



Menús gastronòmics DE LA FIRA DEL VERMUT D'ALÇADA

Durant el cap de setmana els restaurants de la Vall d'Ordino us conviden a degustar menús gastronòmics i les seves especialitats

EL SERRAT

REST. HOTEL BRINGUÉ | Tel. 736 999
Foie Gras mi-cuit a l'Armagnac + Truita de riu fumada
+ Pop braçejat amb pimentó de la Vera + Magret d'ànec
als fruits vermells
Preu: 45 €

LLORTS

EL RACONET DEL SASA | Tel. 800 302
Ensaladilla Txangurro. 5 €
Hot dog "SASA". 3,50 €

L'ERA D'EN JAUME | T. 850 667
Menú de Cap de Setmana
27,50 € (Entrant + Plat + Postre · Beguda a part)

LA CORTINADA

LA SOLANETA | T. 722 922
Amanida + beguda + postre. 15,50 €
Pizza al gust + beguda + postre. 15,50 €
Plat combinat + beguda + postre. 15,50 €

REST. HOTEL MU | Tel. 749 020
Empanada de carn. 3 €
Galta de porc Km0 amb parmentier. 14 €
Calamars amb allíoli. 8 €

EL TRAGUET I MÉS | T. 862 266
Canelons de la Iaia. 12 €
Hamburguesa especial Fira (pollastre al curri,
salsa iogurt al ciboulette, alvocat i canonges). 13,50 €
Taqquets de poltre d'Arans amb salsa de ceps. 12 €

FORA GIN | T. 635 831
Taula KMO — Formatges i embotits del país
amb pa de vidre amb tomàquet. 22,50 €
Les torrades FORA (opcions vegetarianes i sense gluten).
De 8,50 € a 12,50 €

PIZZERIA MIMMO | T. 868 466
Pastà + beguda + postre. 14,50 €
Pizza Mimmo + beguda. 17,50 €
Costelles de porc BBQ + beguda. 19 €
Menú Tapeo + 2 begudes (mínim 4 pax). 23 €/persona
Entrecot 400 g + patata i ou + beguda. 24 €

ORDINO

L'ENSEGUR | T. 850 650
Pebrot del piquillo confitat amb anxoia i pamesà. 4,75 €
Terrina de Garrí amb salsa de vermut. 25 €

2a FIRA DEL VERMUT D'ANDORRA

Ratafia, licor d'herbes i esperits



16-17 maig
La Cortinada, Ordino

Col·labora:

**MENJA'T
ANDORRA**



Organitza:

ordino



De 10 a 20 h Fira del Vermut**10 h Sortida guiada pel Riberamunt***visitant la Mola i la Serradora de Cal Pal***12 h Inauguració de la II Fira del Vermut, Ratafia, licors d'herbes i esperits****12 h Visita cultural a Cal Pal****12 h Coneix i tasta l'Espinaler** (+18 anys)**12.30 h Dj Helder****13.30 h Taller d'elaboració de licors i begudes artesanals d'herbes a casa***A càrrec de la Ratassia de la Carmela (+18 anys)***14 h Arrossada Popular****16 h Actuació musical del grup Old School****17.30 h Taller: Què és un vermouth***A càrrec d'Aitor Estela de l'Atelier (+18 anys)***18.30 h Dj Helder****18.30 h Degustació amb FORA Gin. Botànics de la Biosfera: com es va crear la ginebra andorrana** (+18 anys)**19.30 h Flair bartending show amb Yonny Aguilar***(campió d'Espanya)***De 10 a 16 h Fira del Vermut****10 h Sortida guiada pel Riberamunt***visitant la Mola i la Serradora de Cal Pal***De 11 h a 12.30 h Visita Cultural a la Mina de Llorts***Passis a les 11, 11.30 i 12 h***12.15 h Degustació d'Aura de Mel***A càrrec d'Autèntic Abelles (+18 anys)***13 h Actuació de Lady Scarlett Trio****13.15 h Vermuteja amb Vins i Teca Dani** (+18 anys)**2€** Tallers, degustacions i visites culturals**6€** Arrossada popular

Places limitades. Inscripció prèvia al QR o al web <https://comuordino.entradas.plus/entradas/ca/eventList>



Activitats subjectes a la meteorologia. L'organització és reserva el dret d'efectuar canvis sense preavis. Per una fira cívica i segura: consumeix amb responsabilitat.

ASGARD

Asgard neix de la passió per la mitologia nòrdica, la fantasia medieval i els paisatges més màgics d'Andorra. Des del 2016 elaboren hidromel de manera artesanal, després d'anys d'aprenentatge i dedicació.

BOMAR-MARTINI

Empresa andorrana de referència, líders en distribució al mercat andorrà. Representants de la marca Martini. Presentaran el Martini Rubino, Ambrato, Vibrante, Floreale i St Germain.

BREVATGES RAIMON

Raimon ofereix vins de proximitat i qualitat, cerveses artesanals i vermuts casolans per a experiències úniques enològiques i de gust.

CAN TONET

Al cor de la Cortinada, Cal Tonet ofereix plats casolans amb productes frescos i de proximitat des de fa més de 30 anys. Cada recepta reflecteix la tradició i l'autenticitat del país. Ara també incorpora còctels de vermut.

CERVESERIA ESTRELLA ANDORRA

Estrella Andorra és una cerveseria situada al centre d'Andorra, coneguda per elaborar cerveses d'alta qualitat i refrescants, combinant mètodes tradicionals de fabricació per crear cerveses distintives.

EL BANDARRA

Després de dècades elaborant vermut a granel per a petits cellers de barri, el 2014 decideixen millorar aquest clàssic i neix El Bandarra, un vermut canalla que vol retre homenatge a la sagrada hora del vermut.

ESPINALER

Empresa especialitzada en fabricació, selecció, empaquetat i distribució de conserves de peix i marisc gourmet, vermut, patates, olives i cava.

FORA GIN

La destil·leria FORA és la primera de ginebra artesanal d'Andorra, situada a la Cortinada, elabora els seus productes amb botànics autòctons de les muntanyes i compta amb el segell Reserva de la Biosfera d'Ordino.

LA MINJADORA DEL SINQUEDE BAR-PETRONI

Oferiran tapes per acompanyar els vermuts Petroni, un vermut de Galícia, diferent i innovador, el secret del qual es troba en el vi albarinyo.

VINS I TECA DANI

Empresa dedicada a la venda de vins, licors i vermuts, ubicada a Andorra la Vella, on també es poden degustar productes gourmet.

FOODTRUCK BLÓT

Quan la bona beguda i el bon menjar es troben a taula, neix l'experiència vikinga. Cerveses artesanals i plats sota el signe d'Odin.

FOODTRUCK ERMESENDA D'ORDINO

El toc per endolcir amb gofres, sandvitxos i vi calent.

FOODTRUCK LA GASTRONETA

Oferirà tapes realitzades amb productes de proximitat per acompanyar els diferents vermuts, ratafies, licors d'herbes i esperits.