

del 8 al 30 de novembre

ANDORRA a taula



UNA EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA
AMB 18/70 "LA RUBIA"

2025

www.andorraataula.com



18/70 en recomana un consum responsable. Alc. 6.2%

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.

Tornen les 19es Jornades Gastronòmiques de cuina andorrana: L' Andorra a Taula 2025.

Del 8 al 30 de novembre, 33 restaurants d'arreu d'Andorra ens conviden a endinsar-nos en la riquesa i la diversitat gastronòmica del territori, amb propostes que combinen tradició, creativitat i producte de proximitat fent de l'Andorra a Taula la gran cita amb la cuina del nostre país.

Aquesta 19a edició reuneix un gran elenc dels millors professionals de la restauració andorrana, que han unit talent i sensibilitat per oferir menús pensats per sorprendre i emocionar. Cada plat és una mostra del saber fer i de l'amor per la cuina que ens identifica com a país.

Vull expressar un profund agraïment als restauradors participants, per la seva implicació, entusiasme i capacitat de reinventar-se any rere any. També al suport fidel de Morabanc i Andorra Turisme, i a la cervesa 18/70 que aquest any a apostat per aquestes jornades, fent possible que continuïn creixent i consolidant-se com un dels esdeveniments gastronòmics més estimats del calendari.

Finalment, gràcies a tots els que hi participeu seient a taula i compartint aquests moments gastronòmics. Sou vosaltres qui doneu sentit a aquesta celebració del plaer del bon menjar.

Gaudiu-ne. Bon profit!



Jordi París
President UHA

ANDORRA LA VELLA

01. BARRA MAR'S GASTROBAR
02. KRAM RESTAURANT
03. PLATÓ RESTAURANT - ART HOTEL
04. RESTAURANT CARLES FLINCH - CAN MANEL
05. RESTAURANT COURE - HOTEL STARC
06. RESTAURANT DE L'ISARD - HOTEL L'ISARD
07. RESTAURANT EL CELLER DE MAMA MARIA
08. RESTAURANT MINIM'S
09. RESTAURANT PETIT COMITÉ
10. UNNIC ANDORRA

LA MASSANA

11. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT
12. EMO RESTAURANT
HOTEL NH COLLECTION PALOMÉ
13. HOSTAL PALANQUES
14. RESTAURANT ANDREA
15. RESTAURANT CARROI - ABBA XALET SUITES
16. RESTAURANT JOU LA BORDA
17. TOC RESTAURANT & COCKTAIL BAR
ANYÓS PARK

ORDINO

18. RESTAURANT 1425 - ABBA ORDINO BABOT
19. RESTAURANT CAL VENTURA - HOTEL COMA
20. RESTAURANT TÒPIC

ESCALDES-ENGORDANY

21. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT
22. BEÇ RESTAURANT
23. LA LLOTJA RESTAURANT
24. ODETTI BISTRÓ
25. RESTAURANT ATLÀNTIDA
HOTEL METRÒPOLIS
26. RESTOBAR BLU - CALDEA
27. RESTAURANT L'ENTRECÔTE
HOTEL ROC BLANC
28. THE LOBBY RESTAURANT & BAR
HOTEL HESPERIA

CANILLO

29. BRUNA RESTAURANT
HOTEL SERRAS ANDORRA
30. DON GIOVANNI RISTORANTE
31. KAO FINEST CHINESE CUISINE
32. RESTAURANT SOL I NEU CLUB HERMITAGE

SANT JULIÀ DE LÒRIA

33. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT



APERITIU

Tapa de bacallà a *Brás* i pernil i acompanyada d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Falsa hamburguesa de mozzarella amb bacallà.

SEGON PLAT

Porrusalda basca.

TERCER PLAT

Milanesa napolitana amb morbier.

QUART PLAT

Timbal de bacallà al "Barri".

POSTRES

Mil fulls de gelat de figues.

Preu 35€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Av. Dr. Mitjavila, 8 • Andorra la Vella • T (+376) 850 840
sousajoau@gmail.com • @barramars_andorra
De dilluns a dissabte de 12 a 23 h. Diumenge i festius tancats.



APERITIU

Teula de tardor, acompanyada d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Crema de moniato amb cremós de foie-gras.

SEGON PLAT

Paté de campanya sobre pa rústic, tocs de mostassa i minicogombres envinagrats.

TERCER PLAT

Amanida de guatlla i bolets de tardor en escabetx.

QUART PLAT

Peus de porc farcits amb ceps.

POSTRES

Mousse de formatge cremós, codony i nous garapinyades amb gelatina de ratassia.

Preu 39€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Avda. Meritxell, 90 • Andorra la Vella • T (+376) 809 999
www.kramandorra.com • jordigf2010@gmail.com • @kramandorra
 De dilluns a dissabte de 12,30 a 15,30 h i de 20 a 22,30 h
 Diumenge de 12,30 a 15,30 h. Diumenge nit tancat.



APERITIU

Ou ecològic 1900, acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Alberginia a la llauna amb tomata d'anxoves.

SEGON PLAT

Amanida de pedrers saltats, bacó, panses, pinyons i pernil d'ànec.

TERCER PLAT

Bacallà, a baixa temperatura, tomata confitada i xips de carbassó.

QUART PLAT

Arròs de muntanya amb bolets i romaní fresc.

POSTRES

Mil·ls de gerds de Casa Gendret, nata i Peta Zetas de xocolata.

Preu 45€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

Xurro de trumfa amb salsa de "xoco " de botifarra negra de Cal Jordi, acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Pappardelle de sèpia a la carbonara de ceps i donja, pols de formatge de Casa Raubert i ou ecològic 1900.

SEGON PLAT

Flor de carabassó en tempura farcida de nou de vieira sobre suquet de marisc.

TERCER PLAT

Carré de xai, cuit a baixa temperatura, adobat amb Nectum, cítric de saüc i herbes aromàtiques de muntanya, i el suc del seu rostit.

QUART PLAT

La nostra súper i divertida piruleta de textures, inspiració del nostre amic Aitor Estela.

POSTRES

Pastís de formatge cremós de festucs del nostre dolç obrador. Dolços tramposos per a la sobretaula.

Preu 70€

Per persona – IGI inclòs – Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Plaça Príncep Benlloch, 5 • Andorra la Vella • T (+376) 822 397
www.restaurantcanmanel.com • canmanel@andorra.ad • [@canmanel_andorra](https://www.instagram.com/canmanel_andorra)
Tancat del 8 al 19 de novembre. De dijous a dilluns de 13 a 15,30 h i de 20,30 a 22,30 h
Dimarts i dimecres tancat.



APERITIU

Croqueta de pollastre rostit,
acompanyada d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Escalivada amb ventresca de tonyina.

Amanida de pera
amb formatge Stilton.

SEGON PLAT

Bacallà amb col i allioli d'all negre.

Filet Wellington amb salsa
de Porto i crema de llet.

POSTRES

Crema de fruita de la passió,
escuma de coco i granissat
de menta.

Preu 45€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

Escudella de congre amb escuma de picada i cruixent d'arròs, acompanyada d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Carpaccio de cecina de poltre amb figues, formatge Tomb i pipes de carabassa garapinyades.

SEGON PLAT

Arròs de ceps amb escalopa de foie-gras.

TERCER PLAT

Rajada amb pebrot escalivat, escabets i migas de pastor.

QUART PLAT

Peus de porc amb llagostins i bolets.

POSTRES

Volcà de xocolata blanca amb cruixent de xocolata negra, praliné d'avellana i crema.

Preu 48€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

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

PRIMER PLAT

Sopa tipus *Laksa*, amb raviolis *Rossini* amb cigales i trufa.

Amanida de pebrots de vidre i del piquillo a la brasa amb ventresca de bonítol.

SEGON PLAT

La nostra versió de *fish and chips* de lluç d'ham.

Pollastró de grà sense os, amb curri d'espècies verdes lleugerament fumat i picant.

POSTRES

Pastís de formatge d'El Celler de Mama Maria.

Preu 45€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Av. Meritxell, 25 • Andorra la Vella • T (+376) 370 147 / 869 996

elceller@mamamaria.com • @elcellerdelmama

De dimarts a dijous i diumenge de 12,30 a 23 h.

Divendres i dissabte de 12,30 a 23,30 h. Dilluns tancat.



APERITIU

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

PRIMER PLAT

Crema de bolets amb botifarra esparracada.

SEGON PLAT

Coca de formatge del Batall amb pesto d'ortigues.

TERCER PLAT

Bacallà amb tempura de cervesa artesana i salsa *au beurre blanc*.

QUART PLAT

Caneló de cua de bou amb foie-gras i beixamel trufada.

POSTRES

Clafoutis de fruites del bosc amb crema de marialluïsa.

Preu 40€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

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

De dimarts a dissabte de 13 a 15,15 h i de 20,30 a 22,30 h; diumenge i dilluns tancat.



APERITIU

Llauna del dia, acompanyada
d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Crema de carabassa
amb encenalls d'ibèric.

SEGON PLAT

Bomba de trinxat amb rosta
i la seva *piparra*.

TERCER PLAT

Selecció de fumats o ceviche
de llobarro a l'estil nikkei.

QUART PLAT

Blanqueta de vedella del país.

POSTRES

Figues confitades d'El Pastorador
de Sispony amb gelat de
mascarpone.

Preu 45€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Plaça de la Consòrcia, 3 • Andorra la Vella • T (+376) 826 640
info@petitcomitegroup.com • @petitcomite_andorra
De dimarts a dissabte de 16 a 23 h. Diumenge i dilluns tancat.

**APERITIU**

Cruixent d'orella de porc amb salsa *sriracha*, acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Tonyina i gambes amb salsa de xili groc.

SEGON PLAT

Carxofes en textures amb *parfait* de foie-gras

TERCER PLAT

Bacallà al pil-pil de bolets.

QUART PLAT

Presa ibèrica a la brasa, amb salsa de trufa i cremós de cap d'api.

POSTRES

Torrada de Santa Teresa embolicada en pa japonès amb aire de vainilla i Cointreau.

Preu 65€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

Croqueta d'ànec confitat i foie-gras amb salsa hoisin, acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Tàrtar de salmó marinat amb te negre i emulsió de poma verda.

SEGON PLAT

Albergínies rostides estil *nasu dengaku* amb formatge fresc i sèsam garapinyat.

TERCER PLAT

Caneló de rostit amb beixamel d'ametlles i demi-glacé de vedella.

QUART PLAT

Terrina de xai confitat farcida d'orellons i festucs amb cremós d'api i ratlladura de llimona.

POSTRES

Pinya rostida infusió en anís estrellat, gelat de coco i carquinyolis.

Preu 39€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

Croqueta de ceps de temporada amb maionesa de xili de Jalapa i coriandre, acompanyada d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Hummus d'alvocat i cigrons al forn amb magrana i raves adobats.

SEGON PLAT

Caneló de " bírria " de xai amb beixamel trufada.

TERCER PLAT

Taco de truita de riu a l'andorrana amb espinacs a la catalana.

QUART PLAT

Medalló de rellom de porc lacat amb salsa de tamarinde i puré de carabassa fumada.

POSTRES

Brownie de xocolata amb xili i gelat de vainilla antiga.

Preu 42€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

Humus de ceps acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Carpaccio de peu de porc amb emulsió d'ous ferrats.

SEGON PLAT

Saltat de rossinyols amb el seu suc.

TERCER PLAT

Bacallà gratinat amb allioli negre sobre de verdures al wok.

QUART PLAT

Caneló de galta de vedella amb ratassia de la Carmeta i crema de moniato.

POSTRES

Xocolata "calenta, cuïta, freda i dura".

Preu 38€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Av. Sant Antoni, 16 • La Massana • T (+376) 835 007

www.hostalpalanques.com • hostal.palanques@gmail.com • [@hostalpalanques](https://www.instagram.com/hostalpalanques)

De diumenge a dimecres de 13 a 15 h. De dijous a dissabte de 13 a 15 h i de 20 a 21,30 h



APERITIU

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

PRIMER PLAT

Torrada d'albergínia fumada amb sobrassada i mel.

SEGON PLAT

Carxofa confitada amb cansalada ibèrica i mel.

TERCER PLAT

Textures de calamar de platja sobre Parmentier i emulsió de coliflor i curri.

QUART PLAT

Risotto de galta, cuita a baixa temperatura, i en el seu propi suc.

POSTRES

El famós pastís cremós de formatge que fan que es despertin tots els sentits.

Preu 55€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

C. Costes de teixidó, 4 • La Massana • T (+376) 847 700 • @restaurantandreaandorra
www.restaurantandreaandorra.com • restaurantandrea@andorra.ad

De dijous a dilluns de 13 a 15,30 h i de 20 a 22 h



APERITIU

Bombó de foie-gras semicuit i ametlles, acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Crema de colíflor emulsionada amb oli d'arbecuina i ous de salmó, cruixent de parmesà i xips de pernil ibèric.

Amanida amb alvocat, mango, formatge manxec i vinagreta de flor d'hibisc.

SEGON PLAT

Melós de vedella amb puré trufat i salsa de vi negre.

Bacallà confitat amb rossinyols, trufes saltades i oli de pebrot vermell.

POSTRES

Cassoleta de xocolata intensa amb compota de fruits vermells i xantilli.

Amanida de fruita natural amb sorbet de cactus i llima

Preu 42€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

Mantega fumada amb torrades i olives, acompanyada d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Carpaccio de vaca curada amb oli del moll de l'os.

Tàrtar de salmó sobre un tortó d'oli.

SEGON PLAT

Melós de vedella amb cremós de patata.

Turbot a la brasa amb acompanyaments.

POSTRES

Flam d'ou amb nata.

Fondant de xocolata.

Preu 45€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Av. De les Comes, 3 • Sispony • T (+376) 385 961

www.joulaborda.com • info@joulaborda.com • [@joulaborda](https://www.instagram.com/joulaborda)

De dimarts a dissabte de 13 a 15 h i de 20 a 22,30 h. Diumenge de 13 a 15 h

Diumenge nit i dilluns tancat.



APERITIU

Oliva esfèrica, acompanyada d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Cecina de rubia gallega.

SEGON PLAT

Mongetes de Kenya en tempura.

TERCER PLAT

Calamar de platja amb Parmentier a base de mantega d'avellanes.

QUART PLAT

Milanese de wagyu A5 amb salsa bearnesa.

POSTRES

Merenga amb maduixes i gelat de llet d'ovella.

Preu 65€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

Mango amb pernil d'ànec i vinagreta de fruites vermelles, acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Terrina de foie-gras semicuit amb gel de figues i brioix de panses.

SEGON PLAT

Caneló de papada ibèrica amb caramel de salsa perigordina i maionesa de misso.

TERCER PLAT

Vieires amb consomé de pernil, rossinyols saltats i cremós de pèsols.

QUART PLAT

Garri a baixa temperatura amb Parmentier de poma i reducció de vi negre.

POSTRES

Xocolata robí amb sorbet de gerds.

Preu 45€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Ctra. Coll d'Ordino km 2,3 • Ordino • T (+376) 747 047

www.abbahotels.com • ordinobabot@abbahotels.com • @hotelabbaordinobabot

De dilluns a divendres de 19,30 a 22 h; dissabte i diumenge de 13 a 15 h i de 19,30 a 22 h



APERITIU

Tapeta de benvinguda acompanyada d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Sopa de pa morè amb brou de bosc, claus de foie-gras, ou escalfat i all laminat.

Cigrons estofats amb ceps i escamarlà.

SEGON PLAT

Magret d'ànec amb suprema de moniato, taronja caramel·litzada i endivies al safrà.

Orada cruixent sobre llit de bolets negres i allioli de la mestressa.

POSTRES

Xocolata: cruixent, cremós d'escuma de gerds i vainilla.

Figues: sopa, gelat i cruixent.

Preu 45€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

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

PRIMER PLAT

Carpaccio de peus de porc amb daus de moniato rostit, pinyons i vinagreta de tardor.

Caneló de pollastre de corral amb prunes i pera confitada.

SEGON PLAT

Vedella, rossinyols i pa de pagès.

Turbot a la mantega de trompetes de la mort i trinxat amb cansalada viada.

POSTRES

Tiramisú fet amb ratassia de la Carmeta i el seu gelat

Mel i mató amb toffee de romani, nous i llençol de fruites vermelles.

Preu 47€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Carrer major, 21 • Ordino • T (+376) 736 102

www.hotelcoma.com/restaurants/topic • eltopicordino@gmail.com • @restauranttopic

De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23 h



APERITIU

Croqueta d'ànec confitat i foie-gras amb salsa hoisin, acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Tàrtar de salmó marinat amb te negre i emulsió de poma verda.

SEGON PLAT

Albergínies rostides estil *nasu dengaku* amb formatge fresc i sèsam garapinyat.

TERCER PLAT

Caneló de rostit amb beixamel d'ametlles i demi-glacé de vedella.

QUART PLAT

Terrina de xai confitat farcida d'orellons i festucs amb cremós d'api i ratlladura de llimona.

POSTRES

Pinya rostida infusió en anís estrellat, gelat de coco i carquinyolis.

Preu 39€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Carrer de la Unió, 9 • Escaldes-Engordany • T (+376) 805 810

www.pizzeriaangelo.restaurant • marketing@grupkanalla.com • [@angelo.restaurants](https://www.instagram.com/angelo.restaurants)

De dilluns a diumenge de 12,30 a 16 h i de 19,30 a 23 h



APERITIU

Panipuri d'oliva verda, acompanyada d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Gyoza d'ànec amb caldo lleuger d'au al *lemongrass* i oli de pebres salvatges.

SEGON PLAT

Ou de gallina ecològica, cuit a baixa temperatura, amb migas del pastor i sobrassada brasejada.

TERCER PLAT

Gall de Sant Pere, amb verdures i porrusalda fumada amb oli de cibulet.

QUART PLAT

Melós de vedella, salsifi i *baba ganousch*.

POSTRES

Escuma de xocolata negra amb gelat de xocolata colonial.

Preu 62€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Avda. François Mitterrand, 21 local 8-9 • Escaldes-Engordany • T (+376) 828 667
www.becrestaurant.com • hola@becrestaurant.com • @bec_restaurant_andorra
De dimarts a dissabte de 13 a 15,30 h i de 20 a 22,30 h. Diumenge de 13 a 15,30 h
Diumenge nit i dilluns tancat.



APERITIU

Ostra fresca amb caviar negre, acompanyada d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Delicat caragol marí servit amb una salsa d'autor.

SEGON PLAT

Tàrtar de tonyina Bluefin amb l'aroma de la tòfona fresca.

TERCER PLAT

Vieires amb un toc exòtic de coco i mango.

QUART PLAT

Trilogia de canelons: amb gamba roja, amb tinta de sípia i amb tòfona.

CINQUÉ PLAT

Llom de bacallà amb puré cremós i aroma de tòfona.

POSTRES

El toc final del sopar, lleuger i exquisit.

Preu 67€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

C. Santa Anna, local 1 • Escaldes-Engordany • T (+376) 820 912
www.lallotjarestaurant.com • andorralallotja@gmail.com • [@la_llotja_andorra](https://www.instagram.com/la_llotja_andorra)
De dimarts a dissabte de 10 a 15 h i de 19 a 23 h. Diumenge i dilluns tancat.



APERITIU

Un dia de novembre ...
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Fregitella (patata brava, calamars a l'andalusa i xurro de bacallà).

SEGON PLAT

Carpaccio de poltre de les nostres muntanyes.

TERCER PLAT

Nou de vieira amb salsa verda.

QUART PLAT

Suquet de rap amb escamarlans.

POSTRES

Pannacotta de melilot.

Preu 58€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Carrer Santa Anna, 14 • Escaldes-Engordany • T (+376) 807 575
www.odettibistro.com • toska.andorra2018@gmail.com • @odettirestaurant
De dimarts a diumenge de 13 a 15 h i de 20 a 22,30 h; diumenge nit i dilluns tancat.



APERITIU

Arancini d'arròs, mozzarella i salsa diable acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Capritx de carpaccio de vedella i formatge comté.

SEGON PLAT

Mini mandonguilles amb foie, tòfona i el seu brou.

TERCER PLAT

Turbot amb vinagreta de tomata i festucs.

QUART PLAT

Llata de vedella amb castanyes i al vi de porto.

POSTRES

Pinya colada VO.

Preu 45€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

Crema tèbia de castanyes i moixerons acompanyada d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Carpaccio de remolatxa, escarola i formatge de cabra amb amaniment de mel d'Andorra.

SEGON PLAT

El nostre ou amb embotit andorrà. Escuma de trumfa en sífó, ou a baixa temperatura i pols de bringuera de Soldeu amb oli verge extra.

TERCER PLAT

Corbina al forn amb salsa d'ametlles i espinacs saltats.

QUART PLAT

Confit casolà d'ànec desossat amb puré de carrota i saltat de mürgoles.

POSTRES

Mousse de moniato amb crocant d'avellana i crema anglesa de canyella. Torrada de pa brioix, infusionada amb ratassia i gelat de torró.

Preu 41€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

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

PRIMER PLAT

Crema de carabassa rostida amb mascarpone fresc i pipes lleugerament torrades.

Caneló de rostit tradicional amb beixamel lleugera de ceps i parmesà gratinat.

SEGON PLAT

Galta de vedella amb vi negre, cremós de xirivia i cebetes glacejades.

Lluç de llotja; a la planxa amb escabetx tebi de verdures d'hivern i oli d'herbes fines.

POSTRES

Crema catalana caremel·litzada amb toc de citric i escorça de canyella.

Coulant de xocolata amb gelat artesà de vainilla.

Preu 42€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

Nigüiri de tardor: nigüiri de bolets rostits, acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Gyozes dels Pirineus: gyozes farcides de botifarra i porc marinat amb salsa d'ostres, sobre un brou de conill, soja, gingebre i donja cruixent.

SEGON PLAT

Tàrtar i brioix: tàrtar de bou marinat sobre el nostre brioix torrat casolà.

TERCER PLAT

Bacallà i carxofes: llom de bacallà i gambes amb textures de carxofa.

QUART PLAT

El nostre caneló de muntanya: farcit de conill brasejat amb porros, gingebre i cardamom, sobre escuma de bolets i gratinat.

POSTRES

Músic d'alta muntanya: caneló de pasta fillo farcit de fruita seca, amb gelat de formatge de cabra, bresca d'abelles de xocolata i mel de muntanya.

Preu 38€

Per persona – IGI inclòs – Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0



APERITIU

Xarrup de crema de bolets,
acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Croqueta de gamba vermella.

SEGON PLAT

Coca de carpaccio de vedella
madurada amb herbes i maionesa
de suc de carn.

TERCER PLAT

Lasanya oberta de llamàntol amb
beixamel de marisc.

QUART PLAT

Arròs sec amb ploma ibèrica i
botifarra negra.

POSTRES

Mil fulls amb xantillí de vainilla i
fruites vermelles.

Preu 55€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Ctra. General 2, nº 26 Incles • Soldeu • T (+376) 751 150

www.serrasandorra.com • gm.and@serrashotels.com • [@bruna.restaurant](https://www.instagram.com/bruna.restaurant)

De divendres a diumenge de 13 a 15,30 h i de 20 a 22,30 h. Dilluns, dimarts, dimecres i dijous tancat.



APERITIU

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

PRIMER PLAT

Carpaccio de vedella de llet, salsa de tonyina, tàperes fregides, olives deshidratades, acompanyat de grissini.

Burrata fresca amb oli d'oliva, pols de tòfona, escates de sal i amb oli de tòfona.

SEGON PLAT

Linguine amb calamarsets, cloïsses, all, julivert i 'nduja.

Miniraviolis de carn de vedella i porc, amb crema d'asiago, prosecco i parmigiano regiano.

POSTRES

Torrada de panettone amb gelat de iogurt grec i caramel de mantega salada.

Els nostres gelats artesanals Bibí e Bibò.

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Preu 55€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

Carretera General 2, num 19 • Soldeu • T (+376) 376 920
www.parkpiolets.com/es/gastronomia/restaurante-andrea-tumbarello
reservesdongiovanni@parkpiolets.ad • @parkpiolets
De dimecres a diumenge de 13 a 15 h i de 19 a 22 h. Dilluns i dimarts tancat.



APERITIU

Tapa d'edamame al vapor
amb oli de tòfona, acompanyada
d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Amanida d'alvocat, tomata confitada
i tofu amb vinagreta de iuzu.

SEGON PLAT

Pa de brioix farcit de melós de vedella
amb maionesa de srisasha i llima.

TERCER PLAT

Rap en tempura amb salsa
de xili dolç.

QUART PLAT

Ànec rostit a l'estil mandarí.

POSTRES

Rotllet de primavera farcit
de xocolata Dubai.

Preu 55€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Carretera General 2, num 19 • Soldeu • T (+376) 398 150

www.parkpiolets.com/es/gastronomia/kao-soldeu • reserves@kaosoldeu.ad • [@kaosoldeu](https://www.instagram.com/kaosoldeu)

De dimecres a diumenge de 13,30 a 15 h i de 19,30 a 22 h. Dilluns i dimarts tancat.



APERITIU

Duo de canapès: de Rubia gallega i d'anxova "000" amb allioli de codony acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Branguera de Cal Jordi a la brasa amb salsa vella de tomata.

SEGON PLAT

Escudella tradicional amb galets, pilota i terrina de carn d'olla.

TERCER PLAT

Turbot a la brasa amb patata a la fornera i emulsió d'all escalivat.

QUART PLAT

Peus de porc, sense feina, amb puré de cap d'api, naps i escalunyes glâcejades.

POSTRES

Pastís de formatge tradicional amb gelat de mel d'Andorra.

Preu 65€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Camí de la Mola, 10 • Soldeu • T (+376) 851 325

www.hotelhermitage.sporthotels.ad • maitre.solineu@sporthotels.ad • [@sport.hotel.hermitage](https://www.instagram.com/sport.hotel.hermitage)

De dijous a dimarts de 13 a 15,30 h i de 20 a 22,30 h. Dimecres tancat.



APERITIU

Croqueta d'ànec confitat i foie-gras amb salsa hoisin, acompanyat d'una cervesa 18/70*.

PRIMER PLAT

Tàrtar de salmó marinat amb te negre i emulsió de poma verda.

SEGON PLAT

Albergínies rostides estil *nasu dengaku* amb formatge fresc i sèsam garapinyat.

TERCER PLAT

Caneló de rostit amb beixamel d'ametlles i demi-glacé de vedella.

QUART PLAT

Terrina de xai confitat farcida d'orellons i festucs amb cremós d'api i ratlladura de llimona.

POSTRES

Pinya rostida infusionada en anís estrellat, gelat de coco i carquinyolis.

Preu 39€

Per persona - IGI inclòs - Begudes extra no incloses

* Opció sense alcohol: Amstel oro 0,0

Avda. Rocafort, 27 • Sant Julia de Lòria • T (+376) 742 274

www.pizzeriaangelo.restaurant • marketing@grupkanalla.com • [@angelo.restaurants](https://www.instagram.com/angelo.restaurants)

De dilluns a diumenge de 12,30 a 16 h i de 19,30 a 23 h

7 al 23 de NOV.

Shop *in* Andorra

FESTIVAL

Compres • Música
Espectacles • Tallers
Gastronomia



Agenda



BON PROFIT!

¡BUEN PROVECHO!

BON APPÉTIT !



EL SABOR DE SEMPRE
ARA 0,0



www.andorraataula.com

 @andorra_taula