

Andorra a Taula

Del 30 d'octubre
al 28 de novembre
de 2021



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

Andorra a Taula

Del 30 d'octubre
al 28 de novembre
de 2021

Arriben les 15es jornades gastronòmiques de cuina andorrana Andorra a Taula.

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

Del 30 d'octubre al 28 de novembre, trenta-dos establiments i els millors xefs ens delectaran amb una simfonia d'exquisides creacions.

Agraeixo la complicitat de tots els professionals de la restauració que participen en aquestes jornades gastronòmiques i els animo a seguir sorprenent a tots els comensals.

De la mateixa manera, agraeixo el suport d'**Inedit de Damm** i d'**Andorra Turisme**, que fan possible un cop més emmarcar aquestes jornades gastronòmiques Andorra a Taula en l'agenda d'activitats d'interès general.

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

Bon profit!

Sr. Jordi París
President UHA



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

INEDIT
Damm

f @ineditdamm t @inedit i @inedit

Inedit en recomana el consum responsable. 4,8°

Participants

Andorra la Vella

- 01 1940 Restaurant
- 02 Arrosseria
Chef Amadeo
(Santa Coloma)
- 03 Arthotel
- Plató Restaurant
- 04 Hotel Cèntric Atiram
- 05 La Pèrgola de
l'Andorra Park Hotel
- 06 Restaurant
Borda El Bon Racó
- 07 Restaurant
Borda Estevet
- 08 Restaurant Eric Marty
- 09 Restaurant Isard
- 10 Restaurant Minim's
- 11 Restaurant Plat'in

Escaldes - Engordany

- 12 Lo Racó de les Terres
de l'Ebre - Hotel Eureka
- 13 Odetti Bistró
- 14 Restaurant Blu
- 15 Restaurant Don Denis
- 16 Restaurant
Gohan Yama
- 17 Restaurant
La Nova Forquilla
- 18 Restaurant L'Enoteca
- 19 Restaurant L'Entrecôte
- Hotel Roc Blanc
- 20 Restaurant
Marisqueria Beluga
- 21 Restaurant vegetarià
Noranta Tres

Canillo

- 22 Hotel Llop Gris
(El Tarter)
- 23 Restaurant
La Cort de Popaire
(Soldeu)

La Massana

- 24 Pizzeria Restaurant
Angelo La Massana
- 25 Restaurant
Borda Raubert
- 26 Restaurant Carroi
(Sispony)
- 27 Restaurant
La Borda de l'Avi
- 28 Restaurant Tequilando
- 29 Restaurant
Toc Anyóspark (Anyós)

Ordino

- 30 Hotel Coma
- 31 Restaurant Tòpic

Sant Julià de Lòria

- 32 Pizzeria Restaurant
Angelo Sant Julià

Consulteu-ne els al·lèrgens amb cada establiment.

Andorra la Vella

És la capital i el centre neuràlgic del Principat d'Andorra. La ciutat destaca pel seu important eix comercial i la seva gran diversitat gastronòmica. Està ubicada a la banda esquerra de la llera del Gran Valira i permet que el medi urbà i natural es fonguin. Andorra la Vella ofereix la possibilitat de comprar als múltiples establiments de les seves principals avingudes, visitar el Centre de Congressos

d'Andorra la Vella o gaudir de l'església preromànica de Santa Coloma i del pont medieval de la Margineda. Per als amants de la natura, els itineraris de l'Anell Verd i els circuits ecoturístics a la vall d'Enclar són activitats clau per descobrir la versió més natural d'aquesta parròquia.





01

1940 Restaurant

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa INEDIT

—

Amanida amb caramels de formatge brie i codony
acompanyada d'una vinagreta de festucs

o

Mousse calenta de ceps i foie-gras amb salsa de tòfona

—

Jarret de xai amb romaní acompanyat de figues
amb pedro ximenes i carbassa rostida

o

Suquet de corball amb salsa d'escamarlans
acompanyat de porro i patates confitades

—

Mousse de xocolata blanca amb gerds i gelatina de fruita de la passió

o

Copa d'arròs amb llet, mascarpone i mel amb un toc d'espècies

38 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Andorra la Vella

Av. Príncep Benlloch, 20 bis (+376) 860 006

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15 h i de 20.30 h a 22.30 h. Dimarts, tancat
info@1940restaurant.com • www.1940restaurant.com • @1940restaurant



02

Arrosseria Chef Amadeo

Petxina variada extra a la planxa
acompanyada d'una cervesa INEDIT

—

Carpaccio de gamba vermella amb fonoll

—

Pop a la gallega

—

Caneló de galta de vedella amb pinyons i tòfona

—

Arròs melós de cabra de mar

—

Coulant de carbassa amb fruites vermelles

40 €

per persona

(Mínim 2 persones)

IGI inclòs • Begudes no incloses

Santa Coloma

Av. d'Enclar, 98 (+376) 853 500

De dimarts a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 22.30 h
Dilluns tot el dia i diumenge nit, tancat • rsp.andorra@gmail.com



03

Arthotel Plató Restaurant

Biquini trufat amb pernil ibèric
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Albergínia a la llauna amb tomàquet i anxoves

—
“Pain cocotte” de brioix, reblochon, pernil d'aglà i ou de guatlla

—
Romescada de corball

—
Cuixa de xai sense feina

—
Escuma de crema cremada

35 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Andorra la Vella

C. Prat de la Creu, 12-25 (+376) 760 303

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 19.30 h a 22.30 h

arthotel@andorra.ad • www.hotel-arthotelandorra.com • @platorestaurant



04

Hotel Cèntric Atiram

Coca de recapte amb escalivada i anxoves d'Andorra
acompanyada d'una cervesa INEDIT

—
Crema d'api-rave amb farigola i bull del país

—
Llom de besuc sobre un llit de polenta, enciam, all i romaní

—
Filet de vedella amb salsa ibèrica
acompanyat de patates i trompetes de la mort saltades

—
Sorbet Grand Marnier

—
Bescuit de carbassa amb sorbet de llimona i menta

39 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Andorra la Vella

Av. Meritxell, 87-89 (+376) 877 500

De dilluns a diumenge, de 20 h a 22.30 h

hotelcentric.reservas@huersa.com

www.atiramhotels.com/hoteles/andorra/hotel-centric-atiram

@atiramhotelsandorra



05

La Pèrgola de l'Andorra Park Hotel

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Esqueixada de bacallà amb tomàquet i olives negres

—
Tàrtar de pastanaga amb envinagrats

—
Cassoleta de pop amb carxofes i mollerics

—
Royal de senglar amb aligot de formatge manxego

—
Pinya amb crema catalana

40 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Andorra la Vella

C. de les Canals, 24 (+376) 877 777

De dilluns a diumenge, de 12.30 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h
reservas@andorraparkhotel.com • www.andorraparkhotel.com
@andorraparkhotel



06

Restaurant Borda El Bon Racó

Salmorejo cordovès amb encenalls de pernil ibèric i ou dur
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Carpaccio de gamba vermella

—
Caneló d'ànec amb beixamel trufada

—
Turbot en dues coccions amb mongetes de Santa Pau i puré de cebollí

—
Estatlla de cabrit cuinada a baixa temperatura
sobre Parmentier trufat i el seu suc

—
Trufes casolanes de xocolata al 70 % amb taronja ratllada

40 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Andorra la Vella

Av. de Salou, 86 (+376) 721 616

De dimarts a diumenge, de 12.30 h a 16 h i de 19.45 h a 23 h
Dilluns tot el dia i diumenge nit, tancat
bordaelbonraco@gmail.com • @borda_el_bon_raco



07

Restaurant Borda Esteve

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Minicoca amb poma, maduixetes i pinyons

—
Pastisset de pasta de full amb ceba,
cansalada viada rostida i ou melós

—
Brandada de bacallà i ceps

—
Espatlla de xai desossada
amb pastisset de patata i mongeta tendra

—
Sorbet de mandarina, iogurt, sal i oli d'oliva

35 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Andorra la Vella

Crta. de la Comella, 2 (+376) 864 026
De dimarts a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h
gruptriomf@gmail.com • @bordaestevet



08

Restaurant Eric Marty

Paté de campanya amb torradetes
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Foie-gras casolà amb confitura de tomàquet

—
Ou escalfat amb salsa de carreretes i xips de poma

—
Ravioli de salmó amb anet i llimona

—
Tàrtar Royal amb patates fregides fines

—
Crep Suzette amb Grand Marnier

38 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Andorra la Vella

C. Mossèn Tremosa, 6 (+376) 818 918
De dimarts a dissabte, de 13 h a 14.30 h i de 20 h a 22 h
Dilluns i diumenge, tancat
chefericmarty@gmail.com • @chefericmarty



09

Restaurant Isard

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa INEDIT

—

Porro confitat farcit de foie-gras embolcallat
amb cansalada ibèrica i reducció de pedro ximenes

—

Crema de fredolics amb rovell curat d'ou de gallina de corral i llardons

—

Milfulls de bacallà amb escames,
peu de porc i brou concentrat amb encenalls de castanya fresca

—

Galtes de vedella Wagyu estofades amb bolets
i cremós de moniato fumat

—

Bescuit de xocolata amb gelat de xocolata blanca
i cafè efervescent d'arròs amb llet

36 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Andorra la Vella

Av. Meritxell, 34 (+376) 876 800

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h
reserves@hotelisard.com • www.hotelisard.com • @isardandorra



10

Restaurant Minim's

Torrada amb llonganissa
acompanyada d'una cervesa INEDIT

—

Amanida de l'hort amb truita de Ransol i bolets en vinagre

—

Coca de foie-gras amb figues

—

Tempura de bacallà amb puré de pèsols i romesco de muntanya

—

Filet de vedella d'Andorra amb crema de rovellons

—

Gelat de farigola amb xarop de nèctum

30 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Andorra la Vella

Antic Carrer Major, 5 (+376) 867 511

De dimarts a dissabte, de 13 h a 15.30 h i de 20.30 h a 22.45 h

Dilluns i diumenge, tancat

Restaurant tancat del 30 d'octubre al 9 de novembre
minims@live.com • @moniminims



11

Restaurant Plat'in

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Amanida gormanda amb figues,
formatge tou, pinyons i vinagreta de xarop d'abet

—
Ou escalfat de Can Sona amb cremós de patates i ceps,
acompanyat de bolets saltats

—
Jarret de vedella d'Andorra amb salsa de tòfones
i polenta amb herbes de muntanya

—
Gelat de carbassa i espècies dolces

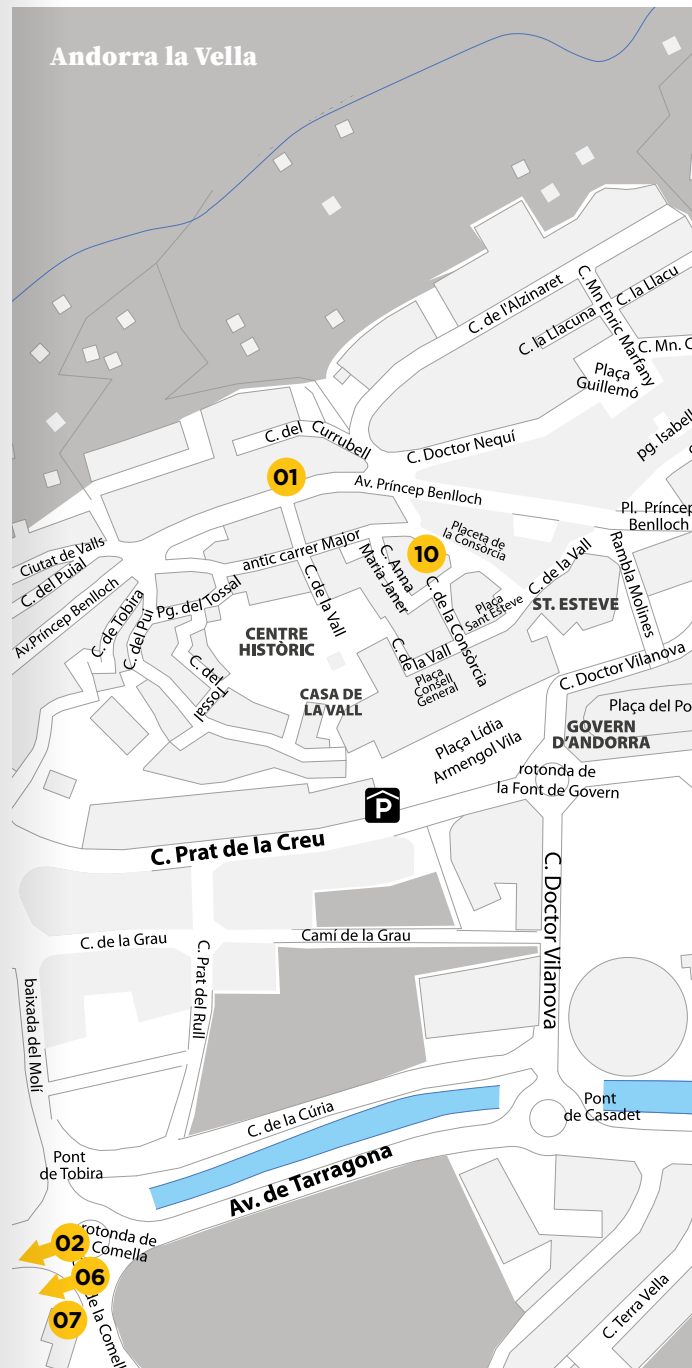
—
Pastís amb whisky, melilot flamejat i fruites negres de la Rabassa

34 € per persona

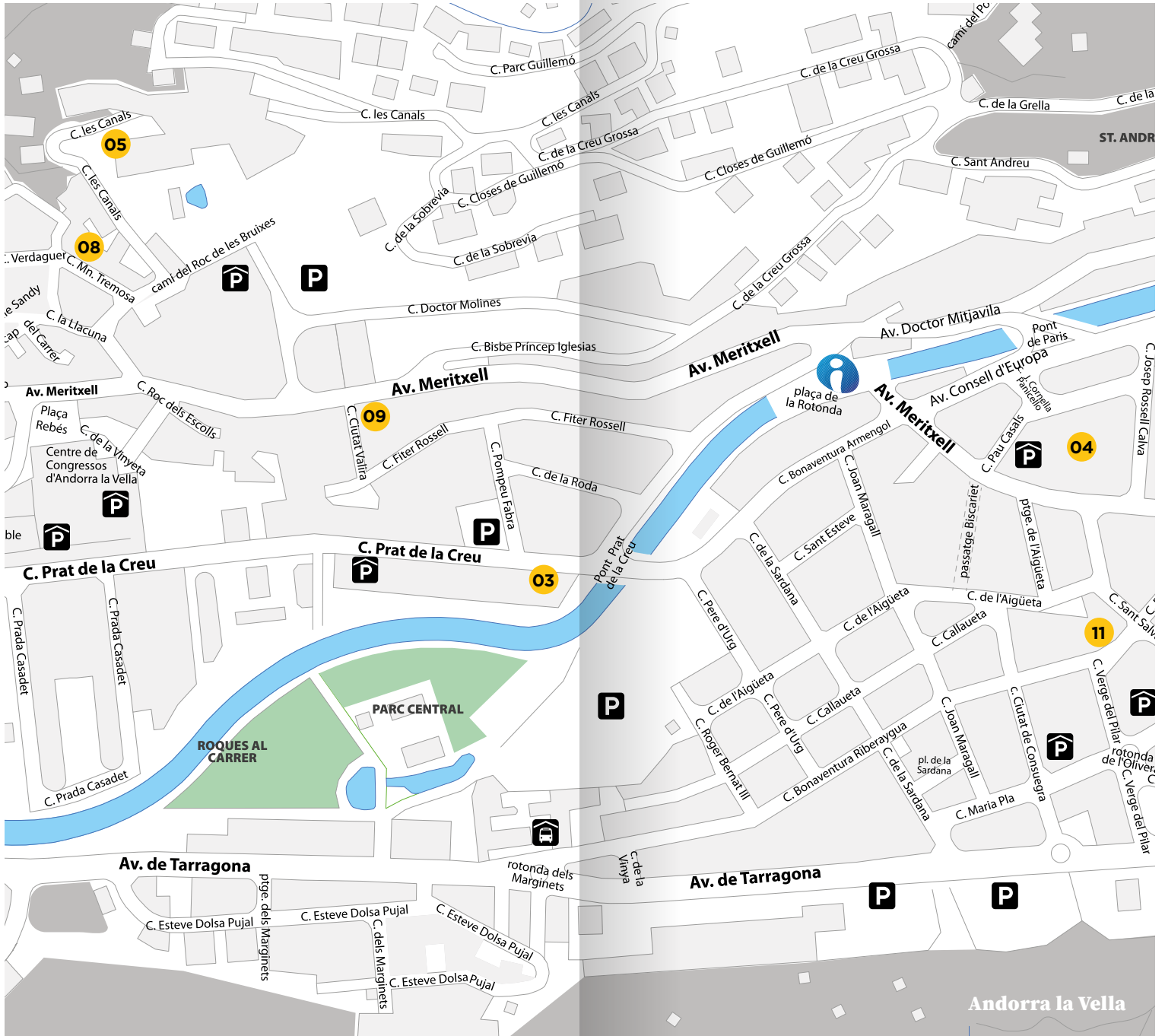
IGI inclòs • Begudes no inclòses

Andorra la Vella

C. Bonaventura Riberaigua, 8 (+376) 861 001
De dilluns a dissabte, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h
Dilluns nit i diumenge, tancat
plat-in@plat-in.net • www.plat-in.net • @restaurante_platin



CONTINUACIÓ MAPA ▶



Escaldes - Engordany

Escaldes-Engordany és la segona parròquia més poblada del Principat d'Andorra. Antigament, estava formada per dos nuclis urbans separats: Engordany, el més antic, poblat principalment per ramaders i pagesos, i Escaldes, on progressivament hi van anar apareixent artesans dedicats a la llana, la qual cosa va ori-

ginar-hi l'aparició d'una nova indústria. D'altra banda, aquesta parròquia sempre ha estat vinculada amb els banys d'aigües termals, ja que acull els primers hotels balneari del país i Caldea, el centre termal i lúdic més important i més gran del país.





12

Lo Racó de les Terres de L'Ebre - Hotel Eureka

Croqueta d'ànec confitat a baixa temperatura amb allioli de taronja i germinats cruixents acompanyada d'una cervesa INEDIT

—
Timbal de quinoa, tomàquet aromatitzat, alvocat i salmó marinat amb vinagreta de mostassa i olives

—
Carpaccio de xampinyons fumats amb romaní, oli de tòfona i làmines de parmesà

—
Degustació d'arròs melós amb carxofa de Benicarló i pop de la Ràpita

—
Pollastre de corral farcit de carn, fruita seca i la seva salsa acompanyat de carbassa a la graella, blat de moro i puré de pèsols

—
Flam de poma verda i pasta de full amb gelat de vainilla de Madagascar i crema anglesa

35 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Escaldes - Engordany

Av. Carlemany, 36 (+376) 880 666

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h
hoteleureka@andorra.ad • www.hoteleureka.com • @hoteleureka



13

Odetti Bistró

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Paté de carn d'olla amb amanida de tardor

—
Ou escalfat amb vel transparent de cansalada ibèrica i bolets

—
Bacallà al pil-pil amb ceps

—
Canelons de pularda amb tòfona

—
L'impossible (xoco-flam)

38 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Escaldes - Engordany

C. Santa Anna, 14 (+376) 807 575

De dimarts a diumenge, de 13 h a 15 h i de 20 h a 22.30 h
Dilluns tot el dia i diumenge nit, tancat
toska.andorra2018@gmail.com • www.odettibistro.com • @odettirestaurant



14

Restaurant Blu

Tàrtar d'orada amb alvocat i germinats
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Tartiflette Blu a l'estil savoia més pur

o
Crema de carbassa amb emulsió de cansalada

—
Turnedó de bou amb salsa de xampinyons,
patates Dauphine i tomàquet al forn

o
Blanqueta de rap amb guarnició de verdures de temporada

—
Gratinat de fruita fresca i crema sabaiona amb xampany

o
El nostre coulant de xocolata acompanyat de crema de vainilla tahitiana

25 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Escaldes - Engordany

Caldea, Parc de la Mola, 10 (+376) 800 984

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 22.30 h
restauracio@caldea.com • www.caldea.com • @caldea_andorra



15

Restaurant Don Denis

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Tataki de vieires amb cansalada, tòfona i vinagreta de soja i llima

o
Amanida de burrata, canonges, tomàquets cirerols i pesto de festucs

—
Medalló de filet de bou amb foie-gras a la paella
i reducció de porto i raim

o
Lluç amb salsa d'espàrrecs, cloïsses i llagostins

—
Bomba de xocolata amb crema anglesa

o
Secret gelat de maduixes amb bergamota i mousse de mascarpone

38 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Escaldes - Engordany

C. Isabelle Sandy, 3 (+376) 820 692

De dilluns a diumenge, de 12.30 h a 16 h i de 19.30 h a 23 h
restaurantdondenis@andorra.ad • www.dondenis.com • @restaurantdondenis



16

Restaurant Gohan Yama

Edamame trufat acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Nigiris omakase

—
Tataki de salmó amb salsa ponzu

—
Assortiment de sushi variat

—
Ichiyaki París Tòkio
(filet de vaca vella a la pedra amb foie-gras i salsa teriyaki)

—
Trufes casolanes de xocolata al 70 % amb taronja ratllada

40 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Escaldes - Engordany

Av. Dr. Mitjavila, 36 (+376) 876 543

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

hola@gohan.es • www.grupogohan.com • @gohansushioficial



17

Restaurant La Nova Forquilla

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Croquetes casolanes de bacallà confitat, botifarra negra i romesco

—
Parmentier amb ou escalfat, parmesà i encenalls de tòfona

—
Tallarines amb calamars, llagostins, verdures i oli de sèsam

—
Galta de vedella cuita a baixa temperatura amb vi negre i gerds

—
Coulant de xocolata negra amb sorbet de mandarina

32 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Escaldes - Engordany

Av. del Fener, 24 (+376) 861 810

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

Dilluns nit i diumenge nit, tancat

lanovaforquilla@hotmail.es



18

Restaurant L'Enoteca

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa INEDIT

Amanida de pedrers i bolets de temporada amb reducció de vi de Porto

o

Sopa de ceba a l'antiga

—

Bolets saltats amb calamars

o

Arròs de muntanya

—

Sorbet de mandarina

o

Pastís de poma amb crema de llet

28 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Escaldes - Engordany

C. del Parnal, 4 (+376) 813 545

De dilluns a dissabte, de 13 h a 15 h i de 20 h a 22.30 h

Diumenge, tancat

laenotecaandorra@gmail.com • @lenotecaand



19

Restaurant L'Entrecôte Hotel Roc Blanc

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa INEDIT

—

Saltat de bolets de temporada

i crema de patates de Llorts amb oli de tòfona negra

o

Duet de bulls amb verdures al caliu damunt cruixent de moniato

—

Fricandó de bacallà amb castanyes i rovellons amb romaní

o

Melós de vedella amb foie-gras, poma reineta i salsa de xarop d'avet

—

Flor de pastís Tatin amb gelat d'avellanes i crema tèbia de vainilla

o

Mousse de menjar blanc amb moniato escarxat i licor Chartreuse

33 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Escaldes - Engordany

Pl. dels Coprínceps, 5 (+376) 871 400

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

direccio.hrb@hotelrocblanchotels.com • www.rocblanchotels.com • @hotelrocblanc



20

Restaurant Marisqueria Beluga

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—

Sopa d'alvocat amb salmó fumat i extracte de fum

—

Cua de llagostí cruixent amb sèsam

—

Volcà de llobarro amb crema de verdures

—

Filet de bou amb crema de castanyes

—

Pastisset de poma amb calvados

40 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Escaldes - Engordany

Av. del Consell de la Terra, 10 (+376) 823 200
De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 19.30 h a 23.30 h
restaurantbeluga.ad@gmail.com • www.belugaandorra.com



21

Restaurant vegetarià Noranta Tres

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—

Timbal d'albergínies ecològiques
amb formatge de cabra i figues

—

Ous ecològics remenats amb bolets de temporada

—

Púding de xia i caqui persimó

25 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Escaldes - Engordany

Av. Carlemany, 93 (+376) 808 393
De dilluns a dissabte, de 13 h a 16 h. Diumenge, tancat
info@lesclosos.com • www.lesclosos.com/gastronomia/noranta-tres-les-closos
@noranta_tres



Escaldes - Engordany

Canillo

La consideren el cim d'Andorra perquè és una de les parròquies amb més altitud del Principat i també la més extensa de tot el territori. A més, disposa d'un centre turístic contemporani i de muntanya que ofereix tranquil·litat i oci a tots els seus visitants. El seu entorn privilegiat ofereix paisatges espectaculars que

conviden a gaudir de la natura amb una àmplia oferta d'activitats. Hi destaquen el gran nombre de camins i senders interessants, recorreguts per multitud d'excursionistes cada any. Els pobles i les localitats d'aquesta zona mantenen la típica arquitectura de muntanya.





22

Hotel Llop Gris

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Escudella tradicional

o
Canelons de bolets

—
Truita de riu a l'andorrana

o
Epatlla de corder confitada amb herbes

—
Fondant de xocolata amb sorbet de gerds

o
Crème brûlée amb xarop de pinya d'avet

25 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

El Tarter

Camí Pont del Tarter s/n (+376) 751 515

De dilluns a diumenge, de 19.30 h a 22 h. Dimarts i dimecres, tancat
info@llogris.com • www.llogris.com



23

Restaurant La Cort de Popaire

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Gunkan sushi de tàrtar de donja amb salsa holandesa de miso

—
Pastisset de verdures de tardor, rossinyols i crema de formatge blau

—
Truita salmonada, xoriço d'Andorra, puré de pèsols,
fonoll i allioli suau d'all negre

—
Corder confitat amb moniato, xirivia i el suc de cocció

—
Brioix perdut amb licor de maracujà, figues i gelat de torró

36 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Soldeu

Plaça del poble (+376) 851 211

Dijous, de 20 h a 22 h i de divendres a diumenge, de 13 h a 14.45 h i de 20 h a 22 h
Festius, obert al migdia
lacortdepopaire@andorra.ad • @lacortdepopaire

Canillo



La Massana

És d'una parròquia d'alta muntanya que acull el pic més alt de tot el país, l'Alt de Comapedrosa, amb 2.943 metres d'altitud. Des d'allà, les vistes són realment espectaculars. No té els atractius monumentals d'altres parròquies, però té les millors ofertes hoteleres i de restauració del país, així com una gran diversitat

d'establiments comercials. Aquesta parròquia s'activa principalment durant l'hivern gràcies a l'estació d'esquí Vallnord; una estació pensada per a tota la família amb instal·lacions meravelloses, on l'esquí és el rei de la pista.





24

Pizzeria Restaurant Angelo La Massana

Gotet de moniato amb encenalls de castanyes rostides
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Trinxat d'espínacs frescos amb pop a la brasa

—
Raviolis de pasta wonton farcits de cua de bou i rossinyols

—
Suprema de verat cuinat a baixa temperatura,
cítrics de tardor i textures de fonoll

—
Bitoke de secret de porc Bísaro amb emulsió de xirivia i avellanes

—
Cannoli sicilià farcit de mascarpone i nata
amb escuma de mango i maracujà

27 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

La Massana

Av. Sant Antoni, 22 (+376) 738 393

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h

administracio@grupkanalla.com • www.pizzeriaangelo.restaurant • @angelo.massana



25

Restaurant Borda Raubert

Galetes salades amb formatge i fruita seca
Gotet de crema de carbassa acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Amanida de tardor amb formatge fresc d'ovella i fruita seca

o
Crema de bolets amb encenalls de pernil

—
Graellada de carn a la brasa amb verdures

o
Estofat de vedella del país amb bolets de temporada

—
Iogurt artesà amb confitura de fruites vermelles

o
Pastís de poma amb gelat de vainilla

33 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

La Massana

Av. Del Ravell s/n. Crta. d'Arinsal, km 1,5 (+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

bordaraubert@gmail.com • www.bordaraubert.com • @bordadraubert



26

Restaurant Carroi

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Crema de carbassa cacauet amb foie-gras
a la paella i sal negra de Hawaii

o
Amanida de pernil ibèric, pinya, formatge manxego,
pipes de gira-sol i vinagreta de mel

—
Civet de senglar, castanyes i xocolata

o
Llom de bacallà amb patates forneres i brou de gambes

—
Sablé de poma amb gelat de vainilla i caramel

o
Gelat artesà d'avellanes i xocolata

30 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Sispony

Prat de Noguers, s/n (+376) 737 300

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

xaletsuites@abbahotels.com • www.abbaxaletsuiteshotel.com • @abbaxaletsuites



27

Restaurant La Borda de l'Avi

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Xatonada: escarola, bacallà, tonyina,
anxoves, seitons en vinagre i salsa romesco

o
Trinxat tradicional amb escalopa de foie-gras a la paella

—
Salmó a la planxa sobre un llit de verdures i oli de fonoll

o
Galtes de vedella glacejades amb puré de moniato

—
Pastís Tatin de poma amb gelat de vainilla

o
Coulant de xocolata amb sorbet de mandarina

38 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

La Massana

Av. del Ravell, 38 (+376) 835 154

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

bordaavi@andorra.ad • www.restaurantelabordadelavi.com • @bordadelavi



28

Restaurant Tequilando

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Sopa de bolets i blat de moro

o
Torrada amb cebiche de peix blanc

—
Hamburguesa ranxera

o
Tacos mexicans de peix cruixent

—
Tempura de gelat

o
Pastís de xocolata

29 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

La Massana

Av. Sant Antoni, 50 (+376) 856 660

De dilluns a dissabte, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23.30 h

Dimarts nit i diumenge, tancat

rtequilando@gmail.com



29

Restaurant Toc Anyóspark

Ricotta amb mel de tòfona
acompanyada d'una cervesa INEDIT

—
Amanida de tomàquets cirerol

—
Caneló de pollastre i ànec

—
Salmó a la brasa, api i salsa chimichurri

—
Taco mexicà al pastor

—
Pastís de formatge

40 €

per persona

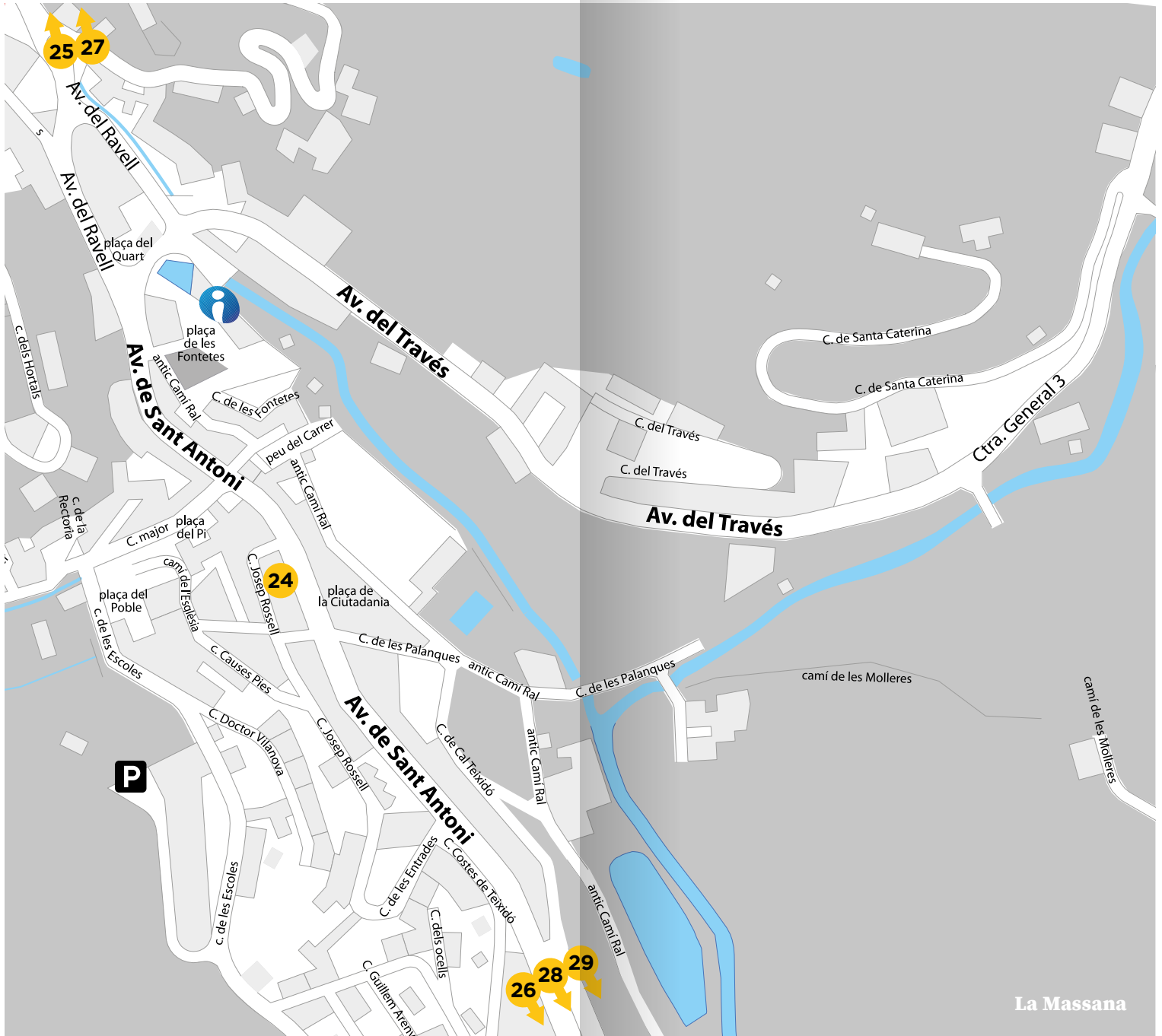
IGI inclòs • Begudes no incloses

Anyós

Crta d'Anyós s/n (+376) 738 574

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

toc@anyospark.com • www.anyospark.com • @TocRestaurant



25 27

24

26 28 29

La Massana

Ordino

Es tracta d'un indret que demostra com la vida urbana i la natura es fonen en un tot, ja que una tercera part d'aquesta parròquia són boscos i paisatges increïbles. Ordino compta amb un important patrimoni artístic ideal per conèixer una mica més la història

d'Andorra. En aquesta parròquia es poden practicar esports d'aventura tot l'any: vies ferrades, barranquisme, tirolina... A més, en aquestes terres, s'hi troben joies naturals com el Parc Natural de la Vall de Sorteny i els Estanys de Tristaina.





30

Hotel Coma

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Amanida de foie-gras, pernil, raïms i gerds

o
Crema de patata amb ou escalfat i ceps

—
Lluç amb salsa chivry i farcellet de col i bolets

o
Premsat de xai amb figues i ratafia de la Carmeta

—
Pa amb vi i sucre, gelat de iogurt i mores

o
Pastís de pastanaga amb gelat de carabassa

29 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Ordino

C. del Camp de la Tanada, s/n (+376) 736 100
De dilluns a diumenge, de 13 h a 15 h i de 20 h a 22 h
hotelcoma@hotelcoma.com • www.hotelcoma.com • @hotelcoma



31

Restaurant Tòpic

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una cervesa INEDIT

—
Caneló de botifarra negra i col verda amb crema de trufes d'Andorra

o
Coca d'escalivada amb ceba, brots verds i formatge de cabra

—
Llom de bacallà gratinat amb mussolina d'herbes fresques

o
Melós de porc de Palou amb naps i bolets

—
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla fet al nostre obrador

o
Mel i mató amb coca de pinyons

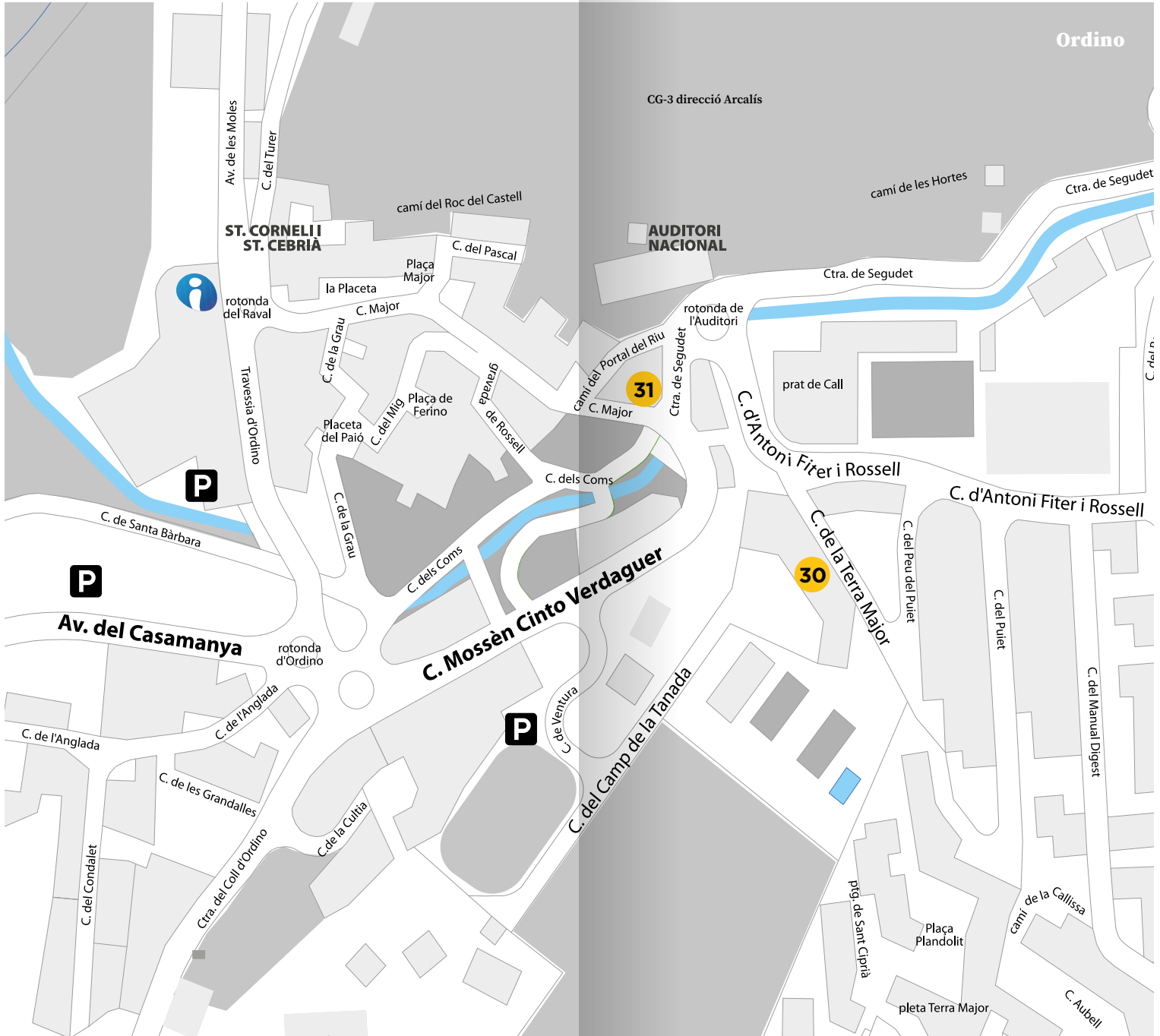
28 €

per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

Ordino

Carrer Major, 21 (+376) 736 102
De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h
matopic@hotelcoma.com • www.hotelcoma/topic.com • @restauranttopic



Ordino

CG-3 direcció Arcalís

ST. CORNELI I ST. CEBRIA

AUDITORI NACIONAL



rotonda del Raval

rotonda de l'Auditori



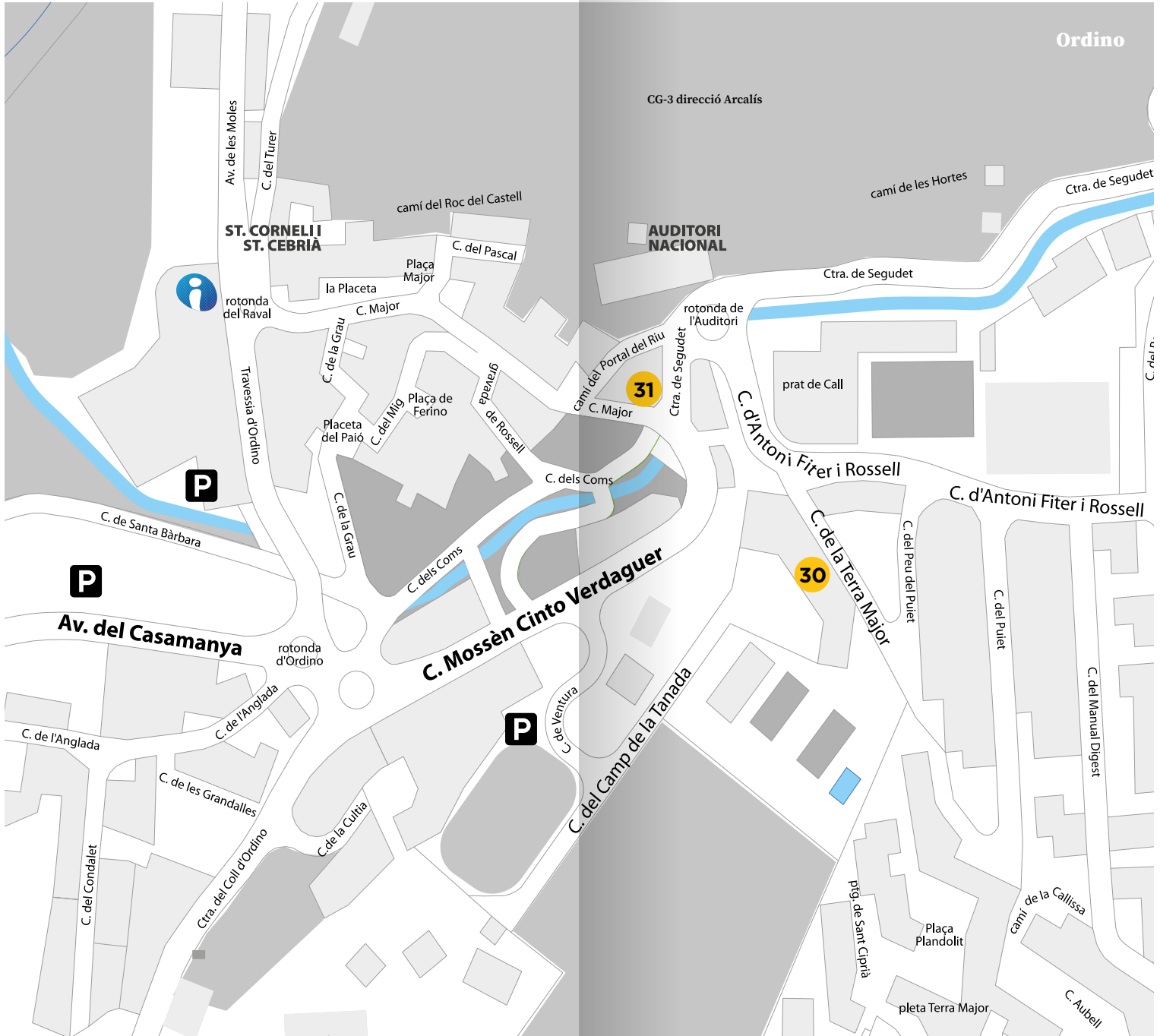
31



30

Av. del Casamanya

C. Mossèn Cinto Verdaguer



Av. de les Moles

C. del Turer

camí del Roc del Castell

C. del Pascal

la Plaçeta

C. Major

C. de la Grau

C. del Mig

Plaçeta del Païó

C. de la Grau

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

C. dels Coms

camí de les Hortes

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

rotonda de l'Auditori

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

Ctra. de Segudet

C. d'Antoni Fiter i Rossell

C. de la Terra Major

C. del peu del Puïet

C. del Puïet

C. del Manual Digest

plg. de Sant Cipria

Plaçeta Plandolit

camí de la Callissa

pleta Terra Major

C. Aubell

C. del n.

Sant Julià de Lòria

Sant Julià de Lòria, a diferència de Canillo, alberga els terrenys amb menys altitud de tot el Principat d'Andorra. De fet, la seva cota mitjana no sobrepassa els 1.000 metres d'altitud. Per aquesta raó, Sant Julià gaudeix d'un ambient més càlid i d'hiverns molt menys durs que la resta de les parròquies. Entre les visites d'interès d'aquesta parròquia, val la pena destacar el Museu del

Tabac, les rutes ecoturístiques, els diversos cellers de la zona i els itineraris pel poble de Sant Julià. La natura també hi és molt present gràcies sobretot a l'estany de la Nou i a Naturlàndia, una estació d'esquí de fons i un parc d'activitats on gaudir del tobogan alpi més llarg del món.





32

Pizzeria Restaurant Angelo Sant Julià

Gotet de moniato amb encenalls de castanyes rostides
acompanyat d'una cervesa INEDIT

Trinxat d'espinacs frescos amb pop a la brasa

Raviolis de pasta wonton farcits de cua de bou i rossinyols

Suprema de verat cuinat a baixa temperatura,
cítrics de tardor i textures de fonoll

Bitoke de secret de porc Bísaro amb emulsió de xirivia i avellanes

Cannoli sicilià farcit de mascarpone i nata
amb escuma de mango i maracujà

27 €
per persona

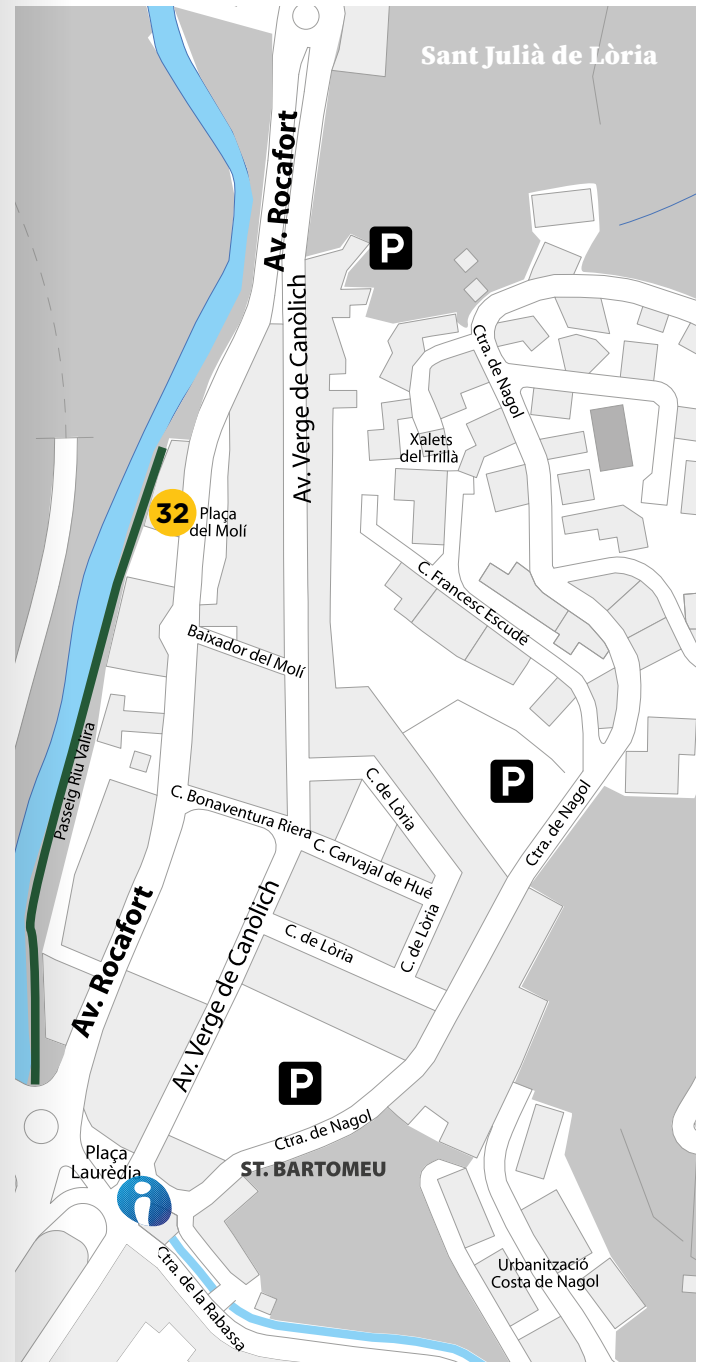
IGI inclòs • Begudes no incloses

Sant Julià

Av. Rocafort, 27 (+376) 742 274

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h

administracio@grupkanalla.com • www.pizzeriaangelo.restaurant • @angelo.massana



Castellano / Français



01 | 1940 Restaurant

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una cerveza INEDIT · Ensalada con caramelos de queso brie y membrillo acompañada de una vinagreta de pistachos o Mousse caliente de setas de Burdeos y foie-gras con salsa de trufa · Jarrete de cordero con romero acompañado de higos con pedro jiménez y calabaza asada o Suquet de corvina con salsa de cigalas acompañado de puerro y patatas confitadas · Mousse de chocolate blanco con frambuesa y gelatina de fruta de la pasión o Copa de arroz con leche, mascarpone y miel con un toque de especias.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Salade aux caramels de brie et confiture de coing accompagnée d'une vinaigrette à la pistache o Mousse chaude aux cèpes de Bordeaux et foie gras, sauce à la truffe · Jarret d'agneau au romarin servi avec des figues au brandy Pedro Jiménez et du potiron rôti o Bar à la sauce aux écrevisses accompagné de poireaux et de pommes de terre confites · Mousse de chocolat blanc à la framboise et gelée au fruit de la passion o Coupe de riz au lait au mascarpone et au miel avec une touche d'épices.



02 | Arrosseria Chef Amadeo

Zamburiña extra a la plancha acompañada de una INEDIT de Damm · Carpaccio de gamba roja al hinojo · Pulpo a la gallega · Canelón de carrillera de ternera con piñones y trufa · Arroz meloso de centollo · Coulant de calabaza con frutos rojos.

Pétoncles à la plancha servies avec une bière INEDIT · Carpaccio de crevettes rouges au fenouil · Poulpe à la galicienne · Cannelloni à la joue de veau, pignons de pin et truffes · Riz à l'araignée de mer · Coulant au potiron et fruits rouges.



03 | Arthotel - Plató Restaurant

Biquini trufado con jamón ibérico acompañado de una cerveza INEDIT · Berenjena asada con tomate y anchoas · "Pain cocotte" de brioche, reblochon, jamón de bellota y huevo de codorniz · Romescada de corvina · Pierna de cordero sin faena · Espuma de crema catalana.

Croque-Monsieur à la truffe et au jambon ibérique servi avec une bière INEDIT · Aubergines rôties avec tomates et anchois · Pain brioché à la cocotte, reblochon, jambon ibérique et œuf de caille · Bar à la sauce romesco · Gigot de mouton nature · Mousse à la crème catalane.



04 | Hotel Cèntric Atiram

Coca de recapte con escalivada y anchoas de Andorra acompañada de una cerveza INEDIT · Crema de apio nabo con tomillo y bull del país · Lomo de besugo sobre un lecho de polenta, lechuga, ajo y romero · Filete de ternera con salsa ibérica acompañado de patatas y trompetas de la muerte salteadas · Sorbete Grand Marnier · Bizcocho de calabaza con sorbete de limón y menta.

Coca de recapte andorrane aux légumes grillés et aux anchois servie avec une bière INEDIT · Crème au céleri rave parsemée de thym et de bull (charcuterie catalane) · Filet de pageot sur lit de polenta, laitue, ail et romarin · Filet de veau sauce ibérique accompagné de pommes de terre et de trompettes de la mort sautées · Sorbet au Grand Marnier · Génoise au potiron accompagnée d'un sorbet au citron et à la menthe.



05 | La Pèrgola De L'andorra Park Hotel

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una INEDIT de Damm · Esqueixada de bacalao con tomate y aceitunas negras · Tartar de zanahoria con encurtidos · Cazuelita de pulpo con alcachofas y setas · Royal de jabalí acompañado de puré de patata con queso manchego · Piña con crema catalana.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Effilochée de morue à la tomate et aux olives noires · Tartare de carotte servi avec des cornichons · Timbale de poulpe, artichauts et cèpes des pins · Sanglier royal avec purée de pommes de terre et fromage manchego · Ananas à la crème catalane.



06 | Restaurant Borda El Bon Racó

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico y huevo duro acompañado de una cerveza INEDIT · Carpaccio de gamba roja · Canelón de pato con bechamel trufada · Rodaballo en dos cociones con alubias de Santa Pau y puré de cebollino · Espalda de cabrito cocinada a baja temperatura sobre Parmentier trufado y su jugo · Trufas caseras de chocolate al 70 % con naranja rallada.

Salmorejo de Cordoue aux copeaux de jambon ibérique et à l'œuf dur servi avec une bière INEDIT · Carpaccio à la crevette rouge · Cannellonis au canard et à la béchamel truffée · Turbot à deux cuissons servi avec des haricots de Santa Pau et un haché de ciboulette · Épaule de chevreau cuite à basse température servie sur un lit de pommes de terre truffée, et son jus · Truffles maison au chocolat (70 % de cacao) et zestes d'orange.



07 | Restaurant Borda Estevet

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una cerveza INEDIT · Minicoca con manzana, fresas y piñones · Pastelito de hojaldre con cebolla, panceta asada y huevo meloso · Brandada de bacalao y setas · Espalda de cordero deshuesada con pastelito de patatas y judías verdes · Sorbete de mandarina, yogur, sal y aceite de oliva.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Minicoca aux pommes, fraises et pignons de pin · Chausson en pâte feuilletée farci à l'oignon, au bacon grillé et à l'oeuf · Brandade de morue et cèpes · Épaule d'agneau désossée servie avec de petits pavés de pommes de terre et haricots verts · Sorbet à la mandarine, au yaourt, sel et huile d'olive.



08 | Restaurant Eric Marty

Paté de campaña con tostaditas acompañado de una cerveza INEDIT · Foie-gras casero con confitura de tomate · Huevo poché con salsa de senderuelas y chips de manzana · Ravioli de salmón con eneldo y limón · Tartar Royal con patatas fritas finas · Crepe Suzette al Grand Marnier.

Toasts au pâté de campagne servis avec une bière INEDIT · Foie gras maison, accompagné de confiture de tomate · Oeuf poché à la sauce aux cariolettes (champignon) servi avec des chips de pomme · Ravioli au saumon assaisonné à l'aneth et au citron · Tartare royal accompagné de pommes frites coupe fine · Crêpe Suzette au Grand Marnier.



09 | Restaurant Isard

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una INEDIT de Damm · Puerro confitado relleno de foie-gras envuelto en tocino ibérico y reducción de Pedro Jimenez · Crema de negrillas con yema curada de huevo de gallina de corral y chicharrones · Milhojas de bacalao con escamas, pie de cerdo y caldo concentrado con virutas de castaña fresca · Carrilleras de ternera Wagyu estofadas con setas y cremoso de boniato ahumado · Bizcocho de chocolate con helado de chocolate blanco y café efervescente de arroz con leche.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Poireau confit farci au foie gras, enveloppé dans une tranche de bacon ibérique et assaisonné avec une réduction au brandy Pedro Jimenez · Crème aux champignons petit-gris, au jaune d'oeuf de poulet fermier séché et aux rillons · Millefeuille à la morue, pied de porc et concentré de bouillon, parsemé de copeaux de châtaignes fraîches · Jous de veau Wagyu braisées, champignons et crémeux à la patate douce fumée · Génoise au chocolat agrémentée d'une glace au chocolat blanc et café effervescent de riz au lait.



10 | Restaurant Minim's

Tostada con salchichón acompañada de una INEDIT de Damm · Ensalada de la huerta con trucha de Ransol y setas en vinagre · Coca de foie-gras con higos · Tempura de bacalao con puré de guisantes y romesco de montaña · Filete de ternera de Andorra con crema de niscalos · Helado de tomillo con jarabe de néctum.

Toasts au saucisson servis avec une bière INEDIT · Salade du jardin, truite de Ransol et champignons au vinaigre · Coca de foie gras aux figues · Tempura de morue, petits pois et sauce romesco des montagnes · Filet de veau d'Andorre à la crème de lactaires délicieux · Glace au thym servie avec du sirop de cône de sapin.



11 | Restaurant Plat'in

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una cerveza INEDIT · Ensalada gormanda con higos, queso blando, piñones y vinagreta de jarabe de abeto · Huevo escalfado de Can Sona con cremoso de patatas y setas de Burdeos, acompañado de setas salteadas · Jarrete de ternera de Andorra con salsa de trufas y polenta con hierbas de montaña · Helado de calabaza y especias dulces · Pastel con whisky, meliloto flambeado y frutos negros de la Rabassa.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Salade gourmande aux figes, fromage frais et pignons de pomme de pin assaisonnée avec une vinaigrette au sirop de sapin · Oeuf poché de Can Sona, crémeux aux pommes de terre et aux cèpes de Bordeaux, le tout accompagné de champignons sautés · Jarret de veau d'Andorre à la sauce aux truffes et polenta aux herbes des montagnes · Glace à la citrouille et aux épices douces · Gâteau au whisky, mélilot flambé et fruits noirs de la Rabassa.



12 | Lo Racó De Les Terres De L'ebre - Hotel Eureka

Croqueta de pato confitado a baja temperatura con alioli de naranja y germinados crujientes acompañada de una INEDIT Damm · Timbal de quinoa, tomate aromatizado, aguacate y salmón marinado con vinagreta de mostaza y aceitunas · Carpaccio de champiñones ahumados con romero, aceite de trufa y láminas de parmesano · Degustación de arroz meloso con alcachofa de Benicarló y pulpo de la Ràpita · Pollo de corral relleno de carne, frutos secos y su salsa acompañado de calabaza a la parrilla, maíz y puré de guisantes · Flan de manzana verde y hojaldre con helado de vainilla de Madagascar y crema inglesa.

Croquette de canard confit (cuisson basse température) accompagnée d'aïoli à l'orange et de germes croustillants et servie avec une bière INEDIT · Timbale de quinoa, tomate aromatisée, avocat, saumon mariné dans une vinaigrette à la moutarde et olives · Carpaccio de champignons de Paris fumés au romarin, huile de truffe et copeaux de parmesan · Dégustation de riz aux artichauts de Benicarló et aux poulpes de la Ràpita · Poulet de ferme farci à la viande et aux fruits secs accompagné de sa sauce; garniture : potiron grillé, maïs et purée de petits pois · Crème renversée à la pomme verte, pâte feuilletée avec glace à la vanille de Madagascar et crème anglaise.



13 | Odetti Bistró

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una cerveza INEDIT · Paté de cocido con ensalada de otoño · Huevo poché con velo transparente de tocino ibérico y setas · Bacalao al pilpil con setas de Burdeos · Canelones de pularda con trufa · Lo imposible (choco-flan).

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT Damm · Pâté de viande de pot au feu et salade d'automne · Oeuf poché, voile transparent de bacon ibérique et champignons · Morue au pil-pil et cèpes de Bordeaux · Cannelloni de poularde à la truffe · L'impossible (crème renversée au chocolat).



14 | Restaurant Blu

Tartar de dorada con aguacate y germinados acompañado de una cerveza INEDIT · Tartiflette Blu al más puro estilo saboyano o Crema de calabaza con emulsión de tocino · Turnedó de buey con salsa de champiñones, patatas Dauphine y tomate asado o Blanqueta de rape con guarnición de verduras de temporada · Gratinado de fruta fresca y crema sabayón con champán o Nuestro coulant de chocolate acompañado de crema de vainilla tahitiana.

Tartare de dorade à l'avocat et aux graines servi avec une bière INEDIT · Tartiflette au fromage bleu dans la plus pure tradition savoyarde ou Crème à la citrouille et émulsion de porc · Tournedos sauce champignon, pommes Dauphine et tomate grillée ou Blanquette de lotte; garniture : légumes de saison · Gratin de fruits frais et crème sabayon au champagne ou Notre coulant au chocolat accompagné de crème à la vanille tahitienne.



15 | Restaurant Don Denis

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una INEDIT de Damm · Tataki de vieiras con tocino, trufa y vinagreta de soja y lima o Ensalada de burrata, canónigos, tomates cherry y pesto de pistachos · Medallón de solomillo de buey con foie-gras a la sartén y reducción de oporto y uvas o Merluza con salsa de espárragos, almejas y langostinos · Bomba de chocolate con crema inglesa o Suelto helado de fresas con bergamota y mousse de mascarpone.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Tataki de coquille Saint Jacques au porc, truffe, vinaigrette de soja et citron vert ou Salade de burrata, mâche, tomates cherry et pesto à la pistache · Médaille de filet de boeuf au foie gras poêlé et réduction au Porto et raisins ou Colin à la sauce aux asperges accompagné de palourdes et de crevettes · Bombe au chocolat servie avec de la crème anglaise ou Glace à la fraise parfumée à la bergamote et mousse au mascarpone.



16 | Restaurant Gohan Yama

Edamame trufado acompañado de una cerveza INEDIT · Nigiris omakase · Tataki de salmón con salsa ponzu · Tabla de sushi variado · Ichiyaki París Tokio (filete de vaca vieja a la piedra con foie-gras y salsa teriyaki) · Trufas caseras de chocolate al 70 % con naranja rayada.

Edamame truffé servi avec une bière INEDIT · Nigiris omakase · Tataki de saumon et sauce ponzu · Assortiment de sushis · Ichiyaki Paris Tokyo (filet de boeuf extra grillé sur pierre et foie gras, sauce teriyaki) · Truffles maison au chocolat (70 % de cacao) et zestes d'orange.



17 | Restaurant La Nova Forquilla

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una INEDIT de Damm · Croquetas caseras de bacalao confitado, butifarra negra y romesco · Parmentier con huevo poché, parmesano y virutas de trufa · Tallarines con calamares, langostinos, verduras y aceite de sésamo · Carrillera de ternera cocida a baja temperatura con vino tinto y frambuesas · Coulant de chocolate negro con sorbete de mandarina.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT Damm · Croquettes de morue confite maison, boudin et sauce romesco · Purée de pommes de terre, oeuf poché, parmesan et lamelles de truffe · Tagliatelles aux calmars, crevettes et légumes, assaisonnés à l'huile de sésame · Joue de veau cuite à basse température au vin rouge et aux framboises · Coulant au chocolat noir et sorbet à la mandarine.



18 | Restaurant L'enoteca

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una INEDIT de Damm · Ensalada de mollejas y setas de temporada con reducción de vino de Oporto o Sopa de cebolla a la antigua · Setas salteadas con calamares o Arroz de montaña · Sorbete de mandarina o Tarta de manzana con crema de leche.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Salade de gésiers et de champignons de saison assaisonnée avec une réduction de Porto ou Soupe à l'oignon à l'ancienne · Champignons sautés et calmars ou Riz des montagnes · Sorbet à la mandarine ou Tarte aux pommes enrobée de crème fraîche liquide.



19 | Restaurant L'entrecôte - Hotel Roc Blanc

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una cerveza INEDIT · Salteado de setas de temporada y crema de patatas de Llorts con aceite de trufa negra o Dúo de bulls con verduras asadas sobre crujiente de boniato · Fricandó de bacalao con castañas y niscalos con romero o Meloso de ternera con foie-gras, manzana reineta y salsa de jarabe de abeto · Flor de tarta Tatin con helado de avellanas y crema tibia de vainilla o Mousse de manjar blanco con boniato escarchado y licor Chartreuse.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Champignons de saison sautés et crème de pommes de terre de Llorts à l'huile de truffe noire ou Duo de bulls (charcuterie) et légumes grillés sur croustillant de patates douces · Ragout de morue aux châtaignes et aux nectaires délicieux assaisonnés au romarin ou Moelleux de veau au foie gras, pomme reinette et sauce au sirop de sapin · Fleur de tarte Tatin servie avec une glace aux noisettes et de la crème à la vanille chaude ou Mousse de confiture de lait à la patate douce confite parfumée à la Chartreuse.



20 | Restaurant Marisqueria Beluga

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una cerveza INEDIT · Sopa de aguacate con salmón ahumado y extracto de humo · Cola de langostino crujiente con sésamo · Volcán de lubina con crema de verduras · Solomillo de buey con crema de castañas · Pastelito de manzana al calvados.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Soupe à l'avocat, au saumon fumé et à l'extract de fumée · Queues de crevettes croustillantes au sésame · Volcan de loup de mer et crème de légumes · Filet de boeuf à la crème de châtaignes · Tartelette aux pommes parfumé au Calvados.



21 | Restaurant Vegetarià Noranta Tres

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una cerveza INEDIT · Timbal de berenjenas ecológicas con queso de cabra e higos · Huevos ecológicos revueltos con setas de temporada · Pudín de chía y caqui persimón.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Timbale d'aubergines bio, fromage de chèvre et figues · Oeufs brouillés bio aux champignons de saison · Pudding au chia et au kaki.



22 | Hotel Llop Gris

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una INEDIT de Damm · Escudella tradicional o Canelones de setas · Trucha a la andorrana o Paletilla de cordero confitada a las hierbas · Fondant de chocolate con sorbete de frambuesa o Crème brûlée al jarabe de piña de abeto.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Escudella (soupe) traditionnelle ou Cannelloni aux champignons · Truite à l'andorrane ou Épaule d'agneau confite aux herbes · Fondant au chocolat et sorbet de framboise ou Crème brûlée au sirop de sapin.



23 | Restaurant La Cort De Popaire

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una cerveza INEDIT · Gunkan sushi de tartar de donja con salsa holandesa de miso · Pastelito de verduras de otoño, rebozuelos y crema de queso azul · Trucha asalmonada, chorizo de Andorra, puré de guisantes, hinojo y alioli suave de ajo negro · Cordero confitado con su jugo, boniato y chirivía · Brioche perdido con licor de maraculla, higos y helado de turrón.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Sushi gunkan au tartare de donja accompagné d'une sauce hollandaise au miso · Pavé de légumes d'automne, de girolles et crème au fromage bleu · Truite saumonée, chorizo d'Andorre, purée de petits pois, fenouil et aioli doux à l'ail noir · Agneau confit dans son jus, patate douce et panais · Brioche perdue à la liqueur de pomme de pin, figues et glace au tourcen.



24 | Pizzeria Restaurant Angelo La Massana

Chupito de boniato con virutas de castañas asadas acompañado de una cerveza INEDIT · Trinxat de espinacas frescas con pulpo a la brasa · Raviolis de pasta wonton rellenos de rabo de buey y setas · Suprema de caballa cocinada a baja temperatura, cítricos de otoño y texturas de hinojo · Bitoke de secreto de cerdo Bísaro con emulsión de chirivía y avellanas · Cannoli siciliano relleno de mascarpone y nata con espuma de mango y maracuyá.

Verrine à la patate douce parsemée de copeaux de châtaignes rôties au four servie avec une bière INEDIT · Écrasé d'épinards frais et poulpe grillé au feu de bois · Raviolis wonton farcis à la viande de queue de boeuf et aux champignons · Suprême de maquereau cuit à basse température, agrumes d'automne et textures de fenouil · Bitoke de secret de porc Bísaro servi avec une émulsion panais-noisettes · Cannoli sicilien fourré au mascarpone et à la crème Chantilly accompagné d'une mousse à la mangue et au fruit de la passion.



25 | Restaurant Borda Raubert

Galletas saladas con queso y frutos secos · Chupito de crema de calabaza acompañado de una cerveza INEDIT · Ensalada de otoño con queso fresco de oveja y frutos secos o Crema de setas con virutas de jamón · Parrillada de carne a la brasa con verduras o Estofado de ternera del país con setas de temporada · Yogur artesano con confitura de frutos rojos o Tarta de manzana con helado de vainilla.

Gâteaux apéritif et fromage, fruits secs · Verrine de crème au potiron servie avec une bière INEDIT · Salade d'automne au fromage de chèvre et aux fruits secs ou Crème de champignons parsemée de copeaux de jambon · Viandes grillées au feu de bois et légumes ou Ragoût de veau du terroir aux champignons de saison · Yaourt artisanal agrémenté de confiture de fruits rouges ou Tarte aux pommes servie avec de la glace à la vanille.



26 | Restaurant Carroi

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una cerveza INEDIT · Crema de calabaza cacahuete con foie-gras a la sartén y sal negra de Hawai o Ensalada de jamón ibérico, piña, queso manchego, pipas de girasol y vinagreta de miel · Civet de jabalí, castañas y chocolate o Lomo de bacalao con patatas panaderas y caldo de gambas · Sablé de manzana con helado de vainilla y caramelo o Helado artesano de avellanas y chocolate.

Amuse-bouche Andorra a Taula serví avec une bière INEDIT · Crème de doubeyre au foie gras poêlé et sel noir de Hawaï ou Salade au jambon ibérique, à l'ananas, au fromage manchego et aux graines de tournesol assaisonnée avec une vinaigrette au miel · Civet de sanglier, châtaignes et chocolat ou Filet de morue servi avec des pommes de terre au four et du bouillon de crevettes · Sablé aux pommes et glace vanille-caramel ou Glace artisanale noisette-chocolat.



27 | Restaurant La Borda De L'avi

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una cerveza INEDIT · Xatonada: escarola, bacalao, atún, anchoas, boquerones en vinagre y salsa romesco o Trinxat tradicional con escalope de foie-gras a la sartén · Salmón a la plancha sobre un lecho de verduras y aceite de hinojo o Carrilleras de ternera glaseadas con puré de boniato · Tarta Tatin de manzana con helado de vainilla o Coulant de chocolate con sorbete de mandarina.

Amuse-bouche Andorra a Taula serví avec une bière INEDIT · Xatonada : scarole, morue, thon, filet d'anchois, anchois au vinaigre et sauce romesco ou Écrasé traditionnel agrémenté d'une tranche de foie gras poêlé · Saumon à la plancha sur un lit de légumes et huile de fenouil ou Jous de veau braisées avec purée de patate douce · Tarte Tatin aux pommes et glace à la vanille ou Coulant au chocolat et sorbet à la mandarine.



28 | Restaurant Tequilando

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una INEDIT de Damm · Sopa de setas y maíz o Tostada con cebiche de pescado blanco · Hamburguesa ranchera o Tacos mexicanos de pescado crujiente · Tempura de helado o Tarta de chocolate.

Amuse-bouche Andorra a Taula serví avec une bière INEDIT · Soupe aux champignons et au maïs ou Toast au ceviche de poisson à chair blanche · Hamburger du ranch ou Tacos de poisson croustillants à la mexicaine · Tempura à la glace ou Gâteau au chocolat.



29 | Restaurant Toc Anyóspark

Ricotta con miel de trufa acompañada de una cerveza INEDIT · Ensalada de tomates cherry · Canelón de pollo y pato · Salmón a la brasa, apio y salsa chimichurri · Taco mexicano al pastor · Tarta de queso.

Ricotta au miel de truffe servie avec une bière INEDIT · Salade de tomates cherry · Canneloni au poulet et au canard · Saumon grillé au feu de bois, céleri et sauce chimichurri · Taco du berger à la mexicaine · Gâteau au fromage.



30 | Hotel Coma

Aperitivo Andorra a Taula acompañado de una INEDIT de Damm · Ensalada de foie-gras, jamón, uvas y frambuesas o Crema de patata con huevo poché y setas de Burdeos · Merluza con salsa chivry y hatillo de col y setas o Pensado de cordero con higos y ratafia de la Carmeta · Pan con vino y azúcar, helado de yogur y moras o Pastel de zanahoria con helado de calabaza.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Salade de foie gras, jambon, raisins et framboises ou Crème de pommes de terre, oeuf poché et cèpes de Bordeaux · Colin à la sauce chivry et aumônière farcie de choux et de champignons ou Pressé d'agneau aux figues et à la ratafia de la Carmeta (vin doux) · Pain au vin et au sucre, glace au yaourt et mûres ou Gâteau à la carotte et glace au potiron.



31 | Restaurant Tòpic

Aperitivo Andorra a Taula acompanyado de una cerveza INEDIT · Canelón de butifarra negra y col verde con crema de patatas de Andorra o Coca de escalivada con cebolla, brotes verdes y queso de cabra · Lomo de bacalao gratinado con muselina de hierbas frescas o Meloso de cerdo de Palou con nabos y setas · Coulant de chocolate con helado de vainilla hecho en nuestro obrador o Requesón con miel y coca de piñones.

Amuse-bouche Andorra a Taula servi avec une bière INEDIT · Cannelloni farci au boudin et au choux accompagné d'une crème de pommes de terre d'Andorre ou Coca aux légumes grillés, aux oignons, aux pousses vertes et au fromage de chèvre · Filet de morue gratiné et mousseline d'herbes fraîches ou Moelleux de porc de Palou aux navets et aux champignons · Coulant au chocolat et glace à la vanille faite maison ou Fromage caillé au miel et coca aux pignons de pin.



32 | Pizzeria Restaurant Angelo Sant Julià

Chupito de boniato con virutas de castañas asadas acompanyado de una cerveza INEDIT · Trinxat de espinacas frescas con pulpo a la brasa · Raviolis de pasta wonton rellenos de rabo de buey y setas · Suprema de caballa cocinada a baja temperatura, cítricos de otoño y texturas de hinojo · Bitoke de secreto de cerdo Bísaro con emulsión de chirimivía y avellanas · Cannoli siciliano relleno de mascarpone y nata con espuma de mango y maracuyá.

Verrine de patate douce parsemée de copeaux de châtaignes rôties au four servie avec une bière INEDIT · Écrasé d'épinards frais et poulpe grillé au feu de bois · Raviolis wonton farcis à la queue de boeuf et aux girolles · Suprême de maquereau cuite à basse température, agrumes d'automne et textures de fenouil · Bitoke au secret de porc Bísaro et émulsion panais-noisettes · Cannoli sicilien fourré au mascarpone et à la crème, accompagné de mousse de mangue et de fruit de la passion.

Consulta los alérgenos con cada establecimiento.
Vérifiez, auprès de chaque établissement, les allergènes qu'il emploie.



ANDORRA SHOPPING FESTIVAL®

EL SHOPPING TAMBÉ ES VIU AL CARRER

29/10 > 14/11

visitandorra.com

Voils saber-ne més?
Pregunta'ns al xat!

¿Quieres saber más?
¡Pregúntanos en el chat!
Vous voulez en savoir plus ?
Posez-nous vos questions sur le chat !



1

Connecta't
Conèctate
Connectez-vous



2

Escaneja el QR
Escanea el QR
Scannez le QR code



 Andorra

Segueix-nos
des del teu mòbil



Andorra
a Taula

Organitzen:



INEDIT
Damm



Andorra
a Taula

Collaboren:



AUTENTICS HOTELS
ANDORRA



Agraïments:

