



la massana fogons CUINA D'HIVERN

Un dels plats forts d'Andorra és la seva **gastronomia**, que combina la **cuina d'alta muntanya** amb la creativitat dels restauradors. Durant tot l'any, hi ha diverses propostes per degustar la gastronomia andorrana, com les **JORNADES DE CUINA D'HIVERN DE LA MASSANA**, de l'1 al 29 de febrer. Els mesos més freds són ideals per provar el trinxat de muntanya amb trufes d'Andorra o altres plats innovadors elaborats amb **productes de proximitat**, amb segell de **qualitat**. Tot i que el porc és un dels protagonistes indiscutibles de la temporada hivernal –amb embotits del país i receptes tradicionals–, a la cuina d'hivern també hi tenen un paper destacat les llegums i les verdures. Fins i tot hi trobareu un **menú especial** dedicat als **calçots**. Us recomanem que no marxeu sense provar la vedella del país.

PAL

LA BORDETA DEL POBLE

Plaça del Poble, s/n. Pal

Tel.: (+376) 389 912

Dimecres, tancat

- Carpaccio d'orella de porc amb oli aromatitzat de tòfona
- Trinxat amb rosta i botifarra negra o Sopa de ceba gratinada
- Civet de cabirol o Peus de porc gratinats amb mongetes
- Postres de la Bordeta
- Copa de vi negre Rioja de criança o refresc o aigua
- Cafè

Preu: 25 €

ARINSAL

CONTRABANDISTA BY HOTEL SANT GOTHARD

Ctra. d'Arinsal, s/n. Arinsal.

Tel.: (+376) 738 787

Obert cada dia

- Aperitiu de benvinguda
- Crema d'hivern amb ou 65°
- Amanida de calçots confitats i magrana
- Bacallà confitat amb risotto de gambes
- Melós de vedella amb parmentier de tòfona
- Barbanoir de vi especial amb gelat de vainilla
- Amanida de fruites

Preu: 25 €



www.lamassana.ad

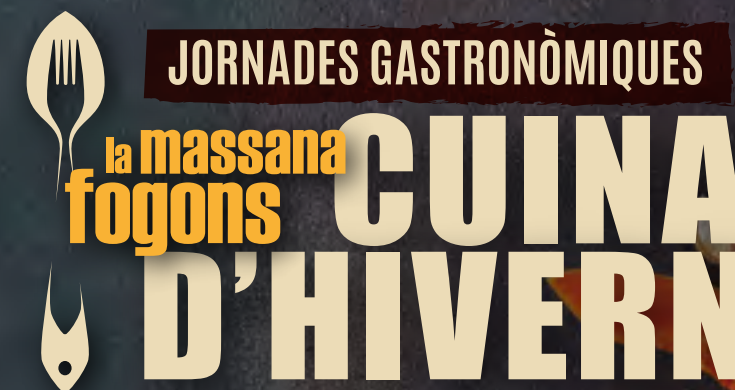


Més informació: Oficina de turisme de la Massana.
Plaça de les Fontetes s/n. Tel.: (+376) 835 693

#lamassanafogons

De l'1 al 29
de febrer

JORNADES GASTRONÒMIQUES



La Massana

Aquest menú s'ofereix a tres restaurants de l'estació:

RÚSTIC, PLA DE LA COT I COLL DE LA BOTELLA

Estació d'esquí de Pal Vallnord
Tel.: (+376) 878 078

Obert cada dia (només migdies)

- Copeta de vermut acompanyat de quenelle de paté amb melmelada de ceba
- Calçots del senyoret amb salsa romesco i pols de pernil ibèric
- Mandonguilles de peus de porc a la catalana amb carxofa
- El nostre tiramisú amb galeta maria
- Aigües minerals, copa de vi, cerveses o refresc
- Cafès o infusions seleccionats

Preu: 30 €

 Accés al telecabina de Pal inclòs

LA MASSANA

LA BORDA DE L'AVI

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

Obert cada dia

- Favetes saltades amb pernil i botifarra negra o Assortiment d'embotits amb pa amb tomàquet
- Peus de porc guisats amb bolets o Secret ibèric a la brasa de roure i alzina
- Flam de cafè amb gelat de nata o Pastís de formatge amb sorbet de fruits vermells

Preu: 37 €

HOSTAL PALANQUES

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

Obert cada dia

DEGUSTACIÓ :

- Amanida de magret d'ànec amb poma i virutes de foie
- Torrada de crema d'albergínia
- Llauneta de trinxat
- Caneló de cua de bou amb gratin delfinès o Embolcall d'esmicolat d'ànec amb bolets o Lingot de garrí amb calçots saltats
- Pinya colada o Tarta de llimona 2020 o Lionesa farcida de nata amb xocolata calenta

Preu: 22,50 €

(mínim 2 persones). Reserva prèvia

ANGELO

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

Obert cada dia

- Croqueta de formatge brie, poma i ruca
- Textures de carxofa
- Bacallà amb calçots i salsa romesco o Secret Ibèric amb emulsió de poma, pera i mel
- Sabayon de pera i ametlla
- Copa de vi i aigua

Preu: 30 €

BORDA RAUBERT

Ctra. d'Erls, km 1,5. La Massana
Tel.: (+376) 835 420

Dilluns nit i dimarts, tancat

- Galetes salades amb formatge i fruits secs i Xarrup de crema de carbassa
- Amanida de formatge fresc d'ovella amb magrana o Trinxat amb rosta i botifarra negra
- Peus de porc a la brasa amb allioli o Rostit de corder amb variat de bolets
- Logurt artesà d'ovella amb confitura de saüc o Pastís de la casa amb confitura de grosella i mora

Preu: 26 €

EL RACÓ DEL AMICS

Av. Sant Antoni, 42.
La Massana. Tel.: (+376) 836 628

Dilluns tancat

- Blini amb sobrassada, camembert i mel
- Canelons de peus de porc i porc rostit
- Postres casolans a escollir
- Canya o copa de vi o refresc

Preu: 24,50 €

L'ALDOSA

BORDA CASA VELLA PALÉS

Ctra. De la Creu blanca, 4.
L'Aldosa. Tel.: (+376) 854 844

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Pa de vidre amb embotits ibèrics
- Trinxat de muntanya amb timbal de patata amb botifarra negra
- Garrí al forn amb el seu graten de patata o Costella de porc ibèric a la brasa amb salsa barbacoa i ceba cruixent
- Pastís Tatin de la casa amb canyella de vainilla

Preu: 30 €

SISPONY

MOLÍ DELS FANALS

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

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Bunyols de formatge amb melmelada de pètals de rosa
- Trinxat de muntanya amb *trufes d'Andorra*, botifarra negra i cansalada ibèrica o *Embotits casolans d'Andorra*
- Calçots a la brasa amb la seva salsa o Secret ibèric fet a la brasa d'alzina amb verduretes i patata al forn
- Postres del nostre carret o *Recuit del país*
- Aigua i refrescos o copa de vi

Preu: 30 €

XIXERELLA

LA TORRADA XIXERELLA PARK

Ctra. de Pal, s/n. Xixerella.
Tel.: (+376) 837 452 - 738 613

Dimarts, tancat

- Cotnes de porc i Pa amb tomàquet i llonganissa
- Crema de ceps del bosc de Pal o Trinxat de col llombarda, botifarra negra, pebrot vermell
- Farcellets de col farcits amb *carn de poltre d'Andorra* o Filets de truita amb salsa agredolça amb nous, mel i llimona
- Coca de llardons i moscatell o Flam de mató del Pirineu amb coulis de gerds

Preu: 25 €

BORDA XIXERELLA

Ctra. de Pal, s/n. Xixerella.
Tel.: (+376) 841 100

Dimecres, tancat

- Trinxat amb cruixent de cansalada o Lasanya de confit d'ànec amb fruita en escabetx o Ous de pagès amb patates i cruixent de bull i donja o Ceps saltats
- Garrí confitat a baixa temperatura amb moniato i carxofa o Peus de porc amb bolets o Secret ibèric a la brasa o Espatlla de xai al forn
- Postres a escollir

Preu: 28 €

CARROI ABBA XALET SUITES HOTEL

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

Obert cada dia

MENÚ DE PRODUCTES ARTESANS DE PROXIMITAT (CAL JORDI)

- Aperitiu: *Botifarra negra* amb pa de vidre i formatge manxec
- *Llonganissa* amb chutney de tomàquet
- Carpaccio tebi de *"bull de cap"* amb salsa gribiche, pa torrat i olivat
- *Botifarra al grill* amb puré trufat i ou escalfat, encenalls de foie gras i caramel de vi negre
- Gelat de vainilla amb guindes amb Cointreau

Preu : 28 €

