Sant Antoni, 27. La Massana

☎ Tel.: +376 880 938

📅 Diumenge, tancat

- “Sopas Filipí” Pasta macaroni amb brou de pollastre i llet acompanyat amb verdures minestrone i pollastre
- “Sizzling Bistek” Filet de vedella saltat amb verdures o “Sizzling Salmó” Salmó saltat amb verdures
- “Bourbon” Mousse de xocolata negra 70% amb vainilla

25^{,95} €



14. TUCCO

📍 Av. de Sant Antoni, 58

☎ Tel.: +376 835 858

📅 Dilluns tancat



- Gnocchi de patata amb salsa d'estofat de vedella d'Andorra

16^{,90} €
amb beguda
i postre

tuco.

15. ANDREA

30 €

📍 C. Costes de Teixidó, 4. La Massana.

☎ Tel.: +376 847 700

📅 Dimarts nit i dimecres, tancat

- Carxofes confitades amb cruixent de pernil
- Cua de bou a baixa temperatura o Galta de vedella amb bolets
- Mousse de iogurt amb confitura de mango



16. BORDA RAUBERT

30 €

📍 Ctra. d'Erts, km 1,5. La Massana

☎ Tel.: +376 835 420

📅 Dilluns nit i dimarts, tancat

- **Aperitiu:** Galetes salades amb formatge i fruits secs i Xarrup de crema de carabassa
- Amanida de formatge artesà amb magrana o Trinxat amb rosta i botifarra negra
- Peus de porc a la brasa amb alloli o Confit d'ànec amb compota de poma
- Iogurt artesà d'ovella amb confitura de saüc o Pastís de la casa

17. MALANDRA

- 📍 Camí Ral, s/n. La Massana.
- ☎ Tel.: +376 822 240
- 📅 De dilluns a dimecres, tancat

- Crema de carabassa al curri amb formatge de cabra dels Pirineus **12€**
- Caneló extra llarg de carn d'olla, bolets i crema de foie **16€**
- Torrija de briox caramel·litzada i cruixent de canyella **7€**



Per fer un mes:

18. OOLONG COFFE & BRUNCH

- 📍 Ctra. d'Arinsal, s/n. Arinsal
- ☎ Tel.: +376 370 544
- 📅 Obert cada dia de 8h a 14h i de 17h a 20h

- Torrada d'embotit (donja, bull o bringuera) de Cal Jordi amb formatge de Casa Raubert amb cerveses andorranes, te o cafè

9,50
€

Les nostres calçotades



1. L'HORT DE CASA

📍 Ctra. d'Arinsal s/n. Arinsal

☎ Tel.: +376 835 068

🗓 Obert cada dia

- Croquetes casolanes
- Calçots amb salsa romesco
- Graellada de carn
- Postres a escollir

29,⁷⁵ €
menú per
1 persona

19,⁷⁵ €
Ració calçots

2. CAL SILVINO

📍 Av. del Través, 21.
Edifici Casa Bons, local 2. La Massana
☎ Tel.: +376 840 720

- Pernil ibèric amb formatge manxego i pa de vidre
- Carpaccio de salmó
- 14 calçots amb la seva salsa
- Peus de porc a la brasa o Bacallà al forn o gratinat
- Pinya amb crema catalana
- Cafè i xopets

35 €

mínim 2
persones

3. BORDA EULARI

📍 Ctra. de Sant Cristòfol s/n. Anyós
☎ Tel.: +376 836 400
📅 Diumenge nit i dilluns, tancat

- Pa amb tomàquet, fuet i allioli de codony
- 15 Calçots a la brasa amb salsa
- Civet de porc senglar guisat amb bolets o Cuixa de xai a la brasa o Botifarra fresca a la brasa o Graellada de carns variades a la brasa o Salmó fresc a la brasa
- Crema Catalana o Brownie de xocolata o Mató amb mel

40 €



La Massana



**LA MASSANA,
EPICENTRE DE
LA GASTRONOMIA
SOSTENIBLE**

Més informació:

Oficina de turisme de la Massana.

Plaça de les Fontetes s/n.

Tel.: +376 835 693

@lamassanafogons

#elxupxupdelamassana

#lamassanafogons

www.visitlamassana.ad

www.lamassana.ad

