



La Massana

de l'1/2 al 2/3

Cuina d'Hivern

La Massana Fogons



LA MASSANA,
EPICENTRE DE
LA GASTRONOMIA
SOSTENIBLE



La Massana Fogons Cuina d'hivern 2025

De l'1 de febrer al 2 de març

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.

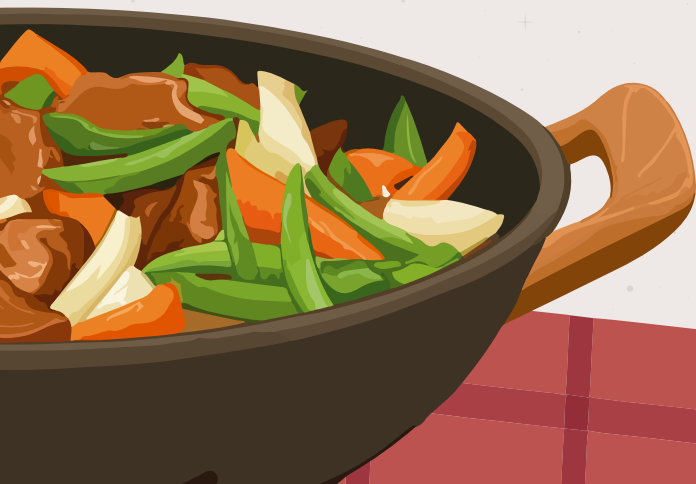
A través d'aquesta proposta, volem destacar els sabors autèntics de la nostra terra i donar suport als productors locals, fomentant la sostenibilitat i el coneixement de la nostra riquesa gastronòmica.

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



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

Menú Degustació

- Olives llepadits i llonganissa
- Carpaccio de peu de porc amb vinagreta de festuc  
- Carxofes amb ou, foie gras i encenalls de pernil 
- Vieres a la planxa amb Parmentier i cansalada confitada  
- Filet de porc ibèric amb salsa de Pedro Ximénez 
- Llet fredida amb gelat de canyella  

PREU: 58 €























Anyós

ToC Restaurant & Cocktail Bar

Hotel AnyósPark
Ctra. d'Anyós - Anyós
Tel: (+376) 737173
Obert cada dia

Menú Degustació

- Olives esfèriques de xipotle   
- Llardons del Mantecas amb cotnes  
- Croquetes de pernil   
- Guacamole oriental fet a taula 
- Truita vaga de gambes en la seva essència
- Salmó a la brasa amb puré d'api   
- Toc Kat  

PREU: 78 €

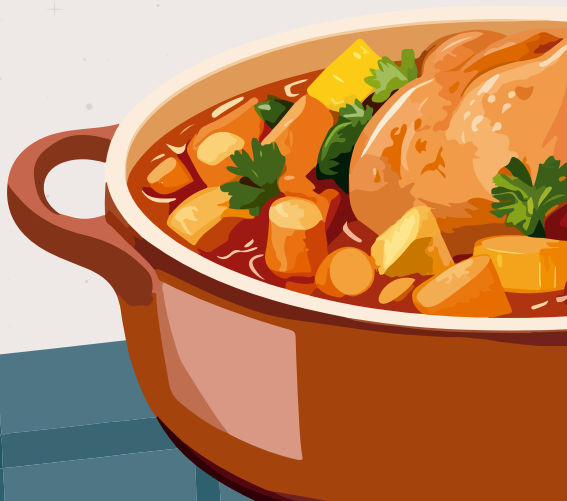
Opció de maridatge:

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

PREU: 30 €

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.














ÉMO

Hotel NH Collection Andorra Palomé

Callissa de Palomé, 2 - Erts

Tel : (+376) 738 500

Obert cada dia

- Aperitiu: Taco de llamàntol en tempura amb **amanida de col llombarda**    
- **Calçots** amb salsa romesco i xili fumat   
- Lingot de xai a baixa temperatura amb salsa de mel i mescal acompanyat d'albergínia escalivada i poma   
- Ravioli de pinya amb sorbet de mandarina i xili Tajín 

PREU: 45 €










Arinsal

Louis XV


Princesa Parc Mountain Resort & Spa
Crta. d'Arinsal 39 - Arinsal
Tel: (+376) 736 400
Obert cada dia

- **Coca andorrana de verdures de temporada i magret d'ànec fumat, d'elaboració pròpia**  
- **Medallons de xai amb salsa de mel i mostassa sobre puré trufat de carabassa** 
- **Cheesecake de la formatgeria del país El Batall amb reducció de raïm negre**  





PREU: 40 €

Molí dels Fanals

Crta. 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
- Ous de producció ecològica d'alta muntanya de gallines criades en llibertat amb **carxofetes** de temporada o 

Taula mixta d'**embotits de Cal Rovira i formatges El Batall d'Andorra** 

- **Melós de vedella d'Andorra** amb salsa de porto i verduretes o 
- Entrecot de **vaca bruna de ramaders d'Andorra**
- Postres casolans del nostre carret   


PREU: 37 €








Hostal Palanques

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

Tastets gourmet

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

- **Caneló de vedella d'Andorra** amb salsa de Ratassia de la Carmeta o 
Civet de cérvol sobre arròs saltat o
Peus de porc sense feina amb salsa de cranc de riu 
- Pera sobre salsa de vi amb gelat de xocolata blanca o 
Melindro amb cafè i crema de mascarpone o  
Pinya rostida amb rom








PREU: 32,50 €

(mínim 2 persones)

*Amb reserva prèvia

Borda Xica

Cap de Carrer, 10 - La Massana
Tel: (+376) 837 190
Dilluns i dimarts, tancat

- Escudella barrejada o 
Milfulls de **calçots amb romesco**  
- Hamburguesa de **vedella andorrana** amb formatge de cabra i ceba caramelitzada acompanyada de Parmentier de moniato o 
- Risotto de bolets i gambes 
- Crema catalana o 
- Pastís de formatge 

PREU: 36 €





Sispony

Carroi

Abba Xalet Suites Hotel
Terra Major de Sispony - Sispony
Tel: (+376) 737 300

Obert cada dia












- Aperitiu: **Donja d'Andorra de Casa Bernadí** amb pa torrat i mermelada de tomàquet 🍷
- Sopa de ceba gratinada amb formatge emmental 🍷🍷🍷
- Magret d'ànec amb saltat d'espínacs, creïlles i crema d'avellanes 🍷
- Pinya confitada amb 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
Dilluns, tancat

- Sopa de ceba amb ou escumat i torrada de formatge comté    
- **Arròs de Sispony**     
- **Crema Andorrana**  

PREU: 45 €

(mínim 2 persones)



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.

Vine, vins i platets

Antic Camí Ral, 6 -La Massana
Tel: (+376) 670 074
Dilluns i dimarts, tancat

Raclette amb tast de vins

- *Raclette* d'iberics Vine

Maridat amb:

- Martín Berdugo Barrica. D.O. Ribera del Duero
- Viña Pomal Crianza. D.O. Rioja
- Melior de Matarromera Sauvignon Blanc. D.O. Rueda

PREU: 40 €

*Amb reserva prèvia





La Massana

Degustació amb tast de vins

- Anxoves de *Santoña* amb vermut 🐟
- Gyozas de galtes de porc amb mel, de bolets, i de gamba vermella i verdures 🍷 🍷 🍷
- **Croquetes de bolets, de carn d'olla** i de bacallà 🐟 🍷
- Taula de pernil Ibèric i formatges 🍷
- Bunyol de bacallà i allioli 🐟 🍷

Maridat amb:

- Martín Berdugo Barrica. D.O. Ribera del Duero
- Viña Pomal Crianza. D.O. Rioja
- Melior de Matarromera Sauvignon Blanc. D.O. Rueda

PREU: 40 €

*Amb reserva prèvia



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 Darío

C. Major, 2 - La Massana

Tel: (+376) 722 444

Dilluns, tancat

- Feijoada: Plat a base de mongetes típic de la cuina brasilera i portuguesa fet amb productes d'Andorra 🇦🇩
- Pastís de Santiago amb el seu xopet de moscatell 🇦🇩 🇦🇩

PREU: 24 €






La Minjadora del Sinquede

Plaça de les Fontetes - La Massana

Tel: (+376) 727 377

Obert cada dia

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

PREU: 13,50 €



La Massana

Pizzeria Restaurant Angelo La Massana

Av. de 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 amb romaní

PREU: 17,50€



La Huella Vegana

Av. de Sant Antoni, 50 - La Massana
Tel: (+376) 863 348
Dilluns i dimarts, tancat

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

PREU: 6,50 €



Donpi

Av. del Ravell ,2 - La Massana
Tel: (+376) 840 909
Obert cada dia

- Favetes baby amb **botifarra negra de Els Escaubells** i ceps    

PREU: 8,50 €



Guia d'al·lèrgens

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





DL: AND.45-2025



LA MASSANA,
EPICENTRE DE
LA GASTRONOMIA
SOSTENIBLE



la massana
fogons

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

www.visitlamassana.ad
www.lamassana.ad

@lamassanafogons
@visitlamassana
@lamassana

