

# Andorra a Taula

Menús gastronòmics  
maridats amb Inedit



**Del 3 de novembre  
al 3 de desembre**

**11es jornades  
de cuina andorrana**

Organitzen:



**INEDIT**  
Damm

Col·laboradors:



Museu  
Carmen Thyssen  
Andorra

Agraïments:



Andorra a Taula  
@AndorraTaula  
[www.andorrataula.com](http://www.andorrataula.com)



Inedit en recomana el consum responsable. Alc. 4,8°

Aquest novembre celebrarem les 11es. Jornades Gastronòmiques de Cuina Andorrana “**Andorra a Taula**” dintre de la campanya Andorra Shopping Festival. En aquesta nova edició comptarem amb una magnífica representació dels millors professionals dels fogons i la restauració del país, els quals han treballat conjuntament per fer-vos gaudir i oferir el millor de la nostra cuina.

**Andorra a Taula** és el resultat de l'esforç de moltes persones que volen demostrar el potencial de la restauració del país i l'excel·lent complement turístic que representa pels nostres estimats visitants, que de ben segur se n'emportaran una magnífica sorpresa.

Del 3 de novembre al 3 de desembre, 25 establiments amb els millors professionals ens delectaran en una simfonia d'exquisides creacions.

En aquestes 11es. Jornades Gastronòmiques de Cuina Andorrana “**Andorra a Taula**” els menús presentats, d'estils diversos, s'han elaborat amb l'objectiu de donar valor als productes tradicionals i autòctons de la nostra terra.

Agraeixo a tots els professionals de la restauració que participin en aquestes Jornades Gastronòmiques i els animo a seguir sorprendent a tots els comensals. De la mateixa manera, agraeixo el suport del **Ministeri de Turisme**, **d'Andorra Turisme i DAMM**, que fan possible un cop més posar aquestes Jornades Gastronòmiques “**Andorra a Taula**” a l'agenda d'activitats d'interès general. Per finalitzar i també imprescindible, l'agraïment a tots aquells que gaudireu dels menús elaborats en el transcurs d'aquestes jornades.

**Bon profit!**

Sr. Manel Ara  
President de la UHA

Del 3 de novembre al 3 de desembre del 2017, el Principat d'Andorra celebra una nova edició de les Jornades Gastronòmiques de Cuina Andorrana **Andorra a Taula**.

Vint-i-cinc restaurants del país s'uneixen en les **XI Jornades Gastronòmiques** amb una selecció exquisida de receptes escollides per a l'ocasió, que es podran degustar en menús d'entre 20 € i 40 €. Una nova edició que aquest any torna a comptar amb la col·laboració destacada de **DAMM**, una de les companyies cerveseres espanyoles més reconegudes, i a on els nostres millors xefs del Principat ens delectaran, una vegada més, amb la qualitat i la creativitat de la seva cuina incloent, en aquesta deliciosa combinació, els productes autòctons i de proximitat que ens aproparan amb les receptes de temporada més destacades.

Gràcies a la bona acollida de l'any passat, **Andorra a Taula** es complementa amb la **V Trobada de Microproductors de Vi**, que es celebrarà del 18 al 20 de novembre al recinte firal de St. Julià de Lòria ubicat a l'aparcament del Camp Gran. Enguany el format de la trobada guanya un dia, el dilluns, que es dedicarà exclusivament als professionals on distribuïdors, sommeliers, restauradors i comerciants podran tastar les referències exposades pels més de 60 micro-productors i negociar-ne la seva comercialització.

Durant el cap de setmana, com en edicions anteriors, els amants del vi podran tastar -prèvia adquisició de tiquets- els vins exposats i assistir a ponències gratuïtes amb personalitats de renom del sector. La majoria dels cellers presents seran catalans, espanyols, francesos i algun portuguès.

Les onzenes Jornades de l'**Andorra a Taula** s'emmarquen dins l'**Andorra Shopping Festival**, un esdeveniment que va néixer el novembre del 2013 amb l'objectiu de reforçar el posicionament d'una de les principals ofertes turístiques del nostre país. Enguany torna amb força i es celebrarà **del 3 al 12 de novembre**. Aquesta nova edició de l'**Andorra Shopping Festival** porta les propostes de shopping envoltades del millor ambient. Entre àpat i àpat, els visitants trobaran una infinitat d'animacions als carrers, música en directe, escultures de grans dimensions decorades per les escoles d'Art del país i inspirades en el món de la moda i el shopping, tallers i espectacles infantils i activitats d'assessoria d'imatge i moda per a totes les edats. A més de l'obertura dels comerços fins a les 22 h els dissabtes 4 i 11 de novembre.

I un any més comptarem a més de Damm, amb altres marques de renom com Disney, Aquarius, Razor, Ninebot i GoPro que s'uneixen a la festa proposant una infinitat de tallers, degustacions, animacions i circuits urbans amb monopatins elèctric pels joves.

En definitiva, un mes de novembre ple d'activitats que uneixen la gastronomia i les compres i on el visitant es trobarà amb moltes sorpreses i premis.

Una vegada més, vull agrair la valuosa col·laboració de tots els restaurants participants en la tasca de donar a conèixer la bona cuina d'Andorra i també, a la **Unió Hotelera d'Andorra** i a **DAMM** per impulsar les onzenes jornades gastronòmiques **Andorra a Taula**.

**Bon profit!**

**M.I. Sr. Francesc Camp**  
Ministre de Turisme i Comerç

# Participants 2017

## Andorra la Vella Escaldes - Engordany Santa Coloma

- 01** 1940 Restaurant
- 02** Andburger Zero - Escaldes
- 03** Andorra Park Hotel
- 04** Hotel de L'Isard
- 05** Plató Restaurant
- 06** Restaurant Borda Estevet
- 07** Restaurant Ca La Conxita
- 08** Restaurant Can Benet
- 09** Restaurant Can Manel
- 10** Restaurant Cava Ronaldo
- 11** Restaurant Don Denis
- 12** Restaurant El Bon Racó
- 13** Restaurant La Borda Pairal 1630
- 14** Restaurant La Nova Forquilla
- 15** Restaurant L'Enoteca
- 16** Restaurant L'Entrecôte - Hotel Roc Blanc
- 17** Restaurant Minim's
- 18** Restaurant Plat'in

## La Massana

- 19** Angelo Pizzeria & Restaurants La Massana
- 20** Restaurant Borda Raubert
- 21** Restaurant La Borda de l'Avi

## Ordino Llorts

- 22** Hotel Coma
- 23** Restaurant L'Era d'en Jaume
- 24** Restaurant Topic

## Sant Julià de Lòria

- 25** Angelo Pizzeria & Restaurants Sant Julià



## 01 | 1940 Restaurant

Aperitiu Andorra a Taula

•••

Tempura de carxofetes i espàrrecs verds  
amb salsa romesco

o

Crema de pèsols amb ou escumat  
i encenalls de foie-gras fresc

•••

All i pebre de pop amb patates i mongetes verdes  
a la cassola

o

Pastisset de galta de vedella del país  
amb *parmentier* de tòfona i ceps

•••

Flam de mató amb figues confitades

o

Mousse de mel d'Andorra amb romaní fresc i gelat de torró

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**26€**

per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Av. Príncep Benlloch, 20 bis · Andorra la Vella  
(+376) 860 006 · De dilluns a diumenge de 13 a 15 h i de 20.30 a 22.30 h



## 02 | Andburger Zero - Escaldes

Aperitiu Andorra a Taula

•••

Xips de moniato, olives selecció i llonganissa de pagès

•••

Duo de pernil amb mel, vinagre  
i donja amb allioli de codony

•••

Amanida d'espinacs i brots verds amb mandarina  
i magrana, oli de fruita seca i agredolç de vinagre

•••

Andburger de tardor amb arròs de bolets

•••

Brownie amb gelat de mango i cirera

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**20€**

per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

C. François Mitterrand, 6 · Escaldes-Engordany  
(+376) 846 046 · De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23.30 h



## 03 | Andorra Park Hotel

*Ravioli di zucca a la Montalbana*

•••

Amanida de bolets i *tendrelles* caramel-litzades amb poma àcida i ceba confitada

•••

*Carpaccio* de bacallà amb tomàquet concassé i el seu gelat, pipes, pesto i *tapenade* de tòfona

•••

Calamar estofat amb carxofes saltades i cansalada viada

•••

Jarret de vedella cuit a baixa temperatura amb puré trufat i salsa de ceps i foie-gras

•••

Mousse de mató amb castanyes i xarop d'avet

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**32€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

C. de les Canals, 24 · Andorra la Vella

(+376) 877 777 · De dilluns a diumenge de 13 a 15 h i de 20 a 23 h



## 04 | Hotel de L'Isard

*Aperitiu Andorra a Taula*

•••

Crema de trinxat amb melós i aire de trufa

•••

Amanida de ceps amb foie-gras i bombó de romesco

•••

Calamar amb carabassa, ginebre i fumada d'espívol

•••

Vedella d'Andorra amb caneló crujixent d'escuma de bolets i castanyes

•••

Trufes encamisades amb gelat de magrana i gominoles de cítrics

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**25€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Av. Mertixell, 34 · Andorra la Vella

(+376) 876 800 · De dilluns a diumenge de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h



## 05 | Plató Restaurant

Aperitiu Andorra a Taula

•••

Bunyol de *txangurro* en suspensió

•••

*Pain cocotte* de brioix, formatge *reblochon*, pernil de gla  
i ou de guatlla

•••

Amanida de bacallà confitat, vainilla, ceps i romesco

•••

Galta de vedella d'Andorra cuita a baixa temperatura,  
*parmentier* de patata i verduretes

•••

Caneló de codony amb formatge fresc

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**29€**

per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

C. Prat de la Creu, 12-25 · Andorra la Vella

(+376) 760 303 · De dilluns a diumenge de 13.30 a 15.30 h i de 20 a 23 h



## 06 | Restaurant Borda Estevet

Torradeta de botifarra negra amb mel i nous

•••

Amanida tèbia de rossinyols de les Valls d'Andorra  
amb cansalada i vinagreta de gerds

o

Timbal de trinxat tradicional de la Borda  
amb foie-gras i ceps

•••

Suprema de salmó amb salsa de cítrics  
sobre un llit de verduretes confitades

o

Civet de porc senglar a l'andorrana

•••

Pastís de formatge *mascarpone*, figues confitades  
i gelatina de caramel

o

Pinya natural amb crema catalana cremada

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**35€**

per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Ctra. de la Comella, 2 · Andorra la Vella

(+376) 874 920 · De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23 h



## 07 | Restaurant Ca La Conxita

### Aperitiu Andorra a Taula

•••

Canelons de formatge amb fredolics i salsa trufada

o

*Carpaccio* de bacallà marinat

•••

Mandonguilles amb salsa i ceps

o

Rodó de xai farcit acompañat de puré de patates trufat

•••

Postres a escollir

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**30€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

C. La Llacuna, 12 · Andorra la Vella

(+376) 829 948 · De dimarts a dissabte de 13.30 a 15 h i de 20.30 a 23 h.

Diumenge i dilluns de 13.30 a 15 h



## 08 | Restaurant Can Benet

### Assortiment d'embotits Els Escaubells

•••

Assortiment de bolets en vinagreta

•••

Vapors de llagostins i xiitakes crujixents

•••

Raviolis de foie-gras amb salsa de tòfona

•••

Caldereta de llamàntol de platja amb cigrons

•••

Mojito "Can Benet"

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**35€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Antic Carrer Major, 9 · Andorra la Vella

(+376) 828 922 · De dimarts a diumenge de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h



## 09 | Restaurant Can Manel

Cebiche de petxina de pelegrí  
amb mangana i alvocat

•••

Tàrtar de vedella d'Andorra amb xip de trumfa trufada

•••

Full de poma confitada i foie-gras *poêlée*,  
reducció de Pedro Ximénez i brots de tardor

•••

Filet de rèmol a la planxa sobre bolets de temporada  
i crema de cigrons

•••

Medalló de cérvol sobre puré de castanyes  
i salsa de civet al romaní

•••

Pastís de pera Williams, xocolata negra  
amb contrastos de tardor

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**30€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

C. Mestre Xavier Plana, 6 · Andorra la Vella  
(+376) 822 397 · De dijous a dilluns de 13 a 15.30 h i de 20 a 22 h.  
Dimarts de 13 a 15.30 h. Dimecres tancat



## 10 | Restaurant Cava Ronaldo

Minicroquetes de la casa

•••

Amanida de guatxes en escabetx amb raïm  
i trompetes de la mort

•••

Carpaccio tebi de peus de porc

•••

Truita d'Andorra *albardada* i farcida de bolets  
sobre un llit de verdures

•••

Clàssic jarret de vedella d'Andorra al nostre estil  
amb ceba en dues textures

•••

*Panna cotta* de cafè amb fruites vermelles

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**23€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

C. Mossen Cinto Verdaguer, 7 · Andorra la Vella  
(+376) 820 175 · De dimarts a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20.30 a 23 h.  
Diumenge de 13 a 15.30 h. Dilluns tancat



## 11 | Restaurant Don Denis

Aperitiu Andorra a Taula

•••

Copa de *poke* de tonyina vermelha marinada amb yuzu i brots silvestres

•••

Verduretes de temporada a la planxa accompanyades de salsa romesco

•••

Cua de pop a la brasa sobre *parmentier* de patata amb pebre vermell de la Vera

•••

Garrí crujint al forn sobre *parmentier* de moniato

•••

Copa de mousse de iogurt amb maduixes, cacauets i Nutella

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**35€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

C. Isabelle Sandy, 3 · Escaldes-Engordany  
(+376) 820 692 · De dilluns a diumenge de 12.30 a 16 h i de 19.30 a 23.30 h



## 12 | Restaurant El Bon Racó

Aperitiu Andorra a Taula

•••

Salmó fresc marinat amb vinagreta de taronja i anet sobre llit d'amanida tropical

•••

Favetes saltades amb oli d'oliva, pernil serrà i encenalls de foie-gras

•••

Medalló de bacallà gratinat amb molles de pa negre i alloli

•••

Fricandó de vedella d'Andorra amb bolets de temporada

•••

Compota de poma amb crema cremada i banyada amb xocolata

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**30€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Av. de Salou, 86 · Santa Coloma  
(+376) 721 616 · De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23 h



## 13 | Restaurant La Borda Pairal 1630

Aperitiu Andorra a Taula

•••

Crema de carabassa amb làmines de bacallà confitat  
i oli d'alfàbrega

o

Carxofes saltades amb bolets de temporada i pernil

•••

Timbal de civet d'ànec amb peres al xampany

o

Illeta de mango amb broqueta de cues de llagostins  
i rap amb salsa americana

•••

Fantasia de pinya amb *panna cotta* de coco

o

Bunyols farcits de crema napats amb dues xocolates

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**40€**

per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

C. Dr. Vilanova, 7 · Andorra la Vella

(+376) 869 999 · De dimarts a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20.00 a 23 h.

Diumenge de 13 a 15.30 h. Dilluns tancat



## 14 | Restaurant La Nova Forquilla

Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà

•••

Manat d'espàrrecs verds amb botifarra negra  
i tomàquet *concassé*

•••

Llenties estofades amb cansalada virada i llagostins

•••

Llom de bacallà amb favetes, all cremat i vinagre de sidra

•••

Galtes de vedella confitades amb bolets d'Andorra

•••

Formatge fresc amb gerds naturals  
i gelat de violeta amb pipes de carabassa fregides

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**35€**

per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Av. del Fener, 24 · Escaldes-Engordany

(+376) 861 810 · De dimarts a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h.

Diumenge i dilluns de 13 a 15.30 h



## 15 | Restaurant L'Enoteca

Aperitiu Andorra a Taula fred i calent

•••

Crema de llamàntol i foie-gras cuit al moment

•••

Ravioli de llagostins, porro i consomé de marisc

•••

Ventall de porc ibèric, puré de castanyes  
i salsa Monbazillac

•••

Assortiment de formatges artesans

•••

Pera farcida de festa...

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**40€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Carrer del Parnal, 4 · Escaldes-Engordany  
(+376) 813 545 · De dilluns a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20 a 23 h



## 16 | Restaurant L'Entrecôte - Hotel Roc Blanc

Aperitiu Andorra a Taula

•••

Foie-gras semicuit amb textures de poma

o

Sopa de trumfes amb melós d'ibèric

•••

Melós de vedella amb parmentier i suc rostit

o

Filet d'orada amb tomàquet confitat  
i vinagreta dolça d'escalunyes

•••

Tulipa de mel i mató

o

Milfulls amb nata fresca i làmines de maduixes

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**30€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Plaça dels Co-prínceps, 5 · Escaldes-Engordany  
(+376) 871 400 · De dilluns a diumenge de 13 a 15 h i de 20 a 22.30 h



## 17 | Restaurant Minim's

Musclos de roca al vapor amb gelatina de cítrics i pols de pastilla Juanola.  
Croquetes de carn d'olla de la padrina

•••

Crema de carabassa del Solà d'Andorra  
amb botifarra esparracada, all negre i ceba crujent

•••

Arròs melós de rossinyols amb formatge *pecorino*

•••

Corbina al forn amb mantega negra de calamar  
*i gnocchis* frescos de patata amb pesto d'ortigues

•••

Terrina calenta de pollastre *Label Rouge*  
amb cansalada ibèrica, moixernons i suc del rostit

•••

Crema de galeta Maria Dorada amb gelat de llet del Cadí  
i encenalls de xocolata negra

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**28€**

per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Antic Carrer Major, 5 · Andorra la Vella

(+376) 867 511 · De dimarts a dissabte de 12.45 a 15.45 h i de 20.45 a 22.45 h.

Tancat diumenge i dilluns



## 18 | Restaurant Plat'in

Aperitiu Andorra a Taula

•••

Foie-gras d'ànec amb Ratassia de la Carmeta  
acompanyat de pastís de carabassa bio

•••

Canelons de vaca bruna a la cervesa Boris,  
crema de ceps i *mèsclum*

•••

Calamars a la brasa i fricandó de mongetes de Can Sona

•••

Pollastre de grà farcit amb gambes i suc a l'estragó

•••

Pastís calent de gerds de casa Gendret  
acompanyat de llimona i mel de casa Folch

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**30€**

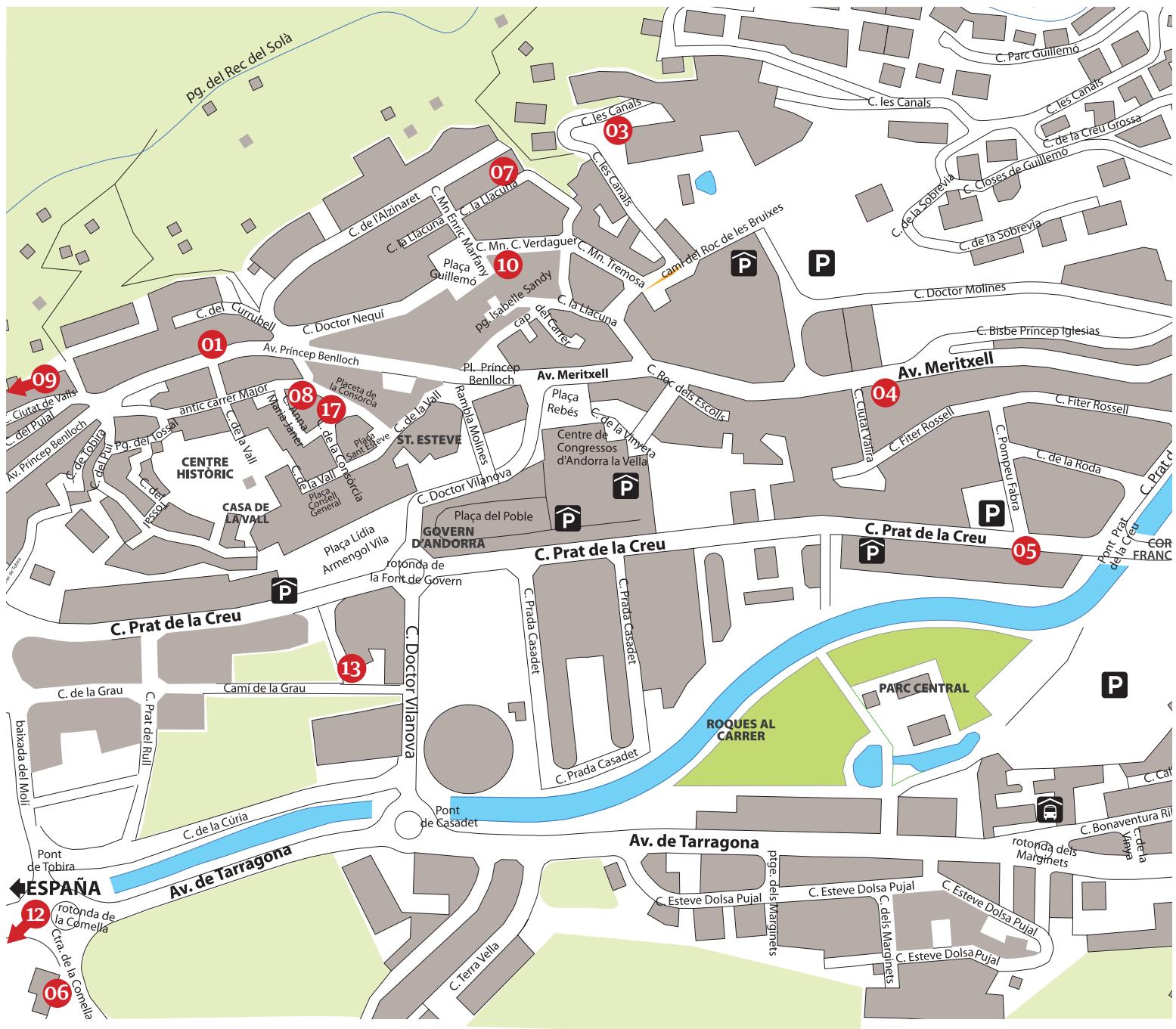
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

C. Bonaventura Riberaigua, 8 · Andorra la Vella

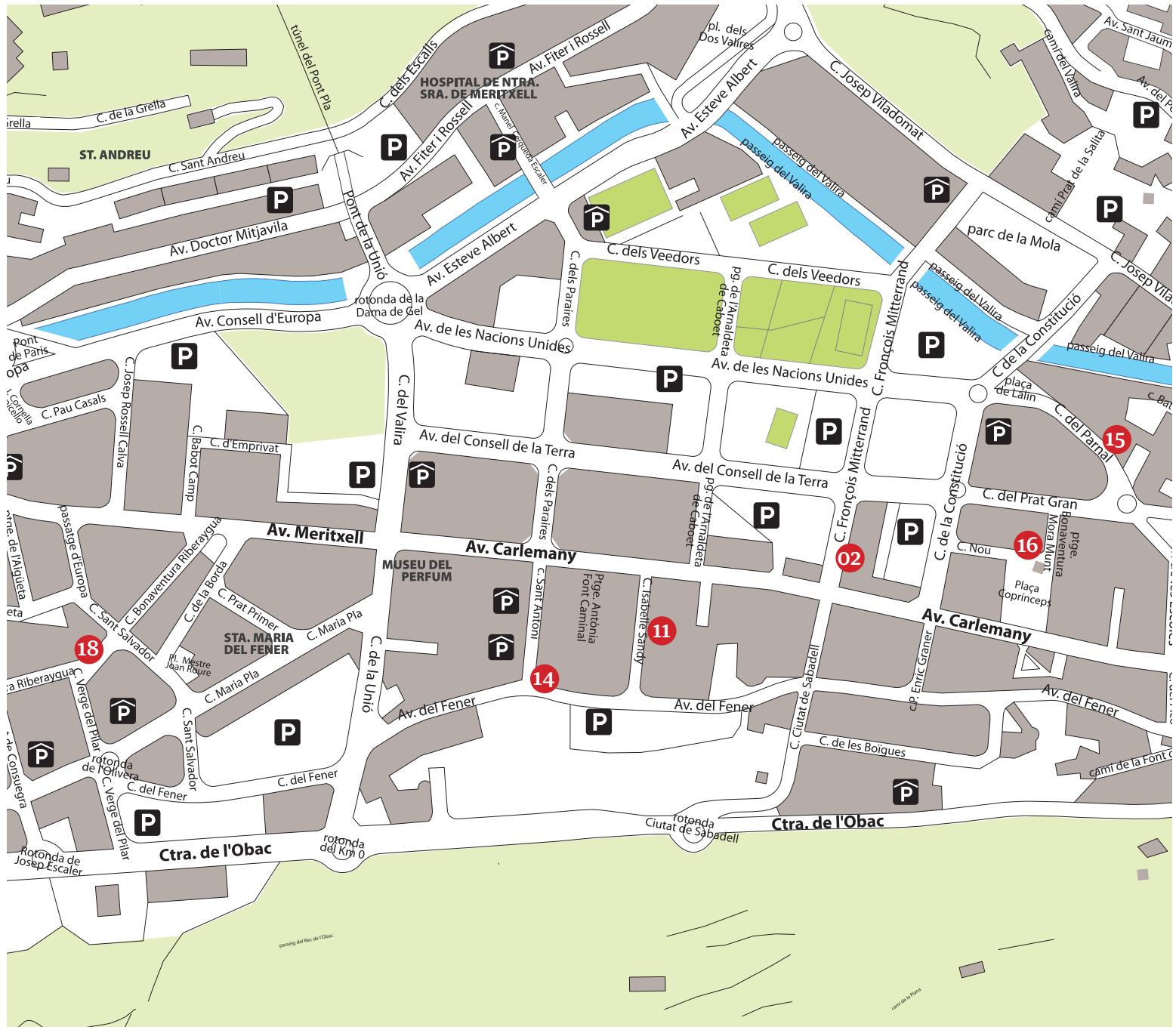
(+376) 861 001 · De dilluns a dimarts de 13 a 15.30 h

i de dimecres a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h



Andorra la Vella / Escaldes - Engordany

Andorra la Vella / Escaldes - Engordany





## 19 | Angelo Pizzeria & Restaurants La Massana

Caputxino de carabassa amb avellanes  
i *crumble* de parmesà

•••

Foie-gras d'ànec semicuit extra del sud-oest  
amb *chutney* de figues

•••

Cor de salmó Gravlax amb remolatxa

•••

Suprema de llobarro amb emulsió de pèsols i menta

•••

Colomí imperial en dues coccions, emulsió de nap i taronja  
i suc de cacau Tonka

•••

Pa de pessic amb crujixent de coco, lasanya de pinya i emulsió  
de tequila i coco

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**35€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Av. Sant Antoni, 27 · La Massana

(+376) 738 393 · De dilluns a diumenge de 13 a 15.30 h i de 20 a 23 h



## 20 | Restaurant Borda Raubert

Aperitiu Andorra a Taula

•••

Amanida de tardor amb fruita seca caramel·litzada  
i bolets confitats

o

Canelons d'espinaucs amb beixamel  
de tomàquet confitat

•••

Estofat de vedella del país amb bolets de temporada

o

Magret d'ànec a la brasa amb verdures i confitura de fruits

•••

Iogurt d'ovella casolà amb confitura de saüc  
i galeta de mantega

o

Recuit de cabra artesà amb mel i nous

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**29€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Av. Del Ravell s/n Ctra. d'Arinsal km 1,5 · La Massana

(+376) 835 420 · De dimecres a diumenge de 13.15 a 15.30 h i de 20.30 a 22.30 h.

Dilluns de 13.15 h a 15.30 h. Dimarts tancat



## 21 | Restaurant La Borda de l'Avi

Aperitiu Andorra a Taula

•••

Amanida de formatge de cabra amb fruita seca

o

*Risotto de ceps i pernil de gla*

•••

Filet de lluç i llagostins amb salsa d'espàrreus verds

o

Secret ibèric a la brasa de roure i alzina

•••

Pinya amb crema catalana

o

Bescuit d'ametlles amb xocolata calenta

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**30€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Avda. del Ravell, 38 · La Massana

(+376) 835 154 · De dilluns a diumenge de 13.15 a 16 h i de 20.30 a 23 h



## 22 | Hotel Coma

Crema de carabassa amb *rillettes* d'ànec

•••

Amanida de formatge d'ovella tendre  
amb figues i mangrana

o

Trinxat amb trompetes, llagostins i salsa de rostit

•••

Pollastre de corral a la cassola amb orellanes  
i altra fruita seca

o

Bacallà al Cinzano sobre un llit d'espinacs

•••

*Crumble* d'avellanes i pinyons amb camagrocs dolços  
i gelat de ceps amb porró de barreja

o

Pa, vi i sucre amb gelat de formatge de tupí  
i porró de barreja

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**28€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Camp de La Tanada, s/n · Ordino

(+376) 736 100 · De dilluns a diumenge de 13 a 15 h i de 20 a 22 h



## 23 | Restaurant l'Era d'en Jaume

Aperitiu Andorra a Taula

•••

Remenat d'ous amb bacallà i *chicharos*

o

Terrina de fetge d'ànec amb dolç de figues

•••

Peus de porc a la brasa amb llagostins

o

*Onglet* de bou amb ceba

•••

El nostre borratxo

o

Mel i mató amb crujixent

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**27€**

per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Avda. L'Angonella, 2 · Llorts

(+376) 850 667 · De dilluns a dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 22 h.

Diumenge de 13 a 16 h



## 24 | Restaurant Topic

Gotet de crema de bolets i encenalls de fetge

•••

Carpaccio de gamba amb el seu oli, espinacs i pinyons

o

Amanida d'ànec amb fredolics en vinagreta

•••

Filet de porc de Palou, codony, poma  
i trumfes amb crema de tòfona

o

Fondue de formatge amb trompetes, pa de nous i...

•••

Teula de canyella amb poma, llima i gelat de vainilla

o

Brownie de festucs amb juliana de taronja confitada  
i sorbet de mandarina

•••

1 Inedit de 33 cl per persona

**27€**

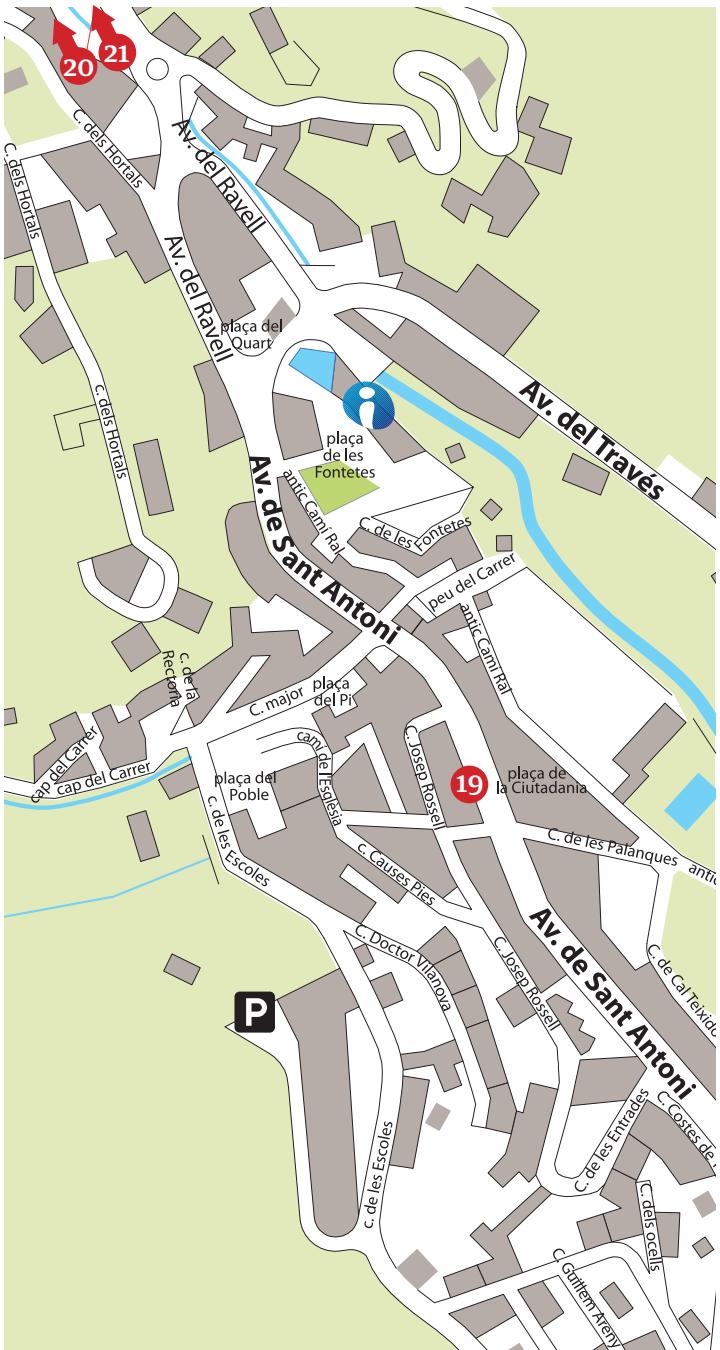
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

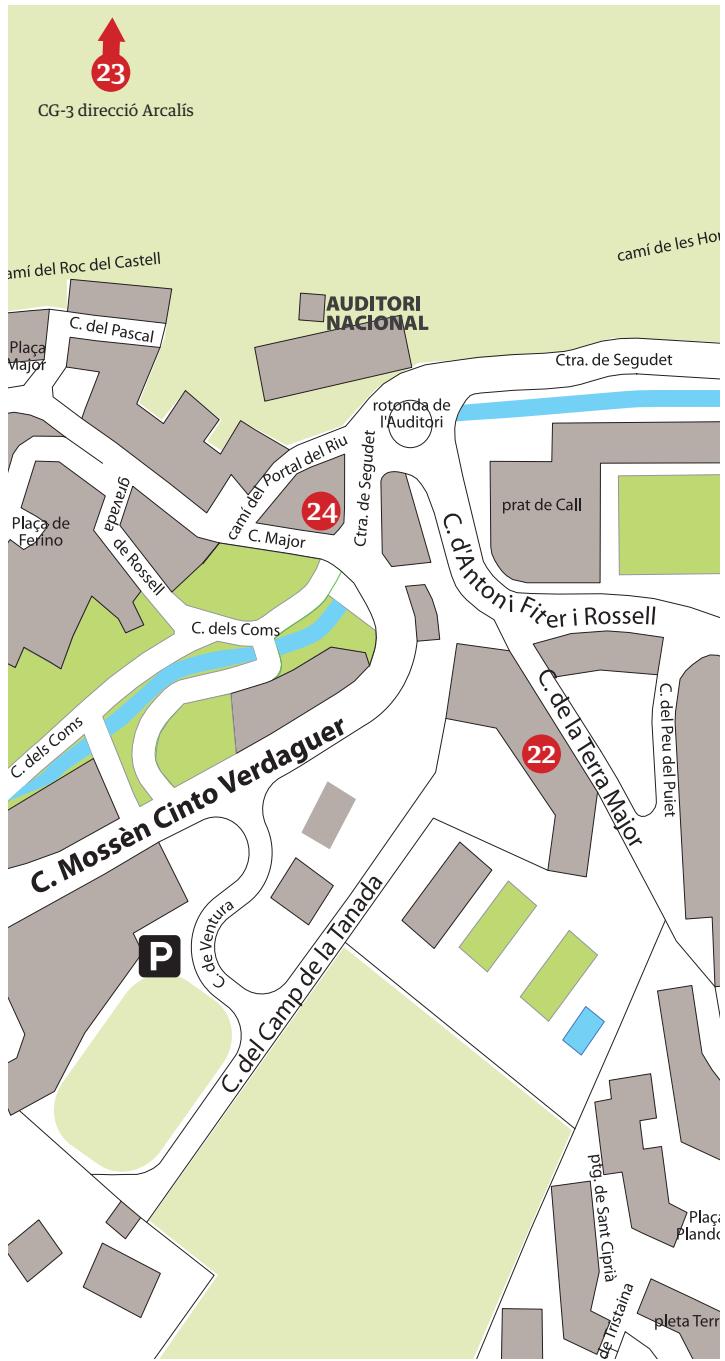
Carrer Major, 21 · Ordino

(+376) 736 102 · De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23 h

La Massana



Ordino





## 25 | Angelo Pizzeria & Restaurants Sant Julià

Crema de carabassa i gra de magranat

•••

Timbal d'amanida amb bolets de temporada saltats  
i pernil d'ànec

•••

Saltat de carxofes naturals amb sepioneta  
i un fons de marisc

•••

Raviolis farcits de vieires i gambes, sopa de cava i anet

•••

Faux-filet de poltre d'Andorra al grill, foie-gras d'ànec poêlée  
i gratin de patates

•••

Cheesecake de mango i pinya, crumble de galeta  
i coco amb encenalls de xocolata

•••

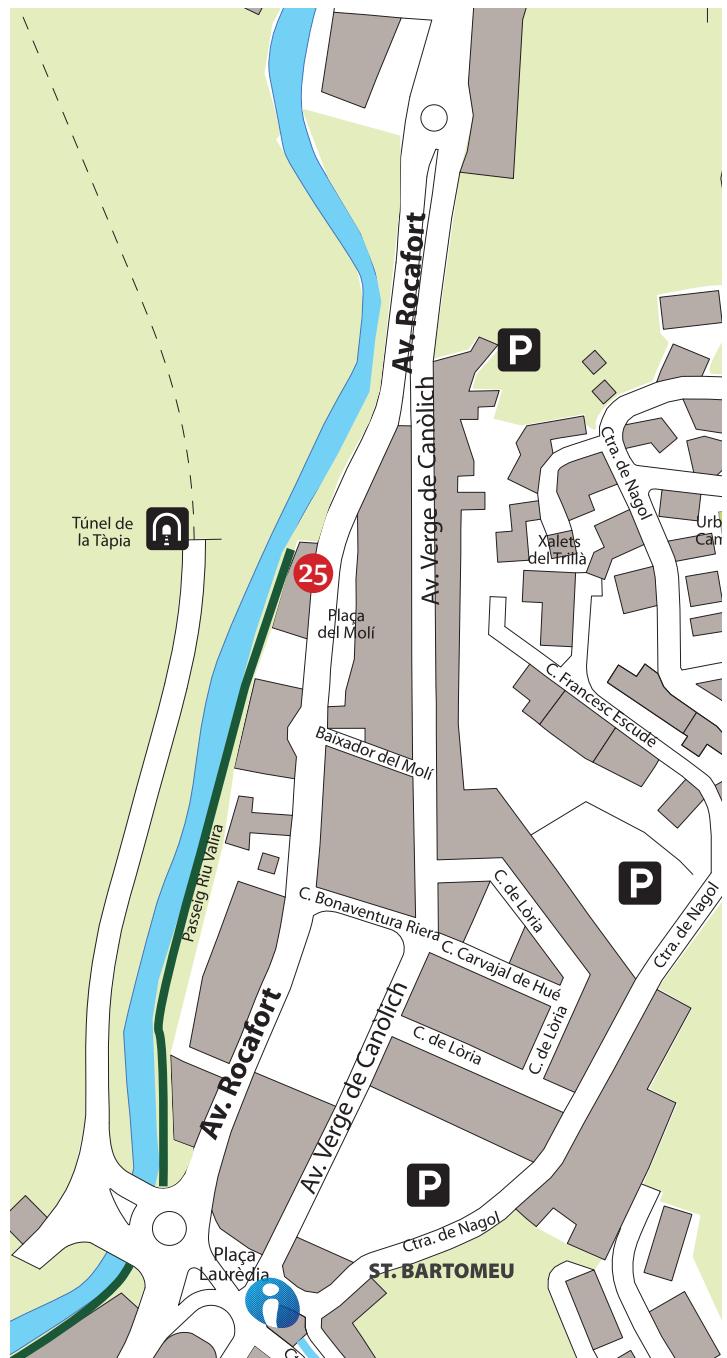
1 Inedit de 33 cl per persona

**35€**  
per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)

Av. Rocafort, 27 · Sant Julià de Lòria

(+376) 742 274 · De dilluns a diumenge de 13 a 15.30 h i de 20 a 23.30 h



# Castellano / Français



## 01 | 1940 Restaurant

Aperitivo Andorra a Taula · Tempura de alcachofas y espárragos verdes con salsa romesco o Crema de guisantes con huevo espumado y virutas de *foie-gras* fresco · Ajo y pimienta de pulpo con patatas y judías verdes a la cazuela o Pastelito de carrillera de ternera del país con *parmentier* de trufa y setas · Flan de requesón con higos confitados o Mousse de miel de Andorra con romero fresco y helado de turrón · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra a Taula · Tempura de mini artichauts et d'asperges vertes accompagné d'une sauce romesco ou œuf poché sur un velouté de petits pois aux copeaux de foie gras frais · Cassolette de poulpe à l'ail et au paprika accompagné de pommes de terre et de haricots verts ou Chausson à la joue de veau du pays et parmentier de truffe et de cèpes · Flan au fromage blanc et figues confites ou Mousse de miel d'Andorre au romarin frais et glace au touron · 1 Inedit de 33 cl par personne



## 02 | Andburger Zero - Escaldes

Aperitivo Andorra a Taula · Chips de boniato, aceitunas selección y longaniza de payés · Dúo de jamón con miel, vinagre y *donja* con alioli de membrillo · Ensalada de espinacas y brotes verdes con mandarina y granada, aceite de frutos secos y agridulce de vinagre · Andburger de otoño con arroz de setas · Brownie con helado de mango y cereza · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra a Taula · Chips de patata douce, olives et saucisson de pagès · Duo de jambon au miel, vinaigre et *donja* (charcuterie typique d'Andorre) accompagné d'ailloli au coing · Salade d'épinards et de pousses vertes à la mandarine et à la grenade, huile de fruits secs et vinaigrette aigre-douce · Hamburger d'automne accompagné de riz aux champignons · Brownie et sa glace à la mangue et à la cerise · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 03 | Andorra Park Hotel

Ravioli di zucca a la Montalbana · Ensalada de setas y *tendrelles* caramelizadas con manzana ácida y cebolla confitada · Carpaccio de bacalao con tomate *concassé* y su helado, pipas, pesto y *tapenade* de trufa · Calamar estofado con alcachofas salteadas y panceta · Jarrete de ternera guisado a baja temperatura con puré trufado y salsa de setas y *foie-gras* · Mousse de requesón con castañas y jarabe de abeto · 1 Inedit de 33 cl por persona

Ravioli de potiron montalbanais · Salade de champignons et de ris caramelisés à la pomme acide et à l'oignon confit · Carpaccio de cabillaud à la tomate concassée et sa glace, graines de tournesol, pesto et tapenade de truffe · Ragoût de calamares aux artichauts sautés et pancetta · Jarret de veau à basse température accompagné de purée à la trufa et d'une sauce aux cèpes et foie gras · Mousse de fromage blanc aux marrons et sirop de sapin · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 04 | Hotel de L'Isard

Aperitivo Andorra a Taula · Crema de *trinxat* con meloso y aire de trufa · Ensalada de ceps con *foie-gras* y bombón de romesco · Calamar con calabaza, jengibre y ahumada de lavanda · Ternera de Andorra con canelón crujiente de espuma de setas y castañas · Trufas encamisadas con helado de granada y gominolas de cítricos · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra a Taula · Velouté de trinchat au fondant et à la crème à la truffe · Salade aux cèpes et au foie gras et bonbon de romesco · Calamar au potiron, au gingembre et à la fumée de lavande · Veau d'Andorre et cannelloni crostallant à la mousse de champignons et de marrons · Truffes en chemise, glace à la grenade et bonbons d'agrumes · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 05 | Plató Restaurant

Aperitivo Andorra a Taula · Buñuelo de changurro en suspensión · *Pain cocotte* de brioche, queso *reblochon*, jamón de bellota y huevo de codorniz · Ensalada de bacalao confitado, vainilla, *ceps* y romesco · Carrillera de ternera de Andorra cocida a baja temperatura, *parmentier* de patata y verduritas · Canelón de membrillo con queso fresco · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra a Taula · Beignet d'araignée de mer en suspension · Pain brioche en cocotte, reblochon, jambon de porc élevé au gland et œuf de caille · Salade de cabillaud confit, vanille, cèpes et sauce romesco · Oues de veau d'Andorre cuites à basse température, parmentier de pommes de terre et mini légumes · Cannelloni au coing et fromage frais · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 06 | Restaurant Borda Estevet

Tostadita de butifarra con miel y nueces · Ensalada tibia de rebozuelos de los Valles de Andorra con tocino y vinagreta de frambuesa o Timbal de *trinxat* tradicional de la Borda con *foie-gras* y *ceps* · Suprema de salmón con salsa de cítricos sobre un lecho de verduritas confitadas o Civet de jabalí a la andorrana · Tarta de queso mascarpone, higos confitados y gelatina de caramelo o Piña natural con crema catalana quemada · 1 Inedit de 33 cl por persona

Toast de boudin noir au miel et d'œuf · Salade tiède de girolles des vallées d'Andorre aux lardons et à la vinaigrette de framboises ou Timbale de trinchat traditionnel de la Borda au foie gras et aux cèpes · Suprême de saumon à la sauce aux agrumes sur son lit de légumes confits ou Civet de sanglier à la mode d'Andorre · Gâteau au fromage mascarpone, figues confites y gelatina au caramel ou Ananas frais et sa crème catalana brûlée · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 07 | Restaurant Ca La Conxita

Aperitivo Andorra a Taula · Canelones de queso con negrillas y salsa trufada o *Carpaccio* de bacalao marinado · Albóndigas con salsa y *ceps* o Redondo de cordero relleno de puré de patatas trufado · Postres a elegir · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra · Cannellonis au fromage et petits gris à la sauce à la truffe ou *Carpaccio* de cabillaud mariné · Boulettes dans leur sauce accompagnées de cèpes ou Rôti de veau farci et sa purée de pommes de terre à la truffe · Desserts au choix · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 08 | Restaurant Can Benet

Surtido de embutidos Els Escaubells · Surtido de setas en vinagreta · Vapores de langostinos y *shittakes* crujientes · Raviolis de *foie-gras* con salsa de trufa · Caldereta de bogavante de playa con garbanzos · Mojito Can Benet · 1 Inedit de 33 cl por persona

Assortiment de charcuterie Els Escaubells · Assortiment de champignons à la vinaigrette · Vapeurs de crevettes et shiitake croustillants · Raviolis au foie gras à la sauce à la truffe · Ragoût de homard de plage aux pois chiches · Mojito Can Benet · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 09 | Restaurant Can Manel

Cebiche de vieira con granada y aguacate · Tartar de ternera de Andorra con chip de patata trufada · Hoja de manzana confitada y *foie-gras poêlée*, reducción de Pedro Ximénez y brotes de otoño · Filete de rodaballo a la plancha sobre setas de temporada y crema de garbanzos · Medallón de venado sobre puré de castañas y salsa de civet al romero · Pastel de pera Williams, chocolate negro con contrastes de otoño · 1 Inedit de 33 cl por persona

Ceviche de noix de Saint-Jacques à la grenade et à l'avocat · Tartare de veau d'Andorre et chips de pomme de terre truffée · Feuille de pomme confite et foie poêlé, réduction de Pedro Ximénez et pousses d'automne · Filet de turbot grillé sur des champignons de saison et crème de pois chiches · Médailon de biche sur une purée de marrons et sa sauce de civet au romarin · Gâteau à la poire Williams, chocolat noir et contrastes d'automne · 1 Inedit de 33 cl par personne



## 10 | Restaurant Cava Ronaldo

Minicroquetas de la casa · Ensalada de codornices en escabeche con uvas y trompetas de la muerte · *Carpaccio* tibio de manitas de cerdo · Trucha de Andorra albardada y rellena de setas sobre un lecho de verduras · Clásico jarrete de ternera de Andorra a nuestro estilo con cebolla en dos texturas · *Panna cotta* de café con frutos rojos · 1 Inedit de 33 cl por persona

Mini croquettes maison · Salade de cailles en escabèche au raisin et aux trompettes de la mort · Carpaccio tiède de pieds de porc · Truite d'Andorre bardée et farcie aux champignons sur un lit de légumes · Jarret de veau d'Andorre classique à notre style à l'oignon aux deux textures · *Panna cotta* au café et fruits rouges · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 11 | Restaurant Don Denis

Aperitivo Andorra a Taula · Copa de *poke* de atún rojo marinado con *yuzu* y brotes silvestres · Verduritas de temporada a la plancha con salsa romesco · Cola de pulpo a la brasa sobre parmentier de patata con pimentón de la Vera · Cochinchillo crujiente al horno sobre *parmentier* de boniato · Copa de mousse de yogur con fresas, cacahuete y Nutella · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra a Taula · Coupe de *poke* de thon rouge mariné, *yuzu* et pousses sauvages · Légumes de saison grillés accompagnés de sauce romesco · Tentacule de poulpe grillée sur parmentier de pommes de terre au paprika de la Vera · Cochon de lait croustillant au four sur parmentier de patate douce · Coupe de mousse de yaourt aux fraises, cacahuètes et Nutella · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 12 | Restaurant El Bon Racó

Aperitivo Andorra a Taula · Salmón fresco marinado con vinagreta de naranja y eneldo sobre un lecho de ensalada tropical · Habitas salteadas con aceite de oliva, jamón serrano y virutas de *foie-gras* · Medallón de bacalao gratinado con migas de pan negro y alioli · Fricandó de ternera de Andorra con setas de temporada · Compota de manzana con crema quemada y bañada con chocolate · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra a Taula · Saumon frais mariné à la vinaigrette d'orange et à l'aneth sur un lit de salade tropicale · Fèves sautées à l'huile d'olive, jambon cru et copeaux de foie gras · Médailon de cabillaud gratiné et mie de pain noir et alioli · Fricandeau de veau d'Andorre aux champignons de saison · Compote de pomme et crème brûlée baignées dans du chocolat · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 13 | Restaurant La Borda Pairal 1630

Aperitivo Andorra a Taula · Crema de calabaza con láminas de bacalao confitado y aceite de albahaca o Alcachofas salteadas con setas de temporada y jamón · Timbal de civet de pato con peras al champán o Isleta de mango con brocheta de colas de langostinos y rape con salsa americana · Fantasía de piña con *panna cotta* de coco o Buñuelos rellenos de crema napados con dos chocolates · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra · Velouté de potiron aux fines tranches de cabillaud confit et à l'huile de basilic ou Artichauts sautés aux champignons de saison et jambon · Timbale de civet de canard aux poires au champagne ou Île de mangue et sa brochette de queues de crevettes et lotte à la sauce américaine · Fantaisie d'ananas et *panna cotta* à la noix de coco ou Beignets farcis de crème nappés de deux chocolats · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 14 | Restaurant La Nova Forquilla

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao · Manojo de espárragos verdes con butifarra negra y tomate *concassé* · Lentejas estofadas con panceta y langostinos · Lomo de bacalao con habitas, ajo quemado y vinagre de sidra · Carrilleras de ternera confitadas con setas de Andorra · Queso fresco con frambuesas naturales y helado de violeta con pipas de calabaza fritas · 1 Inedit de 33 cl por persona

Piments de piquillo farcis à la brandade de morue · Botte d'asperges vertes, boudin noir et tomate concassée · Lentilles à l'étouffée au lard maigre et crevettes · Dos de cabillaud aux fèves, crème d'ail et vinaigre de cidre · Joues de veau confites aux champignons d'Andorre · Fromage frais aux framboises des bois et glace à la violette et graines de potiron grillées · 1 Inedit de 33 cl par personne



## 15 | Restaurant L'Enoteca

Aperitivo Andorra a Taula frío y caliente · Crema de bogavante y foie-gras hecho al momento · Ravioli de langostinos, puerro y consomé de marisco · Abanico de cerdo ibérico, puré de castañas y salsa Monbazillac · Surtido de quesos artesanos · Pera rellena de fiesta... · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra froid ed chaud · Crème de homard, foie gras cuit sur le champ · Raviolis aux crevettes, poireau et consommé de crustacés · Éventail de porc ibérique, purée de marrons et sauce Monbazillac · Assortiment de fromages artisanaux · Poire farcie de fête... · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 16 | Restaurant L'Entrecôte - Hotel Roc Blanc

Aperitivo Andorra a Taula · Foie-gras mi-cuit con texturas de manzana o Sopa de patatas con meloso de ibérico · Meloso de ternera con parmentier y jugo de asado o Filete de dorada con tomate confitado y vinagreta dulce de chalotas · Tulipa de miel y requesón o Milhojas con nata fresca y láminas de fresas · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra a Taula · Foie gras mi-cuit aux textures de pomme ou Soupe de pommes de terre au fondant ibérique · Fondant de veau, parmentier et jus de rôti ou Filet de daurade à la tomate confite accompagné de vinaigrette douce d'échalottes · Tulipe de miel et de fromage blanc ou Mille-feuille à la crème Chantilly et tranches de fraises · 1 Inedit de 33 cl par personne



## 17 | Restaurant Minim's

Mejillones de roca al vapor con gelatina de cítricos y polvo de pastilla Juanola · Croquetas de cocido de la abuela · Crema de calabaza del Solà d'Andorra con butifarra *esparracada*, ajo negro y cebolla crujiente · Arroz meloso de rebozuelos con queso *pecorino* · Corvina al horno con mantequilla negra de calamar y *gnocchis* frescos de patata con pesto de ortigas · Terrina caliente de pollo Label Rouge con tocino ibérico, moixernons y jugo del asado · Crema de galleta María Dorada con helado de leche del Cadí y virutas de chocolate negro · 1 Inedit de 33 cl por persona

Moules de roche à la vapeur et gélatine aux agrumes et poudre de pastilles Juanola · Croquettes de viande de ragoût · Velouté de potiron du Solà d'Andorre à la saucisse catalane, à l'ail noir et oignon croustillant · Riz moelleux aux girolles et fromage *pecorino* · Maigre au four au beurre noir de calamar et *gnocchis* frais de pomme de terre au pesto d'orties · Terrine chaude de poulet Label Rouge au lard ibérique, mousserons et jus de rôti · Crème de biscuit María Dorada, glace au lait frais de Cadí et copeaux de chocolat noir · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 18 | Restaurant Plat'in

Aperitivo Andorra a Taula · Foie-gras de pato con Ratassia de la Carmeta® acompañado de pastel de calabaza bio · Canelones de vaca bruna con cerveza Boris, crema de setas y mezclum · Calamares a la brasa y fricandó de judías de Can Sona · Pollo de corral relleno de gambas y salsa al estragón · Pastel caliente de frambuesa de casa Gendret acompañado de limón y miel de casa Folch · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra a Taula · Foie gras de canard au Ratassia de la Carmeta® (liqueur à base de noix et de plantes médicinales) accompagné de tarte au potiron bio · Cannellonis de veau à la bière Boris, velouté aux cèpes et mesclun · Calamars braisés et fricandeau de haricots de Can Sona · Poulet fermier farci aux crevettes et son jus à l'estragon · Tarte chaude aux framboises de Gendret accompagnée de citron et de miel de Folch · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 19 | Angelo Pizzeria & Restaurants La Massana

Capuchino de calabaza con avellanas y *crumble* de parmesano · Foie-gras de pato mi-cuit extra del suroeste con *chutney* de higos · Corazón de salmón Gravlax con remolacha · Suprema de lubina con emulsión de guisantes y menta · Pichón imperial en dos cocciones, emulsión de nabo y naranja y jugo de cacao Tonka · Bizcocho con crujiente de coco, lasaña de piña y emulsión de tequila y coco · 1 Inedit de 33 cl por persona

Cappuccino de potiron aux noisettes et crumble de parmesan · Foie gras de canard mi-cuit extra du sud-ouest au chutney de figues · Coeur de saumon Gravalx à la betterave · Suprême de bar à l'émulsion de petits pois et de menthe · Pigeonneau impérial en deux cuissions, émulsion de navet et d'orange et son jus de cacao Tonka · Biscuit de Savoie au croustillant à la noix de coco, lasagne d'ananas et émulsion de tequila et de noix de coco · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 20 | Restaurant Borda Raubert

Aperitivo Andorra a Taula · Ensalada de otoño con frutos secos caramelizados y setas confitadas o Canelones de espinacas con bechamel de tomate confitado · Estofado de ternera del país con setas de temporada o Magret de pato a la brasa con verduras y confitura de frutos · Yogur de oveja casero con confitura de saúco y galleta de mantequilla o Requesón de cabra artesano con miel y nueces · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra a Taula · Salade d'automne aux fruits secs caramélisés et champignons confits ou Cannellonis aux épinards et béchamel de tomate confite · Ragoût de veau du pays aux champignons de saison ou Magret de canard braisé aux légumes et confiture de fruits · Yaourt au lait de brebis maison et sa confiture de sureau et biscuit au beurre ou Fromage blanc de chèvre artisanal au miel et aux noix · 1 Inedit de 33 cl par persona



## 21 | Restaurant la Borda de l'Avi

Aperitivo Andorra a Taula · Ensalada de queso de cabra con frutos secos o Risotto de setas y jamón de bellota · Filete de merluza y langostinos con salsa de espárragos verdes o Secreto ibérico a la brasa de roble y encina · Piña con crema catalana o Bizcocho de almendras con chocolate caliente · 1 Inedit de 33 cl por persona

Amuse-bouche Andorra · Salade de fromage de chèvre aux fruits secs ou Risotto aux cèpes et jambon ibérique de porc élevé aux glands · Filet de colin et crevettes à la sauce verte d'asperges vertes ou Porc ibérique à la braise de chêne et de chêne vert · Ananas et crème catalane ou Biscuit aux amandes et chocolat chaud · 1 Inedit de 33 cl par personne



## 22 | Hotel Coma

Crema de calabaza con *rillettes* de pato · Ensalada de queso de oveja tierno con higos y granada o *Trinxat* con trompetas, langostinos y salsa de asado · Pollo de corral al estilo casero con orejones y otros frutos secos o Bacalao con Cinzano sobre un lecho de espinacas · *Crumble* de avellanas y piñones con rebozuelos dulces y helado de *ceps* con porrón de *barreja* o Pan, vino y azúcar con helado de queso de *tupí* y porrón de *barreja* · 1 Inedit de 33 cl par persona

Velouté de potiron aux rillettes de canard · Salade de fromage de brebis tendre aux figues et à la grenade ou Trinchat aux trompettes de la mort, crevettes et sauce de rôti · Poulet fermier maison aux abricots séchés et autres fruits secs ou Cabillaud au Cinzano sur son lit d'épinards · Crumble aux noisettes et pignons, chanterelles et glace aux cèpes + gorgoulette de vin ou Pain, vin et sucre accompagné d'une glace au fromage Tupi + gorgoulette de vin · 1 Inedit de 33 cl par personne



## 23 | Restaurant L'Era d'en Jaume

Aperitivo Andorra a Taula · Revuelto de huevos con bacalao y chícharos o Terrina de hígado de pato con dulce de higos · Manitas de cerdo a la brasa con langostinos o *Onglet* de buey con cebolla · Nuestro borracho o Miel y requesón con crujiente · 1 Inedit de 33 cl par persona

Amuse-bouche Andorra a Taula · Œufs brouillés au cabillaud et pois carrés ou Terrine de foie de canard et douceur de figues · Pieds de porc braisés aux crevettes ou Onglet de bœuf à l'oignon · Notre baba ou Miel et fromage blanc et son croustillant · 1 Inedit de 33 cl par personne



## 24 | Restaurant Topic

Vaso de crema de setas y virutas de hígado · *Carpaccio* de gamba con su aceite, espinacas y piñones o Ensalada de pato con negrillas en vinagreta · Filete de cerdo de Palou, membrillo, manzana y patatas con crema de trufa o Fondue de queso con trompetas, pan de nueces y... · Teja de canela con manzana, lima y helado de vainilla o Brownie de pistachos con juliana de naranja confitada y sorbete de mandarina · 1 Inedit de 33 cl par persona

Shooter de velouté aux champignons et copeaux de foie · Carpaccio de crevettes et son huile, épinards et pignons ou Salade de canard et petits gris en vinaigrette · Filet de porc de Palou, coing, pomme et pommes de terre à la crème de truffe ou Fondue aux trompettes de la mort, pain aux noix et... · Tuile de cannelle, pomme, citron et glace à la vanille ou Brownie aux pistaches, julienne d'orange confite et sorbet à la mandarine · 1 Inedit de 33 cl par personne



## 25 | Angelo Pizzeria & Restaurants Sant Julià

Crema de calabaza y grano de granada · Timbal de ensalada con setas de temporada salteadas y jamón de pato · Salteado de alcachofas naturales con sepías pequeñas y un fondo de marisco · Raviolis rellenos de vieiras y gambas, sopa de cava y eneldo · *Faux-filet* de potro de Andorra al grill, *foie-gras* de pato poêlée y gratin de patatas · Cheesecake de mango y piña, *crumble* de galleta y coco con virutas de chocolate · 1 Inedit de 33 cl par persona

Velouté de potiron aux graines de grenade · Timbale de salade aux champignons de saison sautés et jambon de canard · Sauté d'artichauts aux petites seiches et son fond de crustacés ·

Ravioles farcies aux noix de Saint-Jacques et crevettes, soupe de cava et aneth · Faux-filet de poulet d'Andorre grillé, foie gras de canard poêlé et gratin de pommes de terre · Cheesecake à la mangue et à l'ananas, crumble au biscuit et à la noix de coco aux copeaux de chocolat · 1 Inedit de 33 cl par persona

DEL 3 AL 12  
DE NOVEMBRE

# ANDORRA SHOPPING FESTIVAL®

MÚSICA, ART, TENDÈNCIES,  
GASTRONOMIA, BELLEZA,  
ANIMACIONS INFANTILS I TU



 Andorra  
[www.visitandorra.com](http://www.visitandorra.com)

Díptic Usquic AND-12-2017

Diumenge  
12 de novembre  
2017

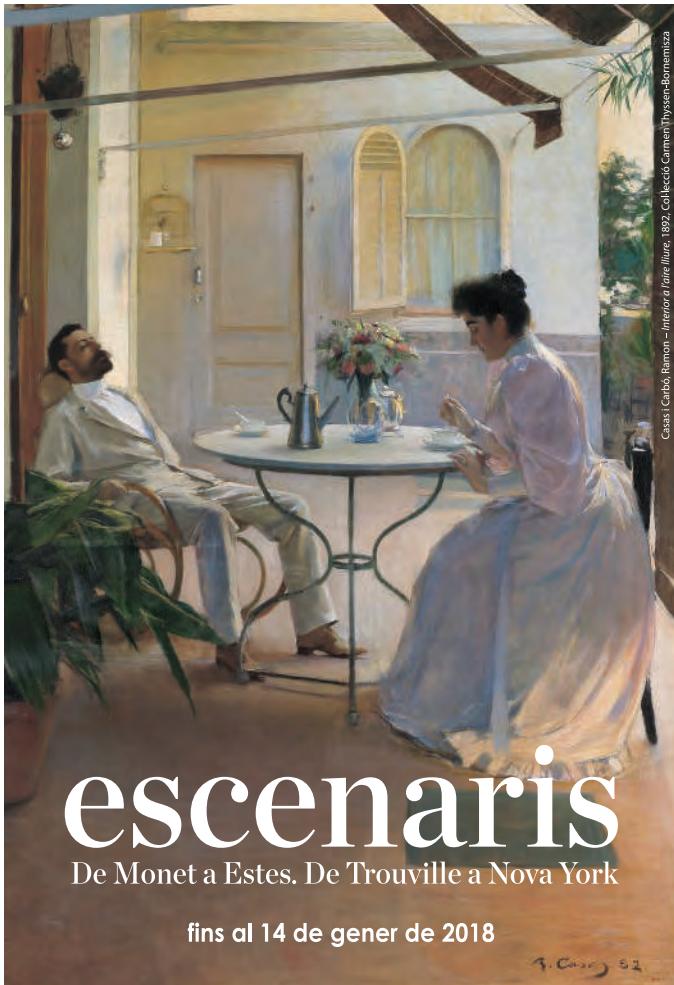
## 26a Mostra Gastronòmica d'Andorra Ordino

13.30 h  
ACCO  
Andorra Congrés  
Centre Ordino



'O  
ordino

Casas i Cabré, Ramon - Interior a Carielhure, 1892. Col·lecció Carmen Thyssen-Bornemisza



# escenaris

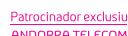
De Monet a Estes. De Trouville a Nova York

fins al 14 de gener de 2018

Museu  
Carmen Thyssen  
Andorra

Av. Carlemany, 37 · Escaldes-Engordany · T. +376 800 800 · [www.museucarmenthysseandalorra.ad](http://www.museucarmenthysseandalorra.ad)

de dimarts a dissabte: 10.00 h - 19.00 h · diumenge: 10.00 h - 14.00 h



Patrocinador exclusiu

ANDORRA TELECOM

# Andorra a Taula

Menús gastronòmics  
maridats amb Inedit

APP  
**GASTRONO**  SFERA



DESCARREGA'T GRATIS L'APP  
I GAUDEIX DE L'ANDORRA A TAULA



Per a més informació:  
**gastronomosfera.com**