



la massana
fogons

CUINA DE TARDOR

JORNADES
GASTRONÒMIQUES
1-31 D' OCTUBRE

SORTIDES
GUIADES A LA
MUNTANYA

PRODUCTORS
LOCALS

TASTS
DE VINS

#lamassanafogons



La Massana



TASTS DE VINS

Ens endinsem en el món del tast de vins de forma amena, entenedora i divertida. De dilluns a dijous de 19.30 a 21.30 h

OPCIÓ 1: TAST VINS "ANTICS" DEL CELLER DE ROURE

100€ (preu grup 4 persones) Cal reserva prèvia.

Acompanyats amb formatge, foie i pernil ibèric.

Vermell 2019

Safra 2020

Parotet 2019

OPCIÓ 2: TAST VERTICAL GUTIÉRREZ DE LA VEGA RECÓNDITA ARMONÍA

250€ (preu grup 4 persones) Cal reserva prèvia.

Acompanyats amb diferents formatges, fruits secs i fruites panses.

Recóndita Armonía 2018

Recóndita Armonía Fondillón 2007

Recóndita Armonía Fondillón 1987

OPCIÓ 3: TAST GRANS VINS NEGRES ASEQUIBLES

160€ (preu grup 4 persones) Cal reserva prèvia.

Acompanyats amb formatge, foie i pernil ibèric.

Imagine 2018 Gutiérrez de la Vega

Maduresa 2019 Celler de Roure

Desierto 2017 Azul y Garanza

MGI GASTRONOMICO

Persona de contacte: Anabell del Rio

Tel: (+376) 668 585 C/ Peu del carrer s/n

Cal Moran. La Massana

mgi
gastronómico
PRODUCTOS

ACTIVITATS



SORTIDES GUIADES: LA TARDOR AMB UNS ALTRES ULLS

Gaudeix dels paisatges, els colors i les olors de la tardor als boscos de la Massana.

Descobreix les petites sorpreses que amaga el bosc amb aquesta excursió interpretativa on observarem en primera persona els canvis de paisatge durant l'estació de l'any més màgica: la tardor.

Dies: dissabtes - 9, 16, 23 i 30 d'octubre De 9.30 a 13.30 h

Lloc de trobada: A concretar segons la meteorologia

Reserves: Oficina de turisme de la Massana

(+376) 835 693 turisme@comumassana.ad

A partir del 15 anys: 8 €

De 6 a 15 anys: 4€

PRODUCTORS LOCALS



FORMATGERIA CASA RAUBERT

Venda de formatges artesans
De dilluns a divendres de 10h a 13h
Escàs. Tel.: (376) 817 600



CERVESA ALPHA

Venda i degustació de cerveses artesanes
Tast de 19h a 21h amb reserva prèvia.
Preu: 1€ per persona
Mas de Ribafeta. Borda Callissa. Arinsal.
Tel.: (+376) 849 320





PRODUCTES AGRÍCOLES
I ARTESANS D'ANDORRA



EL PASTADOR

Venda de melmelades artesanes
De dilluns a divendres d'11h a 19h
C/de la Closa. Casa Joanet. Sispony
Tel.: (+376) 353 209



el Pastador
MELMELADES ARTESANES



XOCLAND: XOCOLATA D'ANDORRA

Venda i degustació de xocolata
De dimarts a dissabte de 16h a 20h
Visites guiades dissabtes o a hores
convingudes. Cal reserva prèvia.
Av. Sant Antoni, 54. Tel.:(+376) 350 322



XOCLAND
TRUE CHOCOLATE



LA MASSANA

HOSTAL PALANQUES

Av. Sant Antoni, 16. La Massana

Tel.: (+376) 835 007

Obert cada dia

Menú degustació:

- Crème *brûlée* de ceps i encenalls de foie
- Saltat de cargols
- Mini *risotto* de cibulet i tomàquet
- Bacallà gratinat sobre verdures o Peus de porc sense feina amb salsa *yakiniku* o Esmicolat d'ànec amb salsa de cítrics i gingebre.
- Coulant de xocolata o Figa rostida amb gelat de vainilla o *Banoffee* amb xocolata.

Preu: 24,50 € (mínim 2 persones). Amb reserva prèvia



LA MASSANA

ANGELO LA MASSANA

Av. Sant Antoni, 22. La Massana

Tel.: (+376) 738 393

Obert cada dia

- Royal de carxofes amb crema de foie, pinyons caramel·litzats i codony 11,90€
- Galtes de porc *Bísaro* cuinades a baixa temperatura amb salsa de vi de gerds i puré de poma 16.90€
- Amanida de carabassa amb figues fresques, burratina i pernil ibèric 10.90€
- Bacallà cuinat a baixa temperatura amb textura de coliflor i salsa de romesco 18.90€
- Trinxat de patates amb pop, espinacs i cansalada viada fumada 12,90 €



LA MASSANA

BORDA RAUBERT

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
- Amanida de formatge artesà amb magrana o Trinxat amb rosta i botifarra negra
- Peus de porc a la brasa amb allioli o Confit d'ànec amb compota de poma
- logurt artesà amb confitura de saüc o Gelat de codonyat

Preu: 27€



LA MASSANA

LA MINJADORA DE CAL SINQUEDE

Plaça de les Fontetes s/n. La Massana.

Tel.: (+376) 727 377

Dilluns, tancat

- Mousse d'alfàbrega amb fines herbes
- Sopa de ceba o Amanida de pedrers d'ànec
- Galtes de porc dels Pirineus o Bacallà gratinat
- Postres de la casa

Preu: 23 €



LA MASSANA

TEQUILANDO MEXICÀ-FUSIÓ

Av. Sant Antoni, 50. La Massana

Tel.: (+376) 856 660 - 696 174

Diumenge i dimarts nit, tancat

- Aperitiu
- Ous remenats amb espàrrecs verds i formatge de cabra
- *Fajitas* de bolets mixtos
- Pastís de xocolata

Preu: 22€



LA MASSANA

SENTRO´20

Av. de Sant Antoni, 27 . La Massana

Tel.: (+376) 880 938

Diumenge, tancat.

- Salmó Tinapa (Salmó fumat acompanyat amb verdures envinagrades i salsa de fruits vermells) o Truita d'albergínia
- Kare Kare (Estofat de carn de vedella '*callos*', cua de bou i verdures filipines amb salsa de cacauets) o Gambes Ginataan (Gambes al coco amb carabassa i mongeta filipina)
- Mousse de taronja i caramel o Cremós de mató i mel amb poma, calvados i strudel d'avena

Preu: 25 €



LA MASSANA

LA BORDA DE L'AVI

Av. del Ravell, 38. La Massana

Tel.: (+376) 835 154

Obert cada dia

- Amanida de paté de campanya amb magrana i poma o Canelons de cua de bou amb beixamel de ceps
- Sèpia a la planxa amb faves saltades amb pernil i botifarra negra o Entrecot vedella del país amb pebrots, patates al caliu i tomàquet provençal
- Pastís de formatge amb gelat de fruits vermells o Figes al vi negre amb gelat de vainilla

Preu: 38 €



LA MASSANA

DON PIACERE

Av. del Ravell, 2. (Plaça del Quart) La Massana

Tel.: (+376) 840 909

Dilluns, tancat

- Aperitiu: castanyes al curry
- Milfulls de bolets de temporada amb cruixent de pernil o Crema de carabassa amb bacó, pinyons i ou escumat
- Galta de vedella amb puré de moniato i xips de porro o Truita d'Andorra amb niu d'escalivada i allioli fumat
- Escuma de crema catalana amb gelat dolç de llet
- Copa de vi de la casa, aigua i cafè

Preu: 20€



LA MASSANA

BOSSA NOVA

C/ Major, 2. La Massana

Tel.: (+376) 855 820

Dimarts, tancat

Feijoada (plat a base de mongetes típic de la cuina brasilera) amb culatí, arròs, iuca i farofa (farina de mandioca)

Preu per a 2 persones: 32€



LA MASSANA

EL RACÓ DEL AMICS

Av. Sant Antoni, 42. La Massana

Tel.: (+376) 836 628

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Amanida de pedrers d'ànec confitats
- Canelons de carn casolans
- Postres casolans a escollir

Preu: 22€



VERSIÓ ORIGINAL V.O.

C. Josep Rossell, 12

Tel.: (+376) 839 309

Dilluns, tancat. Fins al 25 d'octubre

- Crema de carabassa amb puntes de espàrrecs verds cruixents
- Filet de porc amb bolets i ametlles amb porto
- Flam de castanyes

Preu: 27,50€



GRUPETTA

Av. de Sant Antoni, 45. La Massana

Tel.: (+376) 827 027

Obert de dilluns a divendres al migdia

- Moniato farcit: moniato al forn, farcit de carn de vedella estofada i gratinat amb formatge 7,90€
- Ous al plat - Shakshuka amb verdures de temporada 8.90€
- Pastís de pollastre i bolets amb salsa de formatge i cep 10,50€
- Pastís de pastanaga i moniato 4,50€



L'HORT DE CASA

Ctra. d'Arinsal, s/n (CG-5). Arinsal

Tel.: (+376) 835 068

Obert cada dia

- Croquetes casolanes de ceps amb puré de moniato o Sopa d'ametlles de casa nostra i safrà
- Carpaccio de salmó amb xips de moniato o Galta de vedella estofada amb castanyes
- Pastís d'ametlles amb copeta de moscatell

Preu: 26,50€



SURF ARINSAL

Ctra. d'Arinsal (CG-5). Arinsal

Tel.: (+376) 838 069

Dimarts, tancat

Big surf parillada especial

- Graellada argentina extra a l'autèntic foc de brasa acompanyades de patates
- Postres, una beguda o aigua o vi de la casa

Preu per a dues persones: 69€



ARINSAL

XALET - HOTEL MONTANÉ

C. La Grella. Arinsal

Tel. (+376) 737 535

Obert de dilluns a dissabte a la nit, i dissabte i diumenge al migdia

- Croquetes de pollastre o Ous remenats amb ceps
- Costelles de xai a la brasa amb verdures asades o Bacallà confitat amb mussolina d'allioli
- Flam amb mató caramel·litzat o Postre de llimona i merenga

Preu:17.50€



SISPONY

MOLÍ DELS FANALS

Av. de les Comes, s/n. Sispony

Tel.: (+376) 835 380

Diumenge nit i dilluns, tancat

Menú Degustació

- Bunyol de formatge del Principat amb confitura de pètals de rosa
- Croqueta casolana de pollastre i pernil ibèric
- Foie gras semicuit amb pistatxo iranià i mango o Canaló cruixent de confit d'ànec amb peres al moscatell i salseta de foie i ceps
- Llom de bacallà amb samfaina o Melós de vedella d'Andorra amb salsa de porto
- Postres del nostre carret, aigua, refrescos, vi

Preu: 35 €



SISPONY

CARROI - ABBA XALET SUITES HOTEL

Terra Major de Sispony, s/n. Sispony

Tel.: (+376) 737 300

Obert cada dia

- Daus de formatge manxec marinats amb oli d'oliva, farigola i pebre rosa
- Crema de ceps amb oli de tòfona
- Pavé de vedella amb cassoleta de patates a l'estil "Maître d'hotel" i salsa amb vi negre
- Gelat artesà d'avellanes i xocolata

Preu: 28 €



XIXERELLA

LA TORRADA

Ctra. de Pal (CG-4). Xixerella

Tel.: (+376) 837 452

Dimarts, tancat

- Paté de fetges de conill
- Amanida de pedrers d'ànec amb avellanes i vinagreta de fruits vermells o Crema de carbassó amb pipes de carabassa i crostons
- Filets de truita amb escates de poma amb crema d'all i llimona o Ànec guisat amb peres
- Flam de mató amb figues confitades o Milfulls de cabell d'àngel

Preu: 25€



BORDA EULARI

Ctra. Sant Cristòfol s/n. Anyós

Tel.: (+376) 836 400

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Pa amb tomàquet, fuet i allioli de codony
- Trinxal de cols del nostre hort amb cansalada i botifarra negra o Crep farcida de gambes i gratinada amb formatge parmesà
- Melós de vedella d' Andorra amb salsa de porto i castanya o Truita de riu farcida de bolets amb salsa meunière i tàperes
- Sopa Anglesa (pa de pessic, variat de fruita, crema pastissera, coulis de gerds i pinyons) o Semi fred de taronja, mascarpone i mango

Preu: 38€

**Descarrega't la
versió online:**



#lamassanafogons



La Massana

Més informació:

Oficina de turisme de la Massana.

Plaça de les fontetes s/n.

Tel.: (+376) 835 693

www.lamassana.ad

