

la massana fogons

CUINA DE TARDOR

A la Massana, cada època de l'any té les seves jornades gastronòmiques: dels plats més contundents de l'hivern passem a les combinacions acolorides de l'estiu, i quan arriba la tardor, comença "LA MASSANA FOGONS". Tretze restaurants de la parròquia de la Massana oferiran plats i menús especials. Una bona oportunitat per conèixer la cuina d'alta muntanya, amb el toc personal dels cuiners més creatius i innovadors.

Anyós

BORDA EULARI

Ctra. Sant Cristòfol, s/n. Anyós
Tel.: (+376) 836 400

Dimenge nit i dilluns, tancat

- > Aperitiu: Pa amb tomàquet, fuet i allioli de **codony**
- > Variat d'enciams amb botons de **rovellons** i **magrana** amb salmó fumat casolà o Canelons d'ànec confitat i **ceps** gratinats amb dos formatges
- > Truita de riu farcida de **bolets** dels boscos a l'andorrana o Torre de xai cuinat a baixa temperatura sobre cor de **carxofa** amb Parmentier de tòfona negra
- > Menjar blanc amb **castanya** o Pastís de **pastanaga** amb **nous** i sorbet de **gerds** d'Anyós

PREU: 30 €

Xixerella

LA TORRADA

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

Dimarts tancat

- > Amanida tèbia d'**escarola** amb alls, bacó, **poma**, **pinjons** i **bolets** confitats o Lasanya de **bolets** amb picadeta d'alls i julivert i **ametlles**
- > Cabrit cuinat amb **bolets** o Rotlles de llenguado farcits de salmó amb salsa de gambes
- > Tiramisú o Coulant de xocolata

PREU: 30 €



La Massana

www.lamassana.ad



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

11es JORNADES GASTRONÒMIQUES
la massana fogons CUINA DE TARDOR

DE L'1 AL 31 D'OCTUBRE DE 2018



La Massana

Sispony

MOLÍ DELS FANALS

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

Diuenge nit i dilluns, tancat

Menú degustació:

- > Aperitiu: Bunyols de formatge del Principat amb confitura de pètals de rosa
- > **Ceps** saltats amb pernil de gla
- > Creps farcits de **bolets** amb encenalls de foie
- > Lasanya de confit d'ànec
- > Melós de vedella d'Andorra amb salsa de porto
- > Postres del nostre carret
- > Aigua, refrescos, vi

PREU: 35 €

ABBA XALET SUITES HOTEL

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

Obert cada dia (només sopars)

- > Aperitiu: *Taboulé* de quinoa i verdures
- > **Carbassa** en dues textures amb **ceps** i **patata** palla, escuma d'**ametlles** i oli de **trumfa**
- > Remolatxa rostida amb mozzarella de búfala, suprema i coulis de **taronja**, emulsió de **gerd**
- > **Moniato** i **espinacs** a l'estil *Hasselback* amb mantega de llimona i reducció de porto
- > Macedònia de fruites naturals amb gelat de vainilla

PREU: 28 €

Erts

ÉMO - HOTEL PALOMÉ

Ctra. D'Arinsal, s/n. Erts
Tel.: (+376) 738 500

*Obert cada dia a partir del 12/10
De dilluns a dijous, només sopars*

Menú degustació:

- > Cassoletes de Sopetes d'all i de Botifarra negra amb **poma**
- > Pastís de rovellons amb allioli de **poma verda**
- > Suprema de lluç amb crema de **ceps**
- > Garreta de porc setinat amb puré de **moniato**
- > Mousse d'arròs amb llet amb gelat de canyella

PREU: 30 €

L'HORT DE CASA

Ctra. d'Arinsal, s/n. Erts
Tel.: (+376) 835 068

Dilluns tancat

- > Amanida amb **magrana**, **nous** i **tomàquet** de pera cherry i vinagreta de mel o Empanada casolana de **carbassa**, **codony** i formatge de cabra
- > Cua de vedella estofada amb **ceps** o Llom de bacallà a la brasa amb salsa de **castanyes** i **orellanes**
- > Postres casolans per escollir

PREU: 24,50 €

La Massana

ANGELO

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

Obert cada dia

- > Aperitiu: Crema de **ceps** amb avellana
- > Carpaccio de salmó amb emulsió de mango i llima
- > Risotto de **rossinyols** amb cues de gambes
- > *Faux filet* de vedella d'Andorra al grill amb **bolets** de temporada
- > Coulant de xocolata amb sorbet de **mandarina**

PREU: 29 €

CAL SILVINO

Av. del Través, 21, L2. La Massana
Tel.: (+376) 840 720

Dimarts tancat

- > Amanida de formatge de cabra amb **fruits secs** o Sopa de ceba o Remenat de **bolets** o Favetes saltades amb calamars o Foie-gras amb mermelada de **figues**
- > Costelles de corder a la brasa o Magret d'ànec a la brasa o Bacallà a la brasa o Bacallà gratinat o Salmó a la crema de **bolets**
- > Postres de la casa
- > Vi negre - Matsu El Picaro, Vi Blanc - Blanc de Pacs, aigua o refresc

PREU: 33,50 €

HOSTAL PALANQUES

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

Obert cada dia

Menú degustació:

- > Xarrup de crema de **ceps**
- > Saltat de **rossinyols** amb encenalls de foie
- > Mini risotto de **bolets** amb encenalls de formatge de Casa Raubert
- > Lingot de vedella amb puré de **moniatos** o Bacallà confitat i gratinat sobre **solanàcies** i **cucurbitàcies**
- > Escuma de crema catalana o **Figues** i **peres** rostides amb puré de **castanyes**

PREU: 20 € · Mínim 2 persones

LA BORDA SECRETA

Peu del Carrer, s/n. La Massana
Tel.: (+376) 822 240

Dimarts tancat

- > **Bolets** arrebosats amb allioli verd o Amanida de **pera**, gorgonzola, **nous** i bacó
- > Melós de vedella amb fulles cruixents de **patata** o Costelles de xai a la brasa
- > Postres de la casa per escollir

PREU: 23,90 €

LA BORDA DE L'AVI

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

Obert cada dia

- > Amanida de **figues** amb pernil ibèric o Risotto de **ceps** amb foie gras a la planxa
- > Secret ibèric a la brasa acompanyat de **tomàquet** provençal, **pebrots** de Padrón i **patata** al caliu o Llom de bacallà amb salsa de **pebrots** escalivats i puré de **carbassa**
- > Mató amb **nous** i mel o Biscuit d'**ametlles** amb xocolata calenta

PREU: 32 €

BORDA RAUBERT

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

Dilluns nit i dimarts, tancat

- > Aperitiu: galetes salades amb formatge i **fruits secs** i xarrup de crema de **fredolic**
- > **Amanida de tardor** amb formatge d'ovella de Casa Raubert o Canelons d'**espinacs** amb beixamel de **ceps**
- > Estofat d'anoll d'Andorra amb **bolets** de temporada o Magret d'ànec a la brasa amb confitura de **saüc**
- > Cossol d'**orellanes** i **prunes** amb **nous** o Pastís de la casa amb confitura de **groselles** i **mores**

PREU: 30 €

Arinsal

XALET. HOTEL MONTANÉ

C. de la Grella, s/n. Arinsal
Tel.: (+376) 737 535

*Obert cada dia. Només sopars
Reserva prèvia*

- > Aperitiu de la Casa
- > Risotto de **carbassa** i **rossinyols** amb encenalls de foie-gras i sàlvia cruixent
- > Llom de bacallà a la planxa amb **espinac**, **tomàquet cherry**, farigola i festuc o Melós de vedella al vi negre amb **bolets** confitats i gremolata de bacó i avellana
- > Flam fumat de blat de moro dolç, llima i romaní
- > Copa de vi i pa

PREU: 28 €

*IGI inclòs a tots els menús

