

Del 8 al 30 de novembre – 2024

ANDORRA A TAULA

**Menús tradicionals i gastronòmics
maridats amb Estrella Damm i Inedit**



Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°
Inedit en recomana el consum responsable. Alc. 4,8°



RECEPTA ORIGINAL DEL 1876

100% INGREDIENTS NATURALS. SENSE SULFITS AFEGITS, NI ADDITIUS, NI CONSERVANTS



Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4°

**VOLS SABER-HO TOT
DE L'ANDORRA A TAULA?
ESCANEJA EL QR I GAUDEIX
DE LA RUTA!**

**¿QUIERES SABERLO TODO
DE "ANDORRA A TAULA"?
¡ESCANEJA EL QR Y DISFRUTA
DE LA RUTA!**

**VOUS SOUHAITEZ TOUT SAVOIR
SUR «ANDORRA A TAULA»?
SCANNEZ LE QR ET PROFITEZ
DE LA ROUTE!**



PRESENTACIÓ

Arriben les 18es jornades gastronòmiques de cuina andorrana Andorra a Taula.

En aquesta nova edició, comptarem amb una magnífica representació dels millors professionals dels fogons i de la restauració del país, els quals han treballat conjuntament per oferir-vos el millor de la nostra cuina i fer-vos-en gaudir.

Del 8 al 30 de novembre, trenta-cinc excel·lents professionals ens delectaran amb una simfonia d'exquisides creacions.

Dono les gràcies a tots els restauradors que participen en aquestes jornades gastronòmiques per la seva dedicació i complicitat, i els animo a no deixar de sorprendre mai els comensals.

De la mateixa manera, agraeixo el suport de Damm, Morabanc i d'Andorra Turisme, que han fet possible, un cop més, emmarcar aquestes Jornades Gastronòmiques Andorra a Taula dins l'agenda d'activitats d'interès general.

Per finalitzar, i també imprescindible, l'agraïment a tots aquells que hi participeu degustant els menús elaborats en el transcurs d'aquestes jornades.

Bon profit!

Jordi París

President de la UHA



CERVENSA DE MALT I BLAT AROMATITZADA AMB ESPÈCIES:
CORIANDRE, PELL DE TARONJA I REGALÈSSIA.

INEDIT
Damm

f @ineditdamm X @inedit G @inedit

Inedit en recomana el consum responsable. 4,8°

PARTICIPANTS

1. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT ESCALDES
2. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT LA MASSANA
3. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT SANT JULIÀ
4. ARROSSERIA CHEF AMADEO
5. ATELIER BURGUES
6. BEÇ RESTAURANT
7. BRUNA RESTAURANT HOTEL SERRAS ANDORRA
8. DON GIOVANNI RISTORANTE HOTEL PARK PIOLETS
9. EMO RESTAURANT HOTEL NH COLLECTION PALOMÉ
10. KAO FINEST CHINESE CUISINE HOTEL PARK PIOLETS
11. MARQUET RESTAURANT
12. ODETTI BISTRÓ
13. PLATIN GASTRO BAR
14. PLATÓ RESTAURANT ARTHOTEL
15. RESTAURANT 1425 ABBA ORDINO BABOT HOTEL
16. RESTAURANT ANDREA
17. RESTAURANT CAL VENTURA HOTEL COMA
18. RESTAURANT CARROI ABBA XALET SUITES HOTEL
19. RESTAURANT COURE HOTEL STARC
20. RESTAURANT DE L'ISARD HOTEL L'ISARD
21. RESTAURANT EL CELLER DE MAMA MARIA
22. RESTAURANT EL REFUGI ALPÍ
23. RESTAURANT JOU LA BORDA
24. RESTAURANT KANVIUM
25. RESTAURANT L'ENTRECÔTE HOTEL ROC BLANC
26. RESTAURANT LA BORDA DE L'HEREU 1693
27. RESTAURANT LA CABANA
28. RESTAURANT LA CORT DE POPAIRE
29. RESTAURANT MINIM'S
30. RESTAURANT PAPANICO
31. RESTAURANT RESTOBAR BLU CALDEA
32. RESTAURANT SOL I NEU CLUB HERMITAGE
33. RESTAURANT TOC ANYÓS PARK
34. RESTAURANT TÒPIC
35. UNNIC ANDORRA

1. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT ESCALDES



APERITIU

**Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl**
Focaccia amb allioli i olives

MENÚ

**Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl**

PRIMER PLAT

Calamars a l'andalusa
amb salsa tàrtara

SEGON PLAT

Albergínies escalivades,
burrata fumada, tomàquets
secs i vinagreta de llavors

TERCER PLAT

Tàrtar de tonyina vermella
d'almadrava marinada amb
algues i maionesa de wasabi

QUART PLAT

Linguini del diable amb
gambes i carxofes

POSTRE

Semifred de cítrics
i castanyes

C. de la Unió, 9 · Escaldes-Engordany · (376) 682 268 · pizzeriaangelo.restaurant
xaryrodriguez@grupkanalla.com · [@angelo.pizzerias](https://www.instagram.com/angelo.pizzerias)

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

PREU 35 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

2. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT LA MASSANA



APERITIU

**Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl**
Focaccia amb allioli i olives

MENÚ

**Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl**

PRIMER PLAT

Calamars a l'andalusa
amb salsa tàrtara

SEGON PLAT

Albergínies escalivades,
burrata fumada, tomàquets
secs i vinagreta de llavors

TERCER PLAT

Tàrtar de tonyina vermella
d'almadrava marinada amb
algues i maionesa de wasabi

QUART PLAT

Linguini del diable amb
gambes i carxofes

POSTRE

Semifred de cítrics
i castanyes

Av. de Sant Antoni, 22 · La Massana · (376) 783 393 · pizzeriaangelo.restaurant
xaryrodriguez@grupkanalla.com · [@angelo.pizzerias](https://www.instagram.com/angelo.pizzerias)

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

PREU 35 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

3. ANGELO PIZZERIA RESTAURANT SANT JULIÀ



APERITIU

**Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl**
Focaccia amb allioli i olives

MENÚ

**Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl**

PRIMER PLAT

Calamars a l'andalusa
amb salsa tàrtara

SEGON PLAT

Albergínies escalivades,
burrata fumada, tomàquets
secs i vinagreta de llavors

TERCER PLAT

Tàrtar de tonyina vermella
d'almadrava marinada amb
algues i maionesa de wasabi

QUART PLAT

Linguini del diable amb
gambes i carxofes

POSTRE

Semifred de cítrics
i castanyes

Av. Rocafort, 27 · Sant Julià de Lòria · (376) 742 274 · pizzeriaangelo.restaurant
xaryrodriguez@grupkanalla.com · [@angelo.pizzeriess](https://www.instagram.com/angelo.pizzeriess)

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

PREU 35 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

4. ARROSSERIA CHEF AMADEO



APERITIU

**Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl**
Croqueta d'arròs negre
amb alioli

MENÚ

**Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl**

PRIMER PLAT

Carpaccio de tomàquet amb
anxova del Cantàbric i *moixa*

SEGON PLAT

Gamba *crystal* amb ous
trencats, pernil ibèric i tòfona

TERCER PLAT

Coca valenciana amb
confit d'ànec

QUART PLAT

Paella de gamba vermella

POSTRE

Pastís de Lotus

Av. d'Enclar, 98 · Santa Coloma · (376) 853 500 · chefamadeoandorra.com
rsp.andorra@gmail.com · [@chef_amadeo_andorra](https://www.instagram.com/chef_amadeo_andorra)

Dimarts, dimecres i diumenge, de 13 a 16 h; dijous, divendres i dissabte,
de 13 a 16 h i de 20 a 22.30 h; dilluns, tancat. Servei mínim, dues persones

PREU 46 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

5. ATELIER BURGUES



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl

Pop amb escuma de patata calenta

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Carpaccio de carbassa amb ricotta, festucs, ceba envinagrada, tàperes i oli de gingebre

SEGON PLAT

Llagostins amb allada i la seva crema

TERCER PLAT

Truita arc de Sant Martí cuinada al Jospser, cremós de remolatxa, coliflor i pastanaga

QUART PLAT

Civet de cérvol amb cruixent de col, puré de moniato i xips de ceps

POSTRE

Pavlova amb cremós de llima i daus de mango

Av. de Carlemany, 28 · Escaldes-Engordany · (376) 804 070 · (376) 345 197
@atelier.burgues

De diumenge a dimarts, de 13 a 15.30 h; de dijous a dissabte, de 13 a 15.30 h i de 20 a 23 h; dimecres, tancat

PREU 42 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

6. BEÇ RESTAURANT



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl

Taco de iuca i ensalada russa

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Làmina de tonyina vermella amb salsa ondarresa de maracujà i tobiko

SEGON PLAT

Arròs cremós de calamar

TERCER PLAT

Roger amb puré de patates i pop a la brasa

QUART PLAT

Llom de cérvol amb crema de castanyes i xips de moniato

POSTRE

Sopa de xocolata blanca amb gelat de taronja confitada

Av. de François Mitterrand, 21 · Escaldes-Engordany · (376) 828 667
becrestaurant.com · hola@becrestaurant.com · @bec_restaurant_andorra

De dimarts a diumenge, de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h; diumenge nit i dilluns, tancat

PREU 62 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

7. BRUNA RESTAURANT HOTEL SERRAS ANDORRA



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl
Tapeta de benvinguda

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Coca de foie-gras semicuit
amb melmelada de fruites
vermelles de proximitat

SEGON PLAT

Raviolis de peu de porc amb
salsa de trompetes de la mort i
cep confitat

TERCER PLAT

Carpaccio de gamba vermella
amb suc dels caps, cítrics i
ametlla

QUART PLAT

Melós de vedella amb
verduretes confitades

POSTRE

Pastís Tatin de poma amb
crema tèbia de vainilla

Ctra. General, 2 · Soldeu · (376) 751 150 · serrasandorra.com
bruna@serrashotels.com · [@serrasandorra](https://www.instagram.com/serrasandorra)

De divendres a dissabte, de 13 a 15 h i de 19 a 22 h; diumenge, de 13 a 15 h;
diumenge nit, dimarts, dimecres i dijous, tancat

PREU 58 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

8. DON GIOVANNI RISTORANTE HOTEL PARK PIOLETS



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl
Aperitiu del xef

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Uovo millésimé: rovell d'ou
de corral, caviar de tòfona i
crema de ceps
o raviolis de llagostins amb
ricotta, bosc de llamàntol,
'nduja i pols d'oliva

SEGON PLAT

Canelons de capó, beixamel,
suc de carn i tòfona
laminada
o risotto negre de sípia
i cloïsses

POSTRE

Crème brûlée de festucs
o torrada de panettone amb
gelat de iogurt grec

Ctra. General, 2 · Soldeu · (376) 376 920 · parkpiolets.com
reservesdongiovanni@parkpiolets.ad · [@parkpiolets](https://www.instagram.com/parkpiolets)

De dimecres a diumenge, de 13 a 15 h i de 19 a 22 h; dilluns i dimarts, tancat

PREU 52 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

9. EMO RESTAURANT

HOTEL NH COLLECTION PALOMÉ



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl

Croqueta de trinxat amb
gelea de xili de Jalapa

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Caneló de truita a
l'andorrana amb beixamel
lleugera de pernil ibèric
o crema de moniato a la
brasa i formatge Empriu de
proximitat

SEGON PLAT

Civet de cérvol amb salsa
de xocolata i bolets
de temporada
o bacallà confitat i gratinat
amb allioli de codony i
xipotle acompanyat de
crema verda d'espínacs
i pinyons

POSTRE

Pa amb xocolata i perles
d'oli d'oliva verge
o mel i mató amb magrana
i nous garapinyades

Ctra. General, 5 · Erts · (376) 738 500 · nh-hotels.com
nhcollectionandorrapalome@nh-hotels.com · [@nhcollectionpalom](https://www.instagram.com/nhcollectionpalom)
De dilluns a diumenge, de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h

PREU 35 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

10. KAO FINEST CHINESE CUISINE

HOTEL PARK PIOLETS



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl

Dim Sum variat: *nem*
vietnamita de verdura i porc,
wonton de llagostins, *jiaozi*
de vedella amb compota
de tòfona, *siu mai* verd de
llagostins, pollastre i caviar
de tòfona, xiaolong bao
farcit de cansalada i brou

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Fideus saltats amb verdures,
rossinyols, tòfona i ou
escaldat

SEGON PLAT

Ànec a la pequinesa
tradicional

POSTRE

Postres especial Kao Soldeu

Ctra. General, 2 · Soldeu · (376) 398 150 · parkpiolets.com
reserves@kaosoldeu.ad · [@parkpiolets](https://www.instagram.com/parkpiolets)

De dimecres a diumenge, de 13.30 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h;
dilluns i dimarts, tancat

PREU 58 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

11. MARQUET RESTAURANT



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa

Inedit de 33 cl

Aperitiu del xef

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa

Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb
encenalls de formatge

Mimolette

o canelons de bolets
de temporada

SEGON PLAT

Magret d'ànec amb reducció
de pedro ximenes i gratinat
delfinès

o turbot a la biscaïna

POSTRE

Assortiment de formatges
artesans Xavier

o Montblanc

Pl. dels Coprínceps, 3 · Escaldes-Engordany · (376) 820 722
marquetandorra.com · info@marquetandorra.com · @marquet_andorra

De dilluns a dissabte, de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h; diumenge i festius, tancats

PREU 49 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

12. ODETTI BISTRÓ



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa

Inedit de 33 cl

Crocant d'albergínia i
formatge

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa

Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Caneló de carbassó farcit
de cranc real

SEGON PLAT

Rigatoni amb bolets saltats i
crema de formatge Orri
de Casa Raubert

TERCER PLAT

Lluç a la cassola amb
romesquet de musclos

QUART PLAT

Odifarra: botifarra de
proximitat farcida de bolets i
acompanyada de mongetes
del ganxet

POSTRE

"Al taronja": cromàtic
de textures de tardor

C. de Santa Anna, 14 · Escaldes-Engordany · (376) 807 575
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

PREU 50 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

13. PLAT'IN GASTRO BAR



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa

Inedit de 33 cl

Les tapes del Gastro Bar

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa

Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Coques de peus de porc, sípia i gambes, acompanyades de mesclum amb cítrics

SEGON PLAT

Raviolis de xampinyons i rossinyols amb fines herbes de Casa Raubert

TERCER PLAT

Melós de vedella d'Andorra cuinat com un ossobuco i acompanyat de patates aixafades i verdures

QUART PLAT

El profi-xurro

POSTRE

Vacherin de gelat d'ametlles i mores de les valls

C. Bonaventura Riberaygua, 8 · Andorra la Vella · (376) 861 001
plat-in.net · plat-in@plat-in.net · @restaurant_platin

Dilluns i dimarts, de 13 a 15.30 h; de dimecres a dissabte, de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h; diumenge, dilluns i dimarts nit, tancat

PREU 38 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

14. PLATÓ RESTAURANT ARTHOTEL



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa

Inedit de 33 cl

Bikini trufat, mozzarella i pernil ibèric de gla

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa

Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Tatin amb *duxelle* de ceps i bombó de foie-gras semicuit

SEGON PLAT

Minicaneló de pollastre de pagès amb suc del rostit i marron-glacé

TERCER PLAT

Bacallà confitat amb escuma de brandada

QUART PLAT

Costella de vedella d'Andorra lacada i hummus de mongeta blanca

POSTRE

Escuma de crema catalana de moniato i galeta de xocolata

C. del Prat de la Creu, 12-25 · Andorra la Vella · (376) 760 303
www.hotel-arthotelandorra.com · arthotel@andorra.ad · @art_hotel_andorra

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

PREU 38 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

15. RESTAURANT 1425

ABBA ORDINO BABOT HOTEL



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl

Croqueta de ceps amb
confitura de pebrot
del piquillo

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Coca d'oli amb bacallà
fumat, olivada i tomàquet
adobat en romaní

SEGON PLAT

Vichyssoise d'espàrrecs
blancs de Navarra amb
llagostí i caviar de llimona

TERCER PLAT

Corball amb pil-pil de tinta
de calamar, sorra d'oliva i
escuma d'all negre

QUART PLAT

Caneló trufat de galta de
porc amb suc del rostit

POSTRE

Textures de xocolata
amb taronja amarga

Ctra. Coll d'Ordino, km 2,3 · Ordino · (376) 747 047 · abbahoteles.com
ordinobabot@abbahotels.com · [@hotelabbaordinobabot](https://www.instagram.com/hotelabbaordinobabot)

De dilluns a divendres, de 19.30 a 22 h; dissabte i diumenge
de 13 a 15.30 h i de 19.30 a 22 h

PREU 42 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

16. RESTAURANT ANDREA



APERITIU*

Acompanyat d'una cervesa
Daura de 33 cl
Aperitiu del xef

MENÚ*

Acompanyat d'una cervesa
Daura o Inedit de 33 cl

PRIMER PLAT

Torrada amb mussolina
d'alvocat i sardina del
Cantàbric fumada pel nostre xef

SEGON PLAT

Carxofes confitades i cuites
a baixa temperatura amb
foie-gras de gerd

TERCER PLAT

Risotto de gamba vermella
amb calamars de platja

QUART PLAT

Porcell confitat i desossat
amb salsa de pedro ximenes
sobre un llit de puré de
moniato

POSTRE

El famós pastís cremós de
formatge de l'Andrea amb
mascarpone i confitura
de nabius

*Aperitiu i menú sense gluten

C. Costes de Teixidó, 4 · La Massana · (376) 847 700
www.restaurantandreaandorra.com · restaurantandrea02@andorra.ad
[@restaurantandreaandorra](https://www.instagram.com/restaurantandreaandorra)

De dijous a dilluns, de 13 a 15.30 h i de 20 a 22 h

PREU 55 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

17. RESTAURANT CAL VENTURA HOTEL COMA



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa

Inedit de 33 cl

Tapeta de benvinguda

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa

Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Amanida d'ànec amb fruits
de temporada i vinagreta
d'avellanes

o ravioli de carbassa, fulles
de sàlvia, cruixent de pernil
i mantega torrada

SEGON PLAT

Filet mignon de porc Duroc,
salsa de mores, cremós d'api
i ceba envinagrada

o mar i muntanya de turbot,
papada i rossinyols confitats

POSTRE

Carpaccio de figues
caramel·litzades amb fonoll
i el seu sorbet

o mató amb *toffee* de
romaní, nous i *gelée* de
fruites vermelles

Camp de la Tanada, s/n · Ordino · (376) 736 100 · hotelcoma.com
hotelcoma@hotelcoma.com · [@hotelcoma](https://www.instagram.com/hotelcoma)

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

PREU 43 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

18. RESTAURANT CARROI ABBA XALET SUITES HOTEL



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa

Inedit de 33 cl

Torradeta amb fuet i
melmelada de tomàquet

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa

Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Textures d'albergínia
amb pernil ibèric
o torrada de pa de vidre
amb pernil d'ànec, figues,
formatge manxego,
tomàquet semisec i ruca

SEGON PLAT

Filet de porc amb trinxat
de patata i castanya, bacó
cruixent i salsa de porto
o corball a la planxa amb
saltat d'espínacs, patates
delfina i salsa de cítrics
i safrà

POSTRE

Pastís d'ametlles i gerds
amb gelat de xocolata
o macedònia de fruita amb
sorbet de taronja sanguina

Terra Major de Sispony, s/n · Sispony · (376) 737 300
abbaxaletsuiteshotel.com · xaletsuites@abbahotels.com · [@hotelabbasuites](https://www.instagram.com/hotelabbasuites)

De dilluns a diumenge, de 13 a 15 h i de 19.30 a 22.30 h

PREU 35 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

19. RESTAURANT COURE HOTEL STARC



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa

Inedit de 33 cl

Croqueta Coure
de pollastre rostit

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa

Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Escalivada a la flama
amb bonítol

o sopa de ceba, pa de brioix,
ou a baixa temperatura
i formatge comté

SEGON PLAT

Arròs a la cassola amb sípia
i botifarra de perol
o *boeuf bourguignon* amb
pastanagues i escalunyes

POSTRE

Lingot de xocolata i matxa
amb gelat de nata
o la nostra torradeta de
Santa Teresa amb gelat
de caramel

C. de la Borda, 3 · Andorra la Vella · (376) 666 346
coureandorra.com · contacta@coureandorra.ad · [@coureandorra](https://www.instagram.com/coureandorra)

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

PREU 39 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

20. RESTAURANT DE L'ISARD HOTEL L'ISARD



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa

Inedit de 33 cl

Escudella 2.0

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa

Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Pâté en croûte de foie-gras
i ànec

SEGON PLAT

Risotto de camagroc amb
cecina de poltre

TERCER PLAT

Filets de rogers rostits
al moment acompanyats
de borratges

QUART PLAT

Fricandó de vaca d'Andorra
amb corall d'albergínia i
carreroles

POSTRE

Bescuit de taronja i safrà,
gelat de mel i crema de llima

Av. de Meritxell, 34 · Andorra la Vella · (376) 876 800
hotelisard.com · reserves@hotelisard.com · [@hotelisard](https://www.instagram.com/hotelisard)

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

PREU 42 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

21. RESTAURANT EL CELLER DE MAMA MARIA



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl

Aperitiu Andorra a Taula

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Truita oberta de gambes,
alls tendres, bolets i tòfona
o caneló de cranc reial

SEGON PLAT

Bacallà amb carxofes
saltades i encenalls
de foie-gras
o cua de bou desossada
amb arròs cremós de bolets

POSTRE

Fantasia de pinya amb
pannacotta de coco

Av. de Meritxell, 25 · Andorra la Vella · (376) 370 147 · (376) 869 996
restaurantmamamaria.com · elceller@mamamaria.com · @elcellerdelmam

De dimarts a diumenge, de 12.30 a 23 h

PREU 45 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

22. RESTAURANT EL REFUGI ALPÍ



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl

Torradeta amb escalivada
i anxova

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Amanida Cèsar amb pollastre
cruixent, parmesà, crostons
de pa i autèntica salsa Cèsar
o foie-gras saltat amb poma
caramel·litzada i pedro
ximenes

SEGON PLAT

Espatlla de cabrit al forn,
sense os, amb la seva salsa i
bolets de temporada
o turbot amb risotto
d'espàrrecs verds

POSTRE

Fondue de xocolata

Av. de Meritxell 73 · Andorra la Vella · (376) 808 100 · elrefugialpi.ad
elrefugialpi@elrefugialpi.ad · @elrefugialpi

De dilluns a diumenge, de 12.30 a 16 h i de 19.30 a 23 h

PREU 52 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

23. RESTAURANT JOU LA BORDA



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa

Inedit de 33 cl

Mantega fumada, olives
marinades i consomé
de muntanya

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa

Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Papada de porc ibèric curada
amb moll de l'os

SEGON PLAT

Salmó fumat per nosaltres i
perfumat amb cítrics sobre
una coca prima

TERCER PLAT

Calamar de potera amb ceba
vermella confitada
amb herbes

QUART PLAT

Llom de vaca a la brasa amb
pebrots del piquillo i patates
de muntanya fregides

POSTRE

Crema andorrana amb figues
de coll de dama

Av. de les Comes, 3 · Sispony · (376) 385 961 · joulaborda.com
info@joulaborda.com · [@joulaborda](https://www.instagram.com/joulaborda)

De dimarts a dissabte, de 12.30 a 15 h i de 20 a 22.30 h; diumenge, de 12.30 a 15 h

PREU 55 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

24. RESTAURANT KANVIUM



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa

Inedit de 33 cl

Brioix amb mantega fumada
i anxova

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa

Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Farcellet de trinxat del
Kanvium amb suc d'arengada
rostida i botifarra negra
o coca de ceps confitats amb
emulsió de pernil ibèric i
farigola silvestre

SEGON PLAT

Bacallà amb nabius
envinagrats i emulsió
d'all negre
o bavette amb cremós
de trufes del Pirineu i
oli de carbó

POSTRE

Lemon Curd
o torradeta de Santa Teresa
amb infusió de marialluïsa

Pl. Guillemó, 4 · Andorra la Vella · (376) 818 028 · kanvium.com
kanviumandorra@gmail.com · [@kanviumandorra](https://www.instagram.com/kanviumandorra)

Dilluns i dimarts, de 13 a 15.15 h; de dimecres a dissabte de, 13 a 15.15 h
i de 20.15 a 22.15 h; diumenge, tancat

PREU 47 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

25. RESTAURANT L'ENTRECÔTE HOTEL ROC BLANC



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl
Aperitiu del xef

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Terrina de foie-gras amb
confitura de figues i brioix
torrat

SEGON PLAT

Sopa de ceba caramel·litzada
amb emmental gratinat i
un toc de tòfona

Pl. dels Coprínceps, 5 · Escaldes-Engordany · (376) 871 400 · rocblanc.com
xeixido@rocblanchotels.com · @hotelrocblanc

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

PREU 55 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

26. RESTAURANT LA BORDA DE L'HEREU 1693



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl
Aperitiu de formatge
de Casa Raubert

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Crema de carabassa amb
musclos *bouchot*, castanyes
i tòfona
o carpaccio de peus de porc,
porro escalivat, romesco
i fruita seca

SEGON PLAT

Galtes de porc amb salsa
de xocolata i bolets
de temporada
o salmó gratinat amb
mel de romaní del pati
de L'Hereu

POSTRE

Ganache de xocolata blanca
damunt de crumble casolà
amb un toc de confitura
de llet, oli i sal
o milfulls de mousse de
mascarpone, romaní i mel
Autèntic d'Andorra

Av. del Príncep Benlloch, 22, 1r pis · Encamp · (376) 364 646
bordahereu1693.com · reserves@bordahereu1693.com · @bordahereu1693

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

PREU 38 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

27. RESTAURANT LA CABANA



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl

Seitó en vinagre i pico
de gallo

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Bol de pollastre cruixent,
arròs basmati, edamame,
wakame, vinagreta
de sèsam i truita
o caneló de pularda amb
salsa de tòfona

SEGON PLAT

Tallarines a la carbonara
amb pernil Joselito
i formatge pecorino
o tataki melós
de vedella Angus

POSTRE

Pastís de formatge
amb coulis de gerds

Av. de Meritxell, 73 · Andorra la Vella · (376) 808 100 · lacabana@elrefugialpi.ad
De dilluns a diumenge, de 12.30 a 16 h i de 19.30 a 23 h

PREU 44 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

28. RESTAURANT LA CORT DE POPAIRE



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl

Bunyol de porro amb
mostamel

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Ou ecològic 1900 a la
mimosa amb bringuera
i donja

SEGON PLAT

Pastisset cruixent de bolets
i formatge El Batall

TERCER PLAT

Lletons de vedella a la brasa,
polenta i cremós de cítrics

QUART PLAT

Peus de porc sense feina
amb Ratassia de la Carmeta

POSTRE

Pannacotta de flor de saüc
amb nabius saltats

Pl. del Poble, 3 · Soldeu · (376) 851 211
lacortdepopaire@andorra.ad · [@lacortdepopaire](https://www.lacortdepopaire.ad)

Dijous, de 20 a 21.30 h; de divendres a dissabte, de 13 a 15 h i de 20 a 21.30 h;
diumenge, de 13 a 15 h

PREU 43 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

29. RESTAURANT MINIM'S



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl
Aperitiu Andorra a Taula

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Carpaccio de vedella
d'Andorra amb rovellons i oli
de romaní

SEGON PLAT

Coca de formatge El Batall
amb pesto d'ortigues

TERCER PLAT

Brandada de bacallà
acompanyada de torrades i
xips de verdures

QUART PLAT

Melós de corder del Pui
amb patates confitades

POSTRE

Gelat de flors de saüc amb
torradeta de Santa Teresa

Antic Carrer Major, 5 · Andorra la Vella · (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

PREU 38 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

30. RESTAURANT PAPANICO



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl
Taco de pollastre
amb xipotle

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Carpaccio amb culatí
madurat
o brioix amb costella de porc
i salsa barbacoa

SEGON PLAT

Pollastró rostit al forn
de carbó
o lingot de salmó
a l'estil *nikkei*

QUART PLAT

Linguini del diable
amb gambes i carxofes

POSTRE

Pannacotta

Av. del Príncep Benlloch, 4 · Andorra la Vella · (376) 867 333
@papanico.andorra

De dimecres a dilluns de 12.30 a 16 h i de 19.30 a 23 h

PREU 40 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

31. RESTAURANT RESTOBAR BLU CALDEA



APERITIU

**Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl**

Gilda amb anxova, bitxo
d'Ibarra i pebrot vermell

MENÚ

**Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl**

PRIMER PLAT

El nostre trinxat de muntanya
amb *guanciaie* i oli trufat
o cors de carxofa confitada
amb formatge de cabra i
fruita seca

SEGON PLAT

Melós de vedella cuinat
a baixa temperatura
amb patates ratte
o suquet de tronc de lluç
amb llagostins i patates

POSTRE

Pastís de formatge a l'estil
de La Viña amb fruites
vermelles
o gofra amb crema catalana,
figues i pinyons

Parc de la Mola, 10 · Escaldes-Engordany · (376) 800 999
caldea.com · restauracio@caldea.com · @caldea_andorra

Dilluns i dimarts, de 13 a 16 h; de dimecres a diumenge, de 13 a 16 h i de 20 a 22.30 h

PREU 38 € Per persona · IGI inclòs · Begudes extra no incloses

32. RESTAURANT SOL I NEU CLUB HERMITAGE



APERITIU

**Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl**

Duo de canapès: de vaca
rossa gallega i d'anxova
"000"

MENÚ

**Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl**

PRIMER PLAT

Bringuera d'Andorra a
la brasa amb salsa vella
de tomàquet

SEGON PLAT

Macarrons amb xoriço

TERCER PLAT

Turbot a la brasa amb patata
al forn i emulsió
d'oli escalivat

QUART PLAT

Bombó de xai de llet,
puré d'api i escalunyes
i peres glacejades

POSTRE

Pastís Tatin de poma tèbia
amb xantillí de vainilla

C. de la Mola, 10 · Soldeu · (376) 851 325 · hotelhermitage.sporthotels.ad
maitre.solineu@sporthotels.ad · @sport.hotel.hermitage

De dilluns a diumenge, de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h; dimecres, tancat

PREU 60 € Per persona · IGI inclòs · Begudes extra no incloses

33. RESTAURANT TOC ANYÓS PARK



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl
Oliva esfèrica

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Caneló d'alvocat i tofu fumat

SEGON PLAT

Truita *vaga* amb gambes i
la seva essència

TERCER PLAT

Calamar de platja amb
Parmentier d'avellanes

QUART PLAT

Milanesa de wayú amb salsa
bearnesa o Cafè de París

POSTRE

Borratxo de taronja, *toffee*
i amarant

34. RESTAURANT TÒPIC



APERITIU

Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl
Aperitiu Tòpic

MENÚ

Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl

PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb
vieira, gíngebre i microbrots
o carpaccio de meló amb
encenalls de pernil ibèric

SEGON PLAT

Rèmol amb cremós d'arròs
de plàncton i trompetes
de la mort
o ongllet marinat a la brasa
amb salsa de murgues

POSTRE

Mel i mató amb nous
o fondue de xocolata
amb fruites

Ctra. d'Anyós, s/n · Anyós · (376) 697 573
anyospark.com · toc@anyospark.com · @tocandorra

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

PREU 65 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

C. Major, 21 · Ordino · (376) 736 102 · hotelcoma.com
eltopicordino@gmail.com · @restauranttopic

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

PREU 42 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

35. UNNIC ANDORRA



APERITIU

**Acompanyat d'una cervesa
Inedit de 33 cl**

Focaccia rústica amb
sobrassada i camembert
al forn

MENÚ

**Acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm de 33 cl**

PRIMER PLAT

Amanida tèbia de cigrons
amb carbassó brasejat,
tomàquet sec i burrata
sedosa

SEGON PLAT

Porro a la brasa amb
musclos en escabetx casolà

TERCER PLAT

Vieires enrossides amb
mantega fumada i un toc
de bitxo picant

QUART PLAT

Llom de cérvola amb
reducció de cacau, cafè
i essència de tòfona

POSTRE

Duo de sorbets de gintònics:
de gerds i de llimona

C. del Prat de la Creu, 40 · Andorra la Vella · (376) 854 749
unnicanorra.com · info@unnicanorra.com · @unnicanorra

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

PREU 65 € Per persona · IGI inclòs · Begudes extra no incloses

Andorra

8 al 24 de NOV.

Shop in Andorra

FESTIVAL

Compres · Música
Espectacles · Tallers
Gastronomia

Agenda



visitandorra.com

