

La Massana



de l'1/2 al 2/3

Cuina d'Hivern

La Massana Fogons



Jornades de Cuina d'Hivern 2025 a la Massana

Les **Jornades de Cuina d'Hivern** tornen a la Massana amb una proposta gastronòmica única, on els productes locals de temporada i de proximitat són els protagonistes. Amb l'estratègia **La Massana Epicentre de la Gastronomia Sostenible** i la marca **La Massana Fogons**, tots els restaurants participants s'adhereixen a un compromís comú: oferir plats deliciosos que respecten la nostra tradició culinària i afavoreixen el consum responsable i sostenible.

A través d'aquesta proposta, volem destacar els sabors autèntics de la nostra terra i donar suport als productors locals, fomentant la sostenibilitat i el coneixement de la nostra riquesa gastronòmica.

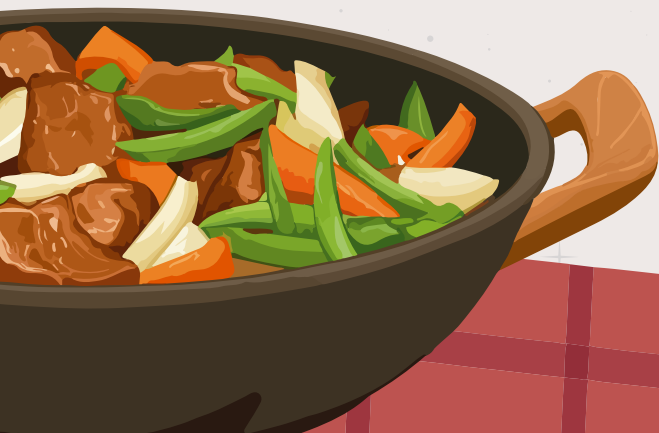
No oblidis seguir-nos a les xarxes socials @lamassanafogons per conèixer totes les novetats!



Menús degustació gastronòmic

Una experiència gastronòmica exclusiva

Viu una experiència única amb els nostres menús degustació, dissenyats per sorprendre els sentits i mostrar la màgia dels productes locals i de temporada. Cada plat és una invitació a descobrir els sabors més autèntics de l'hivern a la Massana.



Borda de l'Avi

Av. Del Ravell, 38 - la Massana

Tel: +376 835 154

Obert cada dia

Aperitiu:

- Olives llepadits i llonganissa

Plats de degustació:

- Carpaccio de peu de porc amb vinagreta de pistatxo 🍷🍷
- Carxofes amb ou, foie gras i encalls de pernil 🍷
- Vieres a la planxa amb parmentier i cansalada confitada 🍷🍷
- Filet de porc ibèric amb salsa de Pedro Ximenez 🍷

Postre:

- Llet fregida amb gelat de canyella 🍷🍷

PREU: 58 €



ToC Anyós Park

Hotel Anyos Park
Carretera d'Anyós - Anyós
Tel: +376 737173
Obert cada dia

Plats de degustació

- Olives esfèriques de chipotle 🍷🍷🍷
- Chicharrones del Mantecas amb cotnes
- Croquetes de pernil 🍷🍷🍷
- Guacamole oriental fet a taula 🍷
- Truita vaga de gambes en la seva 🍷🍷
- Salmó a la brasa amb puré de api 🍷🍷🍷
- Toc Kat 🍷🍷

PREU: 78 €

Opció de maridatge

- Copa de cava Brut Nature Llopart
- Vi rosat Flor de Muga
- Vi blanc Pazo de Señorans
- Vi dolç Pedro Ximenez

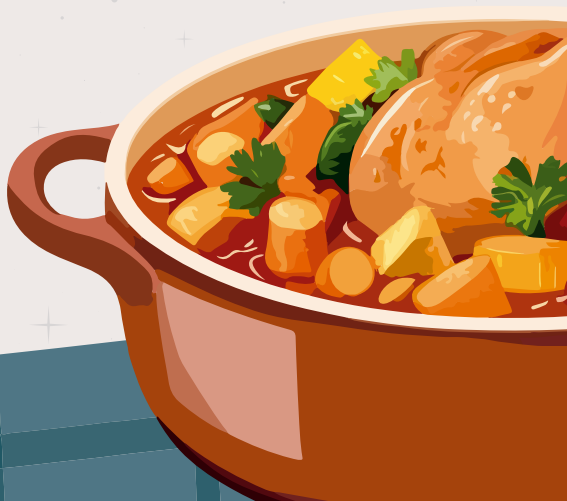
PREU: 30 €



Menús complets gastronòmics

El Gust del Tradicional amb un toc modern

Els nostres menús són una aposta segura per gaudir d'una cuina refinada i saborosa, pensada per satisfer els paladars més exigents. Amb productes de proximitat i una combinació perfecta entre tradició i innovació, cada plat és una proposta deliciosa per compartir.



Restaurant Louis XV

Hotel Princesa Parc
Carretera d'Arinsal 39 - Arinsal
Tel: +376 736 400
Obert cada dia

Primer plat:

- **Coca andorrana de verdures de temporada** i magret d'ànec fumat, d'elaboració pròpia. 🍴 🍷

Segon plat:

- Medallons de xai amb salsa de mel i mostassa sobre puré trufat de carabassa. 🍴

Segon plat:

- **Cheesecake de la "Formatgeria El Batall" de Santa Coloma** amb reducció de raïm negre. 🍴 🍷

PREU: 40 €





Molí dels Fanals

Carretera d'Arinsal km 2.5 - Arinsal
Tel : +376 835 380
Dilluns tancat

Aperitiu:

- Tastet de **trinxat de muntanya** amb la seva cansalada confitada i botifarra negra de pagès

Primer plat a escollir:

- Ous de producció ecològica de alta muntanya de gallines criades en llibertat amb **carxofetes** de temporada 
- Taula mixta de **embotits de Cal Rovira i formatges de Casa Batall d'Andorra** 

Segon plat a escollir:

- **Melós de vedella d'Andorra** amb salsa de porto i verdures 
- **Entrecot de Vaca Bruna** de ramaders d'Andorra

Postres:

- Postres casolans del nostre carret   

Restaurant ÉMO

Hotel NH Collection Andorra Palomé
Callissa de Palomé 2 - Erts
Tel : +376 738 500
Obert cada día

Aperitiu:

- Taco de llamàntol en tempura amb amanida de col llombarda. 🍤🌊🍷👤

Primer plat:

- **Calçots** amb salsa romesco i xili fumat. 🍷🌊👤

Segon plat:

- Lingot de xai a baix temperature amb salsa de mel i mescal acompanyat d'albergínia escalivada i poma. 🌊👤🍷

Postres:

- Ravioli de pinya amb sorbet de mandarina i xili tajín. 🍷

PREU: 45 €





Hostal Palanques

Av. Sant Antoni 16 – la Massana
Tel : +376 835 007
Obert cada dia

Entrant degustació:

- **Sopa de carxofes** amb crema de tòfona
- **Escuma de cigrons** amb cap i pota 
- **Cassoleta de trinxat**

Segon plat a escollir:

- **Caneló de vedella d'Andorra** amb salsa de Ratassia de la Carmeta 
- **Civet de cérvol** sobre arròs saltejat
- **Peus de porc** sense feina amb salsa de cranc de riu 

Postres:

- Pera al vi amb gelat de xocolata blanca
- Melindro amb cafè i crema de mascarpone  
- **Pinya** rostida amb rom

PREU: 32,50 €

(mínim 2 persones)

***Amb reserva previa**

Borda Xica

Cap de Carrer 10 – la Massana
Tel: +376 837 190

Tancat dilluns i dimarts

Primer plat:

- Escudella barrejada 🍲
- Milfuilles de **calçots amb romesco** 🍷 🍷

Segon plat:

- Hamburguesa de **vedella andorrana** amb formatge de cabra i ceba caramelizada acompanyat de parmentier de moniato 🍷
- Risotto de bolets i gambes 🍷

Postres:

- Crema catalana 🍰
- Pastís de formatge 🍰

PREU: 36 €





Restaurant Carroi - ABBA Xalet Suites

ABBA Xalet Suites
Terra Major de Sispony - Sispony
Tel: +376 737 300

Aperitiu:

- Donja **d'Andorra de Casa Bernadi**
amb pa torrat i melmelada de
tomàquet. 🍷

Primer plat:

- Sopa de ceba gratinada a l'emmental. 🍷🍷🍷

Segon plat:

- Magret d'ànec amb saltejat
d'espínacs, creïlles i crema
d'avellanes. 🍷

Postres:

- Pinya confitada a l'oli d'oliva i
caramel·litzada, sorbet de cactus i
llima.

PREU: 35 €

(inclou aigua)

Jou la Borda

Av. De les Comes 3 – Sispony
Tel: +376 385 961
Tancat dilluns

Primer plat:

- Sopa de ceba, amb ou poxe, torrada de formatge Comté 🍲🥚🧀🍞

Segon plat:

- Arròs de Sispony 🍲🥚🧀🍷🐟

Postres:

- Crema Andorrana 🥚🧀

PREU: 45 €

(mínim 2 persones)



Tasts de Vins + Menjar

PER COMPARTIR AMB AMICS...

Maridatge perfecte per a cada Moment.
Submergeix-te en el món del vi amb els nostres tasts exclusius,
on cada vi és maridat amb plats pensats per resaltar les seves
notes i textures. Una experiència sensorial on el vi i el menjar es
fusionen en harmonia.



Menú 1 | Degustació amb tast de vins

Antic Camí Ral 6 – la Massana

Tel: +376 670 074

Tancat dilluns i dimarts

- Anxoves de Santoña al vermut. 🍷
- Gyozas de carrillera a la mel, de bolets, i de gamba vermella i verdures. 🍄 🍷 🍷
- **Croquetes de bolets, de carn d'olla i de bacalla.** 🍷 🍷
- Taula de pernil Ibèric i formatges. 🍷
- Bunyol de bacalla i allioli. 🐟 🍷

Maridat amb:

- Martin Berdugo Barrica. D.O. Ribera del Duero.
- Viña Pomal Crianza. D.O. Rioja.
- Melior de Mataromera Suvignon Blanc. D.O Rueda.

PREU: 40 €





Menú 2 | Raclette amb tast de vins

Antic Camí Ral 6 - la Massana

Tel: +376 670 074

Tancat dilluns i dimarts

- Raclette d'iberics Vine

Maridat amb:

- Martin Berdugo Barrica. D.O. Ribera del Duero.
- Viña Pomal Crianza. D.O. Rioja.
- Melior de Mataromera Suvignon Blanc. D.O Rueda

PREU: 40 €

Per fer un mos...

PLATS QUE CONTEN HISTÒRIES

Cada plat és una història que ens connecta amb la nostra terra, amb els productes autèntics i els sabors d'hivern. Perfectes per aquells que volen gaudir d'un bon àpat de manera més informal, però sense perdre la qualitat que ens caracteritza.



Tapeo de Dario

Carrer Major 2 – la Massana

Tel: +376 722 444

Dilluns tancat

- Feijoada Bràsilera fet amb productes d'Andorra 🍴
- Tarta de Santiago amb el seu xarrup de moscatel 🍷 🍷

PREU: 24 €



La Minjadora del Sinquede

Plaça de les Fontetes – la Massana

Tel: +376 727 377

Obert cada dia

- Cassoleta de fèsols vermells, xoriço i cansalada cruixent acompanyat d'arròs blanc, ou ferrat i alvocat. 🍴 🍷 🍷

PREU: 13,50 €



Pizzeria Restaurant Angelo la Massana

Av. Sant Antoni 22 – la Massana

Tel: +376 738 393

Obert cada dia

- Lingot de Xai amb Amb emulsió d'albergínia, cruixent de patata i salsa infusionada al romaní.

PREU: 17,50€



Donpi

Av. Del Ravell 2 - la Massana

Tel: +376 840 909

Obert cada día

- Favetes baby amb **butifarra negra**
d'escaubells i ceps.    

PREU: 8,50 €



La Huella Vegana

Av. Sant Antoni 50 - la Massana

Tel: +376 863 348

Tancat dilluns i dimarts

- Flauta d'**espàrrecs de marge**:
Pasta fullada farcida d'espàrrecs de marge amb ceba caramel·litzada, formatge mozzarella vegà i nous.  

PREU: 6,50 €



Guia d'al·lèrgens

- | | | | |
|---|---|--|---|
|  Porta gluten |  Porta sèsam |  Porta mostassa |  Porta api |
|  Porta lactosa |  Porta soja |  Porta marisc |  Porta sulfits |
|  Porta ou |  Porta fruits amb clofolla |  Porta peix | |



LA MASSANA.
EPIGÈNTR DE
LA GASTRONOMIA
SOSTENIBLE



la massana
fogons

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

@lamassanafogons
@visitlamassana
@lamassana

www.visitlamassana.ad
www.lamassana.ad

