de l'1 al 30 de novembre

20è ANIVERSARI

ANDORRA a taula



UNA EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA
AMB 18/70 "LA RUBIA"

18/70 et recomana un consum responsable. Alc. 5,2%

2026

www.andorraataula.com

VOLS SABER-HO TOT DE L'ANDORRA A TAULA?

Escaneja el QR i gaudeix de la ruta!

¿QUIERES SABERLO TODO DE "ANDORRA A TAULA"?

¡Escanea el QR y disfruta de la ruta!

VOUS SOUHAITEZ TOUT SAVOIR SUR «ANDORRA A TAULA»?

Scannez le QR et profitez de la route!



Quan la cuina d'Andorra
s'ajunta amb la 18/70...
El brindis ve sol!



i punt.

dieciochosetenta.com

18/70 en recomana un consum responsable. 4%, 6,2%

PRESENTACIÓ

20 anys compartint Andorra a taula

Enguany, *Andorra a Taula* arriba a una edició molt especial. Celebrem **20 anys** d'unes Jornades Gastronòmiques que, al llarg de dues dècades, han contribuït a posar en valor la nostra restauració, els nostres professionals i una manera pròpia d'entendre i gaudir de la gastronomia.

Vint anys són també una bona ocasió per mirar enrere i reconèixer el camí recorregut. *Andorra a Taula* ha evolucionat amb el nostre sector, incorporant noves propostes i sensibilitats, però mantenint intacta la seva essència: **convidar-nos a descobrir Andorra a través de la seva cuina.**

Aquesta edició té, a més, un significat molt especial per a la **Unió Hotelera d'Andorra**, entitat organitzadora de les Jornades, ja que coincideix amb la celebració del nostre **65è aniversari**. Dues efemèrides que ens recorden la importància de la trajectòria, però sobretot la capacitat del sector d'evolucionar, adaptar-se i continuar generant experiències que formen part de la identitat turística i gastronòmica del país.

Els autèntics protagonistes d'*Andorra a Taula* són, un any més, els restauradors i els seus equips. Professionals que durant aquestes jornades posen talent, creativitat i ofici al servei de propostes que combinen tradició i innovació, producte i territori. A tots ells, el meu agraïment per la seva implicació i per continuar fent créixer, edició rere edició, aquesta iniciativa.

Vull agrair igualment el suport de les institucions, patrocinadors i col·laboradors que ens acompanyen i que fan possible que *Andorra a Taula* continuï sent, vint anys després, una de les grans cites gastronòmiques del nostre país.

I, especialment, gràcies a tots els que durant aquests dies **seureu a taula**. Perquè una cuina adquireix tot el seu sentit quan es comparteix. Us convido a descobrir les propostes d'aquesta edició, a gaudir dels nostres restaurants i a celebrar amb nosaltres aquests **20 anys d'Andorra a Taula**.

Gaudiu-ne. Bon profit i feliç 20è aniversari!

Jordi París
President
Unió Hotelera d'Andorra

RESTAURANTS PARTICIPANTS

ANDORRA LA VELLA

01. ANA CEREZO PERNILEA!
02. BARRA MAR'S GASTROBAR
03. CELLER DE MAMA MARIA
04. INSTANTS RESTAURANT
GRAND PLAZA HOTEL & WELLNESS
05. KRAM RESTAURANT
06. PLATÓ RESTAURANT - ARTHOTEL
07. RESTAURANT COURE - HOTEL STARC
08. RESTAURANT L'ISARD
09. RESTAURANT FISMULER
CASA SERRAS ANDORRA
10. RESTAURANT MÍNIM'S
11. ROSTA RESTAURANT
12. UNNIC ANDORRA

LA MASSANA

13. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT
14. ÉMO RESTAURANT
NH COLLECTION ANDORRA PALOMÉ
15. RESTAURANT ANDREA
16. RESTAURANT CARROI - ABBA XALET SUITES
17. RESTAURANT JOU LA BORDA
18. RESTAURANT MALANDRA
19. TOC RESTAURANT & COCKTAIL BAR
ANYÓS PARK

ORDINO

20. RESTAURANT 1425 - ABBA ORDINO BABOT
21. RESTAURANT CAL VENTURA - HOTEL COMA
22. RESTAURANT TÒPIC

ESCALDES-ENGORDANY

23. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT
24. L'ENOTECA
25. MARQUET GOURMETERIE
26. ODETTI BISTRÓ
27. RESTAURANT L'ENTRECÔTE
HOTEL ROC BLANC

CANILLO

28. BRUNA RESTAURANT
HOTEL SERRAS ANDORRA
29. DON GIOVANNI RESTAURANT SOLDEU
30. KAO SOLDEU
31. RESTAURANT LA CORT DE POPAIRE
32. RESTAURANT SOLINEU CLUB HERMITAGE

SANT JULIÀ DE LÒRIA

33. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT

ANA CEREZO PERNILEA!

01.



APERITIU

Olives de la casa o duo de gildes
d'anxova i seitó
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Tàrtar de tomàquet i alvocat amb burrata
i oli d'alfàbrega.

Amanida de patata amb encurtits,
sardina fumada i tomàquet semi sec.

SEGON PLAT

Favetes mini saltejades amb
pernil i ou poché.

Bacallà esmicolat amb patata palla i ou.

POSTRES

Pastís de formatge
a l'estil donostiarra amb confitura.

Bunyols de xocolata farcits
acompanyats de fruits del bosc.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 39,80€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carrer Les Canals, 3 · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 861 161
comercial@eadist.com · @ana_cerezo_seleccio

De dilluns a divendres 13 h a 15 h i 20 h a 22 h

BARRA MAR'S GASTROBAR

02.



APERITIU
Petita fondue de morbier
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Torrada d'alvocat amb burrata.

Escudella de bacallà.

SEGON PLAT
Vedella amb pa amb tomàquet.

Lingot de bacallà.

POSTRES
Esfera de mandarina.

Mini gintònic de Seagram's.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 38,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carrer Doctor Mitjavila, 8 · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 850 840
www.barramars.com · Whatsapp (+376) 328 332 · @barramars_andorra

De dilluns a dissabte 12 h a 23 h. Tancat de l'1 al 8 de novembre

CELLER DE MAMA MARIA

03.



APERITIU
Aperitiu de la casa
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Llagostins de Sant Carles
amb tomàquet umami
i vinagreta de tòfona.

Múrgoles farcides de foie al Porto
amb la seva crema.

SEGON PLAT
Daus de filet de vedella al ponzu,
ou i patates palla.

Rotllet de llenguado i gamba
amb bisque de cigala.

POSTRES
Pastís Òpera de tres xocolates.

Pastís de formatge estil kunafa
amb festuc.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 48,95€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Av. Meritxell, 25 · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 370 147 · T (+376) 869 996
www.restaurantmamamaria.com · elceller@mamamaria.com · @elcellerdelmama

De dimarts a diumenge 12.30 h a 16 h i 19.30 h a 23 h

INSTANTS RESTAURANT
GRAND PLAZA HOTEL & WELLNESS

04.



APERITIU
Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
La nostra coca de recapte i foie.

Ravioli de vedella d'Andorra
amb bolets
i teula de parmesà.

SEGON PLAT
Carré de xai a les fines herbes amb
gratin de patata cruixent i el seu suc.

Taco de rap amb vel ibèric
sobre una parmentier de patata
i vinagreta de tòfona i cibulet.

POSTRES
Cacau fresc acompanyat de diferents
textures i sabors.

Pinya perfumada amb gerds.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 35,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carrer Na Maria Pla, 19-21 · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 879 444
www.hotelplazaandorra.com · info@instants.restaurant · @plazahotelsresorts

De dilluns a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h

KRAM RESTAURANT

05.



APERITIU

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Rostes de pollastre amb foie,
amanida d'enciams de tardor
i envinagrats.

Crema de bolets de temporada
amb ou ecològic escumat
i matisos verds.

SEGON PLAT

Llom de salmó a la brasa amb saltat
de verdures del temps i bolets.

Costella de vedella Black Angus amb
parmentier de moniato i suc de rostit.

POSTRES

Cremós de taronges amb xocolata 82%,
pa de pessic de cacau i fruites vermelles.

Pastís de formatge amb fruits del bosc.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 37,80€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Av. Meritxell, 90 · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 809 999
www.kramandorra.com · kram@kramandorra.com · @kramandorra

De dilluns a dissabte 12.30 h a 15.30 h i 19.30 h a 22.30 h; diumenge 12.30 h a 15.30 h

PLATÓ RESTAURANT
ARTHOTEL

06.



APERITIU
La nostra patata brava en milfulls
amb botifarra negra de Cal Jordi
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Rigatoni farcits de bolets, brou
d'escudella i parmesà cruixent.

Amanida d'escarola, orella de porc
a la brasa cruixent i vinagreta d'avellanes.

SEGON PLAT
Bacallà confitat amb all negre
i pil-pil de pebrots del piquillo.

Tagliata de vedella, mini verdures
i oli de romaní.

POSTRES
Escuma de crema Catalana.

Tiramisú al moment.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 46,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carrer Prat de la Creu, 15-25 · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 760 303
www.arthotel.ad · info@arthotel.ad · @art_hotel_andorra

De dilluns a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h

RESTAURANT COURE
HOTEL STARC

07.



APERITIU
Croqueta de pollastre rostit
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Albergínia a la Parmiggiana,
amb tomàquet xerri,
oliva de Kalamata i alfàbrega.

Caneló de cua de bou, beixamel
i formatge Comté.

SEGON PLAT
Morro de bacallà, col, pil-pil
i rave rusticà.

Botifarra dels Casals, patata rostida,
rossinyols i suc de rostit.

POSTRES
Torradeta de Santa Teresa
amb gelat de vainilla.

Milfulls de crema de vainilla i nata
amb maduixes.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 45,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carrer de la Borda, 3 · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 810 032
www.coureandorra.com · info@coureandorra.com · @coureandorra

De dilluns a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h

RESTAURANT L'ISARD

08.



APERITIU
Pa de vidre amb formatge fresc, herbes d'Andorra i truita de riu curda acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
La nostra escudella amb pilotes.

Risotto de carxofes, tomàquet sec i donja amb cruixent de formatge tomb.

SEGON PLAT
Rodó de be farcit de xirivia amb salseta de ceps i escuma de formatge borla.

El nostre bacallà a l'andorrana.

POSTRES
Menjar blanc amb ensaïmada i gelat d'ametlla.

Caneló de mató amb codonyat i garapinyat de fruits secs.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 45,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Av. Meritxell, 34 · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 876 803
www.restaurantisard.com · restauracio@hotelisard.com · @isardandorra

De dilluns a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h

RESTAURANT FISMULER
CASA SERRAS ANDORRA

09.



APERITIU
Cabdell del nostre hort amanit
i comté 24 mesos
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Tarta tatin de nyàmera
i mortadel·la trufada.

Orada semi-curada
amb ametlla i raïm negre.

SEGON PLAT
Steak tàrtar de costella
amb torrada de pa de pagès.

Escalopa san roman, ou i tòfona.

POSTRES
Pasta de formatge Fismuler.

Profiterola de cafè i vainilla.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 40,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Av. Meritxell, 23 · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 751 160
www.fismuler.com/andorra · fismuler@casaserras.com · @fismuler.andorra

De dilluns a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 19.30 h a 22.20 h

RESTAURANT MÍNIM'S



APERITIU
Carpaccio de bolets amb llima
i herbes de muntanya
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Coca de foie gras i figues
amb formatge pecorino Romano.

Cors d'escarxofes saltades
amb salsa meunier
i llagostins de la Ràpita.

SEGON PLAT
Brandada de bacallà
amb xips de verdures i torrades.

Melós de vedella Bruna dels Pirineus
amb Parmentier de patata.

POSTRES
Crema de Marialluïsa
amb crumble de galetes Maria.

Tall de nata del Cadí.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 36,50€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Antic Carrer Major, 5 · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 867 511
minims@live.com · @minimsrestaurant

De dimarts a dissabte 13 h a 15.15 h i 21.30 h a 22.15 h

ROSTA RESTAURANT



APERITIU
Brioix amb mantega fumada
i sobrassada
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
La famosa empanada de carn
a l'estil argentí amb salsa criolla.

Carpaccio de vedella
amb parmesà ratllat, cruixent
de cansalada i pebre negre.

SEGON PLAT
Magret d'ànec amb chutney de mango,
enciam viu amb vinagreta balsàmica
i patates fregides.

Turbot a la brasa a la bilbaïna
i moniato fregit.

POSTRES
Tiramisú de festucs.

Pastís de formatge cremós
amb coulis de maduixa.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 38,90€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Plaça del Poble, s/n · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 708 800
@rosta_restaurant_andorra

De dimecres a dissabte 13 h a 15 h i 20 h a 23 h; diumenge 13 h a 15 h



APERITIU
Croqueta de boqueró
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Amanida de remolatxa, taronja
i vinagreta de llagostins.

Cebiche de corball i maracujà.

SEGON PLAT
Corder a baixa temperatura
amb albergínia i iogurt.

La nostra versió de la truita de riu.

POSTRES
Canyet de tiramisú.

Textures de tofi.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 49,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carrer Prat de la Creu, 40 · AD500 Andorra la Vella · T (+376) 747 847
www.unnicandorra.com · Whatsapp (+376) 678 056 info@unnicandorra.com · @unnic.andorra

De dilluns a diumenge de 13 h a 15 h i de 20 h a 22 h

ANGELO PIZZERIA RESTAURANT
LA MASSANA

13.



APERITIU
Croqueta de pollastre rostit amb maionesa de tòfona
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Focaccia de salmó amb stracciatella amb festucs i anet.

Crema de carbassa rostida amb mozzarella fumada i avellanes torrades.

SEGON PLAT
Magret d'ànec del sud-oest amb espinacs saltats, xiitakes i compota de poma.

Risotto de bolets amb cansalada al pebre cruixent i parmesà.

POSTRES
Pannacotta de la casa amb melmelada de limoncello.

Tatin de pera amb reducció de moscatell i gelat de nata.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 39,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Av. de Sant Antoni, 22 · AD400 La Massana · T (+376) 738 393
www.pizzeriaangelo.restaurant · @angelo.restaurants

De dilluns a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h

ÉMO RESTAURANT
NH COLLECTION ANDORRA PALOMÉ



APERITIU
Croqueta de botifarra negra del país amb cecina d'ànec i foie acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Gràvlax de filet de truita de riu fumada amb alliloli de pernil ibèric.

Trinxat amb cansalada viada cruixent i guacamole.

SEGON PLAT
Melós de galta de porc i bolets de temporada amb salsa de xocolata.

Tataki de salmó glacejat amb mostassa i mel d'Andorra.

POSTRES
Tiramisú de cervesa artesanal km 0.

Crema catalana de carbassa i espècies.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 42,50€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carretera d'Arinsal s/n · Erts · AD400 La Massana · T (+376) 738 500
www.nh-collection.com/es/hotel/nh-collection-andorra-palome/restaurantes
nhcollectionandorrapalome@nh-hotels.com · @restaurant.emo

Divendres de 15 h a 22.30 h; dissabte de 13 h a 22.30 h i diumenge de 13 h a 15.30 h

RESTAURANT ANDREA



APERITIU
Aperitiu del xef
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Carxofa confitada amb cruixent
de cansalada ibèrica.

Pa Bao de cranc de vidre
amb maionesa de sriracha
i ceba envinagrada.

SEGON PLAT
Paella de vaca vella madurada.

Rap a la marinera
amb una escuma de moniato.

POSTRES
Pastís de poma amb gelat de vainilla.

Cruixent de pani-puri amb arròs amb llet,
escuma de crema anglesa
i ratlladura de llima.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 42,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carretera de Pal, 3 · Xixerella Park · AD400 La Massana · T (+376) 847 700
www.restaurantandreaandorra.com · restaurantandreia@gmail.com · @restaurantandreaandorra

De dilluns a dissabte de 13 h a 15.30 h i de 19.30 h a 22.30 h, excepte dilluns al vespre. Dimarts tancat.

RESTAURANT CARROI
ABBA XALET SUITES



APERITIU
Croqueta de tàrtar de vedella,
torró i cítrics
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Crema de carbassa "butternut"
amb foie gras a la paella
i saltejat d'espinacs.

Paté de campanya casolà
amb ceps i castanyes,
i pa torrat.

SEGON PLAT
Filets de llobarro a la planxa
amb textures d'albergínies,
salsa d'avellanes, all i julivert.

Confit d'ànec amb risotto de trufada,
ruca i tomàquet sec.

POSTRES
Milfulls de nata, fruits vermells
i xocolata negra.

Daus de pinya al rom amb coulis exòtic
i ratlladura de llima.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 39,50€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Terra Major de Sispony, s/n · Sispony · AD400 La Massana · T (+376) 737 300
www.abbamiarestaurants.com/es/abba-xalet/restaurante-carroi
xaletsuites@abbahoteles.com · @abbaxaletsuiteshotel

De dilluns a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 19.30 h a 22.30 h

RESTAURANT JOU LA BORDA



APERITIU
Mantega fumada amb torrades
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Truita de bolets de temporada.

Tàrtar de salmó fumat
sobre una coca d'oli.

SEGON PLAT
Caneló de melós de vedella
amb beixamel trufada.

Calamar de potera a l'estil Pelayo.

POSTRES
Milfulls de crema amb fruita.

Pera al vi negre amb crema
de mascarpone.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 45,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Av. de les Comes, 3 · Sispony · AD400 La Massana · T (+376) 385 961
www.joulaborda.com · info@joulaborda.com · @joulaborda

De dimarts a diumenge de 13 h a 14.30 h i de 20 h a 22 h, excepte diumenge al vespre.

RESTAURANT MALANDRA



APERITIU
Croqueta de mitjana de bou amb maionesa de xili de Jalapa fumat acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Moniato rostit amb stracciatella de burrata, magrana i ametlles.

Làmina de vaca Angus amb cremós de tòfona, parmesà i tàperes fregides.

SEGON PLAT
Lingot de porcell amb parmentier i ratafia.

Magret d'ànec amb poma rostida, escalunya caramel·litzada, bolets de temporada i suc d'ànec.

POSTRES
Mel i mató 2.0, amb mousse de mató, gel de mel i pol·len.

Maduixes en escabetx amb gelat de llet d'ovella fumada.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 44,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Camí Ral s/n · AD400 La Massana · T (+376) 822 240
www.malandrarestaurant.com · reservesmalandra@gmail.com · @malandra.andorra

De dijous a diumenge de 13 h a 15 h i de 19 h a 22.45 h

TOC RESTAURANT & COCKTAIL BAR
ANYÓS PARK



APERITIU
Olives esfèriques, polvoró de cacauet, gordita
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Anxoves del Cantàbric.

Ssam d'amanida Cèsar.

SEGON PLAT
Smash taco de Wagyu A5.

Wellington de salmó.

POSTRES
Alfajor gelat de xocolata.

Semifred de mango.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 49,95€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Ctra. d'Anyós s/n · Anyós · AD400 La Massana · T (+376) 737 173
www.ca.anyospark.com/gastronomia/toc-restaurant · toc@anyospark.com · @tocandorra

De dilluns a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h

RESTAURANT 1425
ABBA ORDINO BABOT



APERITIU
Xarrup fred de blat de moro amb cruixent de blat de moro i musclo escabetxat acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Ravioli d'ànec i bolets amb castanyes, brou de verdures i pernil d'ànec.

Ou poché amb escuma de patata, encenalls d'ibèric i patates palla.

SEGON PLAT
Corball marinat en miso amb cremós d'api i poma i mini verdures de temporada.

Lingot de xai amb cebetes glacejades, chutney de préssec i bulgur de verduretes.

POSTRES
Cromatisme d'avellana i xocolata.

Lingot de peres al vi amb gelat del seu suc i crumble de fruits vermells.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 48,50€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Ctra. Coll d'Ordino a Canillo, Km 2 · AD300 Ordino · T (+376) 747 047
https://www.abbamiarestaurants.com/ca/abba-ordino/abba-mia-ordino
maitre-ordinobabot@abbahotels.com · @hotelabbaordinobabot
De dilluns a diumenge de 19.30 h a 22 h i dissabtes i diumenges de 13 h a 15.30 h

RESTAURANT CAL VENTURA
HOTEL COMA



APERITIU

Agredolç de donja, mel de romaní
i vinagre de vi negre
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

Pa de pagès sucat i ou de guatlla fregit
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Caneló de melós de vedella XXL amb
beixamel de carbassa i les seves pipes.

Tàrtar de tonyina amb cruixent de ceba,
ametlla torrada i brots d'herbes.

SEGON PLAT

Premsat de costella de porc
amb salsa de ratafia casolana
i cremós de moniato amb taronja.

Broqueta de rap amb salsa verda i ceps.

POSTRES

Clafotís de caquis, gelat de magrana fet a
casa i cruixent de taronja.

Cremós de vainilla i xocolata amb gelat
de cafè casolà, sopa de xocolata amarga
i caramel salat.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 49,95€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carrer del Camp de la Tanada, s/n · AD300 Ordino · T (+376) 736 100
www.calventurarestaurant.com · hotelcoma@hotelcoma.com · @hotelcoma

De dilluns a diumenge de 13 h a 15 h i de 20 h a 22 h

RESTAURANT TÒPIC



APERITIU
Aperitiu Tòpic
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Amanida tèbia de bolets i llagostins
amb vinagreta d'avellanes i tòfona.

Crema de castanyes amb vainilla
i brots verds.

SEGON PLAT
Cassoleta de turbot amb cansalada
i trompetes de la mort.

Cérvol brasejat amb préssecs confitats.

POSTRES
Gelat de menta de l'hort
amb sopa de xocolata.

El nostre pastís de llimona
amb alfàbrega.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 45,50€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carrer Major, 1 · AD300 Ordino · T (+376) 736 102
www.topicrestaurant.com · eltopicordino@gmail.com · @restauranttopic

De dilluns a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h

ANGELO PIZZERIA RESTAURANT
ESCALDES-ENGORDANY



APERITIU
Croqueta de pollastre rostit amb maionesa de tòfona
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Focaccia de salmó amb stracciatella amb festucs i anet.

Crema de carbassa rostida amb mozzarella fumada i avellanes torrades.

SEGON PLAT
Magret d'ànec del sud-oest amb espinacs saltats, xiitakes i compota de poma.

Risotto de bolets amb cansalada al pebre cruixent i parmesà.

POSTRES
Pannacotta de la casa amb melmelada de limoncello.

Tatin de pera amb reducció de moscatell i gelat de nata.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 39,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carrer de la Unió, 9 · AD700 Escaldes-Engordany · T (+376) 805 810
www.pizzeriaangelo.restaurant · @angelo.restaurants

De dilluns a diumenge de 12.30 h a 23.30 h



APERITIU
Torrada dolça de mantega amb anxova
i caviar de truita salvatge
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Còctel sòlid d'steak tàrtar
de llàgrima de gla.

Carpaccio acevichat de pop de ria.

SEGON PLAT
Caneló de pularda i tòfona amb velouté
de brou de la nostra carn d'olla.

Morro de bacallà al forn de muntanya
amb bolets de temporada.

POSTRES
Pastís esponjós d'ametlles
amb xarop d'auró de sucre.

Crema catalana amb préssec de vidre.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 49,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carrer del Parnal, 4 · AD700 Escaldes-Engordany · T (+376) 813 545
administracio@roimandorra.com · @lenotecaand

De dimarts a dissabte 13 h a 15.30 h i 18 h a 22.30 h

MARQUET GOURMETERIE



APERITIU
Broqueta de foie gras a la planxa
amb melmelada de pera
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Amanida de daus de bacallà fumat
Carpier.

Carpaccio de presa ibèrica Joselito.

SEGON PLAT
Filet de porc ibèric Joselito
amb parmentier i reducció de PX.

Tataki de peix llimona amb alvocat.

POSTRES
Pasta de full amb crema i figues
i gelat de iogurt.

Pastís de formatge
amb coulis de fruits vermells.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 49,95€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Plaça Coprínceps, 3 · AD700 Escaldes-Engordany · T (+376) 820 722
www.marquetandorra.com/el-restaurant · info@marquetandorra.com · @marquet_andorra

De dilluns a dissabte 12.30 h a 15 h i 19.30 h a 22 h; diumenge 12.30 h a 15 h

ODETTI BISTRÓ



APERITIU
Aperitiu del dia
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Moniato, bolets en escabetx i ou curat.

Crema de nyàmeres, ou poché, tòfona.

SEGON PLAT
Botifarra de muntanya.

Bacallà al pil-pil amb encurtits.

POSTRES
Mató, fruits vermells i melilot.

Tatin de pera.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 49,95€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carrer Santa Anna, 14 bis · AD700 Escaldes-Engordany · T (+376) 807 575
www.odettibistro.com · odetti@odetti-bistro.com · @odettirestaurant

De dimarts a dissabte 13 h a 15 h i 20 h a 22 h

RESTAURANT L'ENTRECÔTE
HOTEL ROC BLANC



APERITIU
Mini croqueta de pernil ibèric
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Steak tartare de vedella.

Alberginia rostida,
burrata i alfàbrega.

SEGON PLAT
L'Entrecôte Roc Blanc
amb patates i salsa secreta.

Bacallà confitat, ratatouille i romesco.

POSTRES
Pijama Roc Blanc.

Crêpe Suzette.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

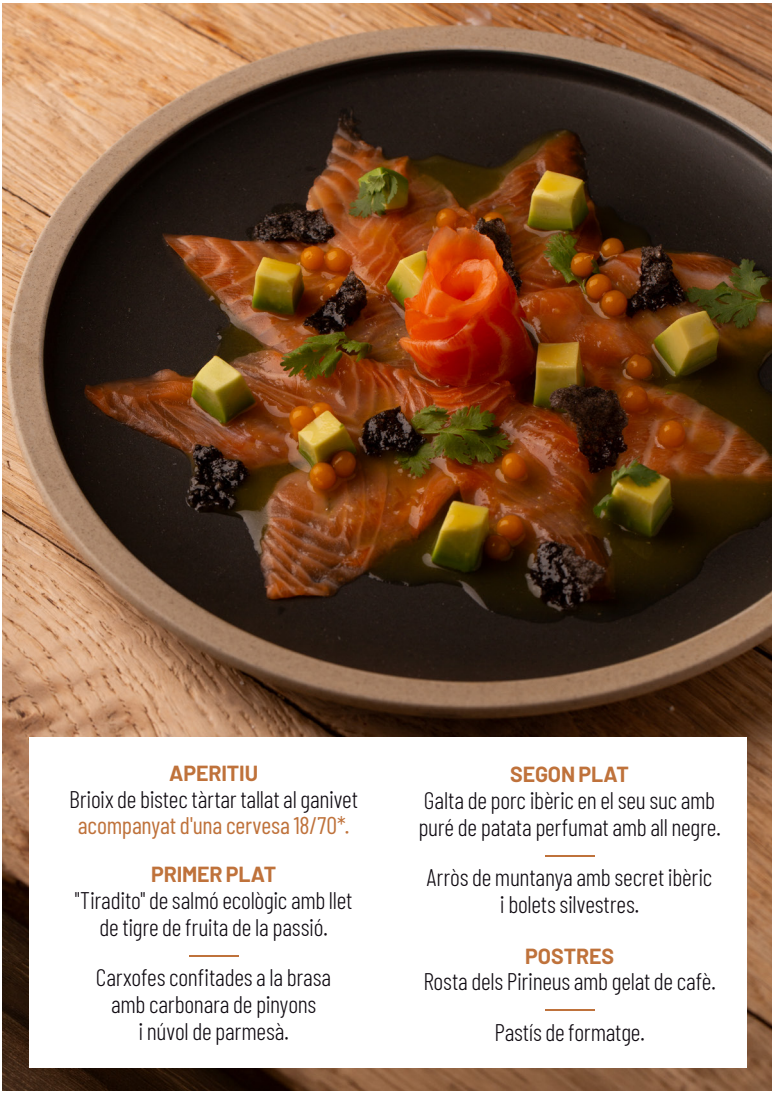
Preu 40,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Plaça Coprínceps, 5 · AD700 Escaldes-Engordany · T (+376) 871 475
www.rocblanc.com · hotelrocblanc@rocblanchotels.com

De dilluns a diumenge de 12.30 h a 15 h i de 20 h a 22.30 h

BRUNA RESTAURANT
HOTEL SERRAS ANDORRA



APERITIU
Brioix de bistec tàrtar tallat al ganivet
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
"Tiradito" de salmó ecològic amb llet
de tigre de fruita de la passió.

Carxofes confitades a la brasa
amb carbonara de pinyons
i núvol de parmesà.

SEGON PLAT
Galta de porc ibèric en el seu suc amb
puré de patata perfumat amb all negre.

Arròs de muntanya amb secret ibèric
i bolets silvestres.

POSTRES
Rosta dels Pirineus amb gelat de cafè.

Pastís de formatge.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 45,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carretera General 2, núm. 26 · Soldeu · AD100 Canillo · T (+376) 751 150
www.serrasandorra.com · gr.and@serrashotels.com · @bruna.restaurant -serrasandorra

De dilluns a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 19 h a 22.30 h

DON GIOVANNI
RESTAURANT SOLDEU



APERITIU
Aperitiu del Xef
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Provolone a la Bosconara.

Veloutés de carbassa rostida.

SEGON PLAT
Ravioli d'espinacs i ricotta amb salsa cremosa de llimona i sàlvia.

Pizza de les valls amb massa mare, tomàquet, mozzarella fior di latte, botifarra de Cal Jordi, bolets, ruca i parmesà.

POSTRES
Pastís de formatge casolà amb coulis de festuc i festucs caramel·litzats.

Els nostres gelats artesanals BiBi & BiBo.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 39,50€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Ctra General 2, núm.19 · Soldeu · AD100 Canillo · T (+376) 376 920
www.lodgeparkhotel.com · reservesdongiovanni@lodgeparkhotel.ad · @lodgeparkhotel

De dimecres a diumenge 13 h a 15 h i 19 h a 22 h

KAO SOLDEU



APERITIU
Nem vietnamita
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Amanida de col xinesa i marisc.

Mongeta de Kenya amb tirabecs
i cansalada viada.

SEGON PLAT
Oblea d'ànec pequinès.

Oblea de pollastre Xangai.

POSTRES
Motxi de te verd.

Gelat amb fruits secs.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

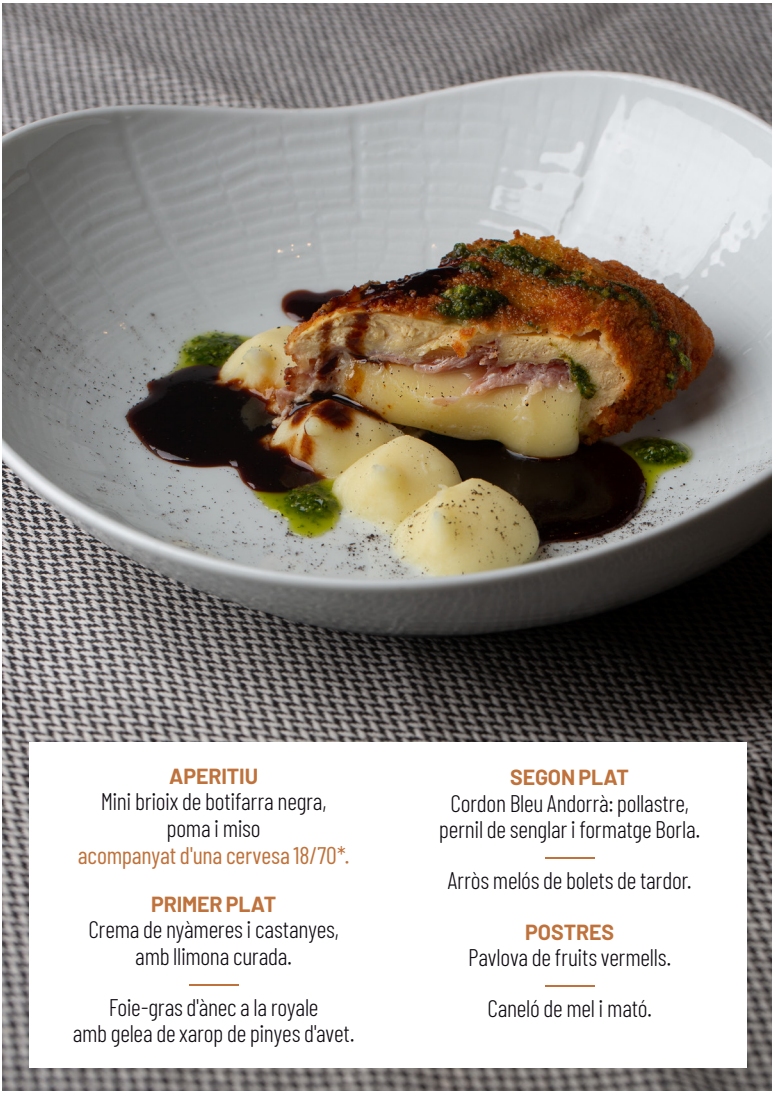
Preu 49,95€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Ctra General 2, núm. 9 · Soldeu · AD100 Canillo · T (+376) 398 150
www.kaosoldeu.com · reserves@kaosoldeu.ad · @kaosoldeu

De dimecres a diumenge 13 h a 15 h i 19 h a 22 h

RESTAURANT
LA CORT DE POPAIRE



APERITIU
Mini brioix de botifarra negra,
poma i miso
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Crema de nyàmeres i castanyes,
amb llimona curada.

Foie-gras d'ànec a la royale
amb gelea de xarop de pinyes d'avet.

SEGON PLAT
Cordon Bleu Andorrà: pollastre,
pernil de senglar i formatge Borla.

Arròs melós de bolets de tardor.

POSTRES
Pavlova de fruits vermells.

Caneló de mel i mató.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 42,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Plaça del Poble, 3 · Soldeu · AD100 Canillo · T (+376) 851 211
lacortdepopaire@andorra.ad · @lacortdepopaire

Dissabte i diumenge de 13 h a 15 h i de 19.30 h a 21.30 h

RESTAURANT SOLINEU
CLUB HERMITAGE



APERITIU
Canapè d'Anxova "000" del Cantàbric
elaborada a Andorra
amb allioli de codony fet a mà
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Bringuera de Cal Jordi a la brasa
amb salsa vella de tomàquet.

Les croquetes de l'Echaurren,
de pernil i pollastre.

SEGON PLAT
Arròs cremós de muntanya mantegat
amb formatge Orri.

Melós de corder amb puré
d'albergínia fumada i magrana.

POSTRES
Pastís de formatge tradicional.

Arròs amb llet cremat amb pala.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 49,95€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Camí de la Mola, 10 · Soldeu · AD100 Canillo · T (+376) 870 670
www.hotelhermitage.sporthotels.ad/gastronomia-andorra/los-restaurantes/restaurante-sol-i-neu.html
concierge@sporthotels.ad · @sport.hotels.resort

De dilluns a dimarts i de dijous a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h

ANGELO PIZZERIA RESTAURANT
SANT JULIÀ DE LÒRIA



APERITIU
Croqueta de pollastre rostit amb maionesa de tòfona
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT
Focaccia de salmó amb stracciatella amb festucs i anet.

Crema de carbassa rostida amb mozzarella fumada i avellanes torrades.

SEGON PLAT
Magret d'ànec del sud-oest amb espinacs saltats, xiitakes i compota de poma.

Risotto de bolets amb cansalada al pebre cruixent i parmesà.

POSTRES
Pannacotta de la casa amb melmelada de limoncello.

Tatin de pera amb reducció de moscatell i gelat de nata.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 39,00€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Av. Rocafort, 27 · AD600 Sant Julià de Lòria · T (+376) 742 274
www.pizzeriaangelo.restaurant · @angelo.restaurants

De dilluns a diumenge de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h

Menú MoraBanc



Entrant
Talent del país

Principal
Confiança i suport, elaborats al punt

Postres
Nous projectes per compartir

Especialitat de la casa
Compromís amb Andorra

MORABANC

Amb la restauració andorrana i les jornades Andorra a Taula

Andorra a Taula

20è ANIVERSARI

Mora Banc Grup, SA. Núm. registre AFA: EB06/95.

Shop *in* Andorra

FESTIVAL



6 *al* **22**
de **NOV.**

MODA, GASTRONOMIA,
MÚSICA I EXPERIÈNCIES
in **OBLIDABLES.**

Andorra
visitandorra.com



EL SABOR DE SEMPRE ARA 0,0

AMSTEL en recomana un consum responsable

UHA
UNIÓ HOTELERA D'ANDORRA
65è aniversari
1961-2026

Andorra a Taula
20è ANIVERSARI

idpa
ALIMENTACIÓ

MORABANC

Andorra
visitandorra.com

www.andorraataula.com

@andorra_taula

Dipòsit legal: AND.843-2026