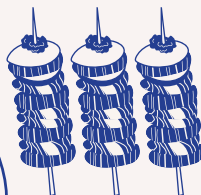
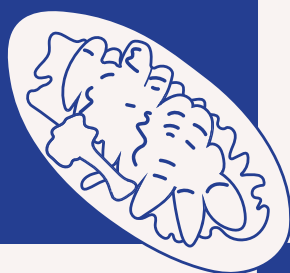


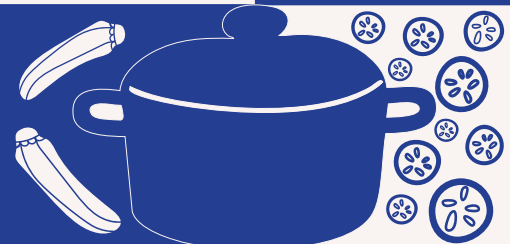
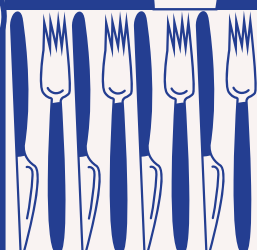
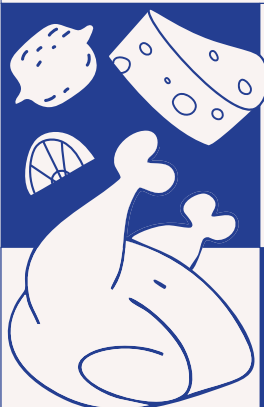
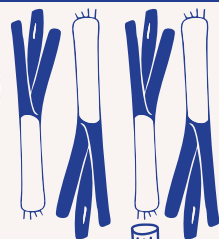


La Massana



LA | JORNADES DE CUINA D'HIVERN MASSANA FOGONS

DE L'1
AL 28
FEBRER



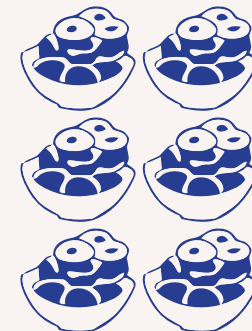
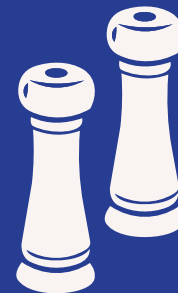
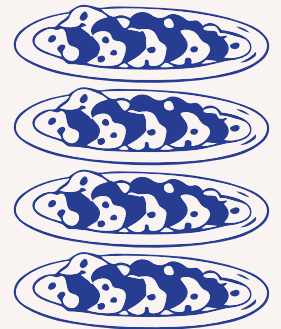
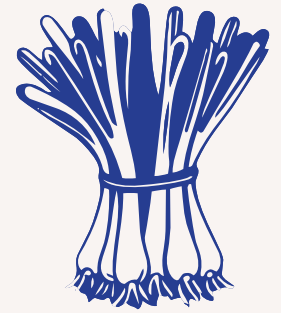
LA MASSANA FOGONS

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€

- Al·lèrgens:**



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

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  

Al·lèrgens:           

€ATS

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

De dilluns a divendres
mig dia, tancat

PREU:
42,50€



- Al·lèrgens:**



Dilluns i dimarts, tancat

PREU:
28€



Al·lèrgens:

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

Diumenge, tancat

PREU:
25,90€



L'HORT DE CASA



MENÚ CALCOTADA

- Croquetes casolanes 🍷🍷🍷
- Calçots amb salsa romesco i graellada de carn 🍷
- Postres a escollir

Al·lèrgens:           



ARINSAL

Camí de Casal, 1
Tel.: (+376) 835 068

Dilluns, tancat

PREU:
36,50€
o ració de calçots:
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) (m) (n) (p) (r) (s) (t) (v) (w) (x) (y) (z)



LA MASSANA

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

Obert cada dia

PREU:
45€

TAPEO DE DARIO



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

Al·lèrgens: (g) (i) (o) (l) (m) (n) (p) (r) (s) (t) (v) (w) (x) (y) (z)

LA MASSANA

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

Dilluns, tancat

PREU:
33€



- Al·lèrgens:**



Obert cada dia

PREU:
60€



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€





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.

- **Raclette d'Ibèrics al Vine**
Formatges de raclet seleccionats, taula d'ibèrics premium, pernil cuït 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

