

LA MASSANA FOGONS

1 D'OCTUBRE AL
2 DE NOVEMBRE

Jornades de cuina de tardor



La Massana

Descarrega't l'app La Massana+,
aconsegueix el passaport de
La Massana Fogons.

Consumeix en tres establiments
participants i gaudeix d'una
observació nocturna amb tast.

Apple

Android



LA MASSANA
EPÍSCOPAT DE
LA CATEDRAL
SOSTENIBLE

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

@lamassanafogons
@visitlamassana
@lamassana

www.visitlamassana.ad
www.lamassana.ad





La Massana

Restaurant BABEK

Magret Narenci – 34,00 €

Magret d'ànec rostit al forn de carbó, servit amb cremós de moniato amb coco, i salsa de taronja amb castanya caramel·litzada



- Porta gluten
- Porta lactosa
- Porta ou
- Porta mostassa
- Porta marisc
- Porta peix
- Porta sèsam
- Porta soia
- Porta fruits amb clofolla
- Porta api
- Porta sulfits





La Massana

Borda Xica

Filet de vedella d'Andorra a la brasa – 30,50 €

Filet de vedella d'Andorra cuinat a la brasa, servit amb
foie i bolets frescos de temporada



- Porta gluten
- Porta lactosa
- Porta ou
- Porta mostassa
- Porta marisc
- Porta peix
- Porta sèsam
- Porta soia
- Porta fruits amb clofolla
- Porta api
- Porta sulfits



La Massana

Tapeo de Dario

Pollastre de pagès del Berguedà guisat amb
moniato i bolets de temporada - 18,90 €



- Porta gluten
- Porta lactosa
- Porta ou
- Porta mostassa
- Porta marisc
- Porta peix
- Porta sèsam
- Porta soia
- Porta fruits amb clofolla
- Porta api
- Porta sulfits





La Massana

Angelo Restaurant

Cua de bou farcida amb foie i ceps - 25,00 €

Cua de bou guisada a foc lent i farcida amb foie-gras i ceps, servida amb emulsió de carbassa, suc de la cocció i castanyes rostides



- Porta gluten Porta lactosa Porta ou Porta mostassa Porta marisc Porta peix
 Porta sèsam Porta soia Porta fruits amb clofolla Porta api Porta sulfits



La Massana

Donpi

Fricandó de vedella amb bolets de temporada
i parmentier trufat - 18,50 €



- Porta gluten Porta lactosa Porta ou Porta mostassa Porta marisc Porta peix
 Porta sèsam Porta soia Porta fruits amb clofolla Porta api Porta sulfits





La Massana

Malandra

Moniato rostit – 14,00 €

Moniato rostit al forn, servit amb stracciatella de burrata, ametlles torrades i un toc de mel de canya 🍷🍷

El Lingot – 24,00 €

Lingot de garrí amb parmentier de patata i ratafia 🍷🍷



- 🍷 Porta gluten 🍷 Porta lactosa 🍷 Porta ou 🍷 Porta mostassa 🍷 Porta marisc 🍷 Porta peix
🍷 Porta sèsam 🍷 Porta soia 🍷 Porta fruits amb clofolla 🍷 Porta api 🍷 Porta sulfits



La Massana

Hostal Palanques

Menú degustació - 32,50 €

(mínim 2 persones i amb reserva prèvia)

Figues amb pernil i pa d'espècies 

Ceps saltats amb encenalls de foie-gras

Salmó amb crema d'all i verdures de temporada  

Timbal melós de galta de vedella estofada
amb ratassia de la Carmeta

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla   



-  Porta gluten  Porta lactosa  Porta ou  Porta mostassa  Porta marisc  Porta peix
 Porta sèsam  Porta soia  Porta fruits amb clofolla  Porta api  Porta sulfits



La Massana

VINE. Vins i platets

Menú de tardor – 26,00 €

(amb reserva prèvia)

Aperitiu de benvinguda:

Olives seleccionades i cruixents de moniato casolans

Crema bio de pastanaga, porro i gíngebre

Amanida tèbia de tardor:

Perdiu en escabetx, fruits secs torrats, grans de magrana

Amanida amb vinagreta de mel, mostassa i toc de tòfona negra



Les nostres croquetes de bolets silvestres i foie



Vol-au-vent de bolets i pollastre:

Tartaleta cruixent farcida de crema de bolets i pollastre rostit amb tallarines de pastanaga reduïts amb soia



Dolç final:

Caneló de codony i mató, amb un toc de mel



Ⓜ Porta gluten Ⓜ Porta lactosa Ⓜ Porta ou Ⓜ Porta mostassa Ⓜ Porta marisc Ⓜ Porta peix
Ⓜ Porta sèsam Ⓜ Porta soia Ⓜ Porta fruits amb clofolla Ⓜ Porta api Ⓜ Porta sulfits



La Massana

La Minjadora del Sinquede

Menú de tardor - 26 €

Primer plat

Crema de carbassa rostida amb gambes  

Segon plat

Magret d'ànec amb reducció de vi negre i confitura de fruits vermells, mores silvestres i vinagre casolà de gerds amb puré de patata rústic a l'estil stoemp i saltat de ceps i pebrots del piquillo  

Postres

Pastís de pasta de full amb peres i pomes caramel·litzades   



-  Porta gluten  Porta lactosa  Porta ou  Porta mostassa  Porta marisc  Porta peix
 Porta sèsam  Porta soia  Porta fruits amb clofolla  Porta api  Porta sulfits



La Massana

Commençal Spot

Caneló de ragoût de vedella del país amb bolets i
beixamel trufada - 16,00 €



-  Porta gluten  Porta lactosa  Porta ou  Porta mostassa  Porta marisc  Porta peix
-  Porta sèsam  Porta soia  Porta fruits amb clofolla  Porta api  Porta sulfits





La Massana

L'Hort de Casa

Menú degustació - 39,50 €

(mínim 2 persones)

Per començar...

Vermut "Turmeon" (blanc o negre) acompanyat de les nostres olives d'Aragó  

A compartir...

"Torrezno" cansalada D.O. Teruel amb torrades i allioli de codony  

Amanida mixta amb fruits secs i figues   

Pop a la brasa amb puré de patata amb tòfona i pebrots del Padron   

Postres

Pastís de formatge amb confitura de cirera    



 Porta gluten  Porta lactosa  Porta ou  Porta mostassa  Porta marisc  Porta peix
 Porta sèsam  Porta soia  Porta fruits amb clofolla  Porta api  Porta sulfits



La Massana

La Taverna Comapedrosa

Menú – 15,00 €

Entrant a escollir

Sopa o crema de carbassa amb castanya 

o Remenat de xampinyons amb all i julivert 

Plat principal a escollir

Estofat de vedella amb pastanaga i xampinyons  

o Lasanyes tradicionals de carn    

Postres

Postres del dia

Consulteu altres plats



-  Porta gluten  Porta lactosa  Porta ou  Porta mostassa  Porta marisc  Porta peix
 Porta sèsam  Porta soia  Porta fruits amb clofolla  Porta api  Porta sulfits



La Massana

Molí dels Fanals

Menú de tardor - 35,00 €

Aperitiu

Croqueta de pollastre i pernil de gla 🍷

Bunyol de formatge amb melmelada de tomàquet groc 🍷

Entrant a escollir

Trinxat amb patata de muntanya

o Amanida de tomàquet de temporada, oli d'alfàbrega i formatge fresc del Principat 🍷 🍷

Plat principal a escollir

Melós de vedella d'Andorra amb salsa de porto i verdures

o Mar i muntanya de pop a la graella i cansalada confitada sobre hummus de cigrons i pebre de La Vera 🍷

Postres

Postres casolans del nostre carret 🍷 🍷 🍷

Aigua, refresc, copa de vi o cervesa



- 🍷 Porta gluten 🍷 Porta lactosa 🍷 Porta ou 🍷 Porta mostassa 🍷 Porta marisc 🍷 Porta peix
🍷 Porta sèsam 🍷 Porta soia 🍷 Porta fruits amb clofolla 🍷 Porta api 🍷 Porta sulfits



La Massana

Restaurant ÉMO

Hotel NH Collection Palomé

Menú degustació - 40,00 €

Bomba de trinxat de patata amb maionesa de *jalapeño*  

Tiradito de gravlax de salmó amb *aguachile* de magrana  

Torrada cruixent de blat de moro amb puré de mongetes negres i castanyes, coronada amb secret ibèric al "pastor" 

Crema catalana infusionada al tequila i romani  

-  Porta gluten  Porta lactosa  Porta ou  Porta mostassa  Porta marisc  Porta peix
-  Porta sèsam  Porta soia  Porta fruits amb clofolla  Porta api  Porta sulfits





La Massana

Toc Restaurant

AnyósPark - 55,00€

Còctel de benvinguda

Oliva esfèrica de xipotle  

Mongetes de Kènia en tempura   

Bunyol de blat de moro   

Polvoró de cacauet 

Plat principal a escollir

Trita d'Andorra amb chimichurri i puré d'api   

o Entrecot amb salsa Cafè de París i pebrots    

Postres

Pastís casolà de formatge blau  

Petits fours   

**Opció de maridatge especial amb
còctels signature: 26,00 € per persona**

**Opció de maridatge tradicional
amb vi: 23,00 € per persona**



-  Porta gluten  Porta lactosa  Porta ou  Porta mostassa  Porta marisc  Porta peix
-  Porta sèsam  Porta soia  Porta fruits amb clofolla  Porta api  Porta sulfits



La Massana

Borda Eulari

Menú Paula - 40,00 €

Entrant a escollir

Torrada de pa de pagès amb
escalivada i bacallà fumat  

o Crema de porros del nostre hort
amb encenalls de pernil  

Plat principal a escollir

Risotto de ceps amb foie d'ànec  

o Llangardaix de porc ibèric a la brasa amb
fines herbes amb salsa de mostassa 

Postres a escollir

Mousse de mango i fruita de la passió  

o Gelat casolà de crema catalana  



 Porta gluten  Porta lactosa  Porta ou  Porta mostassa  Porta marisc  Porta peix
 Porta sèsam  Porta soia  Porta fruits amb clofolla  Porta api  Porta sulfits



La Massana

Calma. Espai gastronòmic

Menú Calma - 30,00 €

Entrant

Empanada de bolets, formatge i ceba
caramel·litzada



Plat principal

Entranya amb moniato rostit a les brases

Postres

A escollir entre els nostres postres casolans

Al·lèrgens: Cal consultar-los segons l'opció escollida



- Porta gluten Porta lactosa Porta ou Porta mostassa Porta marisc Porta peix
 Porta sèsam Porta soia Porta fruits amb clofolla Porta api Porta sulfits



La Massana

Carroi. ABBA Xalet Suites Hotel

Menú de tardor – 42,00 €

Aperitiu

Bombó de foie-gras semicuit amb ametlles  

Entrant

Coca de verdures de temporada amb gambes, perfumada amb all i julivert fresc  

Plat principal

Civet de porc senglar cuinat a foc lent, amb patates confitades i escuma suau de castanya   

Postres

Brownie de xocolata i gerds, acompanyat de gelat de vainilla   



-  Porta gluten  Porta lactosa  Porta ou  Porta mostassa  Porta marisc  Porta peix
 Porta sèsam  Porta soia  Porta fruits amb clofolla  Porta api  Porta sulfits