

ca · es · fr · en

LA MASSANA

Llaminera

Golosa · Gourmande · Sweet tooth

2023

#GASTRONOMIA
GASTRONOMIA · GASTRONOMIE · GASTRONOMY

Un dulce en cualquier momento del día

En la Massana **tenemos una auténtica ruta gourmet**: establecimientos gastronómicos, granjas y restaurantes con una amplia oferta de dulces para comer en cualquier momento del día o a la hora del postre, con el toque creativo de cada pastelero.

Haga frío o calor, no hay nada mejor que disfrutar de **un desayuno o de una merienda irresistible y con productos de temporada**.

¿Te apuntas a la Massana golosa?

Une friandise à toute heure de la journée

À La Massana, **nous avons une véritable route gourmande** : des établissements gastronomiques, des cafés et des restaurants ayant une offre vaste de friandises, à consommer à toute heure de la journée ou au moment du dessert, avec la touche créative de chaque pâtissier.

Qu'il fasse froid ou chaud, rien de tel que de déguster **un irrésistible petit-déjeuner ou goûter et avec des produits de saison**.

Voulez-vous rejoindre La Massana gourmande ?

Sweet treats any time of day

In La Massana **we have a route for those true gourmands**: foodie establishments, coffee shops, and restaurants with a wide range of sweet treats you can eat any time of day, or simply for dessert, with the creative touch of each pastry chef.

Whether it's hot or cold outside, there's nothing better than **an irresistible breakfast or snack with seasonal products**.

Coming along to the sweet side of La Massana?



Llegenda | Leyenda | Légende | Caption



Horari obert | Horario abierto
Heures d'ouverture | Opening hours



Tancat | Cerrado
Fermé | Closed

Exemple | Ejemplo | Exemple | Example



11h-19h



11h-18h



Un dolç en qualsevol moment del dia



A la Massana hi **tenim una autèntica ruta gormanda**: establiments gastronòmics, granges, i restaurants amb una àmplia oferta de dolços, per menjar en qualsevol moment del dia o a l'hora de les postres, amb el toc creatiu de cada pastisser.

Faci fred o calor, no hi ha res millor com gaudir d'un **esmorzar o d'un berenar irresistible i amb productes de temporada**.

T'apuntes a la Massana llaaminera?

Establiments gastronòmics

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS · ETABLISSEMENTS
GASTRONOMIQUES · GASTRONOMIC ESTABLISHMENTS

Tasta la varietat de
productes i omple el rebost
de la manera més dolça!

¡Prueba la variedad de
productos y llena la despensa
de la forma más dulce!

Goûtez à la variété de produits
et remplissez le garde-manger
de la manière la plus sucrée !

Sample the variety of products
and fill your pantry in the
sweetest way!



La Massana. Av. de Sant Antoni, 14. Tel. (+376) 877 600
www.casaberge.com



10h-14h / 16h-20h



10h-14h



Panettones. Recepta milanesa amb fruita confitada i panses i Recepta Gianduja amb crema de cacau i avellanes de Reus | Panettones. Receta milanesa con fruta confitada y pasas, y receta gianduja con crema de cacao y avellanas de Reus | Panettones. Recette milanaise aux fruits confits et raisins secs et recette Gianduja à la crème de cacao et aux noisettes de Reus | Panettone. Milanese recipe with candied fruit and raisins and Gianduja recipe with cocoa cream and Reus hazelnuts

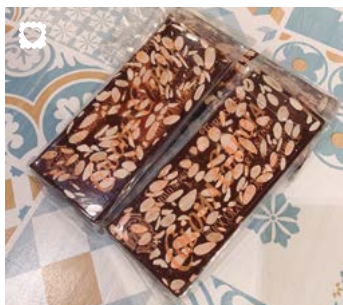


Guirlatxes «Crocants». Caramel·litzats d'ametlles, d'avellanes, de nous de Lleida i de nous pecanes | Guirlaches «Crocants». Caramelizados de almendras, avellanas, nueces de Lleida y nueces pecanas | Guirlaches «Crocants». Caramélisées aux amandes, noisettes, noix de Lérida et noix de pécan | "Crunchy" Guirlatxes. Caramelised with almonds, hazelnuts, walnuts and pecans

La Massana. C. Peu del carrer, s/n. Tel. (+376) 670 074
www.mgigastronomic.com



●●●●●●●● 17h-20h



Galetes angleses | Galletas inglesas
 Biscuits anglais | English biscuits



Xocolata Pancracio | Chocolate Pancracio
 Chocolat Pancracio | Pancracio chocolate



Torró de xocolata | Turrón de chocolate
 Nougat au chocolat | Chocolate nougat



Sispony. C. de la Closa, 3. Tel. (+376) 353 209
www.elpastador.com



11h-19h



11h-18h



Assortiment de mermelades
Surtido de mermeladas
Assortiment de confitures
Assortment of jams



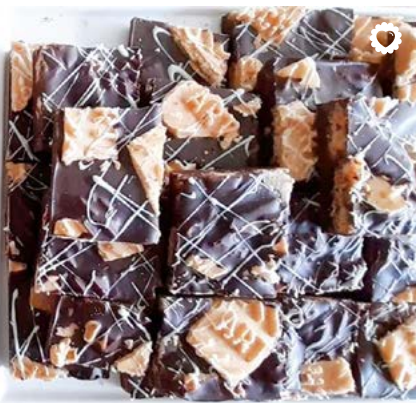
Mermelada de carbassa
Mermelada de calabaza
Confiture de potiron
Pumpkin jam



La Massana. Av. de Sant Antoni, 54. Tel. (+376) 350 322
www.xocland.com



16h-20h



Assortiment de xocolata

Surtido de chocolate

Assortiment de chocolat

Assortment of chocolates



Xocolata amb maduixes

Chocolate con fresas

Chocolat avec des fraises

Chocolate and strawberries



05

Forn Xamba

L'Aldosa. Ctra. de l'Aldosa, 13. Tel. (+376) 886 676



7.30h-20h



8h-14h



Coca de forner (o de pa) clàssica
Coca de panadero (o de pan) clásica

Gâteau de boulanger (ou de pain) classique
Classic baker's (or bread) cake



Macarons | Macarons
Macarons | Macarons



Tartaletes de fruita | Tartaletas de fruta
Tartelettes aux fruits | Fruit tartlets

L'Aldosa. Ctra. de l'Aldosa, 13. Tel. (+376) 819 111



10.30h-14.30h / 16h-19.30h



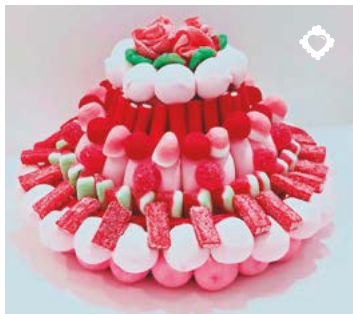
11h-13.30h / 16h-19.30h



Llaminadures | Golosinas
Sucreries | Sweets



Candy Cake | Candy Cake
Candy Cake | Candy Cake



Granges i pastisseries

GRANJAS Y PASTELERÍAS · CAFÉS ET
PÂTISSERIES · COFFEE SHOPS AND PASTRIES

Esmorzars dolços per
començar bé el dia o berenars
dolços per acabar de passar
una tarda perfecta!

¡Desayunos dulces para empezar
bien el día o meriendas dulces para
acabar de pasar una tarde perfecta!

Des petits déjeuners sucrés pour
bien commencer la journée ou des
goûters sucrés pour finir de passer
un après-midi parfait !

A sweet breakfast to get your day
off to a good start or a sweet snack
for a perfect afternoon!



07

Chalten Creperia · Casa de té



L'Aldosa. Ctra. de l'Aldosa s/n. Tel. (+376) 808 015



9h-20h

**Crep de Baileys amb gelat de vainilla**

Crep de Bayleys con helado de vainilla

Crêpe au Baileys avec glace à la vanille

Baileys crepe with vanilla ice cream

**Carrot Cake | Carrot Cake**

Gâteau à la carotte | Carrot Cake

La Massana. C. Major s/n. Tel. (+376) 846 043



16h-20.30h

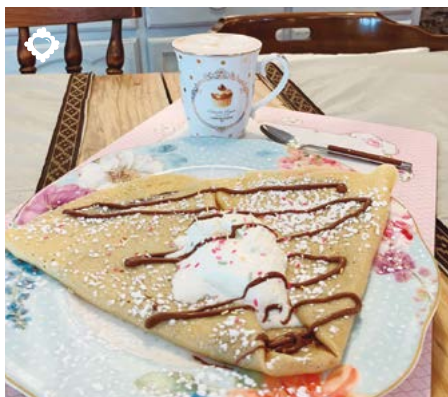


**Alfajores de maizena, amb
dulce de leche i coco, per
acompanyar un mate o cafè**

Alfajores de maicena, con
dulce de leche y coco, para
acompañar un mate o café

Alfajores de féculle de maïs, à
la confiture de lait et à la noix
de coco, pour accompagner un
maté ou un café

Alfajores of cornstarch, with
sweetened condensed milk
and coconut, to accompany a
mate or coffee



**Crep de Nutella amb
nata vegana**

Crep de Nutella con nata vegana

Crêpe au Nutella à la crème
végétalienne

Nutella crepe with vegan cream

La Massana. Av. de Sant Antoni, 9. Tel. (+376) 837 800



7h-19h



7h-13h



Croissant de xocolata

Croissant de chocolate

Croissant au chocolat

Chocolate croissant



Pastisseria variada

Pastelería variada

Assortiment de pâtisseries

Various pastries



10

Rumora



La Massana. Av. de Sant Antoni, 35. Tel. (+376) 817 924



6.30h-20h



Pastéis de nata o de Belém. Tartaletes farcides de crema o nata

Pastéis de nata o de Belém. Tartaletas rellenas de crema o nata

Pastéis de nata o de Belém. Tartelettes fourrées à la crème ou à la crème chantilly

Pastéis de nata o de Belém. Cream or custard-filled tartlets

11

Coffee Mountain



Arinsal. Ctra. d'Arinsal, 1. Tel. (+376) 854 222



8h-22h



8h-17h



Pastisseria variada

Pastelería variada

Assortiment de pâtisseries

Various pastries



Arinsal. Ctra. d'Arinsal, 27. Edifici Percanella. Tel. (+376) 370 544



8h-14h / 17h-20h



Pastís de pastanaga*

Pastel de zanahoria

Gâteau à la carotte

Carrot cake



Pastís de formatge*

Pastel de queso

Gâteau au fromage

Cheesecake



*acompanyat amb
melmelades d'El Pastador
o mel d'alta muntanya
Autèntic. Productes
d'Andorra

*acompañado con
mermeladas de El Pastador
o miel de alta montaña
Autèntic. Productos de
Andorra

*accompagné de confitures
d'El Pastador ou de miel de
montagne Autèntic. Produits
d'Andorre

*Accompanied with
jams from El Pastador
or mountain honey from
Autèntic. Andorra Products



La Massana. Av. de Sant Antoni, 27. Tel. (+376) 880 938
www.sentro20.com



●●●●●●●● 9h-16h / 20h-23h



**Roll d'ube amb el seu gelat
 d'ube (patata violeta moniato
 de Filipines)**

Roll d'ube con su helado de
 ube (patata violeta boniato de
 Filipinas)

Rouleau d'ube avec glace à
 l'ube (pomme de terre douce
 violette des Philippines)

Ube roll with ube ice cream
 (Philippines purple "boniato"
 potato)



La Massana. C. Josep Rossell, 8.



9.30h-12.30h / 16h-19h



Xocolata calenta amb cookie, pastís de formatge amb speculoos, pastís d'ametlles o Carrot Cake

Chocolate caliente con cookie, tarta de queso con speculoos, tarta de almendras o Carrot Cake

Chocolat chaud avec biscuit, gâteau au fromage aux speculoos, gâteau aux amandes ou gâteau à la carotte

Hot chocolate with cookie, cheese cake with speculums, almond cake or Carrot Cake



Latté de Brownie

Restaurants

RESTAURANTES · RESTAURANTS
RESTAURANTS

Remata un bon àpat amb unes postres llamineres! Dóna una ullada a totes les postres i dolços casolans que et proposem!

¡Remata una buena comida con un postre goloso! ¡Echa un vistazo a todos los postres y dulces caseros que te proponemos!

Terminez un bon repas avec des desserts gourmands ! Jetez un coup d'œil à tous les desserts et à toutes les friandises maison que nous vous proposons !

Finish off a good meal with some delicious treats! Take a look at all the home-made desserts we offer!



15

Andrea



La Massana. C. Costes de Teixidor, 4. Tel. (+376) 847 700



13h-15.30h / 20h-22.30h



13h-15.30h



Cilindre de xocolata amb mousse de maduixa i crumble de festucs

Crumble Cilindro de chocolate con mousse de fresa y crumble de pistachio

Cylindre de chocolat à la mousse de fraise et au crumble de pistache

Chocolate cylinder with strawberry mousse and pistachio crumble

La Massana. Av. de Sant Antoni, 22. Tel. (+376) 738 393
www.pizzeriaangelo.restaurant



● ● ● ● ● ● ● 13h-15.30h / 20h-23h



Pastís de Sacher amb llima, polpa de mango i cruixent de praliné

Pastel de Sacher con lima, pulpa de mango y crujiente de praliné

Tarte Sacher au citron vert, pulpe de mangue et croustillant de praliné

Sacher cake with lime, mango pulp and crunchy praline



Cannoli sicilians farcits de crema de ricotta, emulsió de mango i maracujà

Cannoli sicilianos rellenos de crema de ricotta, emulsión de mango y maracujá

Cannoli siciliens fourrés de crème de ricotta, émulsion de mangue et fruit de la passion

Sicilian cannoli filled with ricotta cream, mango emulsion and passion fruit

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



17h-22.30h



13h-15.30h



Speculand: tiramisú amb galeta speculoos

Speculand: tiramisú con galleta speculoos

Speculand : tiramisu au spéculoos

Speculand: tiramisu with speculoos cookie



Banoffee: galeta, plàtan, dulce de leche i nata casolana

Banoffee: galleta, plátano, dulce de leche y nata casera

Banoffee : Biscuit, banane, confiture de lait et crème maison

Banoffee: Cookie, banana, dulce de leche and homemade cream



Pastís de formatge cremós Babek

Tarta de queso cremoso Babek

Gâteau au fromage à la crème Babek

Babek cream cheese cake

Erts. Ctra. d'Arsal, s/n. Tel. (+376) 724 472



13h-16h / 20h-23h



13h-16h



Brownie de Nutella i dulce de Leche

Brownie de Nutella y dulce de leche

Brownie au Nutella et à la confiture de lait

Nutella and dulce de leche brownie



Cheesecake

Cheesecake

Gâteau au fromage

Cheese cake



Pastís de xocolata amb dulce de Leche

Pastel de chocolate con dulce de leche

Gâteau au chocolat à la confiture de lait

Chocolate cake with dulce de leche



Lemon pie

Lemon pie

Tarte au citron

Lemon pie



Arinsal. Ctra. d'Arinsal, s/h. Tel. (+376) 835 519



13h-15h / 19.30h-22h



Brownie casolà del Bosc
Brownie casero El Bosc
Brownie maison d'El Bosc
Bosc home-made brownie



Flam casolà del Bosc
Flan casero El Bosc
Flan maison d'El Bosc
Bosc home-made flan



La Massana. Av. de Sant Antoni, 33. Tel. (+376) 365 728



●●●●●●●● 9h-16h / 23.30h



Cheesecake

Cheesecake

Gâteau au fromage

Cheese cake



Rotllets de canyella

Rollitos de canela

Rouleaux de cannelle

Cinnamon rolls



Carrot Cake

Carrot Cake

Gâteau à la carotte

Carrot Cake



La Massana. Plaça de les Fontetes s/n. Tel. (+376) 727 377
www.la-minjadora-del-sinquede.business.site



●●●●●●●● 8h-24h (cuina | cocina | cuisine | kitchen: 12h-22.30h)



**Alfajores de maizena sense gluten
 farcits amb dulce de leche**

Alfajores de maicena sin gluten
 rellenos con dulce de leche
 Alfajores de féculle de maïs sans
 gluten fourrés à la confiture de lait
 Gluten-free cornstarch stuffed with
 dulce de leche



Brownie vegà sense gluten

Brownie vegano sin gluten
 Brownie végan sans gluten
 Gluten-free vegan brownie



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



19h-24h



13h-16h / 19h-24h



Coulant de dulce de leche i gelat de plàtan artesà

Coulant de dulce de leche y helado de plátano artesano

Coulant de sirop de lait et glace à la banane artisanale

Coulant of milk syrup and home-made banana ice cream



Mel i mató 2.0

Miel y requesón 2.0

Miel et fromage caillé 2.0

Honey and curd 2.0

La Massana. Prat del Molí. Complex Tabola. Tel. (+376) 837 076



16h-01h



13h-02h



Pastís de formatge a l'estil de La Viña

Pastel de queso al estilo de La Viña

Gâteau au fromage style La Viña

Cheesecake in the style of La Viña

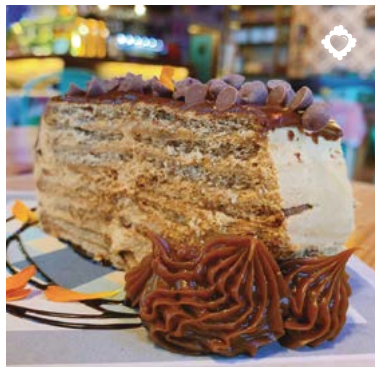


Clàssica chocotorta amb galetes i dulce de leche

Clásica chocotorta con galletas y dulce de leche

Classique chocotorta aux biscuits et au sirop de lait

Classic chocolate cake with biscuits and milk syrup



Arinsal. Ctra. d'Arinsal, s/n. Tel. (+376) 838 069
www.surfarinsal.com



●●●●●●●● 13h-15h / 19h-23h



Pinya rostida amb canyella en branca, sucre impalpable i gelat de vainilla

Piña asada con canela en rama, azúcar impalpable y helado de vainilla

Ananas rôti avec bâton de cannelle, sucre en poudre et glace à la vanille

Roasted pineapple with cinnamon stick, powdered sugar and vanilla ice cream



Arrollado de poma casolà | Arrollado de manzana casero

Roulé aux pommes maison | Home-made apple roll

Anyós. Ctra. d'Anyós, s/n. Tel. (+376) 738 574
www.anyospark.com



20h-22.30h



13h-15.30h / 20h-22.30h



Mango a l'estil de Playa del Carmen

Mango al estilo de Playa del Carmen

Mangue style Playa del Carmen

Mango in the style of Playa del Carmen



Flam casolà amb nata d'anís

Flan casero con nata de anís

Flan maison à la crème chantilly d'anis

Home-made flan with anise cream

Esmorzar

SALUDABLE

desayuno saludable · petit-déjeuner sain · healthy breakfast



1 tassa de fruits vermells

1 taza de frutos rojos
1 tasse de fruits rouges
1 cup of red fruit



4 glaçons | 4 cubitos de hielo

4 glaçons | 4 ice cubes



Un iogurt natural | Un yogur natural

1 yaourt nature | Plain yoghurt



1 cullerada de mantega d'ametlles

1 cucharada de mantequilla de almendras
1 cuillère à soupe de beurre d'amande
1 tablespoon of almond butter



1 culleradeta de granola amb xocolata

1 cucharadita de granola con chocolate
1 cuillère à café de granola au chocolat
1 teaspoon of granola with chocolate



Xarop d'auró o edulcorant (opcional)

Jarabe de arce o edulcorante (opcional)
Sirop d'érable ou édulcorant (en option)
Maple syrup or sweetener (optional)



Llavors de xia | Semillas de chía

Graines de chia | Chia seeds



Làmines de coco

Láminas de coco
Fines couches de noix de coco
Coconut slices



Nabius | Arándanos

Myrtilles | Blueberries



Maduixes | Fresas

Fraises | Strawberries



Mig kiwi | Medio kiwi

Demi-kiwi | Half a kiwi



Poma deshidratada

Manzana deshidratada
Pomme déshydratée
Dehydrated apple

ingredients

Ingredientes · Ingrédients
Ingredients



preparació

Preparación · Préparation
Preparation

1

En una liquadora, col·locar els fruits vermells congelats, els glaçons, el iogurt natural i la mantega d'ametlles.

En una licuadora, colocar los frutos rojos congelados, los cubitos de hielo, el yogur natural y la mantequilla de almendras.

Dans un mixeur, placer les fruits rouges surgelés, les glaçons, le yaourt nature et le beurre d'amande.

In a blender, place the frozen red fruits, ice cubes, plain yoghurt and almond butter.

2

Afegir el xarop d'auró o l'edulcorant, si es desitja, i barrejar de nou.

Añadir el jarabe de arce o el edulcorante, si se desea, y mezclar de nuevo.

Ajouter du sirop d'érable ou l'édulcorant, à votre guise, et mélanger à nouveau.

Add maple syrup or sweetener, if desired, and mix again.

3

Servir i cobrir amb llavors de xia, làmines de coco, nabius, kiwi i maduixes.

Servir y cubrir con semillas de chía, láminas de coco, arándanos, kiwi y fresas.

Servir et couvrir avec des graines de chia, de fines couches de noix de coco, des myrtilles, du kiwi et des fraises.

Serve and sprinkle with chia seeds, coconut slices, blueberries, kiwi and strawberries.

Notes

NOTAS · NOTES · NOTES



A series of horizontal dotted lines for writing notes, enclosed within a dashed blue border.





La Massana



OFICINA DE TURISME

Oficina de turismo | Office du tourisme | Tourism Office

Plaça de les Fontetes

Tel. (+376) 835 693

Tel. (+376) 608 724 

turisme@comumassana.ad

www.visitlamassana.ad

