

@LAMASSANAFOGONS
#LAMASSANAFOGONS



CUINA D'HIVERN

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'1 AL 28 DE FEBRER



La Massana



mg
gastronómico
PRODUCTOS

TASTS DE VINS

Ens endinsem en el món del tast de vins de forma amena, entenedora i divertida.

Horaris MGI gastronòmic:

de dilluns a dissabte de 17h a 20h

Tasts de vins: Horari a convenir.

Tel.: (+376) 670 074 Tomàs Peris

C. Peu del Carrer s/n. La Massana

**OPCIÓ 1: TAST VINS “ANTICS” DEL
CELLER DE ROURE**

100€ (preu grup 4 persones)

Cal reserva prèvia.

Acompanyats amb formatge, foie i pernil ibèric.

Vermell 2019

Safra 2020

Parotet 2019

**OPCIÓ 2: TAST VERTICAL GUTIÉRREZ DE
LA VEGA RECÓNDITA ARMONÍA**

250€ (preu grup 4 persones)

Cal reserva prèvia.

Acompanyats amb diferents formatges,

fruits secs i fruites panses.

Recóndita Armonía 2018

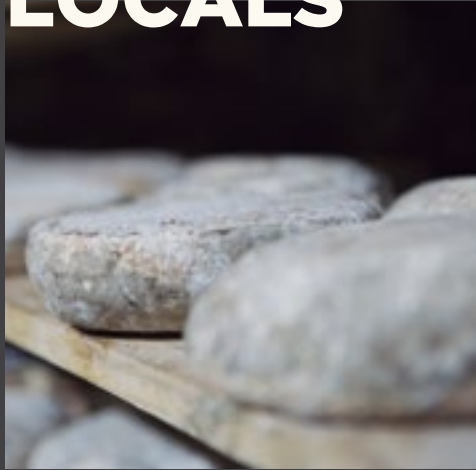
Recóndita Armonía Fondillón 2007

Recóndita Armonía Fondillón 1987

PRODUCERS LOCALS



PRODUCTES AGRÍCOLES
I ARTESANS D'ANDORRA



FORMATGERIA CASA RAUBERT

Venda de formatges artesans
De dilluns a divendres de 10h a 13h
Escàs. Tel.: (376) 817 600



CERVESA ALPHA

Venda i degustació de cerveses
artesanes
Tast de 19h a 21h amb reserva prèvia.
Preu: 1€ per persona
Mas de Ribafeta. Borda Callissa. Arinsal.
Tel.: (+376) 849 320



EL PASTADOR

Venda de mermelades artesanes
De dilluns a dijous d'11h a 19h
i divendres d'11h a 18h
C/de la Closa. Casa Joanet. Sispony
Tel.: (+376) 353 209



XOCLAND: XOCOLATA D'ANDORRA

Venda i degustació de xocolata
De dimarts a dissabte de 16h a 20h
Visites guiades dissabtes o a hores
convingudes. Cal reserva prèvia.
Av. Sant Antoni, 54.
Tel.: (+376) 350 322



JORNADES DE CUINA D'HIVERN

DE L'1 AL 28 FEBRER



ANGELO LA MASSANA

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

Lingot de porc de Bísaro premsatge en consomé aclarit amb tàpera dolça i xips d'orella cruixent 18,50 €

Magret d'ànec lacat amb salsa de remolatxa, poma Granny Smith i *gelée* d'espínacs 20,90 €

Si demanes el nostre reinventat Pastís de Sacher amb llima, polpa de mango i cruixent de praliné et regalem uns deliciosos *Cannoli* sicilians farcits de crema de *ricotta*, emulsió de mango i maracujà



CARROI ABBA XALET SUITES HOTEL

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

Velouté de bolets

Canelons de carn amb beixamel trufada i gratinada amb formatge manxec

Llom de bacallà al forn amb trinxat de col, patata i oliva negra, xips de pernil ibèric, all i julivert

Pastís de xocolata casolà amb sorbet de taronja sanguina i coulis exòtic

Preu: 28 €



HOSTAL PALANQUES

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

- Crema de ceps amb virutes de foie
- Escuma d'escalivada
- Llauneta de trinxat

Cuixa d'ànec confitada amb salsa de cítrics i gingebre i bola d'api o Bacallà gratinat sobre verdures o Caneló de galta de vedella amb puré de carbassa violí

After Eight o Coulant de xocolata amb crema de Chartreuse o Fruita de la passió i iogurt

Preu: 25,50 € mínim 2 persones
Reserva prèvia



MOLÍ DELS FANALS

Av. de les Comes, s/n. Sispony
Tel.: (+376) 835 380
Diumenge nit i dilluns, tancat

Aperitiu: Bunyol de formatge del Principat amb confitura de tomàquet i Xarrup d'escudella per entrar en calor

Coca de muntanya amb botifarra de pagès, ceba confitada i formatge scamorza o Caneló cruixent de confit d'ànec amb peres amb moscatell i salseta de foie i ceps

Llom de bacallà gratinat amb allioli de codony o Melós de vedella d'Andorra amb salsa de porto o Entrecot de vaca vella madurada a la brasa

Postres del nostre carret

Aigua, refrescos i vi

Preu: 35 €



BORDA RAUBERT

Ctra. d'Erts, km 1,5. La Massana
Tel.: (+376) 835 420
Dilluns nit i dimarts, tancat

Aperitius: Galetes salades amb formatge i fruits secs

Amanida de formatge artesà amb codonyat o Crema de carbassa amb encenalls de pernil

Peus de porc a la brasa amb allioli o Confit d'ànec amb compota de poma

logurt artesà d'ovella amb confitura de saüc o Pastís de la casa amb confitura de fruits del bosc

Preu: 28 €

SURF ARINSAL

Ctra. d'Arinsal s/n. Arinsal
Tel.: (+376) 838 069
Obert cada dia

Empanada de criolla

Graellada argentina (*entraña, vacío*, tira de rostit) amb amanida i patates fregides

Postres de la casa

Aigua, refresc o cervesa

Preu: 32 €

GUSTUS

C. Costes de Teixidor, 4. La Massana.
Tel.: (+376) 847 700
Dilluns i dimarts, tancat

Melós de vedella amb puré i xips de moniato 21 €

Cruixent de peus de porc amb botifarró, llagostins, espinacs i pinyons 23 €

SENTRO´20

Av. de Sant Antoni, 27. La Massana
Tel.: (+376) 880 938
Diumenge, tancat

Tempura de calçots amb salsa de soja o salsa de romesco o Crema de carbassó

Estofat de vedella amb plàtan mascle, col, salsa de tomàquet i mongetes o Llenguado farcit amb carn de cabra de mar amb crema de coco i carbassa

Mousse de castanya amb crema de xampinyons i gelat de vainilla

Preu: 25 €



COLL DE LA BOTELLA



Ctra. del Coll de la Botella s/n. Pal
Obert cada dia al migdia
Tel.: (+376) 323 006

Aperitiu: Xips de patata i moniato natural

Amanida d'escarola amb taronja, bacallà, nous, magrana i vinagreta de cítrics o Llentíes ecològiques amb xoriço de Lleó i costella de porc

Hamburguesa de carn d'Andorra
ANDBURGERZERO COLL DE LA BOTELLA amb compota de poma, formatge de raclet, foie, poma al curri i ruca o Salmó al vapor amb arròs salvatge i verdures

Brownie de xocolata casolà amb gelat de vainilla de Madagascar o Coronel Sorbet de llimona amb vodka

Preu: 35 €

LOUIS XV - HOTEL DIANA PARC

Ctra. d'Arinsal s/n. Arinsal
Obert cada dia a la nit
Tel.: (+376) 736 400

Sopa de galets farcits amb carn d'olla o Calçots confitats arrebossats amb panko i escuma de romesco o Tofu a la brasa glacejat amb salsa hoisin i verdures al wok

Faux-filet a la brasa amb patates Pont Neuf i salsa Café de París o Llom de bacallà al forn amb crema de trumfa d'Andorra i emulsió d'all i julivert o Curri verd de seitán amb cigrons

Tarta de formatge idiazàbal al forn amb coulis de fruits del bosc o Brownie de xocolata blanca i te matxa amb gelat o Pastís Tatin amb sorbet

Preu: 35 €
Consulteu altres plats del menú.

TEQUILANDO mexicà - fusió

Av. de Sant Antoni, 50. La Massana
Tel.: (+376) 856 660 - 696 174
Diumenge i dimarts nit, tancat

Aperitiu: *Quesadilla* de bolets

Sopa de truita mexicana

Tacs de carn de *arrachera* amb guacamole

Pastís de xocolata amb gelat de vainilla

Copa de vi negre o blanc, canya, refresc o aigua

Preu: 27 €

VERSIÓ ORIGINAL V.O.

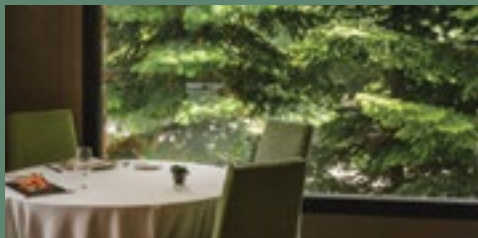
C. Josep Rossell, 12. La Massana
Tel.: (+376) 839 309
Dilluns, tancat

Feijoada (plat a base de mongetes típic de la cuina portuguesa)

Preu: 12 €

MENÚ CALÇOTS

FINS A L'ABRIL



ÉMO - HOTEL PALOMÉ

Ctra. d' Arinsal s/n. Erts
Tel.: (+376) 738 500
Obert cada dia a la nit i dissabte
i diumenge al migdia

Aperitiu

Calçots amb salsa romesco

Filet de vedella amb reducció de vi negre,
patates i herbes

Coulant de xocolata

Preu: 30 €

L'HORT DE CASA

Ctra. d' Arinsal s/n. Arinsal
Tel.: (+376) 835 068
Obert cada dia

Croquetes casolanes

Calçots amb salsa romesco

Graellada de carn

Postres a escollir

Preu: 26,50 € (menú per 1 persona)
Ració calçots: 16,50€



CAL SILVINO

Av. del Través, 21. La Massana.
Tel.: (+376) 840720
Dilluns i dimarts, tancat

Pernil ibèric amb pa de vidre amb tomàquet

Amanida de bacallà

Calçots amb la seva salsa

Peus de porc a la brasa o Pollastre adobat o
Bacallà gratinat al forn o Lluç brassejat

Pinya amb crema catalana

Cafè i xopets

Preu: 30 € (mínim 2 persones)

BORDA EULARI

Ctra. de Sant Cristòfol s/n. Anyós
Tel.: (+376) 836 400
Diumenge nit i dilluns, tancat

Pa amb tomàquet, fuet i allioli de codony

15 Calçots a la brasa amb salsa

Entrecot de bou a la brasa o Magret d' ànec
a la brasa o Graellada de carns variades a
la brasa o Civet de porc senglar guisat amb
bolets o Salmó fresc a la brasa

Crema Catalana o Brownie de xocolata o
Mató amb mel i fruits secs amb moscatell

Aigua i ½ de vi de la casa i cafè

Preu: 40 €



LA MINJADORA DEL SINQUEDE

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

Trinxat

Calçots en tempura

Cheesecake o Tiramisú

Preu: 16 €



DON PIACERE

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

Empanada de calçots amb pernil
i romesco 2,20 €

Quiche lorraine de calçots 4,80 €



TOC - CLUB ANYÓSPARK

Ctra. de Sant Cristòfol, s/n. Anyós
Tel.: (+376) 737 573
Obert cada dia

Calçots amb toc de romesco casolà

Preu: 18€
Només per encàrrec.

**Descarrega't la
versió online:**



@lamassanafogons
#lamassanafogons

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

www.lamassana.ad





la massana
fogons

FINA A L'ABRIL

MENÚ CALÇOTS

@LAMASSANAFOGONS
#LAMASSANAFOGONS



La Massana