De l'1 de novembre
a l'1 de desembre

# Andorra a Taula

Menús gastronòmics
maridats amb Inedit

13es jornades de
cuina andorrana

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

Aquest novembre celebrem les **13es Jornades gastronòmiques** de cuina andorrana **Andorra a Taula**. De l'1 de novembre a l'1 de desembre, el sector de la restauració s'engresca novament a oferir-vos la millor i més àmplia oferta gastronòmica i culinària d'Andorra, amb l'objectiu que pugueu gaudir d'aquest esdeveniment tan esperat.

Aquest festival de gastronomia us farà gaudir de la riquesa gastronòmica del nostre país, de la tradició de la nostra cuina i de la creativitat dels nostres cuiners. Tot en una explosió d'aromes, sabors i colors que faran despertar els vostres sentits.

**Andorra a Taula** és el resultat de l'esforç i la dedicació de molts professionals units per la creença que la restauració i la gastronomia del país són un valor turístic imprescindible i diferenciador, així com un excel·lent complement turístic per als nostres visitants. És per aquest fet que la Unió Hotelera d'Andorra us convida a degustar els diferents menús oferts en les jornades d'aquest any.

Aprofito per agrair als professionals de la restauració la seva implicació en aquestes jornades. I agrair també el suport i la confiança del **Ministeri de Turisme**, d'**Andorra Turisme** i dels patrocinadors i col·laboradors que fan possible, un cop més, que l'Andorra a Taula figuri en l'agenda d'activitats d'interès general. Per finalitzar, i també imprescindible, agrair la presència a tots els que hi participareu degustant els menús de l'Andorra a Taula.

Bon profit!

Sr. Carles Ramos
President de la UHA

De l'1 de novembre a l'1 de desembre se celebren les **Jornades gastronòmiques Andorra a Taula** amb l'objectiu de captivar novament els paladars més exigents. En aquesta **13a edició**, més d'una trentena de restaurants del Principat s'uniran per oferir la cuina més autèntica amb una fusió de sabors exquisits i plats tradicionals de la cuina andorrana.

La Unió Hotelera d'Andorra i els xefs del país han treballat conjuntament en aquestes Jornades gastronòmiques per proposar una selecció deliciosa de receptes escollides per a l'ocasió que es podran degustar en menús d'entre 25 € i 45 €.
Una nova edició que aquest any torna a comptar amb la col·laboració destacada de Damm, una de les companyies cerveseres espanyoles més reconegudes, i la participació d'un nou col·laborador, Olis DOP les Garrigues. Seguint la línia de les edicions anteriors, en aquesta cita gastronòmica destaquen els productes agrícoles del país, com els embotits, la carn de qualitat controlada d'Andorra, la carn de vedella amb el segell d'indicació geogràfica protegida (IGP), la melmelada, els formatges artesans i els vins d'alta muntanya, entre d'altres. **Andorra a Taula** porta els millors productes de la nostra terra directament als plats dels restaurants participants.

Un any més, les Jornades de l'**Andorra a Taula** s'emmarquen dins l'**Andorra Shopping Festival**, un esdeveniment que va néixer al novembre de 2013 amb l'objectiu de reforçar el posicionament d'una de les principals ofertes turístiques del nostre país. Enguany, torna amb força i es durà a terme **del 8 al 17 de novembre**. Aquesta nova edició de l'Andorra Shopping Festival porta les propostes de compres envoltades del millor ambient. Entre àpat i àpat, els visitants trobaran una infinitat d'animacions al carrer, música en directe, tallers i espectacles infantils, activitats d'assessorament d'imatge i moda per a totes les edats i una exposició d'art al llarg de tota l'avinguda comercial. A més, els comerços estaran oberts fins a les 22 h els dissabtes 9 i 16 de novembre.

En definitiva, un mes de novembre ple d'activitats que uneixen la gastronomia i les compres i en què el visitant trobarà moltes sorpreses.

Un any més, vull agrair la valuosa col·laboració de tots els restaurants participants en la tasca de donar a conèixer la bona cuina d'Andorra i també a la **Unió Hotelera d'Andorra** i a **Damm** que hagin impulsat les tretzenes Jornades gastronòmiques Andorra a Taula.

M.I. Sra. Verònica Canals
Ministra de Turisme

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

INEDIT
Damm

@ineditdamm @inedit @inedit

Inedit en recomana el consum responsable. 4,8°

# Participants 2019

## Andorra la Vella
## Escaldes - Engordany

**01** 1940 Restaurant
**02** Andorra Park Hotel - Restaurant És
**03** Hotel Eureka
**04** Hotel Metropolis
**05** Mood Restaurant
**06** Odetti Bistró
**07** Plató Restaurant
**08** Restaurant Borda Estevet
**09** Restaurant Ca la Conxita
**10** Restaurant Cafè l'Isard
**11** Restaurant Can Manel
**12** Restaurant Don Denis
**13** Restaurant la Borda Pairal
**14** Restaurant La Nova Forquilla
**15** Restaurant l'Entrecôte - Hotel Roc Blanc
**16** Restaurant Minim's
**17** Restaurant Noranta Tres - Hotel les Closes
**18** Restaurant Panxo
**19** Restaurant Plat'In
**20** Restaurant Versailles

## Canillo

**21** Restaurant Arrosseria Chef Amadeo
**22** Restaurant La Cort de Popaire
**23** Restaurant Sol i Neu Club Hermitage

## Encamp

**24** Restaurant El Cresper

## La Massana

**25** Abba Xalet Suites Hotel
**26** Angelo Pizzeries & Restaurants
**27** Restaurant Borda Eulari
**28** Restaurant Borda Raubert
**29** Restaurant La Borda de l'Avi
**30** Restaurant Louis XV - Hotel Diana Parc
**31** Restaurant Tequilando

## Ordino

**32** Hotel Coma
**33** Restaurant Topic

## Sant Julià de Lòria

**34** Angelo Pizzeries & Restaurants

# 01 1940 Restaurant

**Avinguda del Príncep Benlloch, 20 bis · Andorra la Vella**
**(+376) 860 006 · De dilluns a diumenge, de 13 h a 15 h**
**i de 20.30 h a 22.30 h; dimarts, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Canelons de pasta verda farcits d'ànec amb beixamel de foie
o
Amanida d'escarola amb cruixent de peus de porc
i romesco de fruites del bosc

•

Turnedó de xai confitat amb patata i salsa de ceps
o
Tataki de salmó noruec amb crema de parmesà
i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Flam de poma al forn flamejat amb rom
o
Lasanya de cacau i fruita seca amb gelat de vainilla

**35€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 02 Andorra Park Hotel Restaurant És

**Carrer de les Canals, 24 · Andorra la Vella**
**(+376) 877 777 · De dilluns a diumenge,**
**de 12.30 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h**

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una Inedit Damm

•

Amanida de ruca, burrata, figues i tòfona
amb oli verge extra DOP les Garrigues

•

Carpaccio de culatí de vaca vella amb camagrocs,
tzatziki i esfera d'oli de Kalamata

•

Cigrons estofats amb sepionetes de costa

•

*Nems* de garrí ibèric, pinya rostida, *aguachile*
de cogombre i limoncello de Capri en textures

•

El nostre tiramisú

**42€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 03 Hotel Eureka

**Avinguda de Carlemany, 36 · Escaldes - Engordany**
**(+376) 880 666 · De dilluns a diumenge,**
**de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h**

Ortiga de mar amb un toc de crema d'alga
acompanyada d'una Inedit Damm

•

Timbal tebi d'anguila, tomàquet i alvocat
amb perfum de tòfona

•

Arròs melós d'escamarlà i marisc

•

Tastet de caviar beluga sobre llagostí de la Ràpita

•

Tres textures d'ànec sobre un llit de crema de moniato
aromatitzat amb oli verge extra DOP les Garrigues

•

Mousse de figues i cuscús de xocolata blanca i negra

**45€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 04 Hotel Metropolis

**Avinguda de les Escoles, 25 · Escaldes - Engordany**
**(+376) 808 363 · De dilluns a diumenge, de 20 h a 22 h**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Amanida de carxofes amb foie i vinagreta de ceps
amb oli verge extra DOP les Garrigues
o
Trinxat amb arengada fumada i pernil ibèric deshidratat

•

Llom de bacallà amb múrgules,
tomàquet sec i cremós de remolatxa
o
Carré de corder amb emulsió d'all negre
i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Sorbet de gintònic amb maduixes
o
Cremós de xocolata amb pa,
oli verge extra DOP les Garrigues i sal

**28€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 05 Mood Restaurant

**Carrer d'Isabelle Sandy, 4 · Escaldes - Engordany**
**(+376) 770 077 · De dilluns a diumenge,**
**de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h**

Croqueta de sèpia amb pebrot de Padrón i melmelada
del piquillo acompanyada d'una Inedit Damm

•

Tàrtar de corbina salvatge amb cítrics
i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Pa *bao* amb cansalada de Palau i salsa *kimchi*

•

Risotto de cua de bou amb tòfona

•

Magret d'ànec amb chutney de mango i gingebre,
acompanyat d'una infusió de vainilla i cacau

•

Coulant de xocolata amb cor de *gianduja* i gelat de cafè

**37€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

Escaldes - Engordany

# 06 Odetti Bistró

**Carrer de Santa Anna, 14 · Escaldes - Engordany**
**(+376) 807 575 · De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h**
**i de 20 h a 22.30 h; dimecres, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Amanida de llagostins i musclos de roca
amb vinagreta de cítrics

•

Crema de trumfes i porro amb pilota d'hivern
i un rajolí d'oli verge extra DOP les Garrigues

•

Lluç gratinat amb espinacs

•

Galta de vedella a l'antiga amb bolets de temporada

•

Mousse d'arròs amb llet caramel·litzada i gelat de canyella

**33€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 07 Plató Restaurant

**Carrer del Prat de la Creu, 12-25 · Andorra la Vella**
**(+376) 760 303 · De dilluns a diumenge, de 13.30 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h**

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una Inedit Damm

•

Pa de quefir amb alvocat i txangurro

•

Amanida d'escarola fina, orella de porc cruixent i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Favetes saltades amb botifarra negra, cintes de sípia i oli de tòfona

•

Tataki de vedella d'Andorra amb terrina de patata gratinada

•

*Clafoutis* de gerds

**31€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 08 Restaurant Borda Estevet

**Carretera de la Comella, 2 · Andorra la Vella**
**(+376) 864 026 · De dimarts a dissabte, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h; diumenge, de 13 h a 16 h; dilluns i nit de diumenge, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una Inedit Damm

•

Coca de *foie-gras* amb poma caramel·litzada, maduixetes i fruita seca

•

Carpaccio de gambes, pernil de Jabugo amb vinagreta de ceps i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Saltat de carxofes confitades amb botifarra, alls tendres i espàrrecs

•

Cassoleta de bacallà confitat, cansalada de porc fumada, ou melós i crema de llegums

•

Fruites vermelles amb crema sabaiona, gelat de vainilla i bourbon

**30€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 09 Restaurant Ca la Conxita

**Carrer de la Llacuna, 12 · Andorra la Vella**
**(+376) 829 948 · De dimarts a dissabte, de 13.30 h a 15 h i de 20.30 h a 23 h; dilluns i diumenge, de 13.30 h a 15 h; nit de dilluns i de diumenge, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Canelons de la Conxita
o
Endívies amb salsa rocafort i ceba caramel·litzada amanides amb oli verge extra DOP les Garrigues

•

Llobarro amb salsa romesco sobre un llit de puré de carbassa
o
Mandonguilles amb salsa i bolets de temporada

•

Postres a escollir

**30€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 10 Restaurant Cafè l'Isard

**Avinguda de Meritxell, 34 · Andorra la Vella**
**(+376) 876 800 · De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Textures de carbassa amb truita de riu fumada i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Arròs de ceps, foie i pop

•

Rajada amb tòfona i fonoll

•

El nostre estofat de poltre

•

Bescuit de sucre amb taronja i quallada de cabra

**35€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 11 Restaurant Can Manel

**Carrer del Mestre Xavier Plana, 6 · Andorra la Vella**
**(+376) 822 397 · De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h**
**i de 20.30 h a 22.30 h; dimarts nit i dimecres, tancat**

*Bavarois* de salmó fumat amb fonoll i festucs
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Torrada amb remenat d'embotits artesans de Cal Jordi
de Ransol, coulis de mongeta seca i amanida de tardor

•

Encenalls de calamars de potera sobre llit de verduretes
en vinagre de poma i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Burger de porc #mcManel amb trumfes
fregides #slowfood #byJordiMorera

•

La nostra interpretació del còctel Margarita
en textures #byAitorEstela

•

Textures de pera de tardor i cordó de xocolata negra
al 70% #eslapera

•

Cafès i dolços per a la sobretaula

**35€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 12 Restaurant Don Denis

**Carrer d'Isabelle Sandy, 3 · Escaldes - Engordany**
**(+376) 820 692 · De dilluns a diumenge, de 12.30 h a 16 h**
**i de 19.30 h a 23 h**

Tastet de tàrtar de salmó amb alvocat i poma verda sobre pa
de gamba acompanyat d'una Inedit Damm

•

Amanida de llamàntol amb vinagreta de salmó fumat,
cítrics i oli verge extra DOP les Garrigues
o
Tàrtar de pernil ibèric

•

Delícies de filet flamejades
amb pètals de ceps i pernil deshidratat
o
Filet de turbot al forn amb tomàquet fresc i cloïsses

•

Carpaccio de pinya amb gelat de coco
o
Lemon pie

**39€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 13 Restaurant la Borda Pairal

**Carrer del Dr. Vilanova, 7 · Andorra la Vella**
**(+376) 869 999 · De dimarts a dissabte, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h; diumenge, de 13 h a 15.30 h; dilluns i nit de diumenge, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Amanida de remolatxa i formatge feta amb vinagreta de cítrics i oli verge extra DOP les Garrigues
o
Tomàquet farcit de Parmentier trufat

•

Broqueta d'escalopines de garrí rostit
o
Bacallà fregit amb tirabecs i romesco

•

Delícies de pasta de full a l'antiga
o
Tradicional mató amb mel i nous

**40€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 14 Restaurant La Nova Forquilla

**Avinguda del Fener, 24 · Escaldes - Engordany**
**(+376) 861 810 · De dimarts a dissabte, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h; dilluns i diumenge, de 13 h a 15.30 h; nit de dilluns i de diumenge, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una Inedit Damm

•

Croquetó de bacallà amb fons de salsa romesco

•

Amanida de cabdells fregits amb una escalopa de foie-gras, gerds i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Espàrrecs verds amb botifarra negra i llagostins cruixents

•

Llom de bacallà amb all cremat i favetes

•

Filet farcit de formatge de cabra i figues amb salsa de vi i mel

•

Crep de mató, ametlles cruixents, taronja i Grand Marnier

**35€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 15 Restaurant l'Entrecôte - Hotel Roc Blanc

**Plaça dels Coprínceps, 5 · Escaldes - Engordany**
**(+376) 871 400 · De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Petit canelló de salmó *gravlax* i formatge fresc
perfumat amb mel d'avet

•

Foie-gras semicuit amb codony a la vainilla

•

Carxofes confitades amb gambes i salsa verda
amb oli verge extra DOP les Garrigues

•

Cruixent de melós de vedella
amb risotto de ceps de temporada

•

"Boira de tardor"

**36€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 16 Restaurant Minim's

**Antic Carrer Major, 5 · Andorra la Vella**
**(+376) 867 511 · De dimarts a dissabte, de 12.45 h a 15.45 h i de 20.45 h a 22.45 h; dilluns i diumenge, tancat**

Espetec amb pa amb tomàquet
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Amanida Cèsar amb pollastre del Solsonès fumat
i vinagreta d'oli verge extra DOP les Garrigues

•

Ous Benedict amb pernil i salsa agredolça

•

Canelló de bolets i truita de riu amb aromes del bosc

•

Terrina d'ossobuco de vedella d'Andorra
amb nyoquis de trumfa

•

Pastís fi de poma d'hivern amb gelat de melilot

**29€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

Escaldes - Engordany

## 17 Restaurant Noranta Tres Hotel les Closes

**Avinguda de Carlemany, 93 · Escaldes-Engordany**
**(+376) 808 393 · De dilluns a dissabte, de 20 h a 22.30 h;**
**diumenge, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Carpaccio de tomàquet extra amb ruca i timbal de quinoa amb verdures i oli verge extra DOP les Garrigues
o
Copa de pop amb mousse de patata i oli de pebre vermell

•

Presa de porc ibèric a la graella amb crema de castanyes
o
Turbot fresc a la planxa amb verdures
a la papillota i aroma de farigola

•

Coulant de xocolata casolà amb sorbet de mandarina
o
Brownie amb nous del Noranta Tres

**28€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

Andorra la Vella

## 18 Restaurant Panxo

**Carrer d'Isabelle Sandy, 3 · Escaldes-Engordany**
**(+376) 380 192 · Dilluns, de 20.30 h a 23 h; de dimarts a dissabte,**
**de 13 h a 15.30 h i de 20.30 h a 23 h;**
**dilluns migdia i diumenge, tancat**

Niu d'ou ferrat amb maionesa de wasabi i soja
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Fals maki de porro, foie,
cansalada i reducció de pedro ximenes

•

Carpaccio de Wagyu amb escalunyes i crema de parmesà

•

Bacallà negre d'Alaska amb salsa miso i arròs venere

•

Moll de l'os al forn, coquetes de blat de moro,
tàrtar d'alvocat, tomàquets cirerols *kumato*
i un rajolí d'oli verge extra DOP les Garrigues

•

Milfulls de te matxa

**39€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 19 Restaurant Plat'In

**Carrer de Bonaventura Riberaigua, 8 · Andorra la Vella**
**(+376) 861 001 · Dilluns de 13 h a 15.30 h; de dimarts a dissabte, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h; dilluns nit i diumenge, tancat**

Secallona de Can Jordi de Ransol
acompanyada d'una Inedit Damm

•

Trilogia de bolets: en escabetx,
amb un ou passat per aigua i en milfulls

•

Caldereta de bacallà amb pèsols negres de Can Sona

•

Melós de vedella d'Andorra amb camagrocs,
*pâtissons*, trumfes bio i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Rusc de mató de casa Raubert i xarop d'avet casolà

•

Calent i fred de maduixes i melilot de la Vall del Madriu

**33€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 20 Restaurant Versailles

**Cap del Carrer, 1 · Andorra la Vella**
**(+376) 821 331 · Dilluns de 20 h a 23.30 h; de dimarts a dissabte, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23.30 h; dilluns migdia i diumenge, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

El nostre famós *steak tartare* Royal
amb un raig d'oli verge extra DOP les Garrigues

•

Foie-gras d'ànec amb perfum de tòfona

•

Crema de marisc amb Pernod i crostonets de pa

•

Onglet de bou amb vi negre i patates *rissolées*

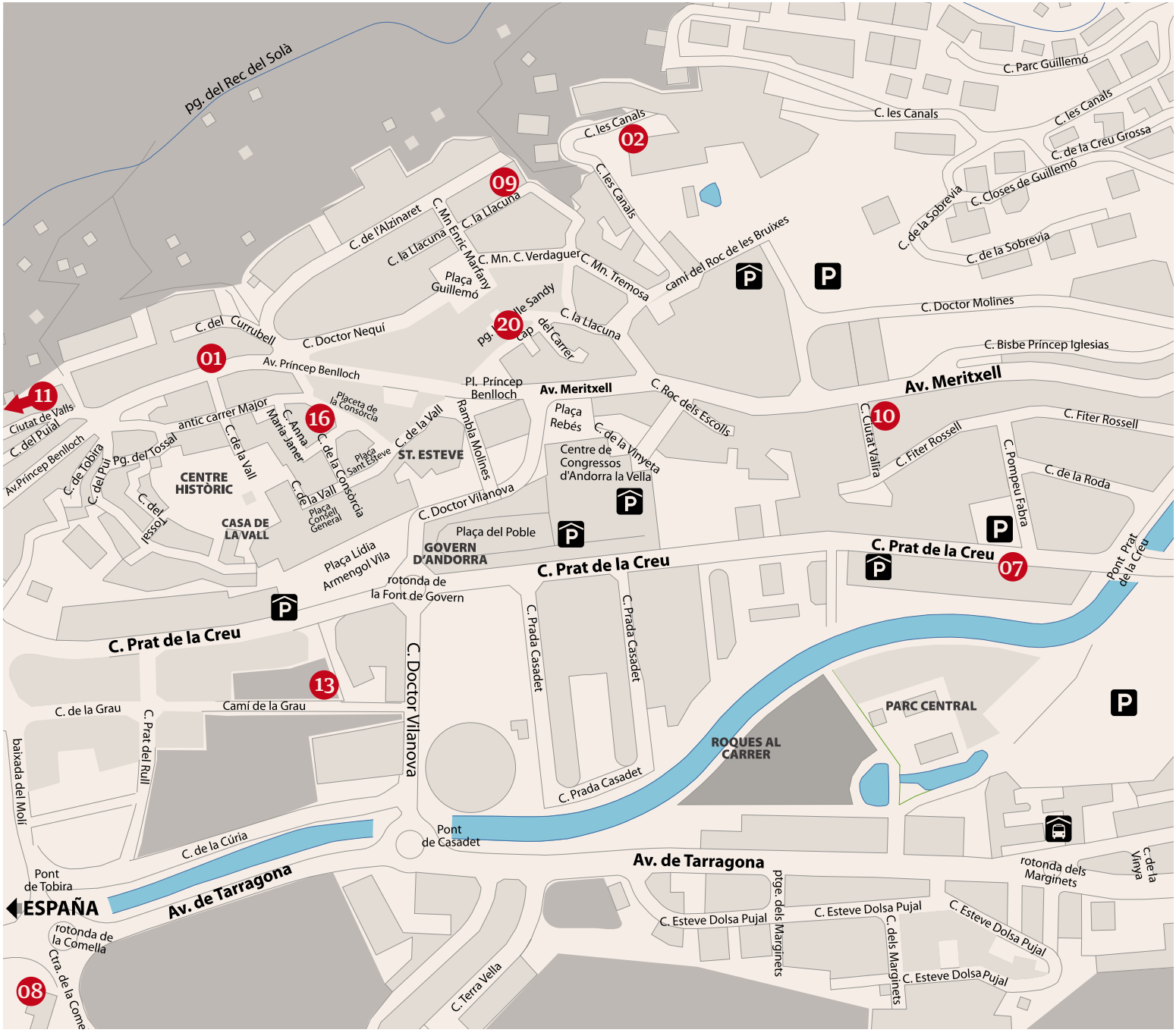
•

Copa Versailles

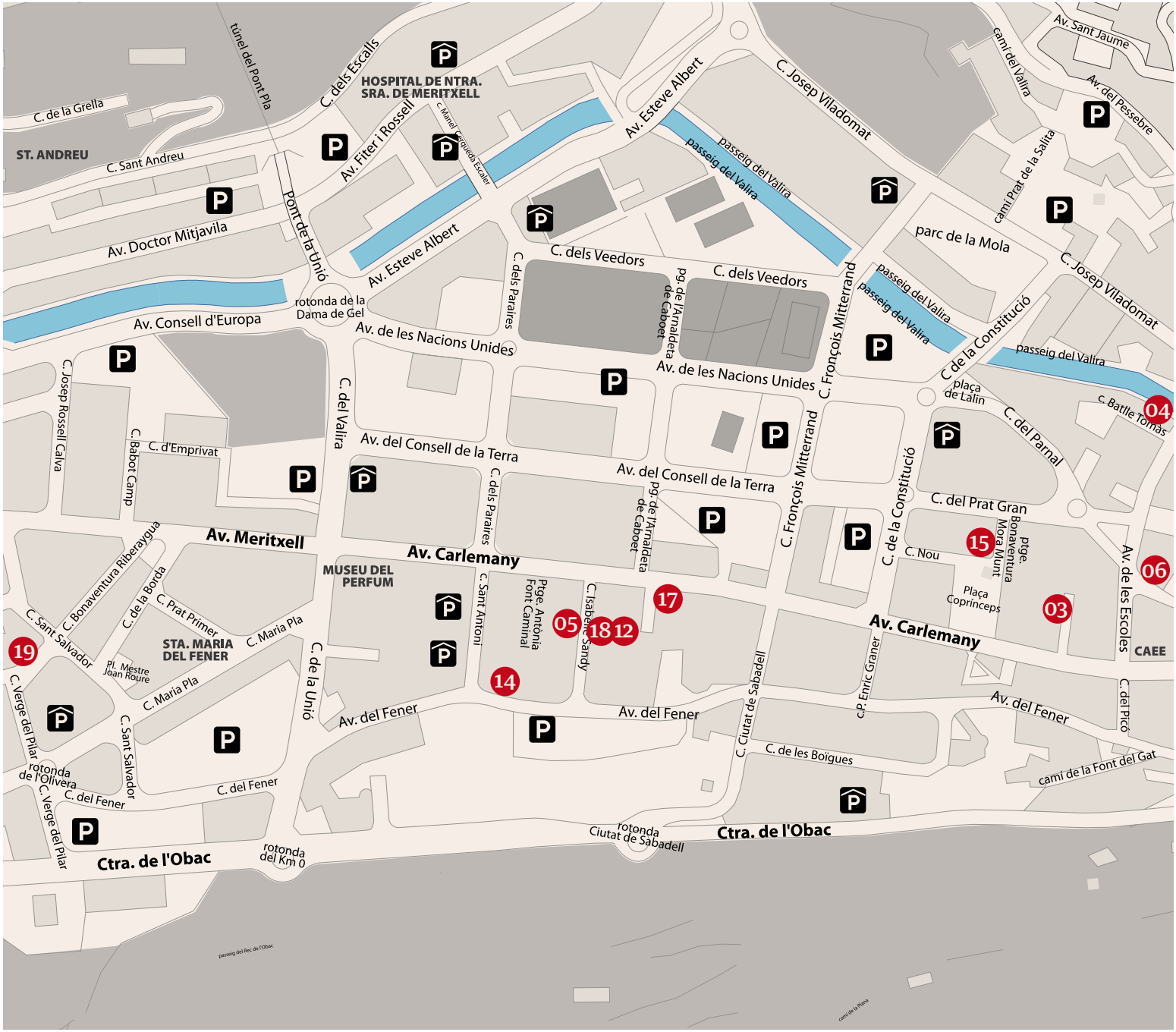
**35€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

Andorra la Vella / Escaldes - Engordany



Andorra la Vella / Escaldes - Engordany



# 21 Restaurant Arrosseria Chef Amadeo

**Plaça del Telecabina, s/n · Canillo**
**(+376) 853 500 · Dijous i diumenge, de 13 h a 16 h;**
**divendres i dissabte, de 13 h a 16 h i de 19 h a 22 h;**
**resta de dies, tancat**

Croqueta d'arròs negre amb allioli de llima al romesco
acompanyada d'una Inedit Damm

•

Tomàquet cor de bou amb escalivada i ventresca de tonyina
aromatitzat amb oli verge extra DOP les Garrigues

•

Gamba vermella a la planxa

•

Ravioli farcit de galta de vedella amb pinyons i tòfona

•

Arròs melós de cranc blau i galeres

•

Mousse de xocolata amb crema anglesa i gerds

**35€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 22 Restaurant La Cort de Popaire

**Plaça del poble · Soldeu**
**(+376) 851 211 · De dijous a diumenge, de 13 h a 15 h**
**i de 19.30 h a 22 h; resta de dies, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una Inedit Damm

•

Foie-gras d'ànec semicuit amb chutney casolà
de mango i pa d'espècies

•

Coca amb botifarra blanca i negra, poma,
ceba caramel·litzada i xarop d'avet

•

Filet de llobarro amb escalivada i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Corder marinat amb romaní a la brasa
amb salsa de la casa i gratinat *dauphinois*

•

Pastís de formatge amb maduixes i nata

**34€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 23 Restaurant Sol i Neu Club Hermitage

**Carretera General, s/n · Soldeu**
**(+376) 851 325 · De dijous a dissabte, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h; diumenge de 13 h a 15.30 h; dilluns, dimarts, dimecres i nit de diumenge, tancat**

Pa suflé farcit d'escalivada amb anxoves acompanyat d'una Inedit Damm

•

Remenat de bolets amb ou de corral i botifarra del país

•

Cremós de moniato amb cruixent de mar i muntanya

•

Risotto de ceps i foie a l'estil Sol i Neu

•

Medalló de xai amb la seva salsa, trinxat de carxofes i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Peres amb vi blanc de marialluïsa, sopa de vainilla i gelat d'ametlles tendres

**45€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 24 Restaurant El Cresper

**Carrer del Pas de la Casa, 4 · Encamp**
**(+376) 854 833 · De dilluns a diumenge,**
**de 13 h a 15 h i de 19.30 h a 22.30 h; dimarts, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Hamburguesa de carbassó amb xampinyons, pollastre i formatge
o
Creps farcides de pollastre a la brasa amb ceba

Strogonoff de vedella amb salsa de nata, ceba i tomàquet amb arròs de pastanaga
o
Broqueta de poltre d'Andorra marinat a la brasa, amanida verda i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Pastís de la casa
o
Copa de fruites caramel·litzades amb mousse i xocolata

**30€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

Encamp

# 25 Abba Xalet Suites Hotel

**Terra Major, s/n Sispony · La Massana**
**(+376) 737 300 · De dilluns a diumenge, de 20 h a 22.30 h**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Coliflor saltada amb rossinyols, all, julivert i soja
o
Amanida d'alvocat, poma àcida, magrana, pipes de gira-sol,
vinagreta de gerds i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Seitan al grill amb puré Parmentier de carbassa,
ametlles i salsa de ceps
o
Tataki de tofu amb cintes de carbassó, coco i curri verd

•

Macedònia de fruita de temporada
o
Pa de pessic amb plàtan i groselles

**28€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 26 Angelo Pizzeries & Restaurants

**Avinguda de Sant Antoni, 22 · La Massana**
**(+376) 738 393 · De dilluns a diumenge,**
**de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h**

Bloody Mary de tomata natural i torradeta
amb anxova de Palamós acompanyat d'una Inedit Damm

•

Carpaccio de peu de porc amb encenalls de foie-gras semicuit,
avellanes i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Crema lleugera de patates amb pop i oli de pebre vermell

•

Vieira a la planxa amb textura de carbassa
i reducció de mandarina

•

Cruixent de garrí cuit a baixa temperatura amb xirivia
i reducció de vi dolç

•

Pastís de Sacher cruixent

**32€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 27 Restaurant Borda Eulari

**Carretera de Sant Cristòfol, s/n Anyós · La Massana**
**(+376) 836 400 · De dimarts a dissabte, de 13 h a 16 h**
**i de 20 h a 23 h; diumenge, de 13 h a 16 h;**
**dilluns i nit de diumenge, tancat**

Pa amb tomàquet i allioli de codony amb oli verge extra DOP les Garrigues, acompanyat d'una Inedit Damm

•

Crema de coco i salmó fumat

•

Timbal d'escalivada tèbia amb anxoves del Cantàbric

•

Hummus amb gambes i cruixent de col *kale*

•

Farcellet de col farcit de xai cuit a baixa temperatura

•

Bescuit gelat amb duo de xocolates i llit de gerds

**38€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 28 Restaurant Borda Raubert

**Avinguda del Ravell, s/n. Carretera d'Arinsal km 1,5 · La Massana**
**(+376) 835 420 · De dilluns a diumenge, de 13.15 h a 15.30 h**
**i de 20.30 h a 22.30 h; dilluns nit i dimarts, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Amanida de tardor amb fruita seca,
bolets i oli verge extra DOP les Garrigues
o
Trinxat de col verda amb cansalada i botifarra

•

Magret d'ànec a la brasa amb verdures
o
Corder rostit amb verdures i bolets

•

Mató artesà d'ovella amb mel d'alzina
o
Pastís de la casa amb confitura de saüc

**32€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 29 Restaurant La Borda de l'Avi

**Avinguda del Ravell, 38 · La Massana**
**(+376) 835 154 · De dilluns a diumenge, de 13.15 h a 16 h i de 20.30 h a 23 h**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Salmó marinat amb tomàquet i guacamole
o
Trinxat d'Andorra amb foie-gras *poêlé*

•

Tronc de lluç al forn amb patata confitada en oli verge extra DOP les Garrigues
o
Costelles de xai a la brasa amb pebrots de Padrón, tomàquet a la provençal i patates al caliu

•

Coulant de xocolata amb sorbet de mandarina
o
Tatin de poma amb gelat de vainilla

**38€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

La Massana

# 30 Restaurant Louis XV Hotel Diana Parc

**Carretera General d'Arinsal s/n · Arinsal**
**(+376) 736 400 · De dilluns a diumenge, de 20.30 h a 22 h**

Torrada amb foie a la sal i sorbet de tòfones negres acompanyada d'una Inedit Damm

•

Amanida amb magret d'ànec, formatge curat i oli verge extra DOP les Garrigues

•

Canelons farcits de carn i ceps amb beixamel sobre un llit d'espinacs

•

Bacallà amb bledes i salsa lleugera de formatge blau

•

Xai rostit a baixa temperatura amb mel i romaní acompanyat de carbassa confitada, raïm i rossinyols saltats

•

Pa de pessic de castanyes amb moscatell, fruita seca caramel·litzada i gelat de marron-glacé

**35€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 31 Restaurant Tequilando

**Avinguda de Sant Antoni, 55 · La Massana**
**(+376) 856 660 · De dimarts a dissabte, de 13 h a 16 h**
**i de 20 h a 23 h; diumenge, de 13 h a 16 h;**
**dilluns i nit de diumenge, tancat**

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una Inedit Damm

•

Crema de marisc
o
Carpaccio de bou amb tòfona, parmesà
i oli verge extra DOP les Garrigues

Tacos fusió Tequilando de salmó fresc
o
*Arrachera* a la tampiquenya

•

Pastissos casolans
o
Gelats casolans

**33€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# 32 Hotel Coma

**Camp de La Tanada, s/n · Ordino**
**(+376) 736 100 · De dilluns a diumenge,**
**de 13 h a 15 h i de 20 h a 22 h**

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat
d'olives arbequines DOP les Garrigues i d'una Inedit Damm

•

*Velouté* de carbassa, pastís de gambes,
cansalada viada ibèrica i oli de carbó
o
Terrina de conill amb foie-gras i mores

•

Premsat de xai amb figues i salsa de ratafia
o
Bacallà confitat amb col *pak choi* i salsa biscaïna

Tatin de pera en dues coccions, sablé bretó i licor de saüc
o
Suflé de xocolata 72 % amb compota
de fruites del bosc i gelat de cafè

**30€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses



# 33 Restaurant Topic

**Carrer Major, 21 · Ordino**
**(+376) 736 102 · De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h**
**i de 20 h a 23 h**

Aperitiu Andorra a Taula amb olives arbequines
DOP les Garrigues acompanyat d'una Inedit Damm

•

Trinxat de muntanya
o
Risotto de bolets del Coll d'Ordino
amb cruixent de parmesà

•

Rostit de cuixa de pollastre de gra a l'estil de la senyora Mercè
o
Fondue de formatge amb dauets de pa de cereals

•

Coulant de xocolata amb nata
o
Mel i mató amb nous

**27€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

Ordino

Ordino

# 34 Angelo
# Pizzeries & Restaurants

**Avinguda de Rocafort, 27 · Sant Julià de Lòria**
**(+376) 742 274 · De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h**
**i de 20 h a 23 h**

Vichyssoise de porro, pera i escuma d'ibèric
acompanyada d'una Inedit Damm

•

Carpaccio de salmó amb vinagreta de cítrics
i emulsió d'alvocat amb oli verge extra DOP les Garrigues

•

Carxofa farcida d'ànec, poma, pinyons
i encenalls de foie i castanya

•

Ravioli de bacallà amb ceps i crema de galeres

•

Terrina de cua de bou amb puré de xirivia,
tòfona i avellana

•

Ravioli de pinya natural amb pannacotta
de coco i gelat de fruites vermelles

**32€**
**per persona**

IGI inclòs • Begudes extres no incloses

# Castellano / Français

## 01 | 1940 Restaurant

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Canelones de pasta verde rellenos de pato con bechamel de *foie* o Ensalada de escarola con crujiente de manitas de cerdo y romesco de frutas del bosque • Turnedó de cordero confitado con patata y salsa de setas o *Tataki* de salmón noruego con crema de parmesano y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Flan de manzana al horno y flambeado con ron o Lasaña de cacao y frutos secos con helado de vainilla.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Cannellonis verts farcis de viande de canard et béchamel de foie ou Salade de scarole avec croustillant de pieds de porc et sauce romesco aux fruits des bois • Tournedos d'agneau confit avec pomme de terre et sauce aux champignons ou *Tataki* de saumon norvégien avec crème au parmesan et à l'huile vierge extra AOP Les Garrigues • Flan de pomme grillée flambé au rhum ou Lasagne de cacao et fruits secs avec glace à la vanille.

---

## 02 | Andorra Park Hotel - Restaurant És

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Ensalada de rúcula, *burrata*, higos y trufa aliñada con aceite virgen extra DOP Les Garrigues • *Carpaccio* de picaña de vaca vieja con rebozuelos anaranjados, *tzatziki* y esfera de aceite de Kalamata • Garbanzos estofados con sepias pequeñas de costa • Nems de cochinillo ibérico, piña asada, *aguachile* de pepino y *limoncello* de Capri en texturas • Nuestro tiramisú.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Salade de roquette, *burrata*, figues et truffe assaisonnée à l'huile vierge extra AOP Les Garrigues • *Carpaccio* de Picanha de vieille vache accompagné de chanterelles jaunes, *tzatziki* et sphère d'huile de Kalamata • Pois chiches cuits à l'étouffée avec de petites seiches de la côte • Cochon de lait ibérique, ananas grillé, *aguachile* de concombre et limoncello de Capri en textures • Notre tiramisu.

---

## 03 | Hotel Eureka

Ortiga de mar con un toque de crema de alga acompañada de una Inedit Damm • Timbal tibio de anguila, tomate y aguacate al perfume de trufa • Arroz meloso de cigala y marisco • Bocado de caviar beluga sobre langostino de la Rápita • Tres texturas de pato sobre un lecho de crema de boniato y aromatizado con aceite virgen extra DOP Les Garrigues • *Mousse* de higos y cuscús de chocolate blanco y negro.

Anémone de mer avec une touche de crème d'algue accompagnée d'une Inedit Damm • Timbale tiède d'anguille, tomate et avocat parfumés à la truffe • Riz moelleux de langoustine et fruits de mer • Bouchée de caviar Beluga sur grosse crevette de la Rápita • Trois textures de canard sur un lit de crème de patate douce aromatisée à l'huile vierge extra AOP Les Garrigues • Mousse de figues et couscous au chocolat blanc et noir.

## 04 | Hotel Metropolis

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Ensalada de alcachofas con *foie* y vinagreta de setas con aceite virgen extra DOP Les Garrigues o *Trinxat* con arenque ahumado y jamón ibérico deshidratado • Lomo de bacalao con colmenillas, tomate seco y cremoso de remolacha o *Carré* de cordero con emulsión de ajo negro y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Sorbete de gin-tonic con fresas o Cremoso de pan con chocolate, sal y aceite virgen extra DOP Les Garrigues.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Salade d'artichauts, foie et vinaigrette aux champignons et à l'huile vierge extra AOP Les Garrigues ou *Trinxat* au hareng fumé et jambon ibérique déshydraté • Filet de cabillaud accompagné de morilles, tomates sèches et crémeux de betterave ou Carré d'agneau accompagné d'une émulsion à l'ail noir et à l'huile vierge extra AOP Les Garrigues • Sorbet de Gin Tonic aux fraises ou Crémeux de pain au chocolat, sel et huile vierge extra AOP Les Garrigues.

## 05 | Mood Restaurant

Croqueta de sepia con pimiento de Padrón y mermelada del piquillo acompañada de una Inedit Damm • Tartar de corvina salvaje con cítricos y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Pan *bao* con panceta de Palau y salsa *kimchi* • *Risotto* de rabo de buey con trufa • *Magret* de pato con *chutney* de mango y jengibre acompañado de una infusión de vainilla y cacao • *Coulant* de chocolate con corazón de *gianduja* y helado de café.

Croquette de seiche au poivron de Padrón et confiture de poivron du Piquillo accompagnée d'une Inedit Damm • Tartare de maigre sauvage aux agrumes et à l'huile vierge extra AOP Les Garrigues • Pain *bao* accompagné de lard de Palau et sauce *kimchi* • *Risotto* de queue de bœuf et truffe • Magret de canard avec *chutney* de mangue et gingembre accompagné d'une infusion de vanille et cacao • Coulant de chocolat avec cœur de *gianduja* et crème glacée au café.

## 06 | Odetti Bistró

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Ensalada de langostinos y mejillones de roca con vinagreta de cítricos • Crema de patatas y puerro con *pilota* (albóndiga) de invierno y un chorrito de aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Merluza gratinada con espinacas • Carrillera de ternera a la antigua con setas de temporada • *Mousse* de arroz con leche caramelizada y helado de canela.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Salade de grosses crevettes et moules de roche à la vinaigrette d'agrumes • Crème de pomme de terre et poireau avec *pilota* (boulette de viande) d'hiver et un trait d'huile vierge extra AOP Les Garrigues • Colin gratiné avec des épinards • Joue de bœuf à l'ancienne avec champignons de saison • Mousse de riz au lait caramélisé et glace à la cannelle.

## 07 | Plató Restaurant

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Pan de kéfir con aguacate y changurro • Ensalada de escarola fina, oreja de cerdo crujiente y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Habitas salteadas con butifarra negra, cintas de sepia y aceite de trufa • *Tataki* de ternera de Andorra con terrina de patata gratinada • *Clafoutis* de frambuesas.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Pain au kéfir avec avocat et txangurro • Salade de scarole fine, oreille de porc croustillante et huile vierge extra AOP Les Garrigues • Petites fèves sautées avec boudin noir, morceaux de seiche et huile de truffe • *Tataki* de bœuf d'Andorre et terrine de pomme de terre gratinée • Clafoutis aux framboises.

## 08 | Restaurant Borda Estevet

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Coca de *foie-gras* con manzana caramelizada, fresitas y frutos secos • *Carpaccio* de gambas, jamón de Jabugo con vinagreta de setas y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Salteado de alcachofas confitadas con butifarra, ajos tiernos y espárragos • Cazoleta de bacalao confitado, panceta de cerdo ahumada, huevo meloso y crema de legumbres • Frutos rojos con crema sabayón, helado de vainilla y bourbon.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Galette de foie gras à la pomme caramélisée avec petites fraises et fruits secs • Carpaccio de gambas, jambon de Jabugo avec vinaigrette de champignons et huile vierge extra AOP Les Garrigues • Poêlée d'artichauts confits avec boudin noir, ails tendres et asperges • Cassolette de cabillaud confit, lard de porc fumé, œuf moelleux et crème de légumes • Fruits rouges avec sabayon, glace à la vanille et bourbon.

## 09 | Restaurant Ca la Conxita

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Canelones de la Conxita o Endibias con salsa roquefort y cebolla caramelizada aliñadas con aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Lubina con salsa romesco sobre un lecho de puré de calabaza o Albóndigas con salsa y setas de temporada • Postres a elegir.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Cannellonis de la Conxita ou Endives avec sauce roquefort et oignons caramélisés assaisonnés à l'huile vierge extra AOP Les Garrigues • Bar à la sauce romesco sur un lit de purée de potiron ou Boulettes avec sauce et champignons de saison • Desserts au choix.

## 10 | Restaurant Cafè l'Isard

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Texturas de calabaza con trucha ahumada y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Arroz de setas, *foie* y pulpo • Raya con trufa e hinojo • Nuestro estofado de potro • Bizcocho de azúcar con naranja y cuajada de cabra.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Textures de potiron avec truite fumée et huile vierge extra AOP Les Garrigues • Riz aux champignons, foie et poulpe • Raie avec truffe et fenouil • Notre ragoût de poulain • Biscuit moelleux au sucre et à l'orange et caillé de chèvre.

## 11 | Restaurant Can Manel

*Bavarois* de salmón ahumado con hinojo y pistachos acompañado de una Inedit Damm • Tostada con revoltillo de embutidos artesanos de Cal Jordi de Ransol, *coulis* de alubias y ensalada de otoño • Virutas de calamar de potera sobre un lecho de verduritas en vinagre de manzana y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Burger de cerdo #mcManel con patatas fritas #slowfood #byJordiMorera • Nuestra interpretación del cóctel Margarita en texturas #byAitorEstela • Texturas de pera de otoño y cordón de chocolate negro al 70 % #eslapera • Cafés y dulces para la sobremesa.

*Bavarois* de saumon fumé au fenouil et aux pistaches accompagné d'une Inedit Damm • Tartine avec assortiment de charcuterie artisanale de Cal Jordi de Ransol, coulis de haricots et salade d'automne • Copeaux de calmars pêchés à la turlutte sur un lit de petits légumes de pomme et huile vierge extra AOP Les Garrigues • Burger de porc #mcManel et frites #slowfood #byJordiMorera • Notre interprétation du cocktail Margarita en textures #byAitorEstela • Textures de poire d'automne et cordon de chocolat noir à 70 % #eslapera • Cafés et friandises pour après le repas.

## 12 | Restaurant Don Denis

Bocadito de tartar de salmón con aguacate y manzana verde sobre pan de gambas acompañado de una Inedit Damm • Ensalada de bogavante con vinagreta de salmón ahumado, cítricos y aceite virgen extra DOP Les Garrigues o Tartar de jamón ibérico • Delicias de filete flambeadas con pétalos de setas y jamón deshidratado o Filete de rodaballo al horno con tomate fresco y almejas • *Carpaccio* de piña con helado de coco o Lemon pie.

Petite bouchée de tartare de saumon avec avocat et pomme verte accompagnée d'une Inedit Damm • Salade de homard à la vinaigrette de saumon fumé, aux agrumes et à l'huile vierge extra AOP Les Garrigues ou Tartare de jambon ibérique • Délices de filet flambées aux pétales de champignons et jambon déshydraté ou Filet de turbot au four avec des tomates fraîches et des palourdes • *Carpaccio* d'ananas avec crème glacée à la noix de coco ou Tarte au citron.

## 13 | Restaurant la Borda Pairal

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Ensalada de remolacha y queso feta con vinagreta de cítricos y aceite virgen extra DOP Les Garrigues o Tomate relleno de Parmentier trufado • Brocheta de escalopines de cochinillo asado o Bacalao frito con tirabeques y romesco • Delicias de hojaldre a la antigua o Tradicional requesón con miel y nueces.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Salade de betterave et feta à la vinaigrette d'agrumes et huile vierge extra AOP Les Garrigues ou Tomate farcie de Parmentier truffé • Brochette d'escalopes de cochon de lait rôti ou Cabillaud frit aux pois mange-tout et sauce romesco • Délices de pâte feuilletée à l'ancienne ou Fromage blanc traditionnel au miel et aux noix.

## 14 | Restaurant La Nova Forquilla

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Croquetón de bacalao con fondo de salsa romesco • Ensalada de cogollos fritos con escalopa de fuagrás, frambuesas y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Espárragos verdes con butifarra negra y langostinos crujientes • Lomo de bacalao al ajo frito con habitas • Filete relleno de queso de cabra e higos con salsa de vino y miel • Crep de requesón, almendras crujientes, naranja y Grand Marnier.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Grosse croquette de morue sur fond de sauce romesco • Salade de cœurs de laitue frits avec escalope au foie gras, framboises et huile vierge extra AOP Les Garrigues • Asperges vertes avec boudin noir et grosses crevettes croustillantes • Filet de morue à l'ail frit et petites fèves • Filet farci de fromage de chèvre et figues à la sauce de vin et miel • Crêpe de fromage blanc, amandes croustillantes, orange et Grand Marnier.

## 15 | Restaurant l'Entrecôte – Hotel Roc Blanc

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Minicanelón de salmón *gravlax* y queso fresco perfumado con miel de abeto • *Foie-gras micuit* con membrillo a la vainilla • Alcachofas confitadas con gambas y salsa verde con aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Crujiente de meloso de ternera con *risotto* de setas de temporada • "Niebla de otoño".

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Mini-cannelloni de saumon *gravlax* et fromage frais parfumé au miel de sapin • Foie gras mi-cuit avec pâte de coing à la vanille • Artichauts confits aux gambas et à la sauce verte avec huile vierge extra AOP Les Garrigues • Croustillant de moelleux de bœuf avec *risotto* de champignons de saison • « Brume d'automne ».

## 16 | Restaurant Minim's

*Espetec* con pan con tomate acompañado de una Inedit Damm • Ensalada César con pollo del Solsonès ahumado y vinagreta de aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Huevos Benedict con jamón y salsa agridulce • Canelón de setas y trucha con aromas del bosque • Terrina de osobuco de ternera de Andorra con ñoquis de patata • Tarta fina de manzana de invierno con helado de meliloto.

*Espetec* avec pain frotté à la tomate accompagné d'une Inedit Damm • Salade César avec poulet de Solsonès fumé et vinaigrette d'huile vierge extra AOP Les Garrigues • Œufs Bénédicte au jambon et sauce aigre-douce • Cannelloni de champignons et truite aux arômes des bois • Terrine d'osso-buco de bœuf d'Andorre avec gnocchis de pomme de terre • Tarte fine aux pommes d'hiver avec glace au mélilot.

## 17 | Restaurant Noranta Tres – Hotel les Closes

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • *Carpaccio* de tomate extra con rúcula y timbal de quinoa con verduras y aceite virgen extra DOP Les Garrigues o Copa de pulpo con *mousse* de patata y aceite de pimentón • Presa de cerdo ibérico a la parrilla con crema de castañas o Rodaballo fresco a la plancha con verduras en papillote al aroma de tomillo • *Coulant* de chocolate casero con sorbete de mandarina o *Brownie* con nueces del Noranta Tres.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • *Carpaccio* de tomate extra avec roquette et timbale de quinoa aux légumes et huile vierge extra AOP Les Garrigues ou Verrine de poulpe avec *mousse* de pomme de terre et huile de paprika • Presa de porc ibérique grillé avec crème de châtaignes ou Turbot frais à la plancha avec papillote de légumes parfumés au romarin • Coulant au chocolat maison avec sorbet à la mandarine ou *Brownie* aux noix du Noranta Tres.

## 18 | Restaurant Panxo

Nido de huevo frito con mayonesa de *wasabi* y soja acompañado de una Inedit Damm • Falso *maki* de puerro, *foie*, panceta y reducción de Pedro Ximénez • *Carpaccio* de Wagyu con escalonias y crema de parmesano • Bacalao negro de Alaska con salsa *miso* y arroz *venere* • Tuétano al horno, tortitas de maíz, tartar de aguacate, tomates *cherry kumato* y un chorrito de aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Milhojas de té macha.

Nid d'œuf sur le plat avec mayonnaise de *wasabi* et soja accompagné d'une Inedit Damm • Faux *maki* de poireau, foie, lard et réduction de Pedro Ximénez • Carpaccio de Wagyu aux échalotes, crème de parmesan • Morue charbonnière avec sauce *miso* et riz venere • Moelle au four, galettes au maïs, tartare d'avocat, tomates cerises *kumato* et un trait d'huile vierge extra AOP Les Garrigues • Mille-feuilles de thé matcha.

## 19 | Restaurant Plat'In

*Secallona* de Can Jordi de Ransol acompañada de una Inedit Damm • Trilogía de setas: en escabeche, con un huevo pasado por agua y en milhojas • Caldereta de bacalao con guisantes negros de Can Sona • Meloso de ternera de Andorra con rebozuelos anaranjados, patatas bio y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Colmena de requesón de casa Raubert y jarabe de abeto casero • Semifrío de fresas y meliloto de la Vall del Madriu.

*Secallona* de Can Jordi de Ransol accompagnée d'une Inedit Damm • Trilogie de champignons : à l'escabèche, avec un œuf mollet et mille-feuilles • Ragoût de cabillaud aux petits pois noirs de Can Sona • Moelleux de bœuf d'Andorre avec chanterelles jaunes, pommes de terre bio et huile vierge extra AOP Les Garrigues • Ruche de fromage blanc de Casa Raubert et sirop de sapin maison • Semi-froid aux fraises et au mélilot de la Vall del Madriu.

## 20 | Restaurant Versailles

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Nuestro famoso *steak tartare* Royal con un chorrito de aceite virgen extra DOP Les Garrigues • *Foie-gras* de pato al perfume de trufa • Crema de marisco con Pernod y picatostes • *Onglet* de buey al vino tinto con patatas *rissolées* • Copa Versailles.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Notre célèbre steak tartare Royal avec un filet d'huile vierge extra AOP Les Garrigues • Foie gras de canard parfumé à la truffe • Crème aux fruits de mer Pernod et croûtons • Onglet de bœuf au vin rouge avec pommes de terre rissolées • Coupe Versailles.

## 21 | Restaurant Arrosseria Chef Amadeo

Croqueta de arroz negro con alioli de lima al romesco acompañada de una Inedit Damm • Tomate *cor de bou* con escalivada y ventresca de atún aromatizado con aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Gamba roja a la plancha • Ravioli relleno de carrillera de ternera con piñones y trufa • Arroz meloso de cangrejo azul y galeras • *Mousse* de chocolate con crema inglesa y frambuesas.

Croquette de riz noir avec aïoli de citron vert à la sauce romesco accompagnée d'une Inedit Damm • Tomate cœur de bœuf avec escalivade et ventrêche de thon aromatisé à l'huile vierge extra AOP Les Garrigues • Gamba rouge à la plancha • Ravioli farci de joue de bœuf avec pignons et truffe • Riz moelleux de crabe bleu et squilles • Mousse au chocolat avec crème anglaise et framboises.

## 22 | Restaurant La Cort de Popaire

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • *Foie-gras* de pato *micuit* con *chutney* casero de mango y pan de especias • Coca con butifarra blanca y negra, manzana, cebolla caramelizada y jarabe de abeto • Filete de lubina con escalivada y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Cordero marinado con romero a la brasa, salsa de la casa y gratinado *dauphinois* • Tarta de queso con fresas y nata.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Foie gras de canard mi-cuit avec *chutney* maison de mangue et pain aux épices • Galette avec boudin blanc et noir, pommes et oignons caramélisés et sirop de sapin • Filet de bar avec escalivade et huile vierge extra AOP Les Garrigues • Agneau mariné au romarin braisé, sauce maison et gratin dauphinois • Tarte au fromage avec fraises et crème fouettée.

## 23 | Restaurant Sol i Neu Club Hermitage

Pan suflé relleno de escalivada con anchoas y acompañado de una Inedit Damm • Revoltillo de setas con huevo de corral y butifarra del país • Cremoso de boniato con crujiente de mar y montaña • *Risotto* de setas y *foie* al estilo Sol i Neu • Medallón de cordero con su salsa, alcachofas trinchadas y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Peras al vino blanco de hierbaluisa, sopa de vainilla y helado de almendras tiernas.

Pain soufflé farci d'escalivade aux anchois accompagné d'une Inedit Damm • Œufs fermiers brouillés aux champignons et boudin noir du pays • Crémeux de patate douce avec croustillant de mer et montagne • *Risotto* aux champignons et au foie au style Sol i Neu • Médaillon d'agneau dans sa sauce avec morceaux d'artichauts et huile vierge extra AOP Les Garrigues • Poires au vin blanc à la citronnelle, soupe de vanille et glace aux amandes tendres.

## 24 | Restaurant El Cresper

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Hamburguesa de calabacín con champiñones, pollo y queso o Creps rellenos de pollo a la brasa con cebolla • Strogonoff de ternera con salsa de nata, cebolla y tomate con arroz de zanahoria o Brocheta de potro de Andorra marinado a la brasa, con ensalada verde y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Tarta de la casa o Copa de frutas caramelizadas con *mousse* de chocolate.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Hamburger de courgette avec champignons, poulet et fromage ou Crêpes farcies au poulet à la braise avec oignon • Bœuf Stroganoff à la sauce de crème fraîche, oignons et tomates avec riz de carotte ou Brochette de poulain d'Andorre mariné à la braise, avec salade verte et huile vierge extra AOP Les Garrigues • Tarte maison ou Verrine de fruits caramélisés avec mousse au chocolat.

## 25 | Abba Xalet Suites Hotel

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Coliflor salteada con rebozuelos, ajo, perejil y soja o Ensalada de aguacate, manzana ácida, granada, pipas de girasol, vinagreta de frambuesa y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Seitán al grill con puré Parmentier de calabaza, almendras y salsa de setas o *Tataki* de tofu con cintas de calabacín, coco y curry verde • Macedonia de frutas de temporada o Bizcocho con plátano y grosellas.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Chou-fleur sauté accompagné de chanterelles, d'ail, de persil et de soja ou Salade aux avocats, pommes acides, grenades et graines de tournesol avec vinaigrette de framboises et huile vierge extra AOP Les Garrigues • Seitan grillé avec purée Parmentier de potiron, amandes et sauce aux champignons ou *Tataki* de tofu accompagné de lanières de courgettes, noix de coco et curry vert • Macédoine de fruits de saison ou Biscuit moelleux à la banane et aux groseilles.

## 26 | Angelo Pizzeries & Restaurants - La Massana

Bloody Mary de tomate natural y tostadita con anchoa de Palamós acompañado de una Inedit Damm • *Carpaccio* de manitas de cerdo con virutas de *foie-gras micuit,* avellanas y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Crema ligera de patatas con pulpo y aceite de pimentón • Vieira a la plancha con textura de calabaza y reducción de mandarina • Crujiente de cochinillo cocido a baja temperatura con chirivía y reducción de vino dulce • Tarta Sacher crujiente.

Bloody Mary de tomate nature et petit toast aux anchois de Palamós accompagné d'une Inedit Damm • *Carpaccio* de pieds de porc avec copeaux de foie gras mi-cuit • Crème légère de pommes de terre avec poulpe et huile de paprika • Coquille Saint-Jacques à la plancha avec texture de potiron et réduction de mandarine • Croustillant de cochon de lait cuit à feu doux avec panais et réduction de vin doux • Gâteau Sacher croustillant.

## 27 | Restaurant Borda Eulari

Pan con tomate y alioli de membrillo con aceite virgen extra DOP Les Garrigues acompañado de una Inedit Damm • Crema de coco y salmón ahumado • Timbal de escalivada tibia con anchoas del Cantábrico • Hummus con gambas y crujiente de col *kale* • Hatillo de col relleno de cordero cocinado a baja temperatura • *Biscuit* helado con dúo de chocolates y lecho de frambuesas.

Pain à la tomate et à l'aïoli de pâte de coing avec huile vierge extra AOP Les Garrigues accompagné d'une Inedit Damm • Crème de noix de coco et saumon fumé • Timbale d'escalivade tiède aux anchois de Cantabrie • Hummus avec gambas et croustillant de chou *kale* • Baluchon de chou farci d'agneau cuit à basse température • Biscuit glacé avec tandem de chocolats sur lit de framboises.

## 28 | Restaurant Borda Raubert

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Ensalada de otoño con frutos secos, setas y aceite virgen extra DOP Les Garrigues o *Trinxat* de col verde con panceta y butifarra • *Magret* de pato a la brasa con verduras o Cordero asado con verduras y setas • Requesón artesano de oveja con miel de encina o Tarta de la casa con confitura de saúco.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Salade d'automne aux fruits secs et champignons avec huile vierge extra AOP Les Garrigues ou *Trinxat* de chou vert avec lard et boudin noir • Magret de canard braisé avec des légumes ou Agneau rôti avec des légumes et des champignons • Fromage blanc artisanal de brebis au miel de chêne vert ou Tarte maison à la confiture de sureau.

## 29 | Restaurant La Borda de l'Avi

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Salmón marinado con tomate y guacamole o *Trinxat d'Andorra* con *foie-gras poêlé* • Tronco de merluza al horno con patata confitada en aceite virgen extra DOP Les Garrigues o Costillas de cordero a la brasa con pimientos de Padrón, tomate a la provenzal y patatas al rescoldo • *Coulant* de chocolate con sorbete de mandarina o Tatin de manzana con helado de vainilla.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Saumon mariné avec tomate et guacamole ou *Trinxat* d'Andorre foie gras poêlé • Gros médaillon de colin cuit au four avec des pommes de terre confites et huile vierge extra AOP Les Garrigues ou Côtelettes d'agneau braisées avec poivrons de Padrón, tomate à la provençale et pommes de terre braisées • Coulant au chocolat avec sorbet de mandarine ou Tarte tatin aux pommes avec glace à la vanille.

## 30 | Restaurant Louis XV – Hotel Diana Parc

Tostada con *foie* a la sal y sorbete de trufa negra acompañada de una Inedit Damm • Ensalada con *magret* de pato, queso curado y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Canelones rellenos de carne y setas con bechamel sobre un lecho de espinacas • Bacalao con acelgas y salsa ligera de queso azul • Cordero asado a baja temperatura con miel y romero acompañado de calabaza confitada, uvas y rebozuelos salteados • Bizcocho de castañas con moscatel, frutos secos caramelizados y helado de *marron glacé*.

Toast de foie au sel et sorbet de truffe noire accompagné d'une Inedit Damm • Salade de magret de canard, fromage sec et huile vierge extra AOP Les Garrigues • Cannellonis farcis de viande et champignons avec béchamel sur lit d'épinards • Cabillaud accompagné de blettes et sauce légère de fromage bleu • Agneau rôti à basse température au miel et romarin accompagné de potiron confit, de raisins et de chanterelles sautées • Biscuit moelleux de châtaignes au muscat avec fruits secs caramélisés et glace de marron glacé.

## 31 | Restaurant Tequilando

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una Inedit Damm • Crema de marisco o *Carpaccio* de buey con trufa, parmesano y aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Tacos fusión Tequilando de salmón fresco o Arranchera a la tampiqueña • Tartas caseras o Helados caseros.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'une Inedit Damm • Crème aux fruits de mer ou *Carpaccio* de bœuf à la truffe et au parmesan avec huile vierge extra AOP Les Garrigues • Tacos fusion Tequilando de saumon frais ou Bavette *Arrachera a la tampiqueña* • Tartes maison ou Glaces maison.

---

## 32 | Hotel Coma

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de aceitunas arbequinas DOP Les Garrigues y de una Inedit Damm • *Velouté* de calabaza, pastel de gambas, panceta ibérica y aceite de carbón o Terrina de conejo con fuagrás y moras • Prensado de cordero con higos y salsa de ratafía o Bacalao confitado con col *pak choi* y salsa vizcaína • Tatin de pera en dos cocciones, *sablé* bretón y licor de saúco o Suflé de chocolate 72 % con compota de frutas del bosque.

Amuse-gueule Andorra a Taula accompagné d'olives Arbequina AOP Les Garrigues et d'une Inedit Damm • Velouté de potiron, cake aux gambas, lard ibérique et huile de charbon ou Terrine de lapin avec foie gras et mûres • Pressé d'agneau aux figues et à la sauce de ratafia ou Morue confite au chou *pak choï* et sauce biscayenne • Tarte tatin aux poires deux cuissons, sablé breton et liqueur de sureau ou Soufflé au chocolat 72 % avec compote de fruits des bois.

---

## 33 | Restaurant Topic

Aperitivo Andorra a Taula con aceitunas arbequinas DOP Les Garrigues acompañado de una cerveza Inedit Damm • *Trinxat* de montaña o *Risotto* de setas de Coll d'Ordino con crujiente de parmesano • Rustido de muslo de pollo de payés al estilo de la señora Mercè o *Fondue* de queso con daditos de pan de cereales • *Coulant* de chocolate con nata o Requesón con miel y nueces.

Amuse-gueule Andorra a Taula avec olives Arbequina AOP Les Garrigues accompagné d'une bière Inedit Damm • *Trinxat* de montagne ou *Risotto* aux champignons de Coll d'Ordino avec croustillant de parmesan • Cuisse de poulet fermier rôtie au style de la señora Mercè ou Fondue de fromage avec petits dés de pain aux céréales • Coulant au chocolat avec crème chantilly ou Fromage blanc au miel et aux noix.

---

## 34 | Angelo Pizzeries & Restaurants - Sant Julià de Lòria

*Vichyssoise* de puerro, pera y espuma de ibérico acompañada de una Inedit Damm • *Carpaccio* de salmón con vinagreta de cítricos y emulsión de aguacate con aceite virgen extra DOP Les Garrigues • Alcachofa rellena de pato, manzana, piñones, virutas de *foie* y castaña • Ravioli de bacalao con setas y crema de galeras • Terrina de rabo de buey con puré de chirivía, trufa y avellana • Ravioli de piña natural con *pannacotta* de coco y helado de frutos rojos.

Vichyssoise de poireau, poire et mousse d'ibérique accompagnée d'une Inedit Damm • *Carpaccio* de saumon avec vinaigrette d'agrumes et émulsion d'avocat à l'huile vierge extra AOP Les Garrigues • Artichaut farci de canard, pomme, pignons, copeaux de foie et châtaignes • Ravioli de cabillaud avec champignons et crème de squilles • Terrine de queue de bœuf avec purée de panais et noisette • Ravioli d'ananas nature avec *pannacotta* au lait de coco et glace aux fruits rouges.

# MOSTRA GASTRONÒMICA D'ANDORRA

**Diumenge 10 nov. 2019**
13.30 h, Ordino, ACCO

**Fira Espai Gourmet**
8 i 9 de nov.
Sala La Buna

Japó, país convidat
アンドラでの美食ショー

www.ordino.ad

ordino 'O

DEL 8 AL 17
DE NOVEMBRE

ANDORRA SHOPPING FESTIVAL®

MÚSICA
ART
TENDÈNCIES
GASTRONOMIA
BELLESA
ANIMACIONS INFANTILS
i TU

Consulta l'agenda a
visitandorra.com

Andorra

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

# Segueix-nos des del teu mòbil

## Síguenos desde tu móvil

Andorra
a Taula

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
protegida
LES GARRIGUES

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA

**ARBEQUINA**

**OLI VERGE EXTRA**

**TERRITORI**

**CERTIFICAT**

**ORIGEN**

**QUALITAT**

**TRADICIÓ**

**#SOMDENOMINACIODORIGEN**

**Amb la col·laboració de:**

PDR.cat 2020 · Unió Europea · Generalitat de Catalunya · Diputació de Lleida

Organitzen:

UHA
UNIÓ HOTELERA d'ANDORRA

INEDIT
Damm

Andorra
a Taula

Col·laboren:

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
protegida
LES GARRIGUES

PDR.cat 2020
Informació i promoció de règims de qualitat

Agraïments:

Andorra
visitandorra.com