

ANDORRA A TAULA

Del 3 al 26 de novembre
2023

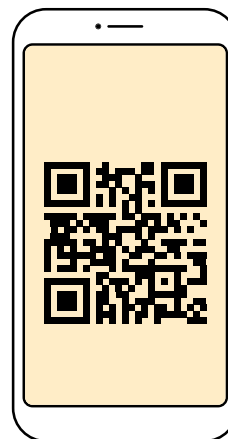
Menús tradicionals
i gastronòmics maridats
amb Estrella Damm



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

**¿QUIERES SABERLO TODO
DE “ANDORRA A TAULA”?
¡ESCANEA EL QR Y DISFRUTA
DE LA RUTA!**

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



PRESENTACIÓ

Arriben les 17es jornades gastronòmiques de cuina andorrana Andorra a Taula.

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

Del 3 al 26 de novembre, trenta-un dels millors artistes dels fogons ens delectaran amb una simfonia d'exquisides creacions.

Dono les gràcies a tots els restauradors i a totes les restauradores que participen en aquestes jornades gastronòmiques per la seva dedicació i complicitat i els animo a seguir sorprenent tots els comensals.

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

Per finalitzar, i també imprescindible, l'agraïment a tothom que, en el transcurs d'aquestes jornades, hi participa degustant els menús elaborats expressament per a aquesta ocasió.

Bon profit

Jordi París
President de la UHA

PARTICIPANTS



RECEPTA ORIGINAL DEL 1876

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



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

1. 1940 Restaurant
2. Arroseria Chef Amadeo
3. Arthotel – *Plató Restaurant*
4. Atelier Burgues
5. Beç Restaurant
6. Bruna Restaurant – *Hotel Serras Andorra*
7. El Celler de Mama Maria
8. El Refugi Alpí Restaurant
9. Hotel Roc Blanc
10. Odetti Bistró
11. Pizzeria Angelo Sant Julià
12. Restaurant 1425 – *Abba Ordino Babot Hotel*
13. Restaurant Blu Caldea
14. Restaurant Borda Estevet
15. Restaurant Cal Ventura – *Hotel Coma*
16. Restaurant Carles Flinch – *Can Manel*
17. Restaurant Carroi – *Abba Xalet Suites Hotel*
18. Restaurant Coure – *Hotel Starc*
19. Restaurant Emo – *Hotel Nh Collection Palomé*
20. Restaurant Kanvium
21. Restaurant Kökosnøt
22. Restaurant L'Escapada
23. Restaurant L'Isard
24. Restaurant La Cabana
25. Restaurant La Cort de Popaire
26. Restaurant La Llar de L'Artesà
27. Restaurant Minim's
28. Restaurant Sol i Neu Club Hermitage
29. Restaurant Toc Anyós Park
30. Restaurant Topic
31. Unnic Andorra

1. 1940 Restaurant



Aperitiu

Aperitiu del xef acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Cors de carxofa confitada farcits de formatge camembert i encenalls de pernil ibèric

o

Lasanya de calamar, rap i gamba amb crema suau de porro i safrà

Segon plat

Garri cruixent desossat amb salsa de vi dolç, fruita seca i poma al forn

o
Brandada de bacallà amb ratlladura de tòfona i torraderes de pa de vidre

Postre

Duet de sorbet de llimona i de mandarina amb gerds

o
Flamet de formatge fresc del Cadí amb caramel de mel i pinyons

Andorra la Vella. Av. Príncep Benlloch, 20 bis. • (376) 860 006
1940restaurant.com • info@1940restaurant.com • @1940restaurant

De dijous a dilluns, de 13 a 15 h i de 20.30 a 22.30 h; dimarts i dimecres, tancat

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

2. Arrosseria Chef Amadeo



Aperitiu

Croqueta de pernil ibèric amb Parmentier de poma i curri acompanyada d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Carpaccio de gamba vermella amb anet

Segon plat

Carxofes cruixents amb romesco

Tercet plat

Caneló de galta de vedella amb tòfona i pinyons

Quart plat

Arròs melós de cranc blau i gamba vermella

Postre

Pastís de formatge i xocolata blanca amb festucs i gelat

Andorra la Vella. Av. d'Enclar, 98 • (376) 853 500
rsp.andorra@gmail.com • @chef_amadeo_andorra

Dimarts, dimecres i diumenge, de 13 a 16 h; dijous, divendres i dissabte, de 13 a 16 h i de 20 a 22.30 h; dilluns, tancat

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

3. Arthotel

Plató Restaurant



Aperitiu

Olives grossal, *piparras* i anxoves acompanyades d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Rigatonis farcits de brandada de bacallà i crema de formatge pecorino

Segon plat

Favetes saltades amb botifarra negra Els Escaubells i tallarines de sèpia

Tercet plat

Daus de secret ibèric amb pebre negre

Quart plat

Arròs de cua de vedella d'Andorra estofada a baixa temperatura

Postre

Lemon Pie

Andorra la Vella. C. Prat de la Creu, 15-25 • (376) 760 303
hotel-arthotelandorra.com • arthotel@andorra.ad • @art_hotel_andorra

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

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

4. Atelier Burgues



Aperitiu

Cruixent de col llombarda amb escuma de formatge idiazabal acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Coca de recapte amb confitura de tomàquet, formatge de cabra, magrana i foie-gras

Segon plat

Caneló de verdura, *ricotta*, crema de bolets i tòfona

Tercet plat

Corball a la planxa amb salsa de coriandre i escuma de ceba *enchilada*

Quart plat

Culatí cuit al Jospè amb cremós de carbassa i xips de col *kale*

Postre

Crema de castanyes, mousse de xocolata i escuma de mandarina

Escaldes-Engordany. Av. Carlemany, 28 • (376) 804 070
atelierburgues@hotmail.com • @atelier.burgues

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

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

5. Beç Restaurant



Aperitiu

Gilda de bacallà acompanyada d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Carpaccio de gamba de Palamós amb vinagreta de bitxo, *wasabi* i formatge Payoyo

Segon plat

Arròs cremós de calamar, moll de l'os i vieires

Tercet plat

Truita de riu a l'andorrana (versió 2023)

Quart plat

Steak Tartar de llong de vaca madurat, maionesa de mostassa, alls rostits i xili, acompanyat d'un ou ferrat i torrades de pa de coca de Folgueroles

Postre

Ravioli de pinya i coco amb gelat de gingebre i granissat de rom. Pastís tebi de xocolata i avellanes amb crema de caramel salat i gelat d'almívar de llet fet a casa

Escaldes-Engordany. Av. François Mitterrand, 2 local 8-9 • (376) 828 667
becrestaurant.com • hola@becrestaurant.com • @bec_restaurant_andorra

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

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

6. Bruna Restaurant

Hotel Serras Andorra



Aperitiu

Rosbif de vedella, ruca, parmesà i mostassa de Dijon sobre una *focaccia* i acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Bolets de temporada saltats amb all i julivert, botifarra de perol i ou ferrat de Calaf o
Canelons de tres carns rostides amb beixamel d'ibèrics i suc de pollastre rostit

Segon plat

Turbot a la brasa de carbó acompanyat d'un pil-pil lleuger, porro rostit i *piparras* o
Vaca bruna melosa, remolatxa, salsa tàrtara, herbes aromàtiques i envinagrats

Postre

Brioix caramel·litzat amb gelat de cafè amb llet

Canillo. Ctra. General 2, n° 26 • (376) 751 150
serrasandorra.com • bruna@serrashotels.com • @bruna.restaurant

Divendres i dissabte, de 13 a 15 h i de 19.30 a 22.30 h;
diumenge, de 13 a 15 h

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

7. El Celler de Mama Maria



Aperitiu

Mantega Kombujima fumada amb coca fina amb sal rosa de l'Himàlaia i una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Brioix de mantega torrada amb culatí refinat seixanta dies, crema de formatge suau i patates palla
o
Carpaccio de gambes vermelles i vinagreta de cítrics

Segon plat

Arròs molt fi de turbot a la pedra
o
Ossobuco de vedella del país amb la seva salsa

Postre

El nostre tiramisú en forma
o
Pinya amb *pannacotta* de coco i fil de xocolata

Andorra la Vella. Av. Meritxell, 25 • (376) 370 147
mamamaria@andorra.ad • @mamamariarestaurant

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

Preu 48 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

8. El Refugi Alpí Restaurant



Aperitiu

Minirotlle de formatge de cabra amb aigua amb mel acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Amanida tèbia de perdiu en escabetx i cabdells de Tudela a la graella
o
Ravioli de tòfona amb crema de múrgules i ou escumat

Segon plat

Melós d'Àngus amb Parmentier trufat i *demi-glace*
o
Tataki de tonyina amb reducció de tomàquet *concassé* i soja

Postre

Pastís Tatin
o
Pastís de formatge

Andorra la Vella. Av. Meritxell, 73 • (376) 808 100
elrefugialpi.ad • elrefugialpi@elrefugialpi.ad • @elrefugialpi

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

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

9. Hotel Roc Blanc



Aperitiu

Aperitiu del xef acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Carpaccio de xampinyons amb tocs de parmesà, aroma de cítrics i AOVE suau

Segon plat

Vieires d'hivern daurades acompanyades de bolets silvestres i salsa herbàcia de mantega

Tercet plat

Suprema de turbot amb verdures i xipotle

Quart plat

Cua de bou esqueixada amb salsa de vi de Porto

Postre

Carpaccio de pinya amb sorbet de litxi i pebre rosa

Escaldes-Engordany. Pl. Coprínceps, 5 • (376) 871 441
rocblanchotels.com • rval@rocblanchotels.com • @hotelroclanc

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

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

10. Odetti Bistró



Aperitiu

Aperitiu Andorra a Taula acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Crema de bacallà amb bolets de les nostres muntanyes

o

Amanida de tardor amb *donja* de Cal Jordi

Segon plat

Corball amb puré d'api-rave i suc de rostit

o

Caneló de confit d'ànec i pera

Postre

Crema cremada de melilot

o

Crema de iogurt de Casa Raubert amb fruites del bosc

Escaldes-Engordany. C. Santa Anna, 14 • (376) 807 575
odettibistro.com • toska.andorra2018@gmail.com • @odettirestaurant

De dimarts a diumenge, de 13 a 15 h i de 20 a 22.30 h;
diumenge nit i dilluns, tancat

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

11. Pizzeria Angelo Sant Julià



Aperitiu

Arancini de tòfona i parmesà acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Crema de carbassó i ceps

Segon plat

Salmó *gravlax* amb remolatxa en textures, terra de matxa, espirulina i cruixent de llavors

Tercet plat

Canelons de cua i galtes de vedella rostida amb salsa de foie-gras

Quart plat

Fals filet de bou amb miso blanc, xiitake i *gyozas* de verdures

Postre

Lemon Pie desestructurat amb blat sarraí torrat

Sant Julià de Lòria. Av. Rocafort, 27 • (376) 742 274
pizzeriaangelo.restaurant • angelosantjulia@grupkanalla.com
@angelo.pizzerias

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

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

12. Restaurant 1425

Abba Ordino Babot Hotel



Aperitiu

Croqueta de formatge blau amb allioli de codony acompanyada d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Chawanmushi de ceps amb gelatina de ceba caramel·litzada i cruixent de formatge

Segon plat

Caneló d'ànec, carbassa rostida, poma àcida i beixamel de formatge de cabra

Tercet plat

Truita a l'andorrana amb salsa d'ametlles i xips de pernil serrà

Quart plat

Llangardaix de porc de Palou amb puré de castanyes i salsa de xampinyons

Postre

Pastís de formatge de La Viña amb salsa de *toffee*

Ordino. Ctra. Coll d'Ordino, km 2,3 • (376) 747 047
abbahoteles.com/ca/destinacions/abba-ordino-babot-hotel/hotel.html
ordinobabot@abbahotels.com • @hotelabbaordinobabot

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

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

13. Restaurant Blu Caldea



Aperitiu

Blini de cremós de formatge i salmó marinat acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Amanida de tardor amb carbassa rostida, formatge feta i codony

o

Trinxat de l'àvia amb cansalada i xips de moniato

Segon plat

Confit d'ànec amb pera caramel·litzada i reducció de vi negre

o

Suquet de tronc de lluç amb ceps i gambes

Postre

Pastís Tatin amb gelat de vainilla

o

Maduixes amb pebre verd i gelat de iuzu

Escaldes-Engordany. Parc de la Mola, 10 • (376) 800 984
caldea.com • restauracio@caldea.com • @caldea_andorra

De dilluns a diumenge, de 13 a 16 h i de 20 a 22.30 h

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

14. Restaurant Borda Estevet



Aperitiu

Pa amb tomàquet i llonganissa acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Patata suflé farcida de bolets de temporada

o

Vol-au-vent de carxofa ecològica gratinat i amb textures de foie-gras

Segon plat

Filet de truita andorrana amb cruixent de pernil i ametlles laminades

o

Caneló de pollastre andorrà rostit amb oli de tòfona

Postre

Xocoffam de la casa amb mel d'Andorra

Andorra la Vella. Ctra. de la Comella, 2 • (376) 864 026
bordaestevetandorra.com • gruptriomf@gmail.com • @bordaestevet

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

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

15. Restaurant Cal Ventura

Hotel Coma



Aperitiu

Tapeta de benvinguda
acompanyada d'una
cervesa Estrella Damm

Primer plat

Amanida de bacallà confitat
amb taronja sanguina, caqui,
magrana i brots d'escarola

o

Crema de castanyes amb
guatlla confitada tallada
a la brunesa amb ceps
i el seu ou

Segon plat

Corder d'aquí en 3 cocions,
timbal de verdures i salsa
del seu suc a l'all negre

o

Turbot rostit amb mantega
de gamba vermella, carbassa,
farcellet de col i xips
de cansalada viada

Postre

Omelette norvégienne
flamejada amb Cointreau

o

Xocolata, pera i cafè

Ordino. Camp de la Tanada, s/n • (376) 736 100
hotelcoma.com • hotelcoma@hotelcoma.com • @hotelcoma

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

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

16. Restaurant Carles Flinch

Can Manel



Aperitiu

Macarró de foie-gras
sobre compota de tardor
acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm

Primer plat

Carpaccio de bacallà
amb chutney de tomàquet

Segon plat

Blanqueta de rap i vieira
amb bolets i pasta de full

Tercet plat

Hamburguesa de Wagyu
amb medalló de foie-gras
poêlé

Quart plat

Farcellet de mango
caramel·litzat amb crema
a l'andorrana

Postre

La nostra versió de la pera
Bella Helena

Andorra la Vella. Pl. Príncep Benlloch, 5 • (376) 822 397
restaurantcanmanel.com • canmanel@andorra.ad • @canmanel_andorra

De dilluns a diumenge, de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h; dimarts nit i dimecres, tancat.
Establiment tancat del 3 al 8 de novembre

Preu 60 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

17. Restaurant Carroi

Abba Xalet Suites Hotel



Aperitiu

Aperitiu del xef acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Coca fina de ceba confitada, anxoves i olives negres

o

Textures de carbassa i pernil ibèric

Segon plat

Caneló cruixent de galta de porc i mascarpone amb compota de poma i suc de coccíó

o

Salmó a la planxa amb caviar d'albergínia, porro confitat i salsa d'anet

Postre

Macedònia de fruita amb gelat de vainilla

o

Brownie tebi de xocolata i nous amb xantillí

La Massana. Terra Major de Sispony, s/n · (376) 737 300
abbaxaletsuiteshotel.com · xaletsuites@abbahotels.com · @hotelabbaxaletsuites

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

Preu 40 € Per persona · IGI inclòs · Begudes extra no incloses

18. Restaurant Coure

Hotel Starc



Aperitiu

Matrimoni d'anxova i seitó amb pebrot escalivat acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Albergínia a la parmesana

Segon plat

Salmó ecològic marinat fet a casa, crema fresca i una petita amanida d'alvocat

Tercet plat

Guisat de bolets amb tripa de bacallà i oli de cibulet

Quart plat

Cua de bou amb botifarra de perol

Postre

Mousse de iogurt i gingebre amb textures de carbassa

Andorra la Vella. Av. Meritxell, 114 · (376) 609 394
coureandorra.com · rodriguez.antonio@ext.groupepvcp.com · @coureandorra

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

Preu 50 € Per persona · IGI inclòs · Begudes extra no incloses

19. Restaurant Emo

Hotel Nh Collection Palomé



Aperitiu

Croqueta de trinxat de patates violeta i ceps amb alloli de bull negre acompanyada d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Foie-gras a la sal amb confitura de figues i farigola silvestre

Segon plat

Crema de carbassa rostida amb formatge Empriu de Casa Raubert, herbes aromàtiques d'Andorra i aire d'alfàbrega

Tercet plat

Truita a l'andorrana amb llàgrimes de moniato, cruixent de pernil ibèric i escuma de tàperes

Quart plat

Jarret de porc amb salsa de ratafia i botifarra negra acompanyat d'un cremós de poma torrada

Postre

Mousse de castanyes amb mel de flors d'Andorra i gerds liofilitzats

La Massana. Ctra. d'Arinsal, s/n • (376) 738 500
nhcollectionandorrapalome@nh-hotels.com • @nhcollectionpalome

De dilluns a dijous, de 19.30 a 22.30 h; divendres i dissabte, de 12.30 a 22.30 h; diumenge, de 12.30 a 21.30 h

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

20. Restaurant Kanvium



Aperitiu

Bunyol d'ortigues i truita de riu acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Ou ecològic 1900 d'Andorra amb ceps, pernil ibèric i tòfona
o
Coca de truita de riu amb escuma de salsa bearnesa i herbes aromàtiques d'Andorra

Segon plat

Melós de xai amb mel d'Autèntic Abelles i festucs
o
Morro de bacallà amb codony i mores silvestres

Postre

Sorbet de xarop de pinya d'avet i emulsió de llima
o
Pastís de formatge

Andorra la Vella. Pl. Guillemó, 4 • (376) 818 028
kanviumandorra@gmail.com • @kanviumandorra

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

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

21. Restaurant Kökosnøt



Aperitiu

Truita de llac fumada
acompanyada d'una
cervesa Estrella Damm

Primer plat

Cruixent de patata, col
i *donja* d'Andorra

Segon plat

Arròs de muntanya
amb moscatell

Tercet plat

Bacallà al pil-pil confitat

Quart plat

Onglet de vedella cuit
a la brasa amb carbó actiu

Postre

Pastís de formatge, escuma
de xerigot i baies silvestre

Andorra la Vella. C. Prat de la Creu, 29 • (376) 862 268
restaurantkokosnot.com • restaurantkokosnot@gmail.com
@restaurantkokosnot

De dimarts a diumenge, de 13 a 15.30 h i de 20 a 22 h; diumenge nit i dilluns, tancat

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

22. Restaurant L'Escapada



Aperitiu

Edamame amb un toc
d'umami japonès acompanyat
d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Poke bowl de gambes, arròs
saltat amb xiitake i curri verd
o

Fideus de blat sarraí (*soba*)
lacats amb salsa *yakitori*
i caldo de rostit de porc Joselito

Segon plat

Hamburguesa Joselito: secret
i papada Joselito, foie-gras
saltat amb reducció
de pedro ximenes
o
Tataki de salmó

Postre

Milfulls de mel i mató
o
Pinya amb crema catalana
cremada

Andorra la Vella. Av. Meritxell, 128 • (376) 839 333
lescapada@andorra.ad • @lescapada.andorra

De dimecres a dilluns, de 12.30 a 16 h i de 19.30 a 23 h; dimarts, tancat

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

23. Restaurant L'Isard



Aperitiu

Consomé de bolets amb macarró farcit de paté de muntanya acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Coca de canal amb ceps, culatí curat, ceba en recapte i xarop de nèctum

Segon plat

Carxofes amb cloïsses i suc de carn

Tercet plat

Cocotxes de bacallà al pil-pil fumat i fesolets de Santa Pau

Quart plat

Melós de vedella amb cruixent d'arròs i esferes de verdures

Postre

Borratxo de castanyes amb whisky i gelat de caramel salat

Andorra la Vella. Av. Mertixell, 34 • (376) 876 800
hotelisard.com • reserves@hotelisard.com • @isardandorray

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

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

24. Restaurant La Cabana



Aperitiu

Croqueta de pernil
Joselito amb salsa fumada acompanyada d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Amanida Cèsar original amb cruixent de pollastre
o
Ravioli de ragú amb consomé de vedella rostida i ou escumat

Segon plat

Fricandó de vedella amb moixernons
o
Daus de salmó al cava amb Parmentier de patata i oli de fonoll

Postre

Figues confitades del xef amb iogurt grec i crumble de mantega
o
Coulant de xocolata amb crema de vainilla

Andorra la Vella. Av. Meritxell, 73 • (376) 808 100
lacabana@elrefugialpi.ad

De dimecres a dilluns, de 12.30 a 16 h i de 19.30 a 23 h; dimarts, tancat

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

25. Restaurant La Cort de Popaire



Aperitiu

Crema d'api i xirivia i cruixent de *donja* acompanyada d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Foie-gras d'ànec semicuit amb Ratassia de la Carmeta

Segon plat

Ou ecològic 1900 a l'escocesa, però a l'andorrana

Tercet plat

Mar i muntanya: vieira a la brasa amb mantega de pollastre a la brasa i didalet d'aiguamel Autèntic

Quart plat

Filet de cérvol amb trufes, rossinyols i nabius

Postre

Codony Pie amb merenga

Canillo. Pl. del Poble, 3 • (376) 851 211
lacortdepopaire@andorra.ad • @lacortdepopaire

Dijous, de 19.30 a 21.30 h; divendres i dissabte, de 13 a 14.30 h
i de 19.30 a 21.30 h; diumenge, de 13 a 15 h

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

26. Restaurant La Llar de L'Artesà



Aperitiu

Canapé de mousse de fetge de pollastre amb pico de gallo acompanyat d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Pastanaga a la brasa amb formatge de cabra

Segon plat

Fainá, pèsols, faves i suc de carn

Tercet plat

Truita de riu al ferro, puré de coliflor a la brasa i castanyes

Quart plat

Arròs de perdiu i bolets

Postre

Pasta de full amb *dacquoise* d'avellanes i fruites vermelles

Canillo. Borda Popaire, CG2 Bordes d'Envalira • (376) 851 078
llarartesa23@gmail.com • @la_llar_de_lartesa

Dijous, de 19.30 a 21.30 h; divendres i dissabte, de 13 a 14.30 h
i de 19.30 a 21.30 h; diumenge, de 13 a 15 h

Preu 37 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

27. Restaurant Minim's



Aperitiu

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm

Primer plat

Crema de pèsols amb ou
de guatlla escumat i cruixent
de *donja*

Segon plat

Caneló de Cal Calones

Tercet plat

Llom de bacallà al pil-pil amb
bolets de temporada

Quart plat

Civet de cabirol acompanyat
de puré de carbassa de l'hort

Postre

Tortell de nata del Cadí
amb xocolata

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

De dimarts a dissabte, de 13 a 15.15 h i de 20.30 a 22.30 h; diumenge i dilluns, tancat.
Establiment tancat del 3 al 6 de novembre

Preu 36 € Per persona • IGI inclòs • Begudes extra no incloses

28. Restaurant Sol i Neu *Club Hermitage*



Aperitiu

Ou de Canillo, escuma
de patata i bringuera
acompanyat d'una cervesa
Estrella Damm

Primer plat

Orella de porc a l'andorrana
o
Caneló de rostit tradicional
acompanyat de bolets
amb crema i suc del rostit

Segon plat

Arròs de muntanya a la cassola
o
Turbot rostit amb patates
i emulsió d'all escalivat

Postre

Coca d'anís i pinyons
o
Torrada de Santa Teresa
caramel·litzada amb gelat
de vainilla

Canillo. Camí de la Mola, 10 • (376) 851 325
sporthotels.ad • xefermitage@sporthotels.ad • @sport.hotel.hermitage

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

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

29. Restaurant Toc Anyós Park



Aperitiu

Seitons en oli d'oliva
acompanyats d'una cervesa
Estrella Damm

Primer plat

Guacamole amb *totopos*

Segon plat

Minibrioix de triple porc amb
maionesa d'envinagrats i xili
de Jalapa envinagrat

Tercet plat

Bloc de lluç amb guacamole,
salsa *xnipec* de ceba,
cogombrets envinagrats,
maionesa de *sriracha* i
coriandre

Quart plat

Taco al pastor amb salsa
tatemada, salsa verda
i pinya rostida

Postre

Merenga amb gelat de llet
d'ovella, maduixes i pols
d'hibiscus

La Massana. Ctra. d'Anyós, s/n · (376) 738 574
anyospark.com · restauracio@anyospark.com · @tocandorra

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

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

30. Restaurant Topic



Aperitiu

Aperitiu Topic acompanyat
d'una cervesa Estrella Damm

Primer plat

Tallarines amb crema de ceps
i alfàbrega

o

Carpaccio de figues amb pernil
ibèric, formatge de cabra
i caramel de porto

Segon plat

Llom de bacallà amb crema
de gambes i puré de xirivies

o

Premat de xai de llet amb
cebes confitades al porto

Postre

Gelatina de mel i mató
amb nous

o

Pastís Tatin amb gelat
de vainilla caramel·litzat

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

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

Preu 39 € Per persona · IGI inclòs · Begudes extra no incloses

31. Unnic Andorra



Aperitiu

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una
cervesa Estrella Damm

Primer plat

Amanida russa de calamar
amb cruixent de la seva tinta
i cítrics
o
Tacos mexicans farcits
d'enciam i tàrtar de salmó amb
salsa de miso i llima

Segon plat

Suquet de llobarro
amb gambeta de Palamós
o
Ànec salvatge amb coliflor
rostita i crema agra de caviar

Postre

Milfulls de festucs
i gerds

Andorra la Vella. C. Prat de la Creu, 40 • (376) 854 749
unnicanadorra.com/es • comercial@unnicanadorra.com • [@unnicanadorra](https://www.instagram.com/unnicanadorra)

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

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

ANDORRA SHOPPING FESTIVAL®

Del 3 al 19 de novembre

**EL SHOPPING
CONQUEREIX
ELS CARRERS**



Agenda:

 Andorra

visitandorra.com

UHA
UNIÓ
HOTELERA
d'ANDORRA




Andorra
a Taula

 **Andorra**
visitandorra.com

 **MORA**BANC

GASTRONO  **SFERA**
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE