

#lamassanafogons

13^{es} JORNADES GASTRONÒMIQUES

la massana
fogons

CUINA DE TARDOR

Del 15 al 31 d'octubre



La Massana



la massana
fogons

CUINA DE TARDOR

Els menús d'aquestes jornades estan inspirats en la gran varietat de **productes que ens ofereix la tardor**. Els restaurants ens presenten plats elaborats amb **els millors ingredients de proximitat**, barrejant les receptes tradicionals de la **cuina de muntanya** amb els tocs creatius de cada xef.

Aquest any esperem revalidar l'èxit de passades edicions. Anar als restaurants de la Massana és una aposta segura, d'una banda, per la seva **qualitat**, i d'altra banda, pel compliment rigorós de les **normatives sanitàries**. Us recomanem que consulteu els menús, feu la reserva al restaurant que preferiu (sempre amb un màxim de cinc comensals) i que gaudiu de l'experiència gastronòmica.

I si preferiu menjar a casa, molts dels restaurants massanencs ofereixen el **menú per emportar!**



LA MASSANA

BORDA RAUBERT

Ctra. d'Ers, 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 **codonyat** o Crema de **carbassa** amb encenalls de pernil
- Botifarra del país amb allioli de **codony** o Confit d'ànec amb compota de **poma**
- Iogurt artesà d'ovella amb confitura de **saüc** o Pastís de la casa amb confitura de **fruits del bosc**

Preu: 25 €

HOSTAL PALANQUES

Av. Sant Antoni, 16. La Massana

Tel.: (+376) 835 007

Obert cada dia

MENÚ DEGUSTACIÓ:

- Xarrup de crema de **ceps**
- Saltat de cargols
- Mini *risotto* de **castanyes i carbassa** amb encenalls de foie
- Lingot de garrí confitat amb puré de **moniatos** o Bacallà gratinat sobre **solanàcies i cucurbitàcies** o Peus de porc sense feina amb salsa *yakiniku*
- Coulant de xocolata o *Banoffee* amb xocolata o Escuma de crema catalana

Preu: 24,50 €

*Mínim 2 persones
(amb reserva prèvia)*

TEQUILANDO

MEXICÀ-FUSIÓ

Av. Sant Antoni, 50. La Massana

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

Diumenge i dimarts nit, tancat

- *Fajitas* de **bolets**
2 *tortilles* de blat o blat de moro amb **bolets, pebrot vermell, pebrot verd i ceba** a la planxa
Preu: 12 €
- *Arrachera* amb salsa de **bolets**
Fi tall de vedella a la planxa amb salsa de **bolets i escalunyes**
Preu: 15,95 €
- *Pay* de **carbassa**
Postres fetes a base de pasta trencada i **carbassa** caramel·litzada
Preu: 5,95 €

EL RACÓ DEL AMICS

Av. Sant Antoni, 42. La Massana

Tel.: (+376) 836 628

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Canelons de **ceps** i pollastre
- Beguda
- Postres casolans

Preu: 16,80 €



ANGELO PIZZERIA RESTAURANT

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

Obert cada dia

- Poke bowl amb **carbassa** confitada, quinoa, **mangrana**, col kale, nous pacanes i vinagreta de mel amb maracujà

Preu: 12,50 €

- Carpaccio de **figues** amb pernil ibèric *Bisaro*, festucs, gelatina de moscatell i encenalls de parmesà

Preu: 12,90 €

- Pizza perigordina: salsa de **tomàquet**, mozzarella, pedrers d'ànec, encenalls de foie, magret sec i **poma**

Preu: 15,80 €

- Canelons gratinats de lluç i gambes amb fons de salsa de marisc

Preu: 12,90 €

- Suquet de rap amb ventresca de porc *Bisaro* i cloïsses

Preu: 22,90 €

LA MINJADORA DEL SINQUEDE

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

Obert cada dia

- Graellada de **verdures de temporada** amb salsa romesco
- Risotto de quinoa i **remolatxa**
- Pastís de **ricotta** i **pera**
- Aigua o copa de vi

Preu: 13,80 €

MALANDRA

Camí Ral s/n. La Massana
Tel.: (+376) 822 240

*Oberts de dimecres a divendres nit,
dissabte migdia i nit i diumenge migdia*

- Ous trencats amb **bolets**, pernil ibèric i **tòfona**

Preu: 10,50€

- Filet de porc rostit amb **castanyes** i pedro ximenes amb puré de **moniatos**

Preu: 14 €

LA BORDA DE L'AVI

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

Obert cada dia

- Tàrtar de salmó marinat amb **tomàquet**, guacamole i oli de fonoll o Risotto de **bolets** de temporada amb foie-gras a la paella
- Llom de lluç a la donostiarra sobre un llit de **pebrots escalivats** o Secret ibèric de patata caliu, **tomàquet** provençal i pebrots de Padró
- Pastís de formatge amb gelat de **gerds** o Mató amb mel i **nous**

Preu: 38 €



PAL

LA BORDETA DEL POBLE

Plaça del Poble, s/n. Pal

Tel.: (+376) 389 912

Dijous, tancat

- Aperitiu: Barquetes d'**escalivada** amb romesco i bacallà
- Lenties amb **carbassa i bolets** o *Rigatoni* amb tres formatges i **pera**
- **Civet de cérvol** amb puré de **castanya** o Mandonguilles amb sípia i picada de **fruits secs**
- Postres casolans de la Bordeta

Preu: 21 €

ARINSAL

SURF PIZZA

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

Tel.: (+376) 838 069

Dilluns i dimarts, tancat

- Empanada criolla
- Graellada de carn argentina - vació, brinça i rostit de tira
- Amanida i patates fregides
- *Pionono* almívar de llet
- Vins, cervesa, aigua i carbòniques

Preu: 30 €



SISPONY

MOLÍ DELS FANALS

Av. de les Comes, s/n. Sispony
Tel.: (+376) 835 380

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Aperitiu: les nostres famoses croquetes
- Ous remenats amb **bolets** o **Trinxat de col i patata** o Crema de **bolets** amb **ametlla** picada o Tempura de **verdures de temporada** amb soja
- Confit d'ànec amb salsa de **fruits del bosc** o amb **bolets** o Arròs de muntanya o *Risotto* d'all tendres i **bolets** o Botifarra amb mongetes
- Postres a escollir del nostre carret
- Aigua i vi

Preu: 38 €

CARROI - ABBA XALET SUITES HOTEL

Terra Major de Sispony, s/n.
Sispony. Tel.: (+376) 737 300

Obert cada dia

- Crema suau de api nap amb **rossinyols**, all i julivert o Amanida amb penill ibèric, **figues**, olives verdes i vinagreta de mel
- Salmó a la planxa amb **trinxat de col i patata**, oli arbequina i ratlladura de llimona o Filet de porc amb saltat de **carbassa** amb farigola i salsa de **ceps**
- Macedònia de fruita amb gelat de vainilla

Preu: 28 €

ANYÓS

BORDA EULARI

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

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Aperitiu Eulari: allioli de **codony**, fuet i pa amb **tomàquet**
- **Trinxat de col de tardor** amb botifarra negra o Crema de **carbassa** amb xips de verdura
- Espatlla de xai rostida al forn a baixa temperatura o Bacallà amb mussolina d'all i patata
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla o Pastís de formatge amb **gerds** d'Anyós

Preu: 35€



L'ALDOSA

BORDA CASA VELLA PALÉS

Ctra. De la Creu blanca, 4. L'Aldosa

Tel.: (+376) 854 844

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Canelons suprem de carn amb salsa de foie gratinats o Amanida de pedrers d'ànec, encenalls de foie i **fruits secs** amb la seva vinagreta o Ous trencats amb espàrrecs de marge, **xampinyons** trufats, xoriço crioll i la seva salsa holandesa.
- Daurada al forn amb **verdures de tardor** i salsa de cava o Filet de porc estofat amb **bolels** i botifarra negra amb la seva reducció de porto
- Pastís de formatge de la borda amb confitura de **fruits vermells**
- Aigua

Preu: 30 €

*IGI inclòs a tots els menús





ET REGALEM VALS DE DESCOMPTE!

Amb un tiquet de
la Massana Fogons superior a 30€
obtindràs un val de **5€**

Porta el tiquet a l'Oficina de Turisme
Consulta les bases de la campanya
i les propostes gastronòmiques
a www.lamassana.ad



La Massana

www.lamassana.ad



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