



11es JORNADES GASTRONÒMIQUES



la massana  
fogons

# CUINA D'HIVERN



“**Lo Mandongo**  
Del 19/1 al 3/3”

Rústic | Coll de la Botella | Hostal Palanques  
Abba Xalet Suites Hotel | 360 Eatery & Bar  
Borda de l'Avi | Molí dels Fanals | Tequilando  
Casa Eyre | La Torrada | El Racó dels Amics  
La Borda Secreta | Borda Raubert | La Pampa



“**Menú Calçots**  
Del 19/1 al 22/4”

Émo – Hotel Palomé | Borda Eulari  
Borda Casa Vella Palés | Cal Silvino  
La Torrada | Coll de la Botella  
L'Hort de Casa | La Borda Secreta



La Massana

# 11a EDICIÓ DE LA MASSANA FOGONS

Les **jornades gastronòmiques d'hivern la Massana Fogons** ens porten a la taula dels restaurants de la parròquia **Lo Mandongo** i el **menú Calçots**. Una doble proposta, amb els dos productes estrella dels mesos d'hivern: **la carn de porc i els calçots**.

**Lo Mandongo** s'organitza cada any durant l'època de la matança del porc. Tots coneixem les immenses possibilitats gastronòmiques del porc, que els nostres cuiners aprofiten, aportant un toc de creativitat a les receptes d'alta muntanya. Lo mandongo és la carn que s'obté amb la matança del porc i a

partir de la qual les mandongueres elaboren els embotits, com la brinquera, la llangonissa o els bulls.

D'altra banda, **els calçots** són les hortalisses més populars de la temporada d'hivern, un producte procedent de la localitat catalana de Valls que ha sabut traspasar fronteres per fer-nos gaudir del seu sabor. Les calçotades s'han convertit avui dia en autèntiques festes gastronòmiques, que els restaurants de la Massana us ofereixen dins uns menús molt suggeridors.

Dos menús, en unes jornades gastronòmiques d'hivern.

**Bon profit!**

**“Lo Mandongo”**

**“Menú Calçots”**

*\*IGI inclòs a tots els preus*



# ELS ORIGINALS

## Hostal Palanques

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

- Degustació:
  - » Amanida de donja d'Andorra i magrana
  - » Carpaccio de peus de porc amb vinagreta d'avellana
  - » Trinxat amb cansalada
- Caneló de galta de porc amb gratinat delfinès o Cap i pota amb cigrons o Confit de porc sobre patata
- Pastís de formatge amb confitura de tomàquet o Carrot cake amb mascarpone o Farcelllets de xocolata

**Preu: 20 €**

## Abba Xalet Suites Hotel

Terra major de Sispony, s/n. **Sispony**  
Tel.: (+376) 737 300  
Obert cada dia (només sopars)

- Paté de campanya de porc, ànec i foie amb les seves torrades
- Patates confitades "saindoux" amb xips de pernil ibèric
- Caneló cruixent de galta de porc amb compota de poma, mascarpone i sàlvia
- Macedònia de fruites naturals amb xarrup de mandarina de Sicília

**Preu: 30 €**

## Tequilando

Av. Sant Antoni, 42. **La Massana**  
Tel.: (+376) 856 660  
Diumenge nit i dilluns, tancat

- Aperitiu: Quesadilla al pastor
- Crema de fesol amb crosta de porc
- Tacos de cochinita pibil
- Pastís de la casa
- Vi blanc, negre o rosat, aigua, cervesa Moritz o refresc

**Preu: 26,65 €**



## La Torrada

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

- Aperitiu: Formatge de tupí i allioli de codony
- Vianda (Escudella)
- Patata, col i cigrons
- Carn d'olla
- Postres de música, coca i moscatell
- Pa, aigua i vi de la casa
- Cafè i xopet de patxaran casolà

**Preu: 25 €**

# ELS INFORMALS

## La Pampa

Ctra. d'Arinsal s/n. Edifici Amadeu.

**Arinsal.** Tel.: (+376) 839 630

Obert cada dia.

Aquest menú, només migdia

- Amanida de ruca "La Pampa" amb pernil serrà, formatge parmesà i tomàquet
- Costelles de porc amb salsa barbacoa i patates fregides
- Mousse d'avellana amb xocolata
- Copa de vi de la casa, refresc, cervesa o aigua
- Cafès o infusions
- Digestiu "Herbes eivissenques Mari Mayans"

**Preu: 22 €**

## 360° Eatery & Bar

Ctra. d'Arinsal s/n. **Arinsal**

Tel.: (+376) 866 360

Obert cada dia de 12h a 23h

- Costelles de porc cuites a foc lent amb salsa barbacoa
- Patates casolanes i amanida de col
- Copa de vi, refresc o canya

**Preu: 15,50 €**



## Casa Eyre

Av. Sant Antoni, 14. **La Massana**

Tel.: (+376) 855 223

Diumenge nit i dilluns, tancat.

Cuina oberta de 13 h a 22.30 h

- Vermut de la casa
- Amanida "Casa Eyre" amb pernil ibèric i cruixent de bacó
- Garrí al forn acompanyat d'escalivada i patates amb ceba
- Vi o refresc
- Postres

**Preu: 30 €**

## El Racó del Amics

Av. Sant Antoni, 42. **La Massana**

Tel.: (+376) 836 628

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Blinis amb sobrassada, formatge brie i mel
- Porc rostit amb salsa de prunes i dàtils
- Tocinillos de cielo

**Preu: 25 €**

# ELS TRADICIONALS

## Borda de l'Avi

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

- Amanida de pedrers d'ànec amb bacó saltat i vinagreta agredolça o Canelons gratinats de galta de porc amb bolets
- Calamars a la planxa amb favetes saltades, pernil i botifarra negra o Secret ibèric a la brasa de roure i alzina
- Brownie de xocolata amb gelat de torró o Carpaccio de pinya amb magrana i sorbet de llimona

**Preu: 35 €**

## Molí dels Fanals

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

- Aperitiu: Mossegada de pernil ibèric amb pa de coca de vidre
- Trinxat de muntanya amb trufes d'Andorra, botifarra negra i cansalada ibèrica o Ous de pagès estrellats amb patata de muntanya i donja d'Andorra
- Garrí al forn amb la seva guarnicció o Secret ibèric fet a la brasa d'alzina amb verdures i patata al forn
- Postres del nostre carret
- Aigua i refrescos o copa de vi

**Preu: 30 €**

## La Borda Secreta

Peu del carrer s/n. **La Massana**  
Tel.: (+376) 822 240. Dimarts, tancat

- Pasta fullada de botifarra negra i poma o Mongetes estofades amb braó
- Filet ibèric al pebre verd i pols de pernil o Peus de porc a la brasa amb patates de la casa i pebrots de Padrón
- Postres de la casa a escollir

**Preu: 23,90 €**



## Borda Raubert

Ctra. d'Erts km 1.5 (CG-5). **La Massana**  
Tel.: (+376) 835 420  
Dilluns nit i dimarts, tancat

- Aperitiu: galetes salades amb formatge i fruits secs, xarrup de crema de carbassa
- Amanida d'hivern amb peu de porc i formatge Casa Raubert o Trinxat amb rosta i botifarra negra
- Peus de porc a la brasa amb allioli o Galta de porc al forn amb vi negre i verdures
- Iogurt Casa Raubert amb confitura de saüc o Pastís de la casa amb confitura de gressella i mora

**Preu: 27 €**



**VALL  
NORD**  
ANDORRA

**PAL  
ARINSAL**

# MENÚ CALÇOTS

## Rústic

Estació d'esquí **Vallnord Pal – Arinsal**  
Tel.: (+376) 878 078

Obert cada dia (només migdia)

- Aperitiu: Tall del nostre paté amb la seva melva i confitura de taronja
- Trinxat casolà de bledes amb la seva rosta
- Les mandonguilles de peus de porc a la catalana
- Pastís de poma a l'antiga amb crema aromatitzada amb anís
- Copa de cava per l'aperitiu
- Copa de vi seleccionat, copa de cervesa o refresc
- Aigües minerals
- Cafès o infusions

**Preu: 30 €**



*El preu inclou un viatge de pujada i baixada amb el telecabina de Pal*

## Coll de la Botella

Estació d'esquí **Vallnord Pal – Arinsal**  
Tel.: (+376) 346 702

Obert cada dia (només migdia)

- Escudella barrejada o Carpaccio de peus de porc amb oli de pernil i pinyons
- Trio de botifarres a la brasa amb la seva guarnició o Melós d'ibèric a la mostassa i mel
- Tocinillo del cielo amb nata
- Celler Vi negre Cuveé Bistrot
- Aigües

**Preu: 35€**

## Émo – Hotel Palomé

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

*Aquest menú s'ofereix totes les nits i de divendres a diumenge al migdia.*

- Calçots amb salsa romesco
- Entrecot de vedella del país
- Pinta de cervesa de fabricació artesana
- Pastís de formatge amb fruits vermells

**Preu: 30 €**

## Borda Eulari

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

*Diumenge nit i dimecres, tancat*

- Pa amb tomàquet, fuet i alloli de codony
- 12 calçots 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 Paella de carn i verdures o Salmó fresc a la brasa
- Crema catalana o Mató amb mel i fruits secs amb moscatell
- Aigua i vi de la casa

**Preu: 30 €**



# MENÚ CALÇOTS

## Borda Casa Vella Palés

Ctra. de la Creu Blanca, 4. **L'Aldosa**

Tel.: (+376) 854 844

Diumenge nit i dilluns, tancat

- Calçots
- Graellada de carn
- Postres
- Ampolla de vi, aigua i cafè

**Preu: 30 €**

## L'Hort de Casa

Ctra. d'Arinsal (CG-5). **Erts**

Tel.: (+376) 835 068. Dilluns, tancat

- Pa amb tomàquet amb pernil i llonganissa
- Calçots amb salsa romesco
- Graellada: botifarra, botifarra negra, xai, pollastre, vedella amb trufes al caliu i alloli
- Postres casolans a escollir

**Preu: 25,50 €**

Només ració de calçots: **13,50 €**

## La Torrada

Ctra. de Pal, s/n. **Xixerella**

Tel.: (+376) 837 452. Dimarts, tancat

- Calçots
- Graellada de carn
- Postres
- Pa, aigua i vi de la casa
- Cafè i xopet de patxaran casolà

**Preu: 25 €**

## La Borda Secreta

Peu del carrer s/n. **La Massana**

Tel.: (+376) 822 240. Dimarts, tancat

- Calçots amb salsa romesco
- Graellada de carn
- Postres de la casa a escollir

**Preu: 23,90 €**

## Cal Silvino

Av. del Través, 21. **La Massana**

Tel.: (+376) 840 720

Dilluns nit i dimarts, tancat

- Pa amb tomàquet amb pernil
- Amanida de tomàquet i ventresca
- Calçots amb la seva salsa
- Costelles de xai o Bacallà gratinat
- Postres de la casa, cafè i xopets

**Preu: 30 € (mínim dues persones)**

## Coll de la Botella

Estació d'esquí **Vallnord Pal – Arinsal**

Tel.: (+376) 346 702

Obert cada dia (només migdia)

- Amanida verda
- Calçots de Valls amb salsa romesco
- Graellada de carn amb la seva guarnició
- Crema catalana
- Celler Vi negre Cuveé Bistrot
- Aigües

**Preu: 25 €**



la massana  
**fogons**



**La Massana**

**Més informació:**

Oficina de turisme de la Massana.

Plaça de les Fontetes s/n.

Tel.: +(376) 835 693

[www.lamassana.ad](http://www.lamassana.ad)

