



ELS FOGONS DELS HOTELS

Hotel Sant Gothard

Ctra. d'Arinsal (CG-5). Erts
Tel.: (+376) 738 787
Obert cada dia (només sopars)

- Degustació:
 - » Cruixent d'orella de porc
 - » Carpaccio de llengua de porc, escarola, vinagreta de parmesà i cítrics
 - » Milfulles de galta de porc amb salsa d'all negre i ceba agredolça
 - » Gyoza de cua de porc amb brou
- Bacallà confitat amb cap i pota i cigrons o Papada confitada amb cremós de coliflor i calçots confitats
- Mini flam de formatge i confitura de bacó
- Torrija de briòix amb gelat d'avellana

Preu: 35 €, IGI no inclòs



Abba Xalet Suites Hotel

Terra major de Sispony, s/n. Sispony
Tel.: (+376) 737 300
Obert cada dia (només sopars)

- Caldo ibèric amb raviolis de carxofes i oli de trufa
- Filet de porc amb tres textures de patates i salsa de porto
- Macedònia de fruita natural amb xarrup de gerds

Preu: 28 €, IGI inclòs



Rústic

Estació d'esquí de Pal Vallnord
Tel.: (+376) 878 078
Obert cada dia (només migdies)

- Aperitiu: Copeta de vermut acompanyada de cannoli farcits de sobrassada aromatitzats amb mel de muntanya
- Carpaccio de peus de porc amanit amb mostassa en gra i niu d'amanides amb cítrics

- Costella de porc cuïta a baixa temperatura amb guarniment de temporada
- Llet fregida amb fruits vermells i crema anglesa
- Aigües minerals, copa de vi o cervesa o refresc i cafès o infusions seleccionats

Preu: 30 €, IGI inclòs

ACCÉS GRATUÏT AL TELECABINA

Menú Calçots

FINS A L'ABRIL

La Torrada

Ctra. de Pal, s/n. Xixerella
Tel.: (+376) 837 452. Dimarts, tancat

- Calçots
- Graellada de carn
- Postres, vi, aigua i cafè

Preu: 25 €, IGI inclòs

Borda Eulari

Ctra. de Sant Cristòfol, s/n. Anyós
Tel.: (+376) 836 400
Diumenge nit i dimecres, tancat (excepte ponts i festius)

- Aperitiu: Pa amb tomàquet, fuet i allioli de codony
- Calçots amb la seva salsa
- Graellada de carns variades a la brasa o Entrecot de bou a la brasa o Magret d'ànec a la brasa o Civet de porc senglar guisat amb bolets o Suprema de salmó a la brasa
- Crema andorrana cremada o Mel i mató amb nous o Postres del dia
- Vi de la casa, aigua, cafè, porró de moscatell i fruits secs

Preu: 30 €, IGI inclòs

L'Hort de casa

Ctra. d'Arinsal (CG-5). Erts
Tel.: (+376) 835 068. Dilluns, tancat

- Assortiment d'embotits d'Andorra
- Calçots amb salsa romesco
- Graellada de botifarra, botifarra negra, xoriço, xai, pollastre, vedella amb trumfes al caliu i allioli
- Postres casolans per escollir

Preu: 24,50 €, IGI no inclòs

Cal Silvino

Av. del Través, 21. La Massana
Tel.: (+376) 840 720
Dilluns nit i dimarts, tancat

- Pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric
- Calçots amb la seva salsa
- Costella de porc a la brasa o Pollastre a la brasa
- Crema catalana o Flam d'ou

Preu: 20 €, IGI no inclòs (mínim dues persones)

La Borda Secreta

Peu del carrer s/n. La Massana
Tel.: (+376) 822 240. Dimarts, tancat

- Calçots
- Graellada de carn
- Postres de la casa

Preu: 22,90 €, IGI inclòs



la massana fogons 10^{es}

JORNADES GASTRONÒMIQUES

CUINA D'HIVERN DEL 20 DE GENER AL 25 DE FEBRER



Borda Casa Vella Palés · Tequilando Molí dels Fanals · Borda de l'Avi · Rústic 360° Eatery & Bar · El Racó dels Amics Borda Raubert · El Cabin · Casa Eyre La Toscana · Abba Xalet Suites Hotel Residència Aldosa · Hostal Palanques Sant Romà · La Pampa · La Torrada Sant Gothard · La Borda Secreta

Menú Calçots L'Hort de Casa · Borda Eulari · La Torrada Cal Silvino · La Borda Secreta

“ Lo Mandongo ”

La Massana Fogons presenta les 10es jornades de cuina d'hivern “Lo Mandongo”

Un dels principals ingredients de la cuina d'hivern a l'alta muntanya és el porc, coincidint amb l'època de matança. Les possibilitats gastronòmiques del porc són immenses com hem pogut comprovar en totes les edicions de “Lo Mandongo”, unes jornades que ens ofereixen els restaurants de la Massana, amb uns menús suggeridors i variats.

Lo mandongo és la carn que s'obté amb la matança del porc i a partir de la qual les mandon-

gueses elaboren els embotits. A Andorra els més típics són la botifarra blanca i negra, la donja la bringuera, la llangonissa i els bulls de llengua i carnetes, tot i que també es fa xistorra, patés i altres productes.

Com bé es diu: del porc s'aprofita tot. I els restaurants de la Massana ho aprofiten d'una forma deliciosa. Us animem a provar els menús de les jornades “Lo Mandongo” i a explicar les vostres experiències gastronòmiques a través de les xarxes.

Vine a celebrar el 10è aniversari de Lo Mandongo als restaurants de la Massana!

ELS MÉS TRADICIONALS

Borda Casa Vella Palés

Ctra. de la Creu Blanca, 4. L'Aldosa
Tel.: (+376) 854 844
Diumenge nit i dilluns, tancat

- Assortiment d'embotits del país
- Wellington de filet de porc amb castanyes i salsa de calçots
- Peus de porc farcits amb pomes i dàtils amb chutney de pinya
- Terrina de garrí confitat amb parmentier de papates
- Postres de músic i moscatell
- Rebosteria per escollir
- Pa de muntanya cuit al forn de llenya

Preu: 30 € IGI inclòs

Borda Raubert

Ctra. d'Erts km 1.5 (CG-5). La Massana
Tel.: (+376) 835 420
Dilluns nit i dimarts, tancat

- Aperitiu de la casa
- Embotits del país amb pa i tomata o Escudella barrejada amb morro de porc
- Garró de porc al forn amb verdures o Botifarres d'Andorra a les brases amb verdures
- Pastís de la casa amb crema, nata i confitura o Gelat de saüc amb galeta de mantega

Preu: 26 €, IGI no inclòs

Borda de l'Avi

Av. del Ravell, 38. La Massana
Tel.: (+376) 835 154. *Obert cada dia*

- Favetes saltejades amb pernil i botifarra negra o Assortiment d'embotits amb pa i tomata
- Porcellat al forn rostit a baixa temperatura o Secret ibèric a la brasa de roure i alzina
- Pinya amb crema catalana o Mató amb nous i mel

Preu: 29 €, IGI no inclòs

La Borda Secreta

Peu del carrer s/n. La Massana
Tel.: (+376) 822 240. *Dimarts, tancat*

- Croqueta de carn d'olla de l'àvia
- Pasta fullada de bacó i formatge dels Pirineus amb mostassa o Súper caneló de magre de porc amb vi negre i beixamel de bolets
- Costelles de porc amb salsa d'albergínia escalivada amb arròs vaporitzat o Peus de porc a la brasa amb alloli, patates de la casa i pebrots de Padron
- Postres de la Borda Secreta per escollir

Preu: 22,90 €, IGI inclòs

ELS ORIGINALS

La Torrada

Ctra. de Pal, s/n. Xixerella
Tel.: (+376) 837 452. *Dimarts, tancat*

- Aperitiu: Olives i rosta de pernil amb mel
- Amanida agredolça amb xips de donja, panses i pinyons o Escudella barrejada
- Cua de porc farcit de fruits secs o Truita arrebossada amb rostes de porc i blat de moro fregit
- Flam de mató amb toffee o Crep amb crema de xocolata

Preu: 25 €, IGI no inclòs

Tequilando

Av. Sant Antoni, 42. La Massana
Tel.: (+376) 856 660
Diumenge nit i dilluns, tancat

- Amanida tèbia amb croquetes casolanes de pernil
- Costelles de porc amb salsa verda i faves
- Pastís de xocolata amb gelat artesà de vainilla
- Aigua i vi negre o blanc de la casa

Preu: 26 €, IGI no inclòs

Residència Aldosa

Plaça del Poble, 6. L'Aldosa
Tel.: (+376) 727 246
Dilluns, tancat (només sopars)

- Aperitiu: nervis de porc a la vinagreta
- Escudella
- Peus de porc guisats al disc "estil argentí"
- Pionono d'almívar de llet
- Pa, aigua i vi de la casa

Preu: 20 €, IGI inclòs



La Toscana

Ctra. d'Arinsal (CG-5) Edifici Amadeu, 3. Arinsal.
Tel.: (+376) 838 566
Dimarts, tancat

- Crema d'espàrrecs amb cruixents de pernil
- Llom de porc *al pepe* i nyoqui de patata
- Pastís Òpera.
- Cervesa Peroni, aigua o copa de vi blanc, negre o rosat
- Cafè, tallat o infusió

Preu: 15 €, IGI no inclòs

Hostal Palanques

Av. Sant Antoni, 16. La Massana
Tel.: (+376) 835 007. *Obert cada dia*

Degustació:

- Amanida de donja d'Andorra i magrana
- Carpaccio de peus de porc amb vinagreta d'avellana
- Trinxat amb cansalada
- Caneló de galta de porc amb gratinat delfinès o Cap i pota amb cigrons o Confit de porc sobre patata
- Pastís de formatge amb confitura de tomàquet o Carrot cake amb mascarpone o Farcellets de xocolata

Preu: 20 €, IGI no inclòs

ELS INFORMALS

Sant Romà

Ctra. d'Arinsal s/n. Arinsal
Tel.: (+376) 738 150
Diumenge nit i dilluns, tancat

- Trinxat amb xips de pernil o Assortiment d'embotits del país amb pa torrat i tomata
- Cansalada de porc confitada al forn o Medalló de peu de porc amb salsa agredolça i guarnició
- Postres de la casa per escollir
- Vi de la casa, aigua i xarrup

Preu: 20 €, IGI inclòs.

El Cabin

Ctra. d'Arinsal (CG-5), 8. Arinsal
Tel.: (+376) 838 216.
Cuina oberta cada dia de 12h a 22.30h

- Sopa de ceba amb formatge gratinat
- Cansalada glacejada amb mostassa i mel acompanyada de patata gratinada i puré de pèsols i menta
- Cheesecake de maduixa
- Cafè

Preu: 20 €, IGI inclòs

Casa Eyre

Av. Sant Antoni, 14. La Massana
Tel.: (+376) 855 223
Diumenge nit i dilluns, tancat.
Cuina oberta de 13 h a 22.30 h

- Escudella
- Filet de porc al porto
- Postres per escollir
- Aigua i copa de vi negre DO Rioja

Preu: 25 €, IGI inclòs

360° Eatery & Bar

Ctra. d'Arinsal s/n. Arinsal
Tel.: (+376) 836 628
Obert cada dia de 12h a 23h

- “Pulled Pork”: entrepà de porc brasejat esflegat i bullit a foc lent amb salsa barbacoa, amanida de col i patates grill casolanes
- Canya, refresc, aigua o copa de vi

Preu: 11 € IGI inclòs

El Racó del Amics

Av. Sant Antoni, 42. La Massana
Tel.: (+376) 836 628
Diumenge nit i dilluns, tancat

- Torrada de pernil ibèric amb amanida.
- Ploma ibèrica amb puré de patates i reducció de vinagre de Mòdena
- Postres per escollir

Preu: 23,50 €, IGI inclòs



La Pampa

Ctra. d'Arinsal s/n. Ed. Amadeu
Arinsal. Tel.: (+376) 839 630
Obert cada dia.
Aquest menú, només migdia

- Amanida
- Costelles de porc a la brasa o amb salsa barbacoa amb patates fregides o amanida
- Postres del dia
- Copa de vi, aigua o cervesa, cafè i pa

Preu: 15 €, IGI no inclòs