



La Massana

DE L'1
AL 29/2

CUINA D'HIVERN

Fogons del Món



Jornades de gastronomia sostenible

CUINA GLOBAL AMB PRODUCTE LOCAL



LA MASSANA,
EPICENTRE DE
LA GASTRONOMIA
SOSTENIBLE



LA MASSANA FOGONS 2024

Cuina d'hivern, inclusió i fusió

En aquesta nova edició de **La Massana Fogons Cuina d'hivern 2024** posem l'accent en apreciar dos pilars essencials de la Gastronomia Sostenible: **la inclusió i la diversitat.**

Aquesta aposta per la inclusió i la diversitat reflecteix la **riquesa culinària i cultural de la parròquia** amb un varietat de restaurants amb **cuines del món**, destacant la tendència de **la cuina fusió.**

La **“Third Culture Cuisine”** o **cuina de tercera cultura** fa referència a una cuina que emergeix com a resultat de la interacció i fusió de dues cultures diferents creant una **tercera cultura culinària única.**

En aquesta edició aquesta tercera cultura destaca com a element clau, reflectint **la diversitat i la innovació en la gastronomia local.** Celebrem la fusió de sabors, tècniques i ingredients que emergeix quan dues cultures culinàries es converteixen en una entitat pròpia, creant una **experiència gastronòmica única i vibrant.**

Que gaudeixis d'aquestes jornades amb tots els teus sentits!

Uneix-te a les nostres xarxes per descobrir novetats i comparteix la passió culinària de la Massana Fogons

@lamassanafogons

Les dones de la Massana Fogons

En aquesta edició posant en relleu la diversitat de rols femenins, homenatgem **les dones que juguen un paper clau a la gastronomia local**. Des de xefs a cambreres, passant per caps de cuina, gestores i propietàries, aquestes dones donen vida i vigor a la nostra escena culinària.

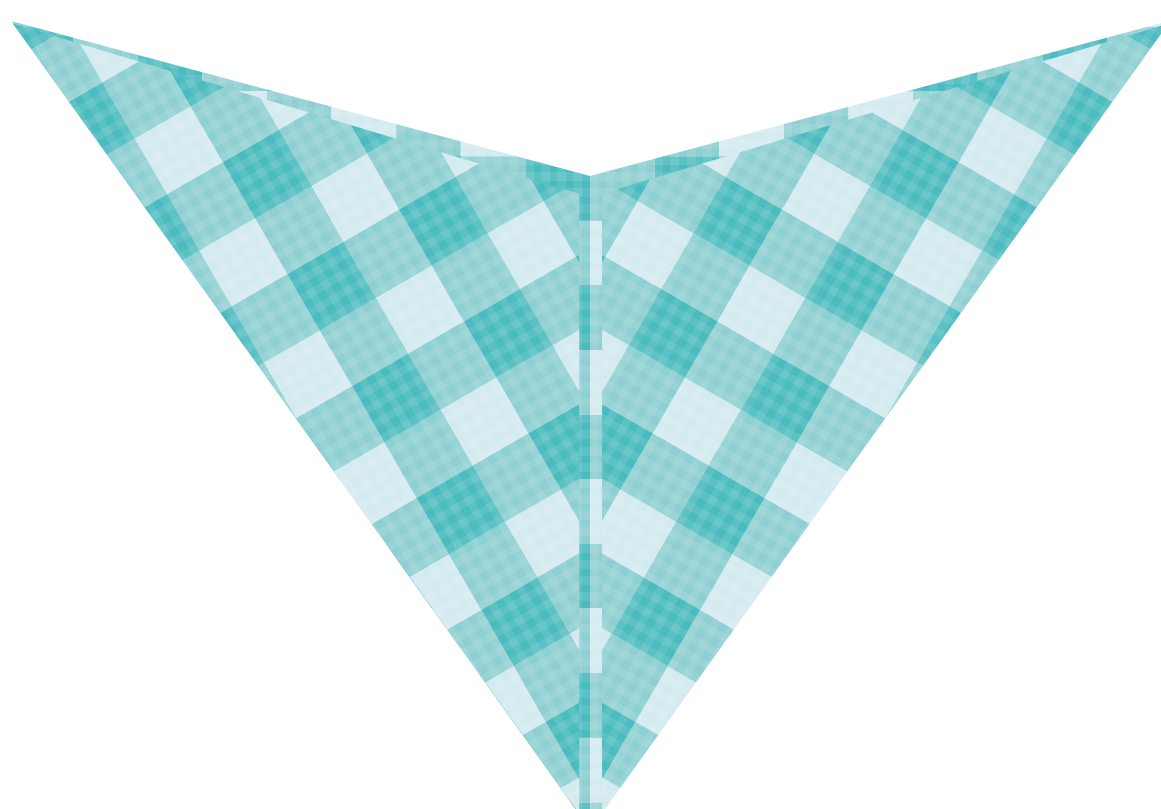
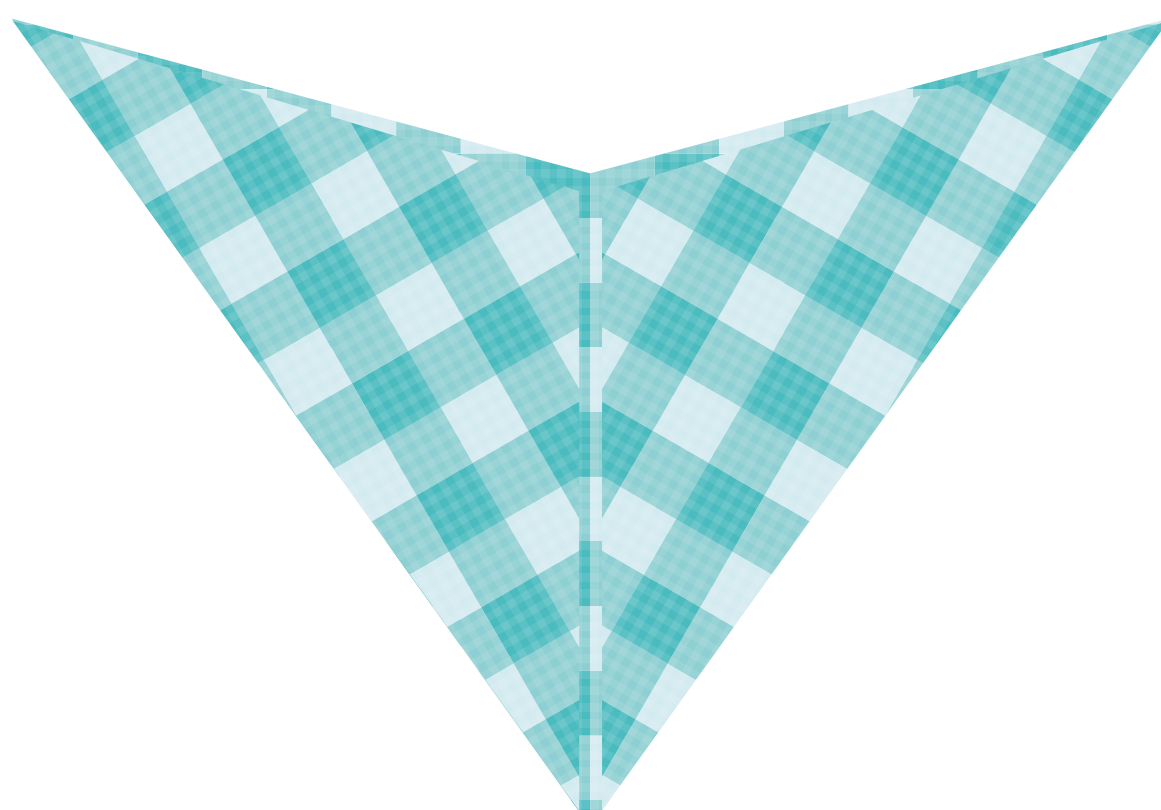
Amb gran plaer, **us compartirem a la nostra xarxa @lamassanafogons les històries d'aquestes dones** que hem tingut el privilegi d'entrevistar. Moltes d'elles, d'origen estranger, comparteixen la seva força interior i creativitat a través de les seves experiències culinàries. Històries inspiradores, plats únics de països com Espanya, Mèxic, Argentina, Xile, Filipines i el Pròxim Orient.

La seva passió ens guia en un viatge culinari únic a la Massana Fogons!



Activitats per a tots els gustos!

Per a les teves reserves, visita
booking.visitlamassana.ad



NENS DE LA MASSANA

Descobrint la Gastronomia Sostenible amb històries i sabors únicos

Els nens de la Massana juguen un paper actiu per fer de la parròquia l'Epicentre de la Gastronomia Sostenible!

Un xef impartirà una conferència a l'Escola Francesa de la Massana. A través de històries fantàstiques de terres llunyanes, els nens exploraran la diversitat i la inclusió de manera lúdica, connectant amb olors i sabors únics.

Acompaña'ns a les xarxes
per estar al dia! @lamassanafogons

Cuinant per al Planeta amb Kattia Juárez

SHOWCOOKINGS DE CUINA SOSTENIBLE AMB SABORS DEL MÓN

Aquests showcookings t'oferiran tècniques, consells i degustacions de plats d'aprofitament amb producte local i amb sabors del món.

Les sessions es celebren:

Dissabtes
3 i 10 de febrer
De 15 a 18 h.

5 €/pax.
Inclou degustació

Restaurant de l'hotel
Princesa Parc a Arinsal

**PLACES
LIMITADES**

Reserves:
+376 835 693



Segueix les aventures culinàries
de Kattia a [@andorra_cooking_spot](https://www.instagram.com/andorra_cooking_spot)

Per a més informació
+376 835 693 o reserva a
[booking.visitlamassana.ad](https://www.booking.visitlamassana.ad)



Explora les Tècniques de Barbacoa Responsable

AMB L'EXPERT GUILLERMO HERNÁNDEZ

Descobreix els secrets del foc, les mesures de seguretat, el tipus de carn i com gaudir-ne de manera responsable.

Aprofundeix en les tècniques de la graella, com el segellat, i aprèn sobre maridatges perfectes

No et perdis aquesta oportunitat de gaudir d'un moment deliciós en un ambient acollidor!

Dissabte
24 de febrer.
De 16.30
a 18.30 h.

10 €/pax.
Inclou degustació

Lloc a confirmar

**PLACES
LIMITADES**

Reserves:
+376 835 693

Per a més informació
+376 835 693 o reserva en
booking.visitlamassana.ad



Tasts de vins a VINE

MARIDATGE EXQUISIT AMB VIANDES I FORMATGES

Descobreix els Tasts de Vins al nou local VINE, on gaudiràs d'una experiència única amb maridatge de viandes, formatges i delícies gastronòmiques internacionals. Cada tast inclou tres varietats de vins de diferents regions espanyoles, acompanyades d'aperitius de primera com les anxoves de Santoña i una selecció d'embotits ibèrics.

TAST 1 | 40 €

- Aperitiu de benvinguda
- Seitons al vermut amb olives
- Mochi de sobrassada amb formatge
- Mochi de foie amb confitura de tomata
- Burrata trufada amb pera caramel·litzada
- Taula d'ibèrics i formatges

Vins a tastar:

- Espeto tempranillo. Tierra de Castilla
- Espeto verdejo. Tierra de Castilla
- Cabirol. D.O. Montsant

TAST 2 | 35 €

- Aperitiu de benvinguda
- Anxoves de Santoña al vermut
- Xoricets al vermut
- Taula d'ibèrics
- Taula de formatges

Vins a tastar:

- Martin Berdugo. D.O. Ribera del Duero
- Sant Pere Negre. D.O. València
- Sant Pere Blanc. D.O. València

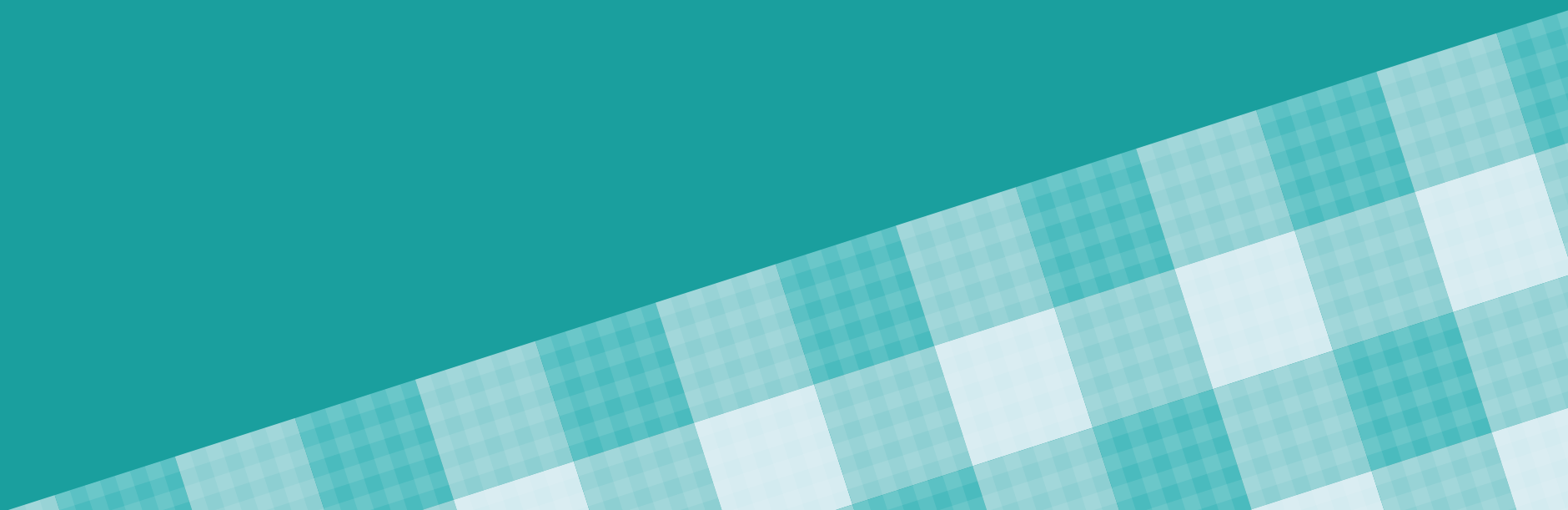
TAST 3 | 45 €

- Aperitiu de benvinguda
- Raclette d'ibèrics Vine

Vins a tastar:

- Albariño, Ourense
- Espeto, Verdejo
- Altamente, Jumilla

Propostes gastronòmiques



ANYÓS

Borda Eulari | 42,50 €

- Aperitiu de la casa
- Canelons de calçots gratinats amb duo de formatges o Trinxat d'hivern amb cols de neu, **patates d'Andorra**, mondongo negre i rostes
- Risotto de llamàntol i parmesà o Espatlla de xai rostida al forn a baixa temperatura
- Suflé de la Paula amb caramel i crema anglesa o Pannacotta amb **coulis de fruits del bosc d'Andorra**



@bordaeulari
Ctra. de Sant Cristòfol
+376 836 400
Dilluns i dimarts, tancat



ANYÓS

Toc | 45 €

- Guacamole casolà amb totopos
- *Tacos al pastor* amb carn de porc ibèric marinada amb coriandre, pinya i llima
- *Cochinita pibil de mogote* de porc ibèric
- Flam de blat

Menú disponible de dilluns a divendres a la nit,
i dissabte i diumenge



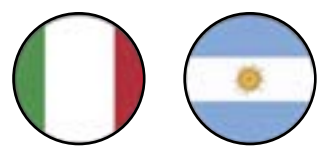
@ **tocandorra**
Crta. d'Anyós, s/n
+376 738 574
Obert cada dia



L'ALDOSA

Chalten Restaurant | 19,50 €

- Milanesa amb tres formatges, patates i verdures al vapor



C/ de la Creu Blanca,
Casa Pales, 4
+376 808 015 · +376 759 726
Dilluns i dimarts, tancat



L'ALDOSA

Chalten Creperia | 9,80 €

- Crep d'*entraña* amb farina de sarraí, mozzarella i cibulet acompanyat amb amanida



@ chalten_casa_de_te_creperia
Carretera de l'Aldosa, 2
+376 808 015



PAL

Coll de la Botella | 45 €

- Parmentier amb carxofa al forn saltada amb botifarra de perol
- Bunyols de bacallà amb **mel d'Andorra**
- Ou escumat amb pèsols i donja
- Arròs de costella amb romesco o Arròs de mar i muntanya
- Flam amb ratafia o Escuma de mató

PAL
ARINSAL



@palarinsalandorra
Estació d'esquí de Pal
Sector Coll de la Botella
+376 878 222
Obert cada dia al migdia



PAL

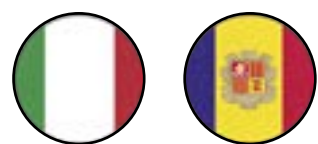
Bonet

- *Tagliatelle* amb salsa de bolets
o *Saccottini* de pera i formatge
o Trinxat amb cansalada i botifarra negra
o Escudella
- Botifarra amb mongetes o *Faux-filet*
o Confit d'ànec amb bolets
o Cérvol estofat (sota disponibilitat)

Menú entre setmana | 25 €

Menú en cap de setmana | 28 €

Opció de pasta
sense gluten



Av. de la Fontanella, s/n
+376 836 063
Dimecres, tancat



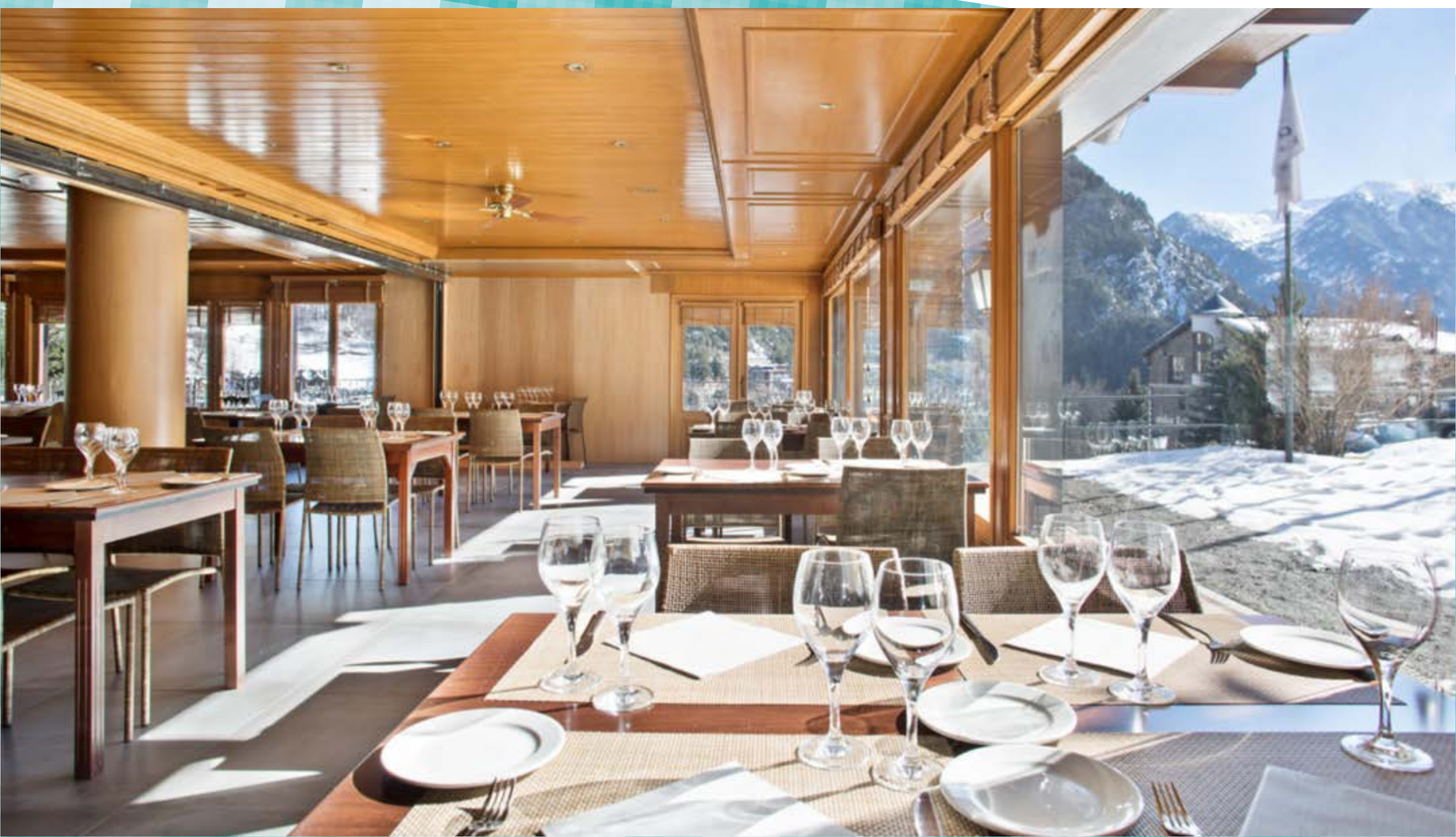
SISPONY

Carroi - ABBA Xalet Suites Hotel | 48 €

- Vieira cuita a l'unilateral, ous de truita de riu i oli de curri
- Crema de carbassa amb foie-gras a la paella
- Medalló de rap *bardé* al bacó, patata confitada i salsa de gambes
- *Daube* de vedella amb *panisse* de cigrons
- Pastís Tatin amb gelat de vainilla



@abbaxaletsuites
Terra Major de Sispony
+376 737 300
Obert cada dia



ARINSAL

California Grill | 18 €

- *Pollastre picantó a la brasa amb mole verd d'Oaxaca i arròs a la mexicana*



@californiagrill.and
Ctra. d'Arinsal, 15
+376 835 712
Diumenge, tancat



ARINSAL

Coffee mountain

- Quiche de carbassa rostida flamejada amb formatge blau i codony | **8,50€**
- Pastís de pastanaga especiada amb crema de mantega i de **formatges del país** | **5.50€**

"Als matins, l'ambient és vibrant amb gent del país i de la nostra parròquia que gaudeixen de la diversitat de la nostra oferta, amb pastissos casolans, formatges artesanals i quiches vegetarians"

— **Carmen López**



@la_gorda_que_te_da_de_comer
Ctra. d'Arinsal, 1
+376 854 222
Diumenge a la nit, tancat



ARINSAL

Oolong Coffee & Brunch

- Frànkfurt artesà amb **botifarra del país**, tomàquet i formatge | **9€**
- Torrada de pa de pagès amb **botifarra del país**, tomàquet i formatge. Cafè i suc de taronja natural | **9,80€**
- Torrada de pa de pagès o entrepà amb sobrassada, formatge i mel. Cafè i suc de taronja natural | **8,80€**
- Ensaimada amb sobrassada, formatge i mel. Cafè i suc de taronja natural | **9,50€**

Opció de pa sense gluten amb suplement 2.50€



@oolong_arinsal

Ctra. d'Arinsal, 27 +376 370 544

Obert cada dia

de 8 a 14 h



ARINSAL

Molí dels Fanals | 35 €

Menú degustació

- Bunyol de **formatge del Principat** amb confitura de tomàquet
- Croqueta de pollastre de pagès i pernil de gla
- Escudella i carn d'olla o Trinxat amb patata de muntanya cansalada i botifarra negra
- Llesques de bacallà a la catalana o **Melós de vedella del país** amb salsa de porto o Peus de porc a la brasa fets a casa amb la seva guarnició
- Postres del nostre carret
- Aigua, refrescos, vi



@molidelsfanals
Ctra. d'Arinsal Km 2,5
+376 835 380
Diumenge a la nit
i dilluns, tancat



ARINSAL

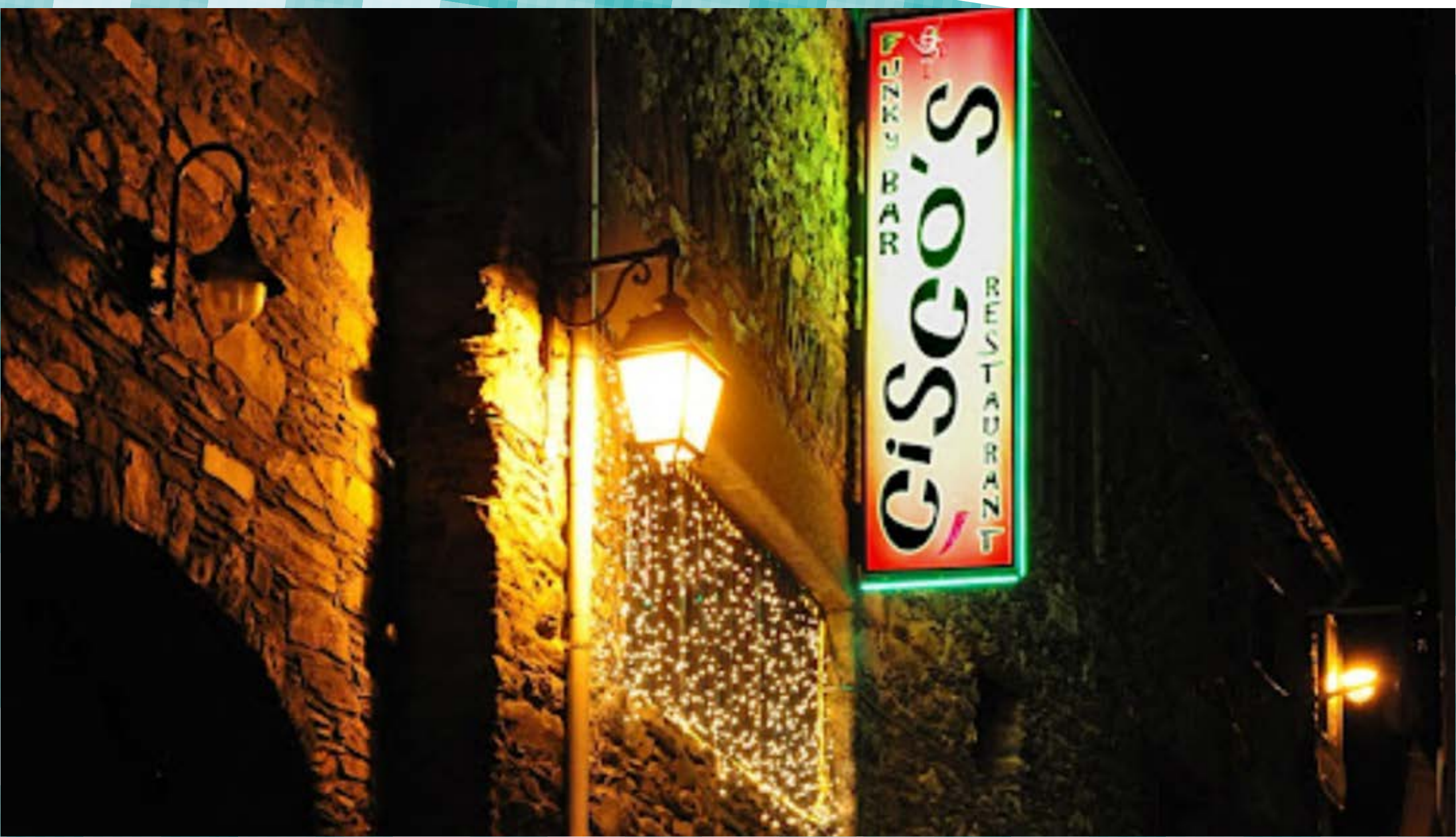
Cisco's

Menú degustació

- Risotto de formatge d'ovella acompanyat amb làmines de *gravlax* de **truita andorrana** i crema de ceps | **16 €**
- Opció amb copa de *Prosecco* italià | **18 €**
- Aigua, refrescos, vi



@ciscosfunkybar
C/ de Serradell
+376 836 398
Obert cada dia



ARINSAL

La Llum d'Oli | 16,80 €

Menú degustació de tapes

- Empanada saltenya de carn de vedella de Poltrand
- *Mbejú* amb formatges andorrans de Casa Raubert
- Llengua carn de vedella de Poltrand a la vinagreta
- Cervesa artesana d'Arinsal Alpha



@lallumd.oli
Ctra. d'Arinsal
Prat de la Mola d'Areny
+376 807 048
Diumenge, tancat





"L'impacte positiu de la Massana Fogons a la nostra localitat és innegable, amb una gamma diversificada de propostes que destaquen l'ús prioritzat de producte de proximitat i ingredients de temporada. La riquesa de la nostra parròquia, amb la seva diversitat cultural, afegeix un toc distintiu a les experiències culinàries, creant moments plaents, autèntics i inoblidables per als residents i visitants."

— Inés Calles



XOCLAND
TRUE CHOCOLATE

Xocland La primera fàbrica de xocolata d'Andorra és a la Massana, on es donen les condicions ideals per fer-la: un clima generalment fred i sec de muntanya que els permet produir una xocolata intensa i pura amb ingredients 100% naturals.



cervesa
ALPHA
ANDORRA

Cervesa Alpha és una cervesa artesana ecològica que es fabrica, es ven i es pot degustar a Arinsal.



ARINSAL

L'Hort de Casa | 31,50 €

Menú calçots

- Croquetes casolanes
- Calçots amb salsa romesco
- Graellada de carn
- Postres a escollir

"El nostre equip operatiu destaca amb una majoria de dones, com la Jenny, cap de sala, la Melyn, cap de cuina, i la Reina, rebostera, juntament amb en Juan Pedro. Tots ells d'origen filipí, contribueixen al nostre compromís a la Massana Fogons des dels seus inicis. És crucial destacar el paper essencial de les dones en el món gastronòmic."

— Isabel Zapata



@hortdecasa
Crta. d'Arinsal, 5
+376 835 068
Dilluns, tancat



ERTS

ÉMO - NH PALOMÉ | 4 €

- *Bao* (panet al vapor farcit) de galta de porc i **botifarra del país** amb ceba adobada i guacamole de xipotle



@nhcollectionpalome
Ctra. d'Arinsal s/n
+376 738 500
Obert cada dia
per les nits

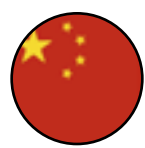


ERTS

Bambú Oriental | 35 €

- Ànec cruixent aromàtic servit amb 12 creps, salsa *hoisin*, cogombre i cebes tendres

Apte per 2 persones



@hotelpalarine
Ctra. d'Arinsal, s/n
+376 737 393
Dilluns i dimarts, tancat



LA MASSANA

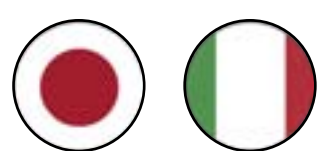
L'Operetta - Sushi mountain

Neptú Roll Maki – Cuina Japonesa

- Cobertura d'alga wakame, ceba morada, surimi, salmó fresc, salsa teriyaki i salsa *mayospicy*
- Farcit de llagostí fregit amb cua, alvocat, formatge cremós i cibulet | **16€**

Salimbocca de vedella a la romana

- Plat tradicional de la cuina italiana molt típic de Roma, és un bistec de vedella amb pernil serrà i sàlvia (herba aromàtica) | **16,50€**



@loperetta_ristorante
Av. de Sant Antoni, 48
+376 805 080
Diumenge a la nit
i dimecres, tancat



LA MASSANA

Borda Xica | 35 €

- Canelons de bolets o Milfulls de calçots
- Pop a la brasa o *Bavette* de vedella a la brasa
- Crema catalana o Pastís de formatge



@borda_xica
C/ Major, s/n
+376 837 190
Diumenge a la nit,
dilluns i dimarts, tancat



LA MASSANA

Hostal Palanques | 32,50 €

Menú degustació

- Sopa de ceps
- Trinxat
- Fals risotto de *frègola* amb calçot i romesco
- Ravioli de vedella amb puré d'api-rave
- Bacallà gratinat sobre verdures
- Crema de mató amb gelatina de mel
- Briox a la planxa amb gelat de vainilla

Amb reserva anticipada. Mínim 2 persones.



@hostalpalanques
Av. de Sant Antoni, 16
+376 835 007
Obert cada dia



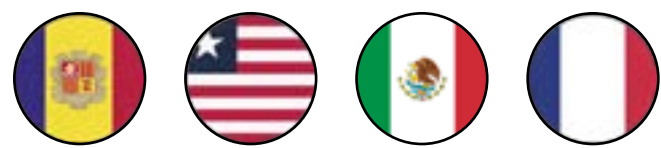
LA MASSANA

Vibration by Commençal | 40 €

Menú degustació

- Croqueta
- Cansalada
- Formatge de cabra *Tome du Ségala*
- Maionesa de xipotle x3
- Vedella amb puré de pastanagues,
amb tempura de pastanaga i suc de bitxo
- Brownie amb garnatxa batuda de xocolata i
sorbet de taronja

Amb reserva anticipada. Mínim 2 persones.



@vibration.by.commençal
Av. del Ravell, 38
+376 688 888
Obert cada dia



LA MASSANA

La Minjadora del Sinquede | 26 €

- Crema de ceps de muntanya amb mongetes verdes o Amanida d'endívies amb nous, poma, formatge i crostonets de pa torrat
- Civet de conill amb patates i verdures o Salmó amb verdures saltades i salsa de ceps de muntanya
- Crema catalana
- Copa de vi i aigua



@laminjadora

Plaça de les Fontetes, s/n

+376 727 377

Obert cada dia



LA MASSANA

Angelo | 38 €

- Tempura d'*ortiguilla*
- Sopa de pernil ibèric, cua de bou i escamarlà
- Gaspaxo de verdures al forn amb moixama de tonyina
- Cabirol amb taronja, cibulet i tòfona
- Ganache d'alfàbrega, pinya, sorbet de mango i sablé bretó



@angelo.pizzerias
Av. de Sant Antoni, 22
+376 738 393
Obert cada dia



LA MASSANA

Tapeo de Dario | 21,90 €

- *Torreznos* de Soria (rostones) amb iuca
- Feijoada brasilera. Plat típic a base de mongetes negres, carn de porc i arròs blanc
- Postres de la casa
- Café i licors



@tapeodario
C/ Major, 2
+376 722 444
Obert cada dia



LA MASSANA

Tuco | 18,50 €

- **MILATUCO:** milanesa de vedella típica argentina amb espaguetis casolans amb mantega i formatge
- Gelat de *dulce de leche* (almívar de llet) granissat casolà

A la venda exclusivament en Tuco



@tuco.delivery
Av. de Sant Antoni, 56
+376 835 858
Dilluns, tancat



LA MASSANA

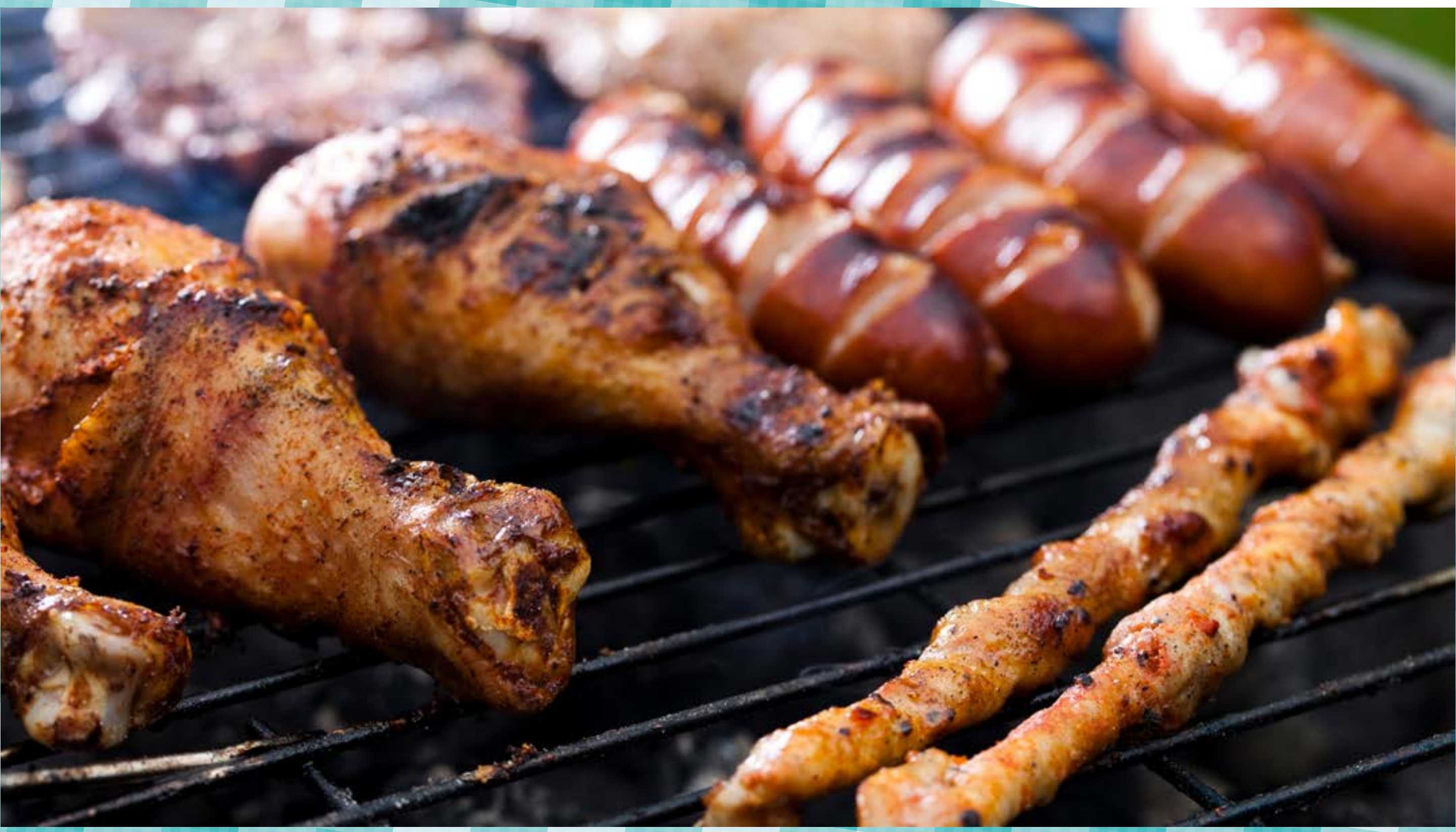
La Tablita | 30 €

Menú degustació

- Empanada fregida d'*entraña* (brinça) tallada al ganivet amb provolone
- Graellada argentina amb *tira de asado* (rostit de tira), *entraña*, xoriço, botifarra, pollastre amb patates i chimichurri
- Postres de la casa



Av. de Sant Antoni
+376 840 601
Obert cada dia



LA MASSANA

Andrea | 40 €

- Carxofes confitades amb foie
- Galta de vedella amb bolets
o Tataki de tonyina
- Pastís de formatge
amb *coulis* de gerds



@restaurantandreaandorra
C/Costes de Teixidó, 4
+376 847 700
Diumenge, dimarts nit
i dimecres, tancat



LA MASSANA

Babek | 9,9 €

- Dàtils *Medjoul* farcits de brie, sàlvia, nous, embolicat de pernil i cobertura de flor dels Pirineus

"En la nostra filosofia, la creativitat és la protagonista: combinar la cuina tradicional catalana amb productes km 0 i de proximitat, fusionant-los amb l'exquisit món de l'Orient Mitjà, ple d'espècies i aromes, és la nostra passió."

— **Silvia Creus**



@babekandorra
Av. del Ravell, 5
+376 866 802
Diumenge a la nit
i dilluns, tancat



LA MASSANA

Cal Silvino | 40 €

- Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
- Carpaccio de pop
- 12 calçots amb la seva salsa
- Costelles de xai o Bacallà al forn
- Postres casolans o Cafè

Es recomana reserva anticipada. Mínim 2 persones.



@calsilvino
Av. del Través, 21
+376 840 720
Dilluns a la nit
i dimarts, tancat



LA MASSANA

Sentro '20 | 35 €

Menú degustació

- Crema de carbassó
- Filet de **vedella del país** amb fulles d'espínacs al wok
- Turró de Filipines
- Beguda o Copa de vi

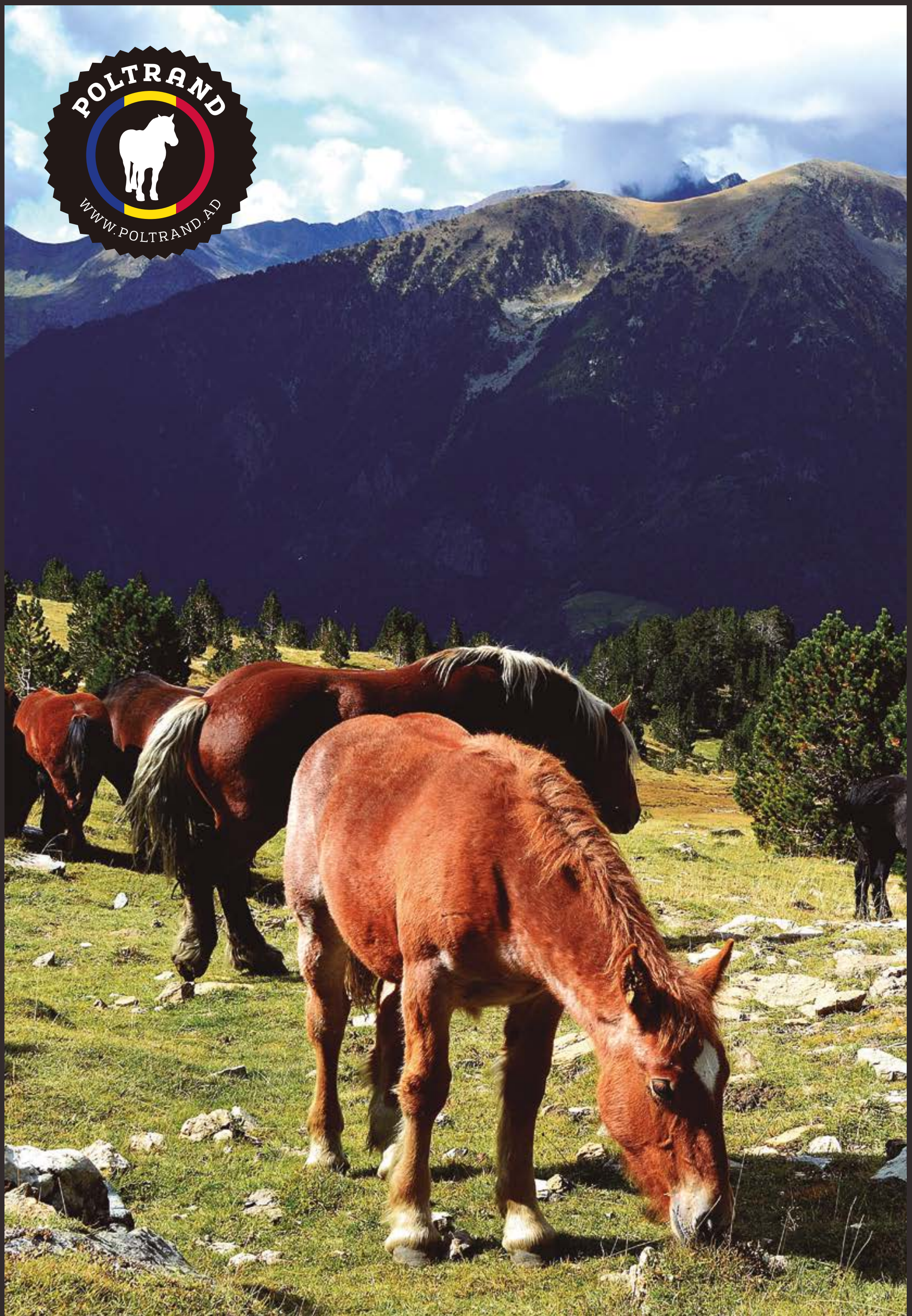
"La nostra participació a la Massana Fogons és una oportunitat única per donar a conèixer la nostra cuina, una fusió filipina amb ingredients locals de primera qualitat. Un exemple és la nostra truita local amb la tradició filipina."

— Kim García



@sentro20and
Av. de Sant Antoni, 27
+376 880 938
Diumenge a la nit, tancat





Poltrand és una empresa del país amb orígens ramaders que comercialitza carn de poltre exclusivament criada a les muntanyes d'Andorra i engreixada amb pinso natural. Ens ofereixen carn de poltre criada ecològicament a Andorra, identificada amb el segell Carn de qualitat controlada d'Andorra i amb propietats nutricionals úniques

CASA **RAU**
BERT.

FORMATGERIA



Casa Raubert, la primera formatgeria d'Andorra on elaboren formatges artesans. Podeu visitar el seu petit obrador a Escàs i degustar els seus deliciosos i variats formatges.



La Massana

Oficina de turisme de la Massana
Plaça de les Fontetes s/n.
Tel.: (+376) 835 693

@lamassanafogons
@visitlamassana
@lamassana



www.visitlamassana.ad
www.lamassana.ad