

ANDORRA TASTE

Gastronomia d'Alta Muntanya

18-20/09

Escaldes-Engordany



JORNADES POPULARS

JORNADAS POPULARES
JOURNÉES POPULAIRES
POPULAR DAYS



Degustacions

Degustaciones / Dégustations / Tastings.



Showcooking



Anlakids



Música

Música / Musique / Music.



Cervesa

Cerveza / bière / beer.



Taquilla

Guichet / Tickets.



Begudes

Bebidas / Boissons / Drinks.



Celler

Bodega / Cave / Wine cellar.



Productes agrícoles i artesans d'Andorra

Productos agrícolas y artesanos de Andorra
Produits agricoles et artisanaux d'Andorre
Agricultural and handcrafted products from Andorra.



Inter Ollinac

Torelló Viticultors, Bodegas Terras Gauda, Bodegas Arzuaga.



Degustacions

DEGUSTACIONES
DÉGUSTATIONS
TASTINGS



HORARI

HORARIO / HORAIRES / OPENING HOURS

18-19/09: 12-23 H

20/09: 12-20 H

Degustació = 5€



Pagament amb targeta bancària o targeta de l'Andorra Taste.
Adquireix i carrega la targeta de l'Andorra Taste a les taquilles.



Pago con tarjeta bancaria o tarjeta de Andorra Taste.
Adquiere y carga la tarjeta de Andorra Taste en las taquillas.

Païement par carte bancaire ou carte Andorra Taste. Achetez et rechargez la carte Andorra Taste aux guichets.

Payment by bank card or Andorra Taste card. Purchase and top up the Andorra Taste card at the ticket offices.

1. RESTAURANT INSTANTS GRAND PLAZA HOTEL

Brioix de bolets de temporada, raclet i tòfona d'hivern.

Brioche relleno de setas de temporada con queso raclette y trufa de invierno.

Brioche farcie aux champignons de saison, fromage raclette et truffe d'hiver.

Brioche stuffed with seasonal wild mushrooms, raclette cheese, and winter truffle.



2. ToC RESTAURANT & COCKTAIL BAR ANYÓSPARK

Smash Burger Taco.



3. RESTAURANT ODETTI BISTRÓ

Canelò, suc de rostit, carreroles i formatge Orri de vaca.

Canelón, salsa de asado, senderuelas y queso Orri de vaca.

Cannelloni, sauce de rôti, faux mousserons et fromage Orri au lait de vache.

Cannelloni, roast jus, fairy ring mushrooms and Orri cow's milk cheese.



4. RESTAURANT KAO SOLDEU

Brioix d'ànec de Pequín.

Brioche de pato pekinés.

Brioche au canard laqué de Pékin.

Peking duck brioche.



5. RESTAURANT FISMULER SERRAS ANDORRA

Galta de vedella melosa, pesto d'herbes i poma.

Carrillera de ternera melosa, pesto de hierbas y manzana.

Joue de veau fondante, pesto aux herbes et pomme.

Tender beef cheek, herb pesto and apple.



6. RESTAURANT CAN MANEL

Cargols amb suc.

Caracoles en salsa.

Escargots en sauce.

Snails in sauce.



7. MOOD URBAN CUISINE

Pa bao de vedella andorrana farcida de foie i ceps, xarop de pinya d'avet i canyella.

Pan bao de ternera andorrana rellena de foie y boletus, jarabe de piña de abeto y canela.

Pan-bao au bœuf d'Andorre farci au foie gras et aux cèpes, sirop de pin, sapin et cannelle.

Andorran beef bao bun stuffed with foie gras and porcini mushrooms, served with fir-infused pinecone syrup and cinnamon.



8.

RESTAURANT KRAM

Planxat de peu de porc amb botifarra, formatge Morbier, emulsió de mostassa i dolceta (canonges).

Planchado de pie de cerdo con butifarra, queso Morbier, emulsión de mostaza y canónigos.

Pied de porc et boudin pressés, fromage Morbier, émulsion de moutarde et mâche.

Pressed pig's trotter sandwich with butifarra sausage, Morbier cheese, mustard emulsion, and lamb's lettuce.



9.

BOTIGA GOURMET ANA CEREZO, PERNILEA!

Trixand: elaborat amb col i trumfa autòctona i acompanyat de rosta.

Trixand: elaborado con col y patata autóctona y acompañado de torreznos.

Trixand: Élaboré á base de chou et de pommes de terre du pays, accompagné de torreznos.

Trixand: Made with local cabbage and potatoes and served with torreznos.

10.

EL RACÓ DEL SIMÓ

Mandonguilles de cérvol i Parmentier.

Albóndigas de ciervo y parmentier.

Boulettes de cerf et parmentier.

Venison meatballs and parmentier.



11. LES DELÍCIES DEL JIMMY

1. Muntanya Dolça: pastís de nabius silvestres i mel de muntanya.

Montaña Dulce: pastel de arándanos silvestres y miel de montaña.

Douce Montagne : gâteau aux myrtilles sauvages et au miel de montagne.

Sweet Mountain: wild blueberry and mountain honey cake.



2. Andorran Cheesecake (Pastís de formatge d'ovella i figues seques amb biscuit de nous).

Andorran Cheesecake (Pastel de queso de oveja e higos secos con biscuit de nueces).

Andorran Cheesecake (Gâteau au fromage de brebis et aux figues sèches avec une base de biscuits aux noix).

Andorran Cheesecake (Sheep's-milk cheese and dried fig cheesecake with walnut biscuit base).



12. RESTAURANT CELLER D'EN TONI

Raviolis de pollastre amb múrgoles a la crema i foie.

Raviolis de pollo con colmenillas a la crema y foie.

Ravioli de poulet, morilles à la crème et foie gras.

Chicken ravioli with creamy morels and foie gras.



13. RESTAURANT BEÇ

Xai fumat, api-rave, wassabi i tamarinde.

Cordero ahumado, apio-rábano, wasabi y tamarindo.

Agneau fumé, céleri-rave, wasabi et tamarin.

Smoked lamb, celeriac, wasabi and tamarind.



14. DIAMANT ESPAI GASTRONÒMIC

Arròs de costella de porc, salsitxes i bolets.

Arroz de costilla de cerdo, salchichas y setas.

Riz aux côtes de porc, saucisses et champignons.

Rice with pork ribs, sausages and mushrooms.

15. YOUCAKE BY ESTOPIÑÁN

1. Pinyes i escorça de pi de la Vall del Madriu- Perafita-Claror.

Piñas y corteza de pino del Valle del Madriu-
Perafita-Claror.

*Pommes de pin et écorce de pin de la vallée du
Madriu, Perafita, Claror.*

Pine cones and pine bark from the Madriu valley,
Perafita and Claror.

2. Pastís de xampany rosat i maduixes.

Tarta de champán rosado y fresas.

Gâteau au champagne rosé et aux fraises.

Pink champagne and strawberry cake.



16. NØR RESTAURANT

Smørbrød de salmó fumat estil NØR.

Smørrebrød de salmón ahumado al estilo Nør.

Smørrebrød au saumon fumé façon Nør.

Nør-style smoked salmon smørrebrød.



17. PLATÓ RESTAURANT - ARTHOTEL

La nostra patata brava en milfulles amb botifarra negra de Cal Jordi d'Andorra.

Nuestra patata brava en milhojas con butifarra negra de Cal Jordi de Andorra.

Nos frites 'bravas' en millefeuille accompagnées de saucisse noire de Cal Jordi d'Andorre.

Our potato 'brava' mille-feuille with black sausage from Andorra's own Cal Jordi.

18. COURE ANDORRA

Beef bourguignon d'Andorra.

Beef bourguignon de Andorra.

Beef Bourguignon d'Andorre.

Andorran Beef Bourguignon.



19. RESTAURANT SOL I NEU SPORT HOTEL HERMITAGE RESORT & SPA

Fideos a la cassola de muntanya.

Fideos a la cazuela de montaña.

Nouilles de montagne à la cocotte.

Mountain noodle casserole.



20. RESTAURANT UNNIC

Caneló de làmina de socarrat d'arròs de muntanya farcit de rostit de vedella, pollastre i botifarra d'Andorra.

Canelón de lámina de 'socarrat' de arroz de montaña relleno de asado de ternera, pollo y butifarra de Andorra.

Cannelloni à base de « socarrat » de riz de montagne, farci de rôti de veau, de poulet et de saucisse d'Andorre.

Cannelloni made from thin sheets of 'socarrat' (crispy rice) stuffed with roast beef, chicken and Andorran butifarra sausage.

21. RESTAURANT L'ISARD

Rodó de xai farcit de xirivia amb salseta de ceps i escuma de formatge borla.

Redondo de cordero relleno de chirivía con salsa de boletus y espuma de queso borla.

Rôti d'agneau farci au panais, accompagné d'une sauce aux cèpes et d'une mousse au fromage Borla.

Roast lamb stuffed with parsnip, served with a boletus sauce and Borla cheese foam.

22. SAULEDA

1. Maduixes amb nata.

Fresas con nata.

Fraises à la crème.

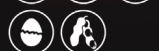
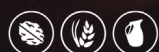
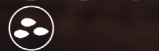
Strawberries and cream.

2. Sablé de xocolata Guanaja 70 %.

Sablé de chocolate Guanaja 70%.

Sablé au chocolat Guanaja 70 %.

Guanaja 70% chocolate sablé.



23. RESTAURANT MÍNIM'S

Broqueta de vedella d'Andorra amb patates fregides i quètxup de xarop de pinya d'abet.

Brocheta de ternera de Andorra con patatas fritas y ketchup de jarabe de piña de abeto.

Brochette de veau d'Andorre accompagnée de frites et de ketchup au sirop de pomme de pin quitar des sapins.

Andorran beef skewer with chips and ketchup made with fir tree pinecone syrup.

24. RESTAURANT JOU LA BORDA

Macarrons a la bolonyesa de muntanya.

Macarrones a la boloñesa de montaña.

Macaronis à la bolognaise de montagne.

Mountain-style macaroni Bolognese.



Al·lèrgens

Alérgenos / Allergènes / Allergens

GLUTEN



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN

FRUTS SECS



FRUTOS SECOS
FRUITS SECS
DRIED FRUIT, SEEDS
& NUTS

LACTIS



LÀCTEOS
PRODUITS LAITIERS
DAIRY

MOL·LUSC



MOLUSCO
MOLLUSQUE
LOLLUSC (SHELLFISH)

SULFIT



SULFITOS
SULFITES
SULPHITES

CRUSTACIS



CRUSTÀCEOS
CRUSTACÉS
CRUSTACEAN

OU



HUEVO
OEUF
EGG

CACAUËTS



CACAHUËTES
CACAHUËTES
PEANUTS

PEIX



PESCADO
POISSON
FISH

SOJA



LÀCTEOS
PRODUITS LAITIERS
DAIRY

MOSTASSA



MOSTAZA
MOUTARDE
MUSTARD

API



APIO
CÉLERI
CELERY

TRAMUSSOS



ALTRAMUCES
LUPINS
LUPIN

SÈSAM



SÉSAMO
SÉSAME
SESAME

Showcooking



**Demostracions culinàries
gratuïtes amb xefs nacionals
i internacionals.**

Demostraciones culinarias gratuitas de la
mano de chefs nacionales e internacionales.

*Démonstrations de cuisine gratuites par
des chefs nationaux et internationaux.*

Free cooking demonstrations led by
national and international chefs.

18/09

16.15-16.45

RATIONAL & CIMS

Hugues Lemarignier

**Xef i professor al Lycée Comte de Foix d'Andorra / Chef y profesor en el
Lycée Comte de Foix de Andorra / Chef et professeur au Lycée Comte de Foix
d'Andorre / Chef and professor at Lycée Comte de Foix, Andorra.**

Fox Rational ibérica Rsm.

17.00-17.30

BORDA DEL PI

Joel Sala

Xef / Chef.

L'essència reinterpretada.

La esencia reinterpretada.

L'essence réinterprétée.

The reinterpreted essence.

17.45-18.30

AUDREY DORÉ

Sommelier i directora a Viigirona / Sommelier y directora en Viigirona /
Sommelière et Directrice chez Viigirona / Sommelier and Director at Viigirona.

Un vi d'alçada representa el mateix a tot arreu?

¿Un vino de altura representa lo mismo en todas partes?

Un vin d'altitude représente-t-il la même chose partout?

Does a high-altitude wine mean the same thing everywhere?

18.45-19.30

ESTRELLA DAMM

Yan Maia Auad

Beer Sommelier de Damm / Beer Sommelier de Damm / *Sommelier bière chez Damm* / Beer Sommelier at Damm.

Tast de cerveses Damm.

Cata de cervezas Damm.

Dégustation de bières Damm.

Damm beer tasting.

19.45-20.15

PYRÉNÉES ANDORRA - NOMO MARKET

Hisanori Matsuki

Xef de Nomo / Chef de Nomo / *Chef du Nomo* / Chef at Nomo.

Niguiiri i maki perfectes.

Niguiiri y maki perfectos.

Nigiris et makis parfaits.

Perfect Nigiri and Maki.

19/09

13.30-14.00

FISMULER

Adrián Paderne

Xef / Chef.

Gastronomia senzilla, llibertat i producte.

Gastronomía sencilla, libertad y producto.

Une gastronomie simple, libre et tournée vers le produit.

Simple gastronomy, freedom, and local products.

16.00-16.45

FORA GIN

Soraya Spiers

Cofundadora i codestil·ladora / Cofundadora y codestiladora /
Cofondatrice et Codistillatrice / Co-founder and co-distiller.

Botànics de la Biosfera: com es va crear la primera ginebra d'Andorra.

Botánicos de la Biosfera: cómo se creó la primera ginebra de Andorra.

Botaniques de la Biosphère : comment a été créé le premier gin d'Andorre.

Botanicals of the Biosphere: How Andorra's first gin was created.

17.00-17.30

KAO SOLDEU

Josep Maria Kao

Xef / Chef.

L'ànec de Pequín a Andorra.

El pato de Pekin en Andorra.

Le canard laqué de Pékin en Andorre.

Peking Duck in Andorra.





17.45-18.15

L'ENOTECA

Andrés Riestra

Xef / Chef.

Cocteleria sòlida.

Coctelería sólida.

Cocktellerie solide.

Solid mixology.

18.30-19.15

ESTRELLA DAMM

Yan Maia Auad

Beer Sommelier de Damm / Beer Sommelier de Damm / *Sommelière en bière chez Damm* / Beer Sommelier at Damm.

Tast de cerveses Damm.

Cata de cervezas Damm.

Dégustation de bières Damm.

Damm beer tasting.

19.30-20.15

TORELLÓ VITICULTORS

Paco de la Rosa Torelló

Propietari i director tècnic / Propietario y director técnico / *Propriétaire et Directeur technique* / Owner and Technical Director.

Tast d'escumosos en ampelles de gran format.

Cata de espumosos en botellas de gran formato.

Dégustation de mousseux en grands formats.

Tasting of large-format bottle sparkling wines.

20/09

12.30-13.00

AMBROSIA

Sergi Adame & Emílie Rodríguez

Muntanya d'hivern.

Montaña de invierno.

Montagne d'hiver.

Winter mountain.

13.15-14.00

PRODUCTES ANDORRANS

Lluís de Juan

Ambaixador dels productes d'Andorra / Embajador de los productos de Andorra / *Ambassadeur des produits d'Andorre* / Ambassador of Andorran products.

Tast de productes andorranos.

Cata de productos andorranos.

Dégustation de produits andorranos.

Tasting of Andorran products.

16.00-16.40

BEÇ RESTAURANT

Rodrigo Martínez

Xef / Chef.

De la tradició a la cuina creativa.

De la tradición a la cocina creativa.

De la tradition à la cuisine créative.

From tradition to creative cuisine.





17.10-17.50

LES DELICIES DEL JIMMY

Jimmy Ambor

Propietari i pastisser / Propietario y pastelero / *Propriétaire et pâtissier* / Owner and Pastry Chef.

Macarons, una delícia.

Macarons, una delicia.

Macarons, un délice.

Macarons, a delicacy.

18.20-19.00

RESTAURANT DE L'ISARD

Roger Biosca

Xef / Chef.

Figües i bolets.

Higos y setas.

Figues et champignons.

Figs and mushrooms.

Aulakids



**Tallers gastronòmics gratuïts
amb els participants de
MasterChef 6, Sofia i Víctor.**

**Talleres gastronómicos gratuitos de la
mano de los participantes de MasterChef
6, Sofía y Víctor**

*Ateliers gastronomiques gratuits par les
participants de MasterChef 6, Sofia et Víctor.*

*Free gastronomic workshops by the
participants of MasterChef 6, Sofia and
Víctor.*

18/09

16.00-16.45

BROWNIE ANDORRÀ (AMB XAROP D'AVET ANDORRÀ I GERDS)

**Brownie andorran (con jarabe de abeto andorrano y
frambuesas).**

*Brownie andorran (au sirop d'épicéa d'Andorre et framboises).
Andorran brownie (with Andorran fir syrup and raspberries).*

17.15-18.00

QUICHE D'ESPINACS I FORMATGE ANDORRÀ

Quiche de espinacas y queso andorran.

*Quiche aux épinards et fromage andorran.
Spinach and Andorran cheese quiche.*

18.30-19.15

CHAUSSON AUX POMMES

Chausson aux pommes.

19.45-20.30

TRENES DE MASSA DE FULL AMB FORMATGE I DONJA

Trenzas de hojaldre con queso y donja.

Tresses de pâte feuilletée au fromage et donja.

Puff pastry braids with cheese and 'donja' sausage.

19/09

12.00-12.45

BROWNIE ANDORRÀ (AMB XAROP D'AVET ANDORRÀ I GERDS)

Brownie andorrano (con jarabe de abeto andorrano y frambuesas).

Brownie andorran (au sirop d'épicéa d'Andorre et framboises).

Andorran brownie (with Andorran fir syrup and raspberries).

13.15-14.00

QUICHE D'ESPINACS I FORMATGE ANDORRÀ

Quiche de espinacas y queso andorrano.

Quiche aux épinards et fromage andorran.

Spinach and Andorran cheese quiche.

16.00-16.45

CHAUSSON AUX POMMES

Chausson aux pommes.

17.15-18.00

TRENES DE MASSA DE FULL AMB FORMATGE I DONJA

Trenzas de hojaldre con queso y donja.

Tresses de pâte feuilletée au fromage et donja.

Puff pastry braids with cheese and donja.

18.30-19.15

BROWNIE ANDORRÀ (AMB XAROP D'AVET ANDORRÀ I GERDS)

**Brownie andorrano (con jarabe de abeto andorrano y
frambuesas).**

Brownie andorran (au sirop d'épicéa d'Andorre et framboises).

Andorran brownie (with Andorran fir syrup and raspberries).

19.45-20.30

QUICHE D'ESPINACS I FORMATGE ANDORRÀ

Quiche de espinacas y queso andorrano.

Quiche aux épinards et fromage andorran.

Spinach and Andorran cheese quiche.

20/09

12.15-13.00

CHAUSSON AUX POMMES

Chausson aux pommes.

13.15-14.00

TRENES DE MASSA DE FULL AMB FORMATGE I DONJA

Trenzas de hojaldre con queso y donja.

Tresses de pâte feuilletée au fromage et donja.

Puff pastry braids with cheese and donja.

16.00-16.45

BROWNIE ANDORRÀ (AMB XAROP D'AVET ANDORRÀ I GERDS)

Brownie andorrano (con jarabe de abeto andorrano y frambuesas).

Brownie andorran (au sirop d'épicéa d'Andorre et framboises).
Andorran brownie (with Andorran fir syrup and raspberries).

17.15-18.00

QUICHE D'ESPINACS I FORMATGE ANDORRÀ

Quiche de espinacas y queso andorrano.

Quiche aux épinards et au fromage andorran.
Spinach and Andorran cheese quiche.

18.30-19.15

CHAUSSON AUX POMMES

Chausson aux pommes.

Totes les programacions (Showcooking, AulaKids i Música) es poden veure modificades. Tota la informació actualitzada a andorrataste.com

Todas las programaciones (Showcooking, AulaKids y Música) pueden verse modificadas. Toda la información actualizada en andorrataste.com

Toutes les programmations (Showcooking, AulaKids et Musique) peuvent être modifiées. Toutes les informations actualisées sur andorrataste.com

**All schedules (Showcooking, AulaKids and Music) are subject to change.
All the latest information is available at andorrataste.com**

Música



MUSIQUE
MUSIC

I tot acompanyat de la millor
música en directe!

¡Y todo acompañado de la mejor música en directo!

Et le tout accompagné de la meilleure musique live !

All accompanied by the best live music!

18/09

12.30

THE DANCING QUEENS

ABBA Tribute.

15.00

PATRÍCIA MANTOVANI

DJ Set.

18.15

THE SWING CAVALIERS

Jazz · Swing · Bossa Nova · Rock'n'Roll.

20.45

RICHY VUELCOM & DAVID AMAT

Sax & Electronic Music.

19/09

12.30

BÓSSALO

Bossa Nova.

15.00

ANYWAY

Pop · Rock Covers.

18.15

VIBRAND MUSIC

Soul · Funk · Swing · Jazz · Bossa Nova · Reggae.

20.45

FREYJA

Pop · Rock Tribute.

20/09

12.30

EUGENIA CORREIA

Folk · Fado · Jazz.

15.00

ÒSCAR VEGA

DJ Set.

18.15

SET DE RUMBA

Rumba.

ANDORRA TASTE

Gastronomia d'Alta Muntanya

ORGANITZADORS



PATROCINADOR PRINCIPAL



Comú
d'Escaldes-Engordany

PATROCINADORS



COL-LABORADORS



PROVEÏDOR OFICIAL



HOTEL OFICIAL



andorrateaste.com

