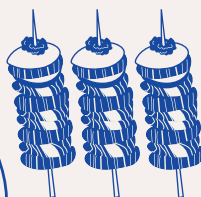


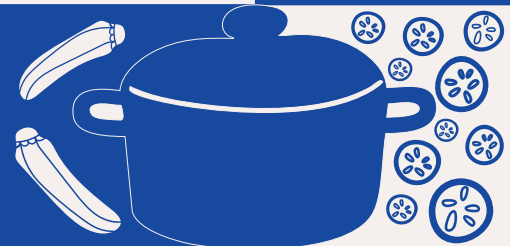
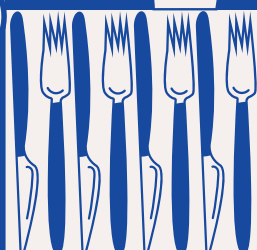
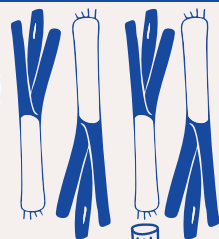


La Massana



LA | JORNADES DE CUINA D'HIVERN MASSANA FOGONS

DE L'1
AL 28
FEBRER



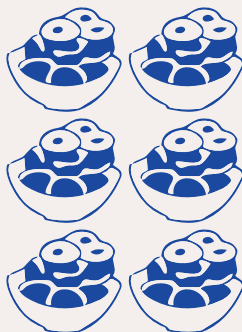
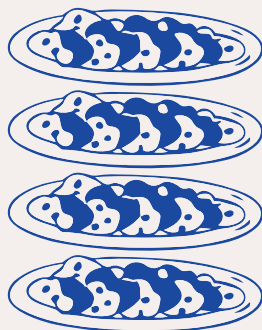
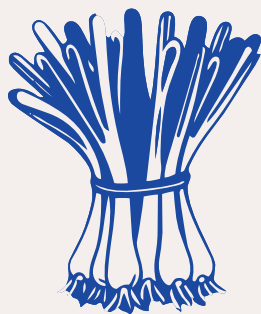
LA MASSANA FOGONS

és molt més que un projecte gastronòmic: és una manera de viure, compartir i preservar la memòria culinària de la parròquia.

Una iniciativa viva que evoluciona amb el temps per deixar un llegat saborós a les futures generacions.

Tot va començar amb el somni de recollir la creativitat dels restauradors locals, capturar les olors i sabors que brollen dels fogons de la Massana i projectar-los al món com un gran aparador de la nostra identitat.

Cada any, aquest esperit es materialitza en dues cites imprescindibles: les jornades de tardor, que se celebren a l'octubre, i les jornades d'hivern, al febrer. Dues ocasions úniques per descobrir la riquesa gastronòmica de la parròquia a través de propostes innovadores i arrelades al territori.



- Al·lèrgens:**



Antic Carrer Major s/n
Tel.: (+376) 837 190
 (+376) 369 340

PREU:
49€



LA LLUM D'OLI

- La nostra versió del trinxat andorrà amb col, cansalada cruixent i patates 🍴🍷
- Llengua de vedella estofada amb vegetals i bolets, servida amb arròs cremós 🍴🍴
- Peres amb vi negre i gelat de vainilla 🍴🍷

Al·lèrgens: 🌾 🥚 🐬 🍄 🥥 🐮 🍌 🍯 🍷 🧀 🍖

ARINSAL

Ctra. d'Arinsal, 20
Tel.: (+376) 807 048

Diumenge, tancat

PREU:
25€



LA TAVERNA COMAPEDROSA



- Lenties amb xoriço (👤) (👤)
o Amanida de cabra amb mel i nous (👤) (👤)
- Guatlla estofada amb carxofa (👤)
o Botifarra amb mongetes (👤)
- Pannacotta de coco (👤)
o Flam de la casa (👤) (👤)

Al·lèrgens: (🌿) (🥚) (🐚) (🌾) (🥥) (🌰) (🥜) (🍌) (🐮) (🍷) (👤)



ARINSAL

Ctra. General, 12
Tel.: (+376) 343 087

Obert cada dia

PREU:
18€



HOSTAL PALANQUES

MENÚ DEGUSTACIÓ

- Crema de ceps amb crostonets 🍄
- Vieira amb puré de carxofes 🦪
- Cassoleta de trinxat
- Civet de cérvol amb api bola 🦌
- Pinya rostida amb escuma de crema andorrana 🍷

Al·lèrgens: 🌾 🥚 🐚 🍄 🥛 🐮 🍷 🦌 🦪 🍄 🍷 🦌 🦪 🍄

LA MASSANA

Av. de Sant Antoni, 16
Tel.: (+376) 835 007

Diumenge nit, tancat

PREU:
34,50€

(amb reserva prèvia)



CALMA ESPAI GASTRONÒMIC



- Sopa d'hivern (consulta els al·lèrgens)
- Entrecot de vedella amb salsa *demi-glace* i puré de patata trufat (🍴👤)
- Brownie de xocolata tèbia amb gelat de vainilla (🍴🍴🍴🍴)

Al·lèrgens: (🌾🥚🐚🍄🥥🌿🍌🍯🥥🌱👤)



L'ALDOSA

Ctra. de l'Aldosa
Tel.: (+376) 694 314
(+376) 759 726

Diumenge nit, tancat

PREU:
45€



€MO | HOTEL NH COLLECTION ANDORRA PALOMÉ

MENÚ DEGUSTACIÓ

- Croqueta de bolets amb crema de botifarra negra (🌱🌱🌱🌱)
- Verdures de temporada rostides amb romesco de xili fumat (🌱🌱)
- Caneló de xai amb beixamel trufada (🌱🌱)
- Bacallà gratinat amb allioli de pera (🌱)
- Pastís de formatge i carabassa fumada (🌱🌱)

All·lèrgens: (🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱🌱)

€ATS

Ctra. d'Ers, 2
Tel.: (+376) 738 500

De dilluns a divendres
mig dia, tancat

PREU:
42,50€



LA HUELLA VEGANA



- *Chilaquiles* (natxos) amb guisat de fesols negres, proteïna de soja, pebrots, ceba, blat de moro, crema agra, guacamole i *jalapeños* 🌱🌱
o Mandonguilles de lletia vermella i quinoa amb salsa de tomàquet i coco
- Kebab vegà amb pa de durum amb seitán entatxonat a l'estil marroquí, enciam, tomàquet, ceba, salsa de iogurt de soja amb cogombre i menta 🌱🌱
o Hamburguesa HUELLA amb filet de civada, tomàquet, enciam, cogombres, ceba caramel·litzada, formatge cheddar, salsa petjada, patates fregides 🌱🌱
- Pastís de formatge vegà amb *topping* de melmelada de fruits del bosc 🌱
o Pastís de pastanaga 🌱🌱

Al·lèrgens: 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱



LA MASSANA

Av. de Sant Antoni, 50
Tel.: (+376) 863 348

Dilluns i dimarts, tancat

PREU:
28€



SENTRO'20

- Calçots en tempura japonesa amb salsa de soja (🌱🌱)
o Lumpia, rotllets filipins farcits de verdures amb salsa agredolç (🌱🌱)
- Sentro patatim, jarret de porc cuinat a baixa temperatura amb la seva salsa, verdures i arròs blanc (🌱🌱🌱)
o Chicken Teriyaki, contracuixa de pollastre marinada amb salsa teriyaki, acompanyada amb bròquil i arròs a l'all (🌱🌱)
- Ube Brownie (🌱🌱)
o Torró Filipí (🌱🌱)

Al·lèrgens: (🌱) (🌱) (🌱) (🌱) (🌱) (🌱) (🌱) (🌱) (🌱) (🌱)

LA MASSANA

Av. de Sant Antoni, 27

Tel.: (+376) 880 938
(+376) 680 938

Diumenge, tancat

PREU:
25,90€



- Postres a escollir

Al·lèrgens:



25,50€



MOLÍ DELS FANALS

- Tastet de trinxat de muntanya amb la seva cansalada confitada i botifarra negra de pagès
- Ous de producció ecològica d'alta muntanya de gallines criades en llibertat amb carxofetes de temporada 🌱
o Taula mixta d'embotits de Cal Rovira i formatges de Casa Batall d'Andorra 🍷
- Melós de vedella d'Andorra amb salsa de porto i verduretes 🍷
o Entrecot de vaca Bruna de ramaders d'Andorra
- Postres casolans del nostre carret

Al·lèrgens: 🌾 🥚 🐚 🍌 🥥 🥑 🥔 🍷 🍺 🍻 🧌 🧑

ARINSAL

Ctra. d'Arinsal, 92
Tel.: (+376) 835 380

Dilluns, tancat

PREU:
35€



ANGELO RESTAURANT



- Cor de carxofa confitat amb rovell d'ou i escuma de *topinambur* (i) (o)
- Calçots cuits a baixa temperatura amb cendra de porros, salsa romesco i escarola *frisée* (o) (i)
- Llom de bacallà amb cremós de scamorza *affumicata* i *concassé* de tomàquet i pinyons (i) (o) (o)
o Magret d'ànec amb naps de muntanya glacejats a la taronja (i)
- Poma al forn amb canyella i vainilla, crema de mascarpone i crumble de nous (i) (i) (o)

Al·lèrgens: (g) (i) (o) (l) (v) (p) (c) (a) (n) (i) (t)



LA MASSANA

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

Obert cada dia

PREU:
45€



TAPAO DE DARIO

- Canya de cervesa 1870 d'aperitiu
- Croqueta de carn d'olla 🍷🍷🍷
- Trinxat del *Tapeo* 🍷🍷
- Caneló de galta amb salsa *demi-glace* 🍷🍷🍷
- Pastís *gotxua* 🍷🍷🍷

Al·lèrgens: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

LA MASSANA

C. Major, 2
Tel.: (+376) 722 444

Dilluns, tancat

PREU:
33€



TOC RESTAURANT & COCKTAIL BAR



- Oliva esfèrica de xipotle 🌮👤
- Cecina de rossa gallega
- Tempura de mongetes de Kenya 🍷👤👤
- Sandvitx de parmesà 🍷👤
- Tiradito de chutoro 🍷👤
- *Steak tartare* de vaca gallega fet a taula 🍷🍷🍷🍷
- Truita d'Andorra amb chimichurri i puré d'api-rave 🍷🍷🍷🍷
- Gordita 🍷
- Merenga amb maduixes i gelat de llet d'ovella 🍷🍷

Al·lèrgens: 🌾 🥚 🐚 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



ANYÓS

Hotel AnyósPark.
Ctra. d'Anyós
Tel.: (+376) 737 173

Obert cada dia

PREU:
60€

NO ET VE DE GUST FER EL MENÚ COMPLET? CAP PROBLEMA!

Amb **La Massana Fogons** també pots gaudir d'un mos: tria un plat especial de la campanya i deixa't sorprendre pels sabors únics dels xefs de la Massana.



BABEK



- Shakshuka Baladi, ous camperols amb salsa de tomàquet especiada, pebrots escalivats, comí, pebre vermell fumat, iogurt cremós, herbes fresques i pa torrat 🍽️🍴🍷🍷🍷

Al·lèrgens: 🌾🥚🥚🥚🥚🥚🥚🥚🥚🥚🥚🥚🥚🥚🥚🥚



LA MASSANA

Av. del Ravell, 5
Tel.: (+376) 866 802

Dilluns, tancat

PREU:
16,50€



DONPI

- Plat 1: Croquetes casolanes 🍷🍴🍴
- Plat 2: Empanada d'ossobuco amb formatge 🍷🍴🍴

Al·lèrgens: 🍷🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴

LA MASSANA

Av. del Ravell, 2
Tel.: (+376) 840 909

Obert cada dia

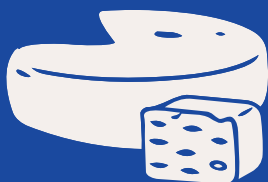
PLAT 1:

2,50€

PLAT 2:

3,50€





L'HIVERN ÉS TEMPS DE RACLETES!

Quan el fred arriba a les nostres muntanyes, també ho fa una de les grans protagonistes de la temporada: la *raclette*. Un plat que escalfa, que reuneix i que convida a gaudir de cada moment.

VINE, VINS I PLATETS



- *Raclette d'Ibèrics al Vine*

Formatges de raclet seleccionats, taula d'ibèrics premium, pernil cuit extra, patates cuites de manera tradicional, cogombrets, cebetes en vinagre i xampinyons laminats 🍷👤

A més, dissabte 7 i 21 de febrer, gaudeix de les paelles d'hivern!

Al·lèrgens: 🌾🥚🐠🐚🥥🥜🍷🍄🌿👤



LA MASSANA

C. Antic Camí Ral, 6
Tel.: (+376) 670 074

Dimecres, tancat

PREU:

56€

(per a dues
persones)

SEGELLA EL TEU PASSAPORT GASTRONÒMIC AMB LA MASSANA+

Descobreix els sabors de la Massana amb la campanya **La Massana Fogons** i participa per guanyar una observació nocturna exclusiva!

NOMÉS HAS DE:

- Descarregar l'app La Massana+
- Demanar el codi QR al restaurant, escanejar-lo i segellar el teu passaport.
- Consumir la proposta de la Massana Fogons de cuina d'hivern 2026 en tres establiments participants i tindràs premi!
- Cada segell equival a un menú o plat de La Massana Fogons.

RECORDA:

- El passaport és **personal**

Cada segell és un pas més per gaudir de la gastronomia local i optar al premi final. **Explora, tasta i guanya!**

Descarrega ara La Massana+ i comença la teva ruta gastronòmica!





LA MASSANA,
EPICENTRE DE
LA GASTRONOMIA
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

