

@LAMASSANAFOGONS  
#LAMASSANAFOGONS



# CUINA D'HIVERN

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'1 AL 28 DE FEBRER



*La Massana*



**mgi**  
gastronómico  
PRODUCTOS

# TASTS DE VINS

Ens endinsem en el món del tast de vins de forma amena, entenedora i divertida.

**Horaris MGI gastronòmic:**

de dilluns a dissabte de 17h a 20h

**Tasts de vins:** Horari a convenir.

Tel.: (+376) 670 074 Tomàs Peris

C. Peu del Carrer s/n. La Massana

**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*

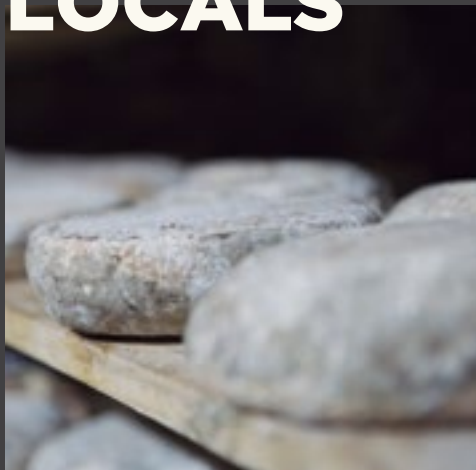
*Recóndita Armonía Fondillón 2007*

*Recóndita Armonía Fondillón 1987*

# PRODUCTORS LOCALS



PRODUCTES AGRÍCOLES  
I ARTESANS D'ANDORRA



## **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



## **EL PASTADOR**

Venda de mermelades artesanes  
De dilluns a dijous d'11h a 19h  
i divendres d'11h a 18h  
C/de la Closa. Casa Joanet. Sispony  
Tel.: (+376) 353 209



## **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



# JORNADES DE CUINA D'HIVERN

DE L'1 AL 28 FEBRER



## ANGELO LA MASSANA

Av. Sant Antoni, 22. La Massana  
Tel.: (+376) 738 393  
Obert cada dia

Lingot de porc de Bísaro premsatge en consomé aclarit amb tàpera dolça i xips d'orella cruixent 18,50 €

Magret d'ànec lacat amb salsa de remolatxa, poma Granny Smith i *gelée* d'espínacs 20,90 €

Si demanes el nostre reinventat Pastís de Sacher amb llima, polpa de mango i cruixent de praliné et regalem uns deliciosos *Cannoli* sicilians farcits de crema de *ricotta*, emulsió de mango i maracujà



## CARROI ABBA XALET SUITES HOTEL

Terra Major de Sispony, s/n. Sispony.  
Tel.: (+376) 737 700  
Obert cada dia

*Velouté* de bolets

Canelons de carn amb beixamel trufada i gratinada amb formatge manxec

Llom de bacallà al forn amb trinxat de col, patata i oliva negra, xips de pernil ibèric, all i julivert

Pastís de xocolata casolà amb sorbet de taronja sanguina i coulis exòtic

Preu: 28 €



## HOSTAL PALANQUES

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

- Crema de ceps amb virutes de foie
- Escuma d'escalivada
- Llauneta de trinxat

Cuixa d'ànec confitada amb salsa de cítrics i gingebre i bola d'api o Bacallà gratinat sobre verdures o Caneló de galta de vedella amb puré de carbassa violí

After Eight o Coulant de xocolata amb crema de Chartreuse o Fruita de la passió i iogurt

Preu: 25,50 € mínim 2 persones  
Reserva prèvia



## MOLÍ DELS FANALS

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 i Xarrup d'escudella per entrar en calor

Coca de muntanya amb botifarra de pagès, ceba confitada i formatge scamorza 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 o Entrecot de vaca vella madurada a la brasa

Postres del nostre carret

Aigua, refrescos i vi

Preu: 35 €



## **BORDA RAUBERT**

Ctra. d'Erts, km 1,5. La Massana  
Tel.: (+376) 835 420  
Dilluns nit i dimarts, tancat

Aperitius: Galetes salades amb formatge i fruits secs

Amanida de formatge artesà amb codonyat o Crema de carbassa amb encenalls de pernil

Peus de porc a la brasa amb allioli o Confit d'ànec amb compota de poma

logurt artesà d'ovella amb confitura de saüc o Pastís de la casa amb confitura de fruits del bosc

Preu: 28 €

## **SURF ARINSAL**

Ctra. d'Arinsal s/n. Arinsal  
Tel.: (+376) 838 069  
Obert cada dia

Empanada de criolla

Graellada argentina (*entraña, vacío*, tira de rostit) amb amanida i patates fregides

Postres de la casa

Aigua, refresc o cervesa

Preu: 32 €

## **GUSTUS**

C. Costes de Teixidor, 4. La Massana.  
Tel.: (+376) 847 700  
Dilluns i dimarts, tancat

Melós de vedella amb puré i xips de moniato 21 €

Cruixent de peus de porc amb botifarró, llagostins, espinacs i pinyons 23 €

## **SENTRO´20**

Av. de Sant Antoni, 27. La Massana  
Tel.: (+376) 880 938  
Diumenge, tancat

Tempura de calçots amb salsa de soja o salsa de romesco o Crema de carbassó

Estofat de vedella amb plàtan mascle, col, salsa de tomàquet i mongetes o Llenguado farcit amb carn de cabra de mar amb crema de coco i carbassa

Mousse de castanya amb crema de xampinyons i gelat de vainilla

Preu: 25 €



## **COLL DE LA BOTELLA**



Ctra. del Coll de la Botella s/n. Pal  
Obert cada dia al migdia  
Tel.: (+376) 323 006

Aperitiu: Xips de patata i moniato natural

Amanida d'escarola amb taronja, bacallà, nous, magrana i vinagreta de cítrics o Llentíes ecològiques amb xoriço de Lleó i costella de porc

Hamburguesa de carn d'Andorra  
ANDBURGERZERO COLL DE LA BOTELLA amb compota de poma, formatge de raclet, foie, poma al curri i ruca o Salmó al vapor amb arròs salvatge i verdures

Brownie de xocolata casolà amb gelat de vainilla de Madagascar o Coronel Sorbet de llimona amb vodka

Preu: 35 €

## **LOUIS XV - HOTEL DIANA PARC**

Ctra. d'Arinsal s/n. Arinsal  
Obert cada dia a la nit  
Tel.: (+376) 736 400

Sopa de galets farcits amb carn d'olla o Calçots confitats arrebossats amb panko i escuma de romesco o Tofu a la brasa glacejat amb salsa hoisin i verdures al wok

Faux-filet a la brasa amb patates Pont Neuf i salsa Café de París o Llom de bacallà al forn amb crema de trumfa d'Andorra i emulsió d'all i julivert o Curri verd de seitán amb cigrons

Tarta de formatge idiazàbal al forn amb coulis de fruits del bosc o Brownie de xocolata blanca i te matxa amb gelat o Pastís Tatin amb sorbet

Preu: 35 €  
Consulteu altres plats del menú.

## **TEQUILANDO mexicà - fusió**

Av. de Sant Antoni, 50. La Massana  
Tel.: (+376) 856 660 - 696 174  
Diumenge i dimarts nit, tancat

Aperitiu: *Quesadilla* de bolets

Sopa de truita mexicana

Tacs de carn de *arrachera* amb guacamole

Pastís de xocolata amb gelat de vainilla

Copa de vi negre o blanc, canya, refresc o aigua

Preu: 27 €

## **VERSIÓ ORIGINAL V.O.**

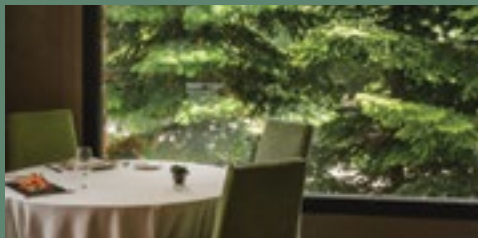
C. Josep Rossell, 12. La Massana  
Tel.: (+376) 839 309  
Dilluns, tancat

*Feijoada* (plat a base de mongetes típic de la cuina portuguesa)

Preu: 12 €

# MENÚ CALÇOTS

FINS A L'ABRIL



## ÉMO - HOTEL PALOMÉ

Ctra. d' Arinsal s/n. Erts  
Tel.: (+376) 738 500  
Obert cada dia a la nit i dissabte  
i diumenge al migdia

Aperitiu

Calçots amb salsa romesco

Filet de vedella amb reducció de vi negre,  
patates i herbes

Coulant de xocolata

Preu: 30 €

## 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

Preu: 26,50 € (menú per 1 persona)  
Ració calçots: 16,50€



## CAL SILVINO

Av. del Través, 21. La Massana.  
Tel.: (+376) 840720  
Dilluns i dimarts, tancat

Pernil ibèric amb pa de vidre amb tomàquet

Amanida de bacallà

Calçots amb la seva salsa

Peus de porc a la brasa o Pollastre adobat o  
Bacallà gratinat al forn o Lluç brassejat

Pinya amb crema catalana

Cafè i xopets

Preu: 30 € (mínim 2 persones)

## BORDA EULARI

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

Pa amb tomàquet, fuet i alloli de codony

15 Calçots a la brasa 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 Salmó fresc a la brasa

Crema Catalana o Brownie de xocolata o  
Mató amb mel i fruits secs amb moscatell

Aigua i ½ de vi de la casa i cafè

Preu: 40 €



### **LA MINJADORA DEL SINQUEDE**

Plaça de les Fontetes, s/n. La Massana  
Tel.: (+376) 727 377  
Obert cada dia

Trinxat

Calçots en tempura

*Cheesecake* o Tiramisú

Preu: 16 €



### **DON PIACERE**

Av. del Ravell, 2 (Plaça del Quart).  
La Massana  
Tel.: (+376) 840 909  
Obert cada dia

Empanada de calçots amb pernil  
i romesco 2,20 €

*Quiche lorraine* de calçots 4,80 €



### **TOC - CLUB ANYÓSPARK**

Ctra. de Sant Cristòfol, s/n. Anyós  
Tel.: (+376) 737 573  
Obert cada dia

Calçots amb toc de romesco casolà

Preu: 18€  
Només per encàrrec.

**Descarrega't la  
versió online:**



@lamassanafogons  
#lamassanafogons

---

Més informació:  
Oficina de turisme de la Massana.  
Plaça de les fontetes s/n.  
Tel.: (+376) 835 693

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







la massana  
fogons

**FINS A L'ABRIL**

# MENÚ CALÇOTS

@LAMASSANAFOGONS  
#LAMASSANAFOGONS



La Massana