

DES DEL 2007

LA MASSANA FOGONS 2024  
DEL 1 AL 31 D'OCTUBRE

jornades de gastronomia sostenible

# CUINA DE TARDOR

amb sabors locals que brillen amb el

## Plat Estrella.

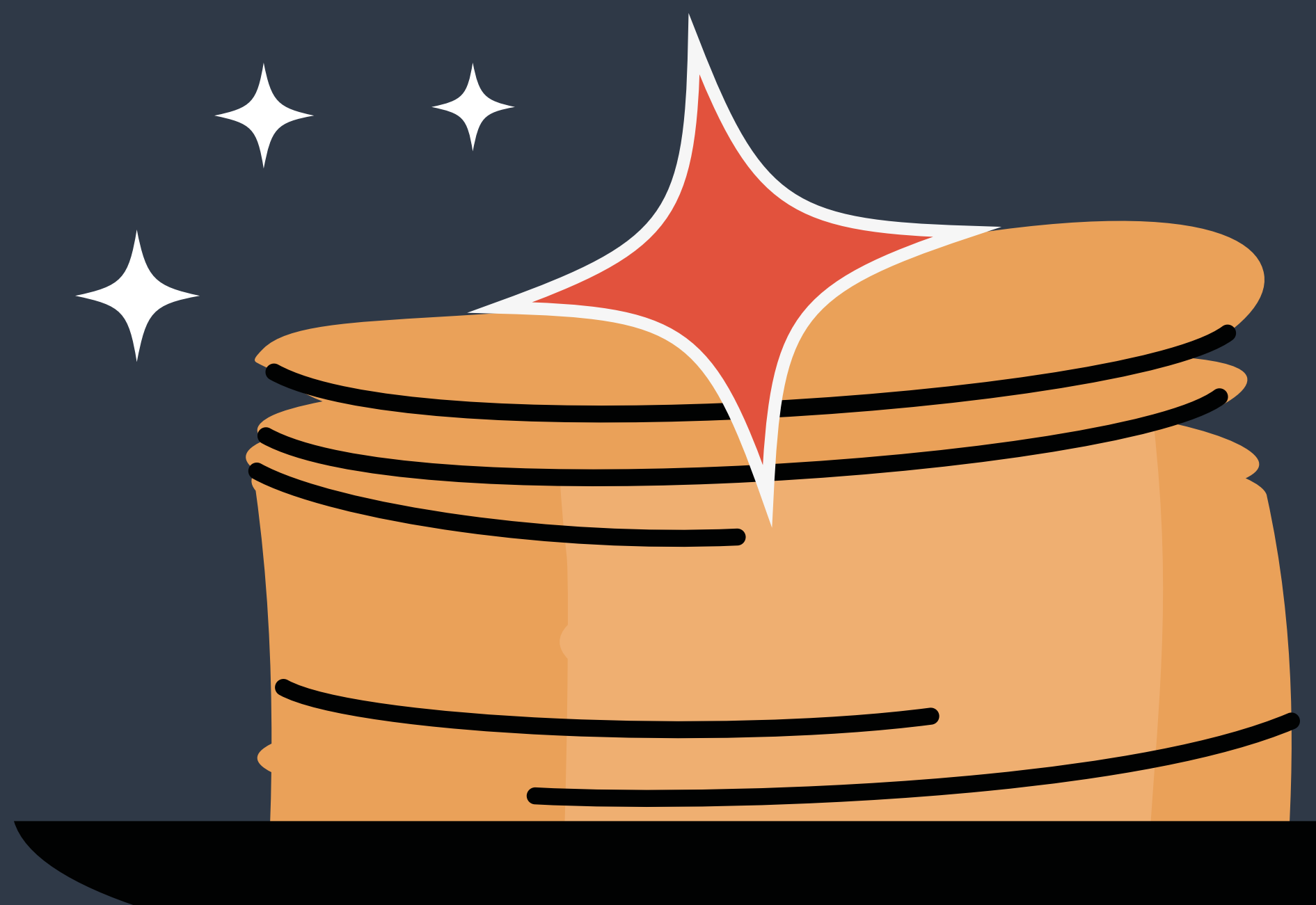


# Què és la Massana Fogons?

La Massana Fogons és més que un esdeveniment gastronòmic, **és una tradició que uneix cuiners, productors locals i la comunitat** per celebrar la riquesa culinària del nostre territori.

Des de la seva creació fa **17 anys**, ha esdevingut un referent de la cuina sostenible, destacant l'ús de productes de proximitat, de temporada i receptes que honoren la nostra història.

Aquest projecte evoluciona cada any, seguint l'estratègia de **La Massana, Epicentre de la Gastronomia Sostenible**, amb l'objectiu de deixar un llegat per a les futures generacions, fomentant la creativitat i el respecte pel producte local.



# El Plat Estrella: Una fusió de sabors i estrelles a la Massana



Aquest any, a La Massana Fogons, et convidem a descobrir el concepte del "**Plat Estrella**", una proposta innovadora inspirada en la Massana, Territori Starlight.

Els nostres restaurants presenten els seus plats estrella, fusionant els millors ingredients de temporada amb la passió dels seus cuiners per oferir-te una experiència gastronòmica única, sota el cel estrellat de la Massana.

# A la Massana, més tardor al plat!

Amb l'arribada de la tardor, els nostres restaurants us ofereixen plats MÉS saborosos i plens de colors, amb un enfocament en:

**MÉS** sostenibilitat: Productes locals i de proximitat.

**MÉS** tradició: Receptes tradicionals de temporada.

**MÉS** creativitat: Showcookings innovadors i activitats gastronòmiques úniques.



Gluten



Lactosa



Ous



Mol·luscs



Soja



Fruits  
amb clofolla



Mostassa



Peix



Api



Sulfits

Aquesta edició inclou **informació sobre al·lèrgens** per a més opcions i es fomenta l'oferta per a vegetarians.

Si sou sensibles a alguna intolerància o al·lèrgia, feu-ho saber al restaurant. Cada establiment és responsable de les substàncies que declara.



# Nou Passaport Gastronòmic: Guanya una observació del cel fosc!



Aquest any, fem les jornades de cuina encara més emocionants amb la introducció del nostre **Passaport Gastronòmic\***! Si gaudeixes de almenys **4 menús o plats estrella** en els restaurants participants, podràs guanyar una **observació del cel fosc** única, sota el magnífic cel de la Massana.

Com funciona?

- ✦ Recull el teu passaport a l'oficina de turisme de la Massana o als restaurants participants
- ✦ Segella el passaport a cada restaurant on gaudeixis d'un menú o plat estrella.
- ✦ Un cop tinguis els segells, dirigeix-te a l'oficina de turisme per recollir el teu premi.

\*Document personal i intransferible

Oficina de turisme de la Massana  
Tel. +376 835 693 | [turisme@comumassana.ad](mailto:turisme@comumassana.ad)

# Converteix-te en l'estrella de la cuina amb els nostres showcookings!

19 i 26 d'octubre

De 15:30h a 18:00h

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

Preu: 10€

Torna el nostre **tradicional showcooking amb Kattia Juárez**, enginyera agrícola i gastroinfluenciadora (@andorra\_cooking\_spot), que et guiarà en la creació de plats deliciosos i responsables amb el planeta.

Descobreix els seus secrets per preparar autèntics "plats estrella" mentre millores les teves tècniques culinàries i redueixes el desaprofitament alimentari. Finalitza amb una degustació exquisida i maridatge inclòs.

NO ET PERDIS L'OPORTUNITAT  
DE BRILLAR ALS FOGONS!

**Col·laborador:**



**PLACES LIMITADES**

Fes la teva reserva  
a [www.visitlamassana.ad](http://www.visitlamassana.ad)

# Anem de Barbacoa!

5 o 12 d'octubre (segons meteorologia)

De 12 h a 15 h

Berenador de la Massana

Preu: 10€

Uneix-te a nosaltres per a una formació exclusiva amb **Guillermo Hernández**, expert amb més de quinze anys d'experiència com a graeller i consultor en sostenibilitat. En aquest showcooking, t'ensenyarà a brillar com l'estrella de les teves reunions familiars o entre amics.

Descobreix com:



Millorar la teva graella amb tècniques noves.



Aplicar els conceptes de gastronomia responsable.



Fusionar sabors de productes locals amb cada estil de graella.

La formació inclou una deliciosa degustació amb maridatge i t'oferirà noves maneres d'enriquir la teva experiència culinària.

**Prepara't per un  
viatge gastronòmic pels  
fogons de la Massana!**

**PLACES LIMITADES**

Fes la teva reserva a [www.visitlamassana.ad](http://www.visitlamassana.ad)

# Tasts de vins únics a la Massana

A Vine Andorra, gaudeix d'una experiència gastronòmica que combina els tasts de vins selectes amb exquisits aperitius, dissenyats per a satisfer els paladars més exigents.

## Tast 1:



**Aperitiu:** Seitons amb vermut amb olives, motxi de sobrassada amb formatge, motxi de foie amb confitura de tomàquet, burrata trufada amb pera caramel·litzada, taula d'ibèrics i formatges.



**Vins a tastar:** Espeto Tempranillo (Tierra de Castilla), Espeto Verdejo (Tierra de Castilla), Cabirol (D.O. Montsant)



**Preu:** 35,00€/pax

## Tast 2



**Aperitiu:** Anxoves de Santoña amb vermut, xoricets amb vermut, taula d'ibèrics, taula de formatges.



**Vins a tastar:** Martín Berdugo (D.O. Ribera del Duero), Sant Pere Negre (D.O. València), Sant Pere Blanc (D.O. València)



**Preu:** 32,00€ /pax



## Tast 3:

✦ **Aperitiu:** Raclette d'ibèrics Vine.

✦ **Vins a tastar:** Albariño (Ourense),  
Espeto Verdejo, Altamente (Jumilla)

✦ **Preu:** 35,00€ /pax



**Però, sens dubte, el plat estrella del seu propietari, en Tomàs, de Castelló de la Plana, són els seus arrossos tradicionals, que prepara cada dissabte per gaudir d'un autèntic sabor valencià.**

Antic Camí Ral, 6, La Massana - Telf. (+376) 670 074  
Dilluns i dimarts, tancat  
@vine\_andorra

-

Plats de paella o arrossos, preparats amb l'autèntica essència valenciana, servits amb una consumició inclosa

**Al·lèrgens:**

Gluten, Sulfits, Peix, Crustacis, Marisc

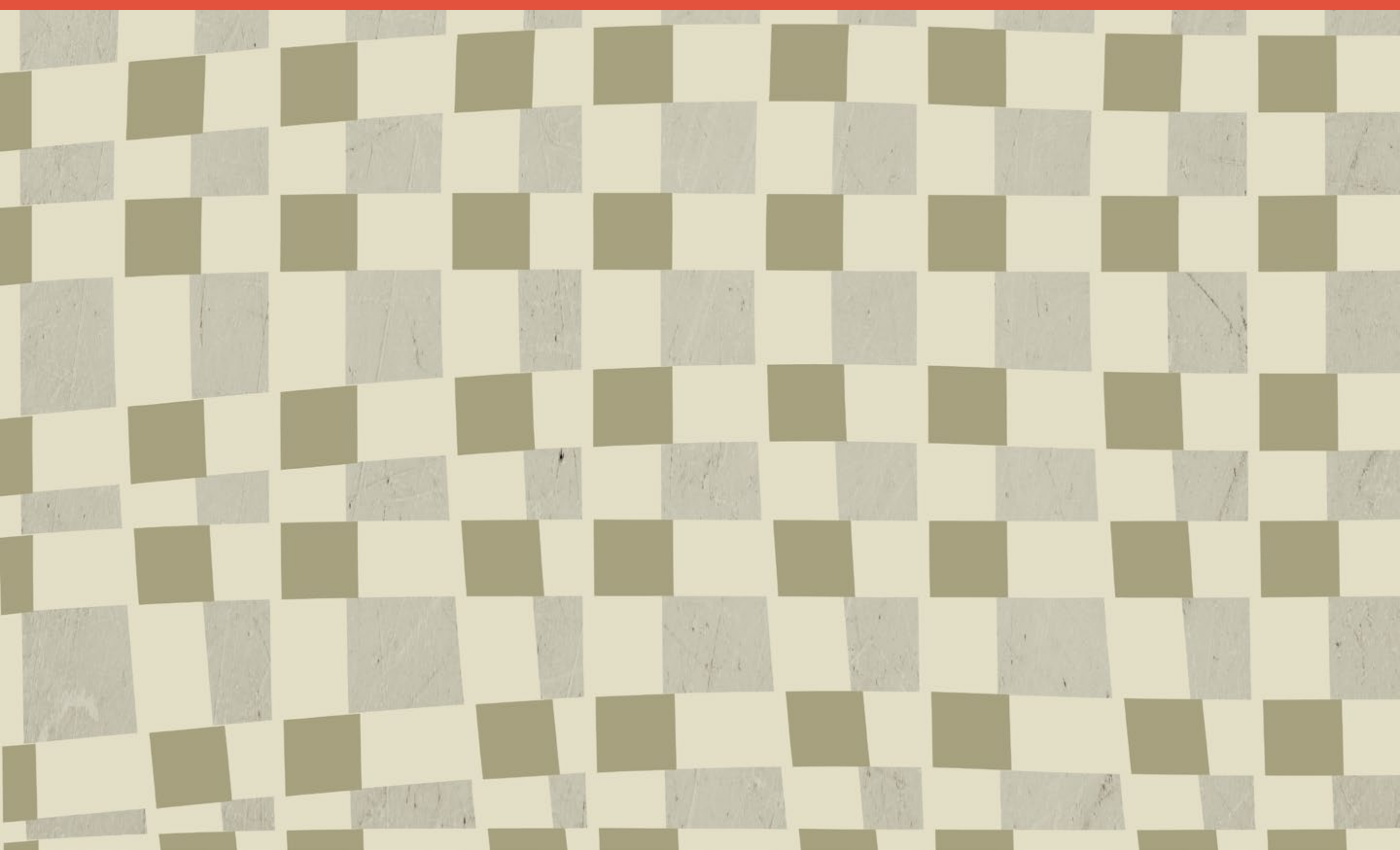


**Vine al Vine Andorra  
i descobreix una autèntica  
celebració de sabors!**

**14,00€**



**Propostes  
gastronòmiques:  
Descobreix el Plat  
Estrella de temporada**





**ARINSAL**

## COFFEE MOUNTAIN

Ctra. d'Arinsal, 13, Arinsal - Telf. (+376) 854 222

Dimecres, tancat

@la\_gorda\_que\_te\_da\_de\_comer

### Plat Estrella:

8,50€ **Quiche de bolets de temporada i 3 formatges amb amanida i fruits secs**

6,50€ Pastís de pastanaga o Pastís de castanya

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou, Fruits amb Clofolla





# ARINSAL

## MOLÍ DELS FANALS

Ctra. d'Arinsal, 90, Arinsal - Telf. (+376) 835 380

Diumenge nit i dilluns, tancat

@molidelsfanals

### Menú Estrella:

35,00€ Croqueta de pollastre i pernil de gla i Bunyol de formatge amb melmelada de tomàquet groc

Trinxat amb patata de muntanya o Amanida de tomàquet de temporada, pesto i formatge fresc del Principat.

**Melós de vedella del país fet a baixa temperatura amb salsa de porto i espàrrecs verds** o Mar i muntanya de pop a la graella i cansalada confitada sobre hummus de cigrons i pebre vermell de La Vera

Postres casolans del nostre carretó

Aigua, refresc, copa de vi o cervesa

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou, Fruits amb Clofolla, Peix





# ARINSAL

## L'HORT DE CASA

Ctra. d'Arinsal, 5, Km.2, Arinsal - Telf. (+376) 835 068

Dilluns, tancat

@hortdecasa

### Menú Estrella:

28,50€ **Trinxat de borratges amb rostes de cansalada D.O. Teruel** o Crestes farcides de moniato especiat amb formatge d'ovella

**Lasanya casolana gratinada de carn d'olla** o Sípia a la brasa amb puré de patata a la tòfona i saltat de verdures

**Pastís Tatin de codony i pera amb crema anglesa i ametlles salades** o Flam casolà de cafè amb nata del Cadí

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou, Fruits amb Clofolla, Sulfits, Api, Mol·luscs





**ARINSAL**

## HUNTERS SPORT BAR & GRILL

Ctra. d'Arinsal, 16, Arinsal - Telf. (+376) 830 500

Obert cada dia

@huntersbarandorra

### Plat Estrella:

19,95€

#### Llom saltat:

**Tendres tires de filet de vedella saltades amb una delicada combinació de salsa de soja, espècies, ceba vermella, pebrots i tomàquets frescos, acompanyades de daus de patata cruixents i una guarnició d'arròs. (Opció disponible sense gluten)**

### Al·lèrgens:

Gluten





# ARINSAL

## OOLONG COFFEE & BRUNCH

Ctra. d'Arinsal, 27, Arinsal - Telf. (+376) 370 544

Obert cada dia

@oolong\_arinsal\_velocafe

### Plats Estrella:

10,50€ **Menú de torrada andorrana: Torrada de pa\* de pagès amb botifarra del país, tomàquet i formatge. Cafè i suc de taronja natural**

9,00€ **Entrepà d'Andorra: Entrepà\* amb botifarra del país, tomàquet i formatge**

9,50€ **Menú ensaïmada Mallorquina: Torrada de pa\* de pagès amb sobrassada, formatge i mel. Cafè i suc de taronja natural**

\*Opció sense gluten (suplement sense gluten: 1,00€ )

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou, Fruits amb Clofolla, Sulfits, Sèsam





**ERTS**

## ÉMO - Hotel NH Collection Palomé

Ctra. d'Arinsal s/n, Erts - Telf. (+376) 738 500

Obert dilluns a dijous de 19.30h - 22.30h

Divendres, dissabte i diumenge cuina contínua de 13.00h - 22.30h

@restaurant.emo

### Menú Estrella:

30,00€ Patata brava gratinada amb allioli de chipotle i toc de sal volcànica.

Amanida de cabdells grillats amb marinat Cèsar i formatge Orri de producció local (KMO).

**Cuixa de pollastre de corral lacada amb salsa de tamarinde, servida amb strudel de bolets de temporada** o Salmó en crosta de fruita seca acompanyat d'un cremós d'alvocat i herbes de muntanya d'Andorra.

Pastís de formatge ÉMO, elaborat amb formatge Boiga (KMO AD), amb confitura casolana de figues i farigola silvestre

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou, Fruits amb Clofolla, Peix





**ANYÓS**

## ToC RESTAURANT - AnyósPark

Ctra. d'Anyós, Anyós - Telf. (+376) 738 574

Obert cada dia

@tocandorra

### Menú Estrella:

Amanida de burrata i tomàquets cherry

35,00€

Caneló de pollastre trufat

**ToC Kat**

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Fruits amb Clofolla, Sulfits





# ANYÓS

## BORDA EULARI

Ctra. d'Anyós, s/n, Anyós - Telf. (+376) 836 400

Dilluns i dimarts, tancat

@bordaeulari

### Menú Estrella:

35,00€ Pa de pagès torrat amb tomàquet, allioli de codony i fuet

#### **Trinxat de col i patata d'Anyós**

o Amanida tèbia d'escarola i pedrers d'ànec amb bolets i magrana

**Fricandó de vedella d'Andorra amb greixa dels nostres boscos** o Arròs de muntanya

Pastís Tatin amb gelat de vainilla o *Brownie* de xocolata, nous d'Anyós i crema d'avellanes

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Fruits amb Clofolla





**SISPONY**

## CARROI - ABBA Xalet Suites Hotel

Terra Major de Sispony s/n, Sispony - Telf. (+376) 737 300  
Obert cada dia  
@hotelabbaxaletsuites

### Menú Estrella:

32,00€ Duo de xips de moniato i pernil serrà  
Crema de carbassa amb saltat de ceps,  
castanya i ametlles

### Melós de vedella amb gratinat de patata i salsa de vi negre

*Brownie* de xocolata negra i nous  
amb gelat de vainilla

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou, Fruits amb Clofolla, Sulfits





**SISPONY**

## JOU LA BORDA

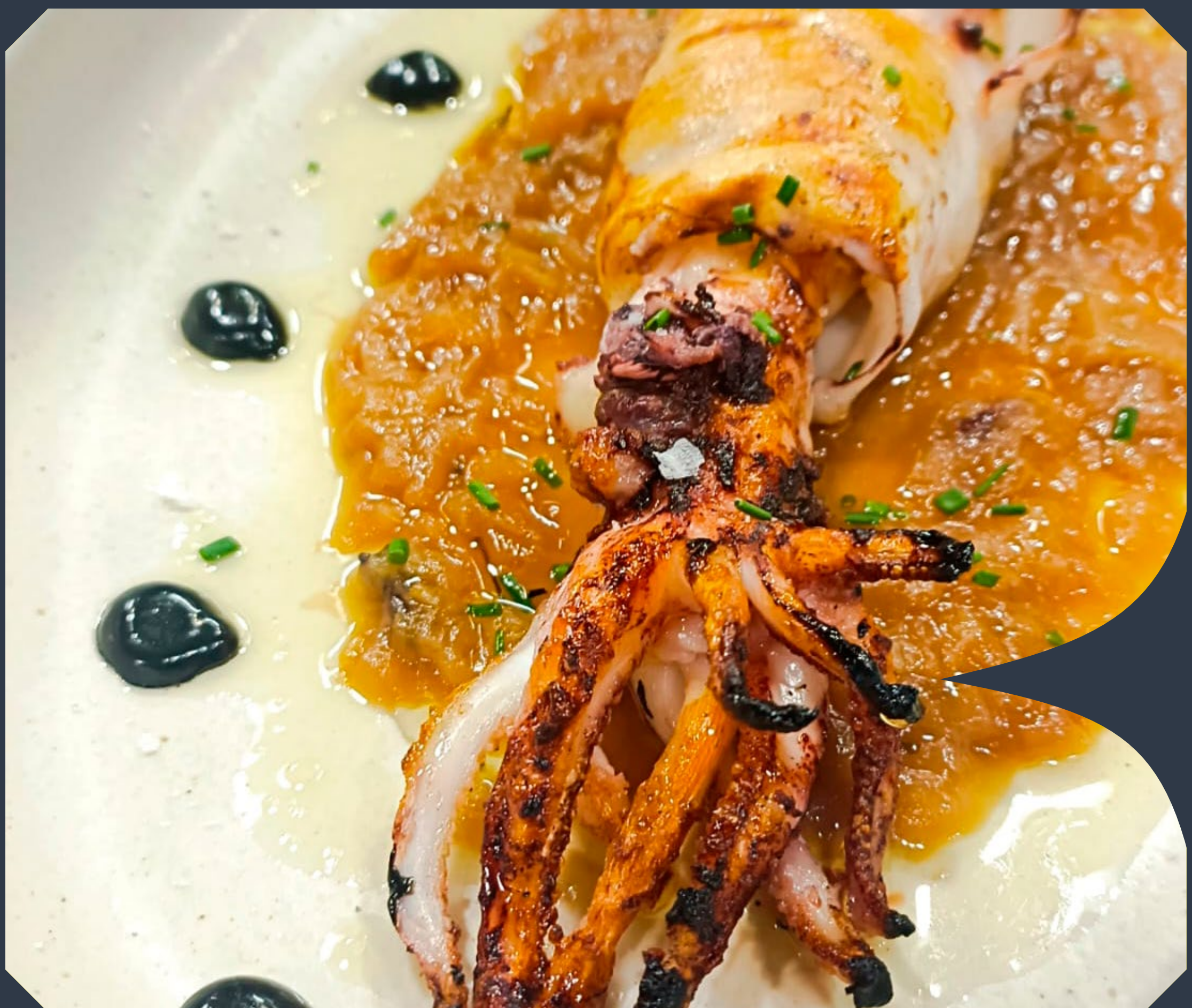
Av. de les Comes, s/n, Sispony - Telf. (+376) 385 961  
Dimarts, tancat  
@joulaborda

### Plat Estrella:

25,00€ **Calamar de potera a l'estil Pelayo:  
Calamar a la brasa, acompanyat  
de ceba caramel·litzada i guarnit  
amb un delicat allioli de tinta.**

### Al·lèrgens:

Peix, Mol·luscs





# LA MASSANA

## RESTAURANT BABEK

Av. del Ravell, 5, La Massana – Telf. (+376) 866 802

Ober de dimarts a dissabte de 17:00 a 22:30

i diumenges de 13:00 a 15:30

@babekandorra

### Plat Estrella:

9,90€

*Olives Kizartmasi*: Olives verdes especiades i arrebossades en panko amb festucs i cremós de iogurt grec

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Fruits amb clofolla, Sèsam, Api i Mostassa





# LA MASSANA

## VERSIÓ ORIGINAL (V.O.)

C. Josep Rossell, 12, La Massana - Telf. (+376) 839 309  
Dilluns, tancat (Vacances a partir del 25 d'octubre)  
@restaurant.versio.original

### Menú Estrella:

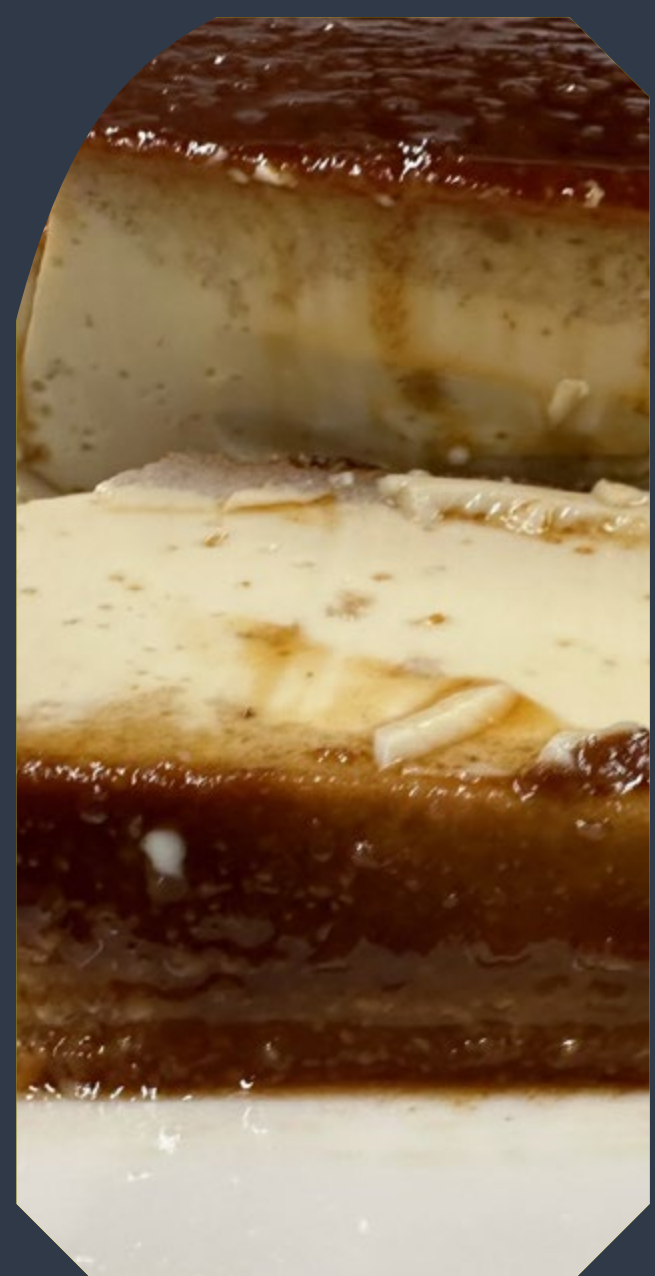
25,00€ Sopa de ceba

**Estofat de vedella amb rovellons**

Púding de castanyes

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou





# LA MASSANA

## HOSTAL PALANQUES

Av. de Sant Antoni, 16, La Massana - Telf. (+376) 835 007  
Obert cada dia

@hostalpalanques

### Degustació Estrella:

32,50 € Carbassa saltada amb escuma de coco i crema de curri

*Foie gras a la poêle* sobre hummus de bolets

Figa rostida amb pernil ibèric

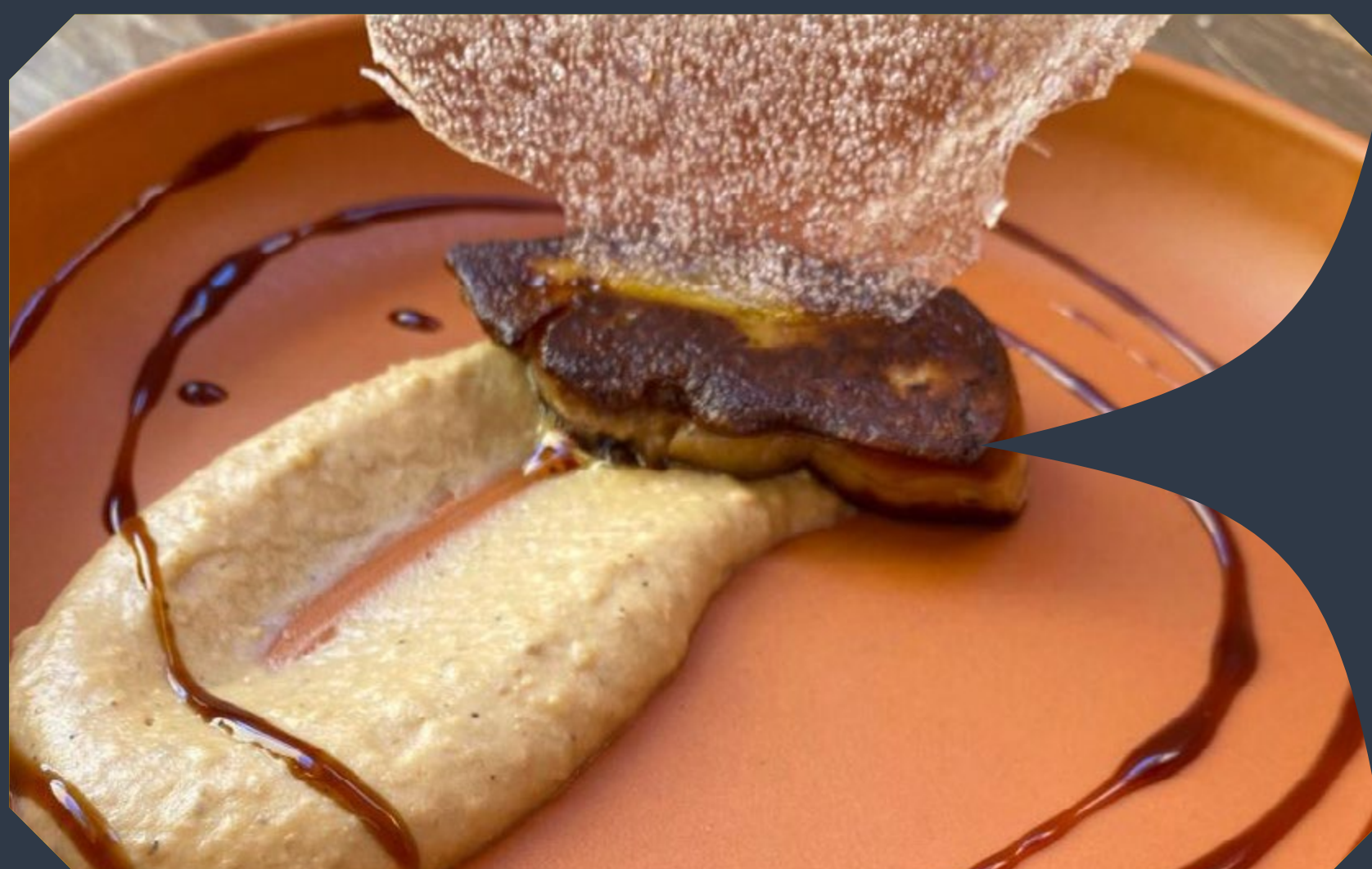
Filet de porc ibèric amb salsa *Pedro Ximénez* o **Lingot de poltre d'Ordino amb bolets** o Bacallà amb crema de gambes

*Pavlova* de fruites del bosc o Lemon pie 2.0 o Pa amb oli i xocolata

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Peix

mínim 2 persones  
i amb reserva prèvia





# LA MASSANA

## MALANDRA

Camí Ral, s/n, La Massana - Telf. (+376) 822 240  
De dilluns a dimecres, tancat  
@malandra.andorra

### Plats Estrella:

- 17,00 € Carxofa tendra combinada amb pernil ibèric, olives i una salsa d'allada
- 24,00 € **Cochinillo** acompanyat de patates amb avellanes i un toc de ratafia
- 8,00 € Versió 2.0 de mel i mató amb pol·len i flor

### Al·lèrgens:

Lactosa, Fruits amb Clofolla, Sulfit





# LA MASSANA

## ANDREA

C. Costes del Teixidó, 4, La Massana – Telf. (+376) 847 700  
Dimarts i dimecres, tancat  
@restaurantandreaandorra

### Menú Estrella:

35,00 € Trinxat de col i patata amb cansalada i botifarra negra

**Porcell confitat i desossat amb puré de moniato i salsa *Pedro Ximénez***  
o Fideuà de marisc o Tàrtar de salmó

Milfulls de nata i mascarpone amb fruites del bosc o El famós pastís de formatge cremós de l'Andrea o Sorbet de llimona amb vodka negra

### Al·lèrgies:

Gluten, Lactosa, Ou, Sulfits, Peix, Api, Mol·luscs, Soja





# LA MASSANA

## DONPI

Av. del Ravell, 2, La Massana - Telf. (+376) 840 909

Obert cada dia

@donpi\_oficial

### Menú Estrella:

24,00 € Croqueta casolana

Crema de ceps i ou escalfat amb cruixents de carxofes i pernil

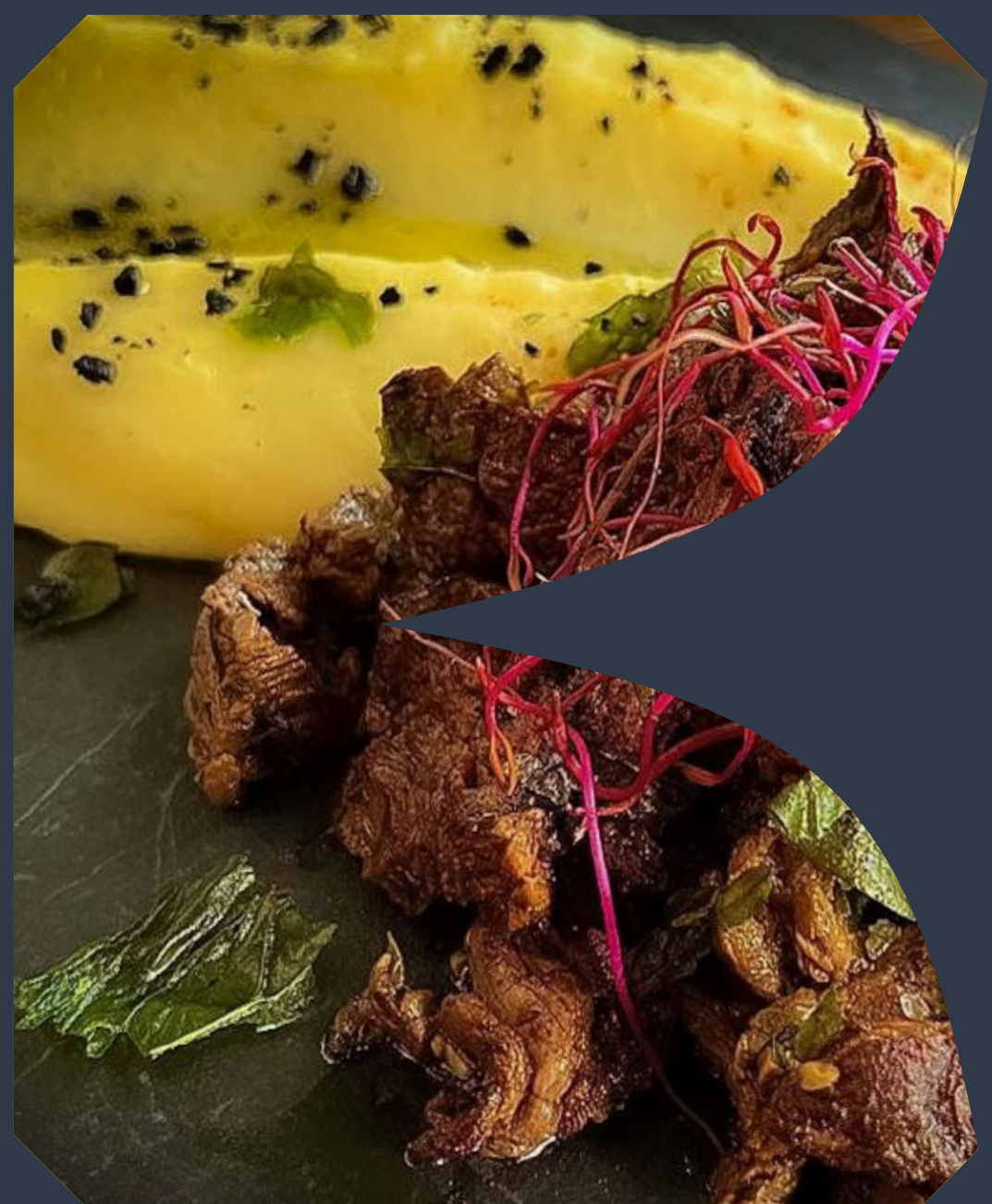
### ***Entraña amb chimichurri i Parmentier trufat***

Gelat de cafè / Baileys i escuma de crema catalana

Copa de vi o refresc o cervesa, aigua i cafè

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou, Fruits amb Clofolla





# LA MASSANA

## MÓN BOHEMI

Prat del Molí, Complex Tabola, s/n, La Massana

Telf. (+376) 837 076

Dilluns i dimarts, tancat

@monbohemi

### Plats Estrella:

14,00€ **La Des-trinxada:** Hamburguesa de carn amb bacó cruixent, botifarra negra, rösti de patates i col, amb una salsa romesco.

12,00€ **El Granjero:** Entrepà gourmet de pollastre tendre amb formatge de cabra, mel, ruca fresca i ceba caramel·litzada

6,50€ **La Caputxeta Vermella:** Pasta fullada farcida amb crema pastissera, fruits del bosc i praliné de nous.

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Fruits amb Clofolla, Mostassa





# LA MASSANA

## LA MINJADORA DEL SINQUEDE

Plaça de les Fontetes, s/n, La Massana - Telf. (+376) 727 377

Obert cada dia

@laminjadora

### Menú Estrella:

17,50 € *Focaccia* casolana amb paté de fetges de conills

**Cassoleta de fesols vermells, xoriço i cansalada cruixent acompanyada d'arròs blanc, ou ferrat i alvocat**

Crema catalana

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou





# LA MASSANA

## SENTRO'20

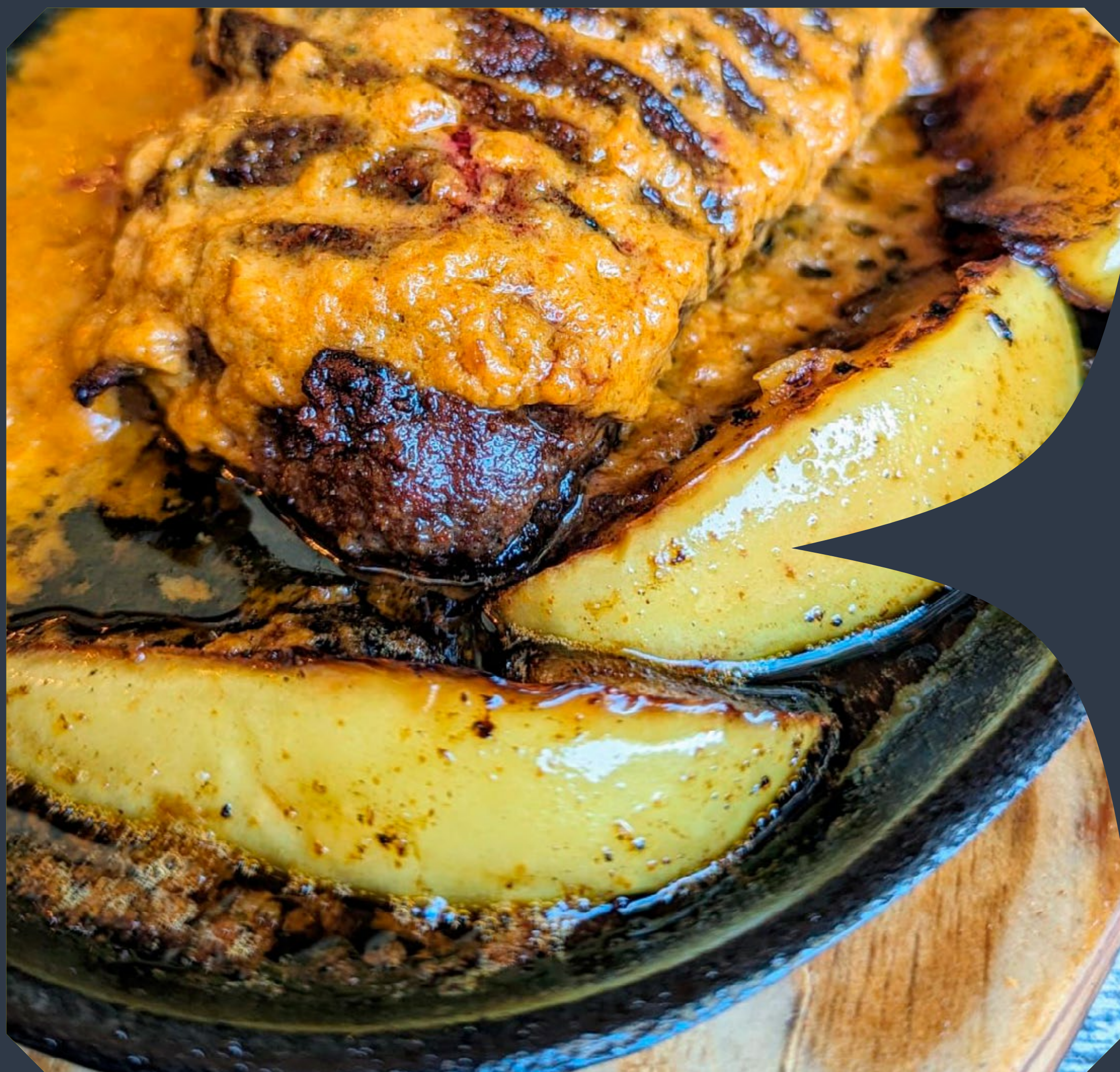
Av. de Sant Antoni, 27, La Massana - Telf. (+376) 880 938  
Diumenge, tancat  
@sentro20and

### Plat Estrella:

15,50 € **Sizzling magret: Sizzling** de magret d'ànec amb poma i salsa de curri de la casa

### Al·lèrgens:

Peix





# LA MASSANA

## TAPEO DE DARIO

C. Major, 2 , La Massana- Telf. (+376) 722 444  
Dilluns, tancat  
@tapeodario

### Menú Estrella:

28,00 € **Pop a la brasa amb pebrots a la brasa  
i puré de patates i bolets**

***Torrija* del Tapeo amb gelat de mango**

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou, Sulfits, Mol·luscs





# LA MASSANA

## GRUPETTA

Av. de Sant Antoni, 45, La Massana - Telf. (+376) 827 027  
Dissabtes i diumenges, tancat  
@grupetta\_andorra

### Plats Estrella:

4,70€ ***Pumpkin cinnamon cake:***  
**Pastís de carbassa i canyella**

3,70€ ***Pumpkin spice latte:*** Beguda amb base  
de cafè amb barreja d'espècies  
tradicionals de la tardor

### Al·lèrgies:

Gluten, Lactosa, Ou, Fruits amb Clofolla





# LA MASSANA

## CAL SILVINO

Av. del Través, 3, La Massana - Telf. (+376) 815 393

Dimarts, tancat

@calsilvino

### Plat Estrella:

26,50€ **Pop a la brasa: Pota de pop a la brasa amb picada d'all, sal, oli i pebre, acompanyada de patata al forn**

### Al·lèrgens:

Mol·luscs





# LA MASSANA

## EL RACÓ D'EN SILVINO

Av. del Través, 21, La Massana - Telf. (+376) 840 720

Dimarts, tancat

@elracodensilvino

### Plat Estrella:

13,95€

**Francesinha: Un clàssic portuguès que combina pa de motlle daurat, pernil dolç, frankfurt, formatge, xoriço i bistec, tot cobert amb un ou fregit i una salsa especial de francesinha**

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou, Mol·luscs, Mostassa





# LA MASSANA

## ANGELO RESTAURANT

Av. de Sant Antoni, 22, La Massana - Telf. (+376) 738 393  
Obert cada dia

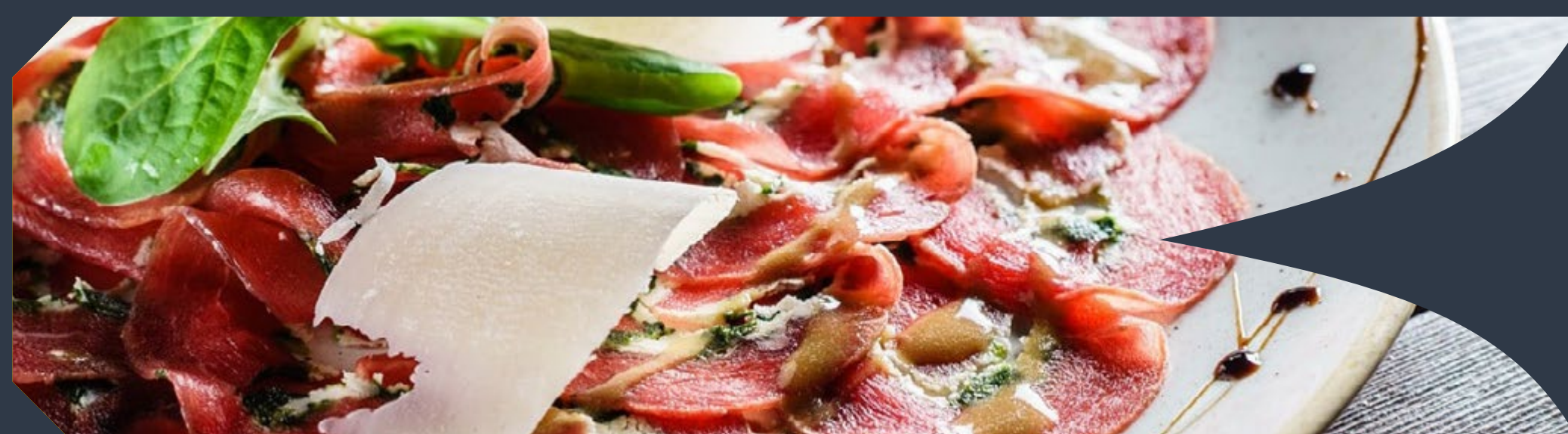
@angelo.restaurants

### Plat Estrella:

- 9,80€ Plat estrella per compartir:  
Braves amb salsa mallorquina
- 16,20€ Pizza estrella - Toscana: Crema fresca amb tòfona negra, formatge, xampinyons, cansalada de Bísaro, ruca i oli de tòfona
- 17,90€ Plat estrella per a gourmets: Carpaccio de bou XXL amb cruixent de parmigiano, encenalls de *parmigiano reggiano* de 20 mesos, escuma de pa amb tomàquet i esferes de tomàquet, i vinagreta de tòfona
- 10,20€ Plat estrella infantil: Llàgrimes de pollastre amb salsa de curri
- 7,90€ Plat estrella dolç: *Cheesecake* de mango i pinya amb crumble de coco i encenalls de xocolata blanca

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou, Fruits amb clofolla, Soja, Mostassa





# LA MASSANA

## BORDA XICA

C. Major, n/n, La Massana - Telf. (+376) 837 190

Diumenge nit, dilluns i dimarts, tancat

@borda\_xica

### Menú Estrella:

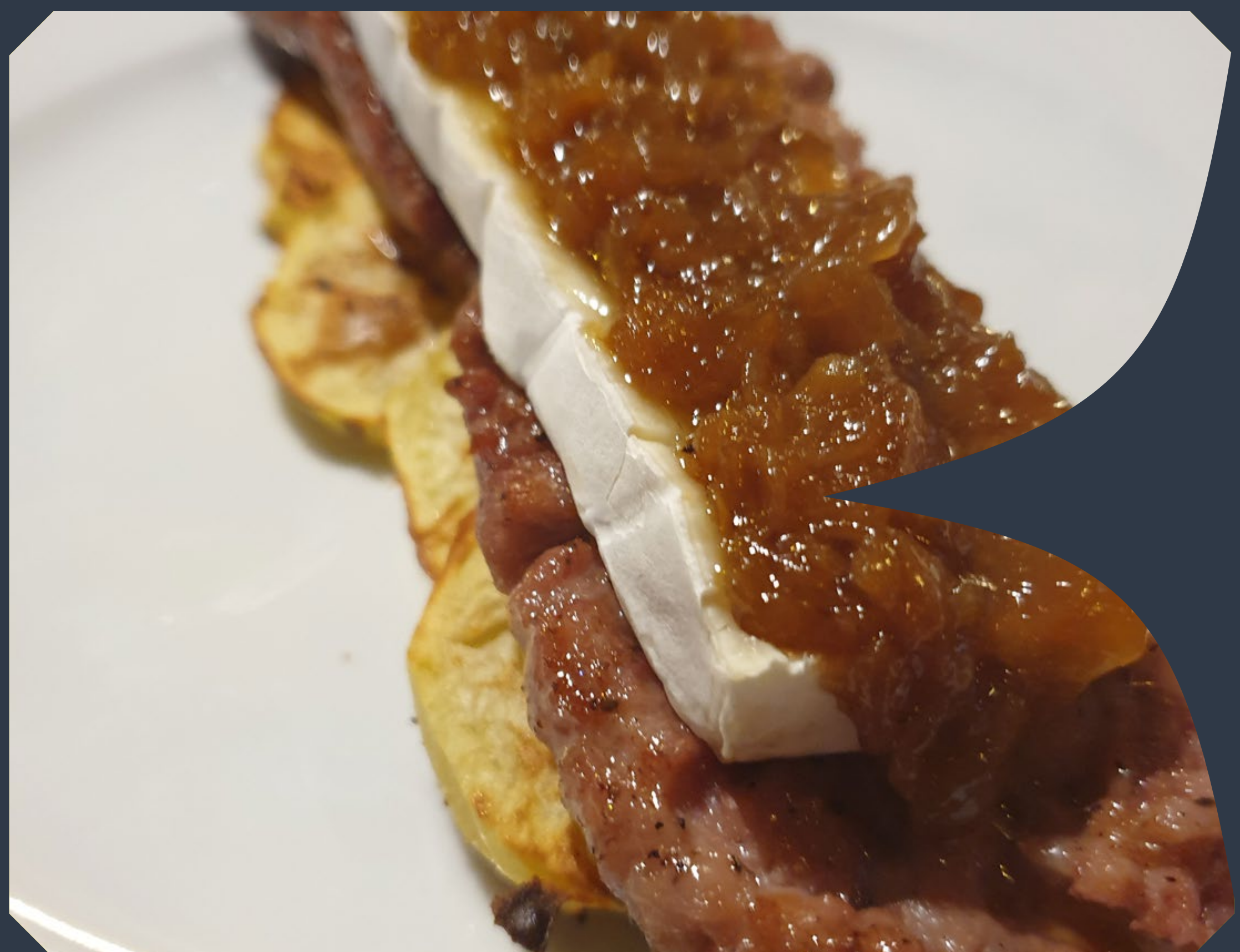
32,00€ Patates emmascarades de la Borda  
o Escudella barrejada

**Pollastre guisat amb bolets** o Botifarra  
esparracada amb formatge brie i ceba  
caramel·litzada

Crema catalana o Pastís de formatge

### Al·lèrgens:

Lactosa, Ou, Fruits amb Clofolla





# LA MASSANA

## GAUCHA

Av. de Sant Antoni, 48, La Massana - Telf. (+376) 839 292  
Dilluns, tancat

@gauchaandorra  <http://www.gaucho.delivery>

### Plat Estrella:

7,50€ **Empanada arrebossada: Dues crestes cruixents farcides amb una combinació de bolets, beixamel suau i mozzarella fundent. Ideal per a compartir o gaudir com a plat individual.**

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou





# LA MASSANA

tuco

Av. de Sant Antoni, 48, La Massana - Telf. (+376) 835 858  
Dilluns, tancat

@tuco.delivery  <http://www.tuco.delivery>

## Plat Estrella:

13,90€ **Tortelli** d'ossobuco amb salsa de Portobello

## Al·lèrgens:

Gluten, Ou, Api





# LA MASSANA

## L'OPERETTA - SUSHI MOUNTAIN

Av. de Sant Antoni, 48, La Massana - Telf.(+376) 805 080

Diumenge nit i dimecres, tancat

@loperetta\_ristorante / @sushi\_mountain\_

### Plats Estrella:

15,00€ **Pizza de cabra:** Base de pizza blanca amb mozzarella cremosa, formatge de cabra, olives negres, mel, pinyons i un toc d'alfàbrega.

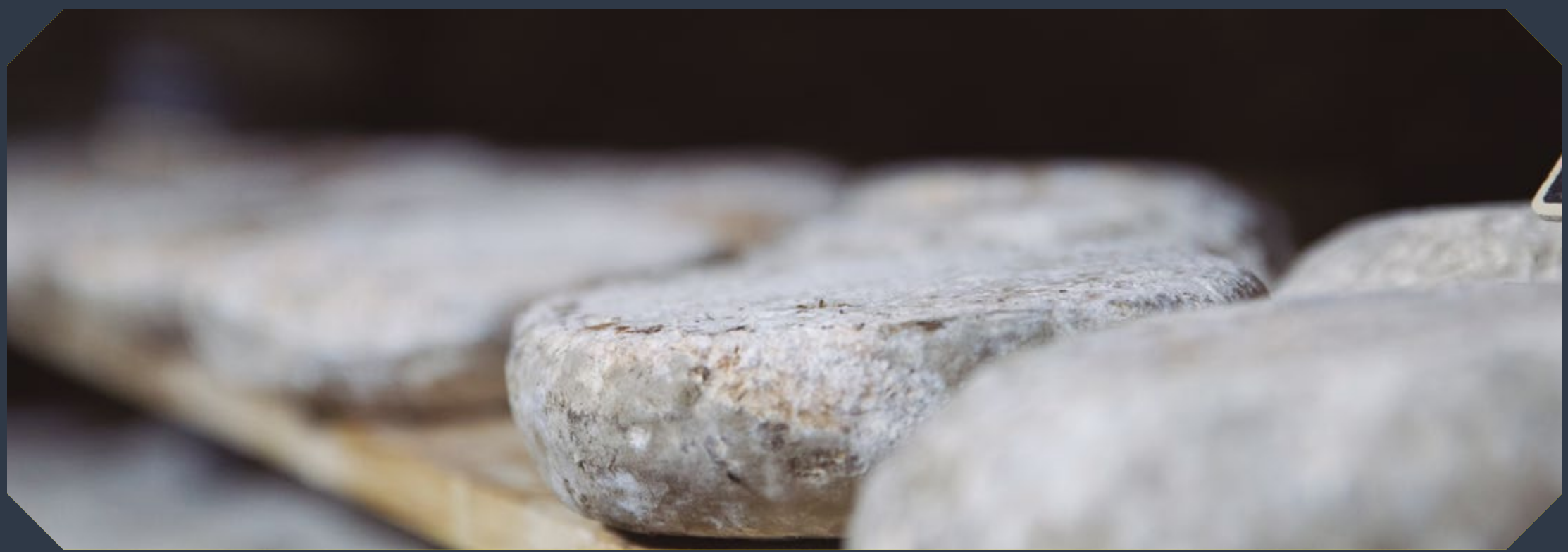
16,00€ **Neptuno roll:** Sushi roll farcit amb formatge cremós, cibulet, alvocat i gambes fregides. Acompanyat amb una fresca amanida de ceba morada, alga *wakame*, maionesa japonesa, soja, surimi i daus de salmó.

### Al·lèrgens:

Gluten, Lactosa, Ou, Fruits amb Clofolla, Sèsam, Peix, Mostassa







## **Descobreix els Sabors de la Massana!**

Viu l'autèntica essència de la Massana amb els productes locals que fan brillar la nostra gastronomia!

Xocland, Casa Raubert, Cervesa Alpha, i El Pastador.

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





**La Massana**

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

@lamassanafogons  
@visitlamassana  
@lamassana



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

Col·laborador:



**PRINCESA PARC**  
MOUNTAIN RESORT & SPA  
\* \* \* \*

