

Andorra a Taula

EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

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

Organitzadors:



INEDIT
Damm



Agraïments:



Col·laboradors:



Segueix-nos a:

andorrataula.com

@andorra_taula



Per a més informació:

gastronosfera.com

ÍNDEX

ANDORRA A TAULA

PARTICIPANTS 2020

MENÚS DELS PARTICIPANTS

SOBRE INEDIT DE DAMM

SOBRE ANDORRA TURISME
I UNIÓ HOTELERA D'ANDORRA (UHA)

JORNADES GASTRONÒMIQUES EN FAMÍLIA

Del 30 d'octubre al 29 de novembre, el Principat d'Andorra celebra una nova edició de les jornades gastronòmiques de cuina andorrana "Andorra a Taula".

Aquest any ha estat pensada per ser gaudida en família i esdevé una ocasió perfecta per assaborir la millor cuina del nostre país, acompanyats dels qui estimem i d'una cervesa INEDIT de Damm ben fresca.

Vint-i-quatre restaurants participen en aquestes 14es Jornades Gastronòmiques amb una selecció exquisida de receptes tradicionals, innovadores i creatives que es podran degustar en uns menús únics. Una nova edició que torna a comptar amb la col·laboració destacada de la cervesa INEDIT de Damm, i en què els millors restaurants del país ens delectaran amb receptes úniques.

Participants 2020

Andorra la Vella

- 1 1940 Restaurant
- 2 Andorra Park Hotel – La Pèrgola
- 3 Plató Restaurant
- 4 Restaurant Borda Estevet
- 5 Restaurant Ca la Conxita
- 6 Restaurant El Refugi Alpi
- 7 Restaurant Isard
- 8 Restaurant Minim's
- 9 Restaurant Plat'in
- 10 Restaurant Versailles

Escaldes – Engordany

- 11 Lo Racó de les Terres de l'Ebre
Hotel Eureka
- 12 Odetti Bistró
- 13 Peixateria Degustació La Llotja
- 14 Restaurant Don Denis
- 15 Restaurant Panxo

La Massana

- 16 Pizzeria Restaurant Angelo
La Massana
- 17 Restaurant Borda Raubert
- 18 Restaurant Carroi
- 19 Restaurant La Borda de l'avi

Ordino

- 20 Hotel Coma
- 21 Restaurant Tòpic

Sant Julià de Lòria

- 22 Pizzeria Restaurant Angelo Sant Julià

Canillo

- 23 Restaurant La Cort de Popaire
- 24 Restaurant Sol i Neu – Club Hermitage

MENÚS DELS PARTICIPANTS

Tots els menús es serveixen acompanyats
d'una INEDIT de Damm de 33 cl

Andorra la Vella

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

**Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre**

**Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT**

**14es jornades
de cuina
andorrana**

1. 1940 Restaurant



MENÚ TRADICIONAL

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Amanida de bolets escabetxats
amb cruixent de llom ibèric i
vinagreta de festucs

o

Lasanya de carxofes i gambes amb
salsa americana

Civet de caça amb cebetes, bolets
i trufes

o

Pota de pop amb ceba, pebre
vermell de la Vera, cloïsses i
mongetes

Torrada de brioix amb gelat de
canyella

o

Mousse de mel i mató amb nous
caramel·litzades

35 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Caneló de pollastre i verdures
amb beixamel gratinat al forn

Medallons de filet de bou
amb trufes fregides i salsa
barbacoa

Flam de toffee amb nata
i caramel

15 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

2. Andorra Park Hotel La Pèrgola



MENÚ GASTRONÒMIC

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Amanida de carxofa amb bacallà
i moniato cruixent

Tàrtar de carbassó amb formatge
feta, tomàquet sec i oliva negra

Ous ecològics trencats amb favetes
confitades i sonso fregit

Pollastre de pagès estofat amb
bolets

Pinya flamejada amb gelat de coco
i crumble

40€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Brou de pollastre amb
mandonguilles i galets

Lluç de palangre a la planxa
o arrebossat amb puré de
forquilla

Gelat de vainilla amb xocolata
calenta i teula

20€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

C. de les Canals, 24 · Andorra la Vella - (+376) 877 777

De dilluns a diumenge, de 12.30 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h

reservas@andorraparkhotel.com - www.andorraparkhotel.com - @andorraparkhotel

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

3. Plató Restaurant



MENÚ GASTRONÒMIC

Coca de recapte amb sardina
fumada acompanyada d'una
INEDIT de Damm

Amanida del Périgord, pedrers
d'ànec saltats, bacó, panses,
pinyons i pernil ibèric

Brou d'escudella amb galets farcits
de carn d'olla

Bacallà cuit a baixa temperatura,
tomàquet confitat i xips de carbassó

Secret ibèric a la brasa amb patates
palla

Lingot d'or amb gelat de cacauet
salat

35€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Croquetes de pollastre
de pagès casolanes

Brou d'escudella amb galets
farcits de carn d'olla

Secret ibèric a la brasa amb
patates palla

Lingot d'or amb gelat de
cacauet salat

17€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

4. Restaurant Borda Estevet



MENÚ GASTRONÒMIC

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Coliflor de muntanya gratinada amb
beixamel d'ibèric i encenalls de
fetge d'ànec semicuit

Sashimi de salmó sobre cruixent
d'algues wakame i maionesa de soja

Magret d'ànec, ceps i foie poêlé

Turbot amb bolets de temporada,
fruita seca i vinagreta dolça

Tiramisú

o

Batut de mango amb coulant de
xocolata i gelat de gerds

35 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Espaguetis a la carbonara

Cuixa de pollastre a la brasa
amb patates fregides

Flam de la casa

o

Gelats variats

17 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

5. Restaurant Ca la Conxita



MENÚ TRADICIONAL

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Pasta variada amb quatre formatges
o
Amanida de tomata amb mozzarella
i pernil d'ànec amb salsa

Pop a la planxa amb verduretes
al romesco
o
Cua de bou estofada amb bolets

Postres per escollir

30 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Macarrons de la Conxita

Nuggets de pollastre amb
patates gratinades al forn

Postres per escollir

16 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

C. La Llacuna, 12 · Andorra la Vella - (+376) 829 948

De dilluns a diumenge, de 13.30 h a 15 h i de 20.30 h a 23 h. Dilluns i diumenge nit, tancat

calaconxita@yahoo.es - @calaconxita_restaurant.and

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

6. Restaurant El Refugi Alpí



MENÚ TRADICIONAL

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Trinxat de muntanya a baixa
temperatura i cruixent de cansalada
viada

o

Amanida tèbia de perdiu amb
vinagreta

Llom de bacallà confitat amb
carxofes saltades i alls tendres

o

Òpera de muntanya: espatlla
de cabrit amb cremós de patates
i tòfona acompanyada de bolets
de temporada

Pa de pessic de xocolata i nous,
crema de vainilla i fruita seca

o

Cruixent de milfulls amb mató i mel
del Pirineu

39 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Canelons d'Andorra
amb beixamel

Escalopa milanesa
amb patates fregides

Crep per escollir

15 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Av. Meritxell, 73 · Andorra la Vella - (+376) 808 100
De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h
elrefugialpi@elrefugialpi.ad - www.elrefugialpi.ad - @elrefugialpi

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

7. Restaurant Isard



MENÚ GASTRONÒMIC

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Porros i carbassa confitats amb
dashi i caviar de truita de riu

Ceps amb cansalada viada i llardons

Calamars farcits de botifarra sobre
crema de cranc de riu

Cua de bou desossada amb ratassia
i trompetes de la mort

Pastís Tatin de caqui amb gelat
de marialluïsa

32€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Macarrons gratinats

Llibrets de llom amb formatge
i pernil dolç

Brownie de xocolata amb gelat
de vainilla

15€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

8. Restaurant Minim's



MENÚ GASTRONÒMIC

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Crema d'herbes de muntanya
amb donja cruixent

Timbal d'escalivada amb truita
salmonada fumada i fredolics
amb vinagreta

Tempura de bacallà amb maionesa
de codony

Culatí de vedella d'Andorra amb
bolets saltats

Bunyols de vent amb gelat de
tomata i xocolata 100% cacau

30 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Canelons de cal Calones

Pollastre a l'ast amb
patates xips

Poma caramel·litzada

15 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Antic Carrer Major, 5 · Andorra la Vella - (+376) 867 511

De dimarts a dissabte, de 13 h a 15.30 h i de 20.30 h a 22.45 h. Dilluns i diumenge, tancat
minims@live.com - @moniminims

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

9. Restaurant Plat'in



MENÚ GASTRONÒMIC

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Cruixent de peus de porc de raça
Duroc amb cargols, mesclum i
pèsols negres de Can Sona

Tricorni de bacallà i ceps, cremós
de cibulet i fonoll de muntanya

Parmentier amb xai de Llumeneres
confitat amb romaní

Torró, gelat, taronja i xarop d'anet

Pastís soufflé de formatge fresc
de Can Raubert i salsa de berbena

36 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Ravioli de gambes amb salsa
de ceps i estragó

Onglet de bou a la brasa,
verduretes i patates rostides
de les valls

Profiteroles amb melilot i
xocolata calenta

18 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

C. Bonaventura Riberaigua, 8 · Andorra la Vella - (+376) 861 001

De dilluns a dissabte, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h. Dilluns nit i diumenge, tancat

plat-in@plat-in.net - www.plat-in.net - @restaurant_platin

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

10. Restaurant Versailles



MENÚ GASTRONÒMIC

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Copa de crema de porros amb
brillants d'ibèric

Combinat de foie-gras semicuit
i el nostre tàrtar

Broqueta d'onglet amb crema
de vi de Borgonya

Crème brûlée amb cruixent dolç

35 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Pasta al dente amb crema
de foie-gras

Hamburguesa del Burguer Zero

Copa de gelat amb nata dolça

19 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Cap del Carrer, 1 · Andorra la Vella - (+376) 821 331

De dilluns a dissabte, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23.30 h. Dilluns midgia i diumenge, tancat
restaurantversaillesandorra@gmail.com - @versailles_and

Escaldes - Esgordany

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

11. Lo Racó de Les Terres de L'Ebre - Hotel Eureka



MENÚ GASTRONÒMIC

Medalló de vieira sobre crema de carbassa, brisa de caviar i aroma de tòfona acompanyat d'una INEDIT de Damm

Burrata amb crema d'espínacs i escuma de tomàquet morú

Caneló de marisc amb beixamel de bolets i brots florals

Arròs de marisc i carxofa de Benicarló

Filet de bou d'Andorra amb Parmentier de remolatxa i pruna confitada

Pastisset de crema de figues i crema anglesa

36 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Ració de croquetes d'estofat de vedella

Suprema de lluç arrebossat amb farina d'arròs i guarnició

Postres del xef

15 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Av. Carlemany, 36 · Escaldes-Engordany - (+376) 880 666

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h

hoteleureka@andorra.ad - www.hoteleureka.com - @hoteleureka

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

12. Odetti Bistró



MENÚ GASTRONÒMIC

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Amanida tèbia de pedrers
amb bolets i pinyons

Crema de trufes d'Andorra
amb mosaic vegetal

Morro de bacallà amb escalivada
tricolor de pebrots

Caneló del Mestre Toni
amb beixamel trufada

Coulant de xocolata amb gelat
de vainilla de Tahití

37 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Brou d'escudella amb fideus
i mandonguilles

Canelons gratinats

logurt artesà amb coulis
de fruites vermelles

18 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

C. Santa Anna, 14 · Escaldes-Engordany - (+376) 807 575

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h. Dimecres, tancat

toska.andorra2018@gmail.com - @odettibistro

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

13. Peixateria Degustació La Llotja



MENÚ TRADICIONAL

Blini de salmó marinat acompanyat
d'una INEDIT de Damm

Cassoleta de bivalves

o

Trio de tàrtars

Papillota de llenguado i llegums

o

Tataki de tonyina Bluefin amb
algues wakame

Coulant de xocolata amb salsa
de gerds

o

Maroshna al plat

40 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Raviolis de salmó

Hamburguesa de rap i gamba
amb patates al forn

Maroshna al plat

17 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

C. Santa Anna, local 1 · Escaldes-Engordany - (+376) 820 912

De dimarts a dissabte, de 13 h a 15 h i de 20 h a 21.30 h. Dilluns i diumenge, tancat

andorralallotja@gmail.com - @la_llotja_andorra

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

14. Restaurant Don Denis



MENÚ TRADICIONAL

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Amanida de pedrers, foie-gras
i confit d'ànec amb figues

o

Canelons de melós de vedella i ceps

Magret d'ànec amb poma
caramel·litzada i suc

o

Escamarlans saltats amb ou, patates
i pebrots de Padrón

Cheesecake sobre pa de pessic
de pastanaga

o

Mousse de llimona àcida

36€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Canelons de melós de vedella
i ceps

Filet de turbot a la planxa

Crep de sucre o de Nutella

19€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

15. Restaurant Panxo



MENÚ GASTRONÒMIC

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Filipino de foie-gras, xocolata blanca
i gerds

Edamames saltats amb ànec,
xiitakes, ou i tòfona

Tàrtar de tonyina, patates palla i ous
trencats

Costella de porc cuïta a baixa
temperatura i glacejada amb miso

El nostre pastís Tatin amb gelat de te
matxa

40 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Fideus soba saltats amb
verduretes i presa ibèrica
amb teriyaki

Fingers de pollastre amb salsa
tonkatsu

Gelat per escollir

20 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

C. Isabelle Sandy, 3 · Escaldes-Engordany - (+376) 380 192

De dilluns a dissabte, de 13 h a 15.30 h i de 20.30 h a 23 h. Dilluns migdia i diumenge, tancat
restaurantpanxo@gmail.com - www.restaurantpanxo.com - @restaurantpanxo

La Massana

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

16. Pizzeria Restaurant Angelo La Massana



MENÚ GASTRONÒMIC

Croqueta de botifarra negra
amb poma i formatge de cabra
acompanyada d'una INEDIT de Damm

Crema de carbassa amb trossets de
castanya a la sal i encenalls de pernil
de porc de raça bísara

Tàrtar de tonyina i alvocat amb
vinagreta de cítrics

Risotto de ceps de temporada

Culatí al grill amb emulsió de patata
i parmesà

Mató i mel orgànica amb compota
de poma, pera i crumble de nous

30 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Croqueta de pernil de porc
de raça bísara

Crema de carbassa amb
trossets de castanya a la sal
i encenalls de pernil de porc
de raça bísara

Ravioli farcit de carn amb
salsa de tomàquet, formatge
parmesà i alfàbrega

Crep amb Nutella

15 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Av. Sant Antoni, 22 · La Massana (+376) 738 393

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h

administracio@grupkanalla.com - www.pizzeriaangelo.restaurant - @angelo.massana

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

17. Restaurant Borda Raubert



MENÚ TRADICIONAL

Galeta salada amb fruita seca
i formatge acompanyada d'una
INEDIT de Damm

Amanida de tardor amb formatge
d'ovella i magrana

o

Crema de carbassa amb encenalls
de pernil

Estofat d'anoll d'Andorra amb bolets
de temporada

o

Graellada de carn a la brasa amb
verdures

logurt d'ovella artesà amb confitura
de saüc

o

Pastís de la casa amb confitura
de grosella i mora

30 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Galeta salada amb fruita seca
i formatge

Sopa de festa major amb
galets

Botifarra del país amb patates
fregides

Gelat de xocolata amb
encenalls de xocolata

18 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Crta. d'Arinsal, km 1,5 · La Massana (+376) 835 420

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 20.30 h a 22.30 h. Dilluns nit i dimarts, tancat
bordaraubert@gmail.com - www.bordaraubert.com - @bordadraubert

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

18. Restaurant Carroi



MENÚ TRADICIONAL

Fuet d'Andorra de Cal Jordi
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Amanida de salmó marinat, poma
verda, vinagreta de fruites vermelles
i pebre de Sichuan

o

Crema de carbassa amb ametlles
i aire de pernil ibèric

Llom de bacallà confitat amb saltat
de col xinesa i gírgoles i salsa suau
d'all

o

Botifarra d'Andorra de Cal Jordi amb
puré trufat, ou escalfat, foie-gras i
caramel de vi

Macedònia de fruita amb coriandre
i sorbet de meló Cantaloup

30 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Fuet d'Andorra de Cal Jordi

Cues de llagostins
arrebossades i amanida

Hamburguesa de vedella
d'Andorra al grill amb puré de
patata i juliana de pernil ibèric

Macedònia

18 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Terra Major s/n · Sispony (La Massana) - (+376) 737 300

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h

xaletsuites@abbahotels.com - www.abbaxaletsuiteshotel.com - @abbaxaletsuites

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

19. Restaurant La Borda de l'avi



MENÚ TRADICIONAL

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Amanida tèbia de bacallà amb
pebrots vermells escalivats i
vinagreta de miso

o

Canelons tradicionals gratinats
amb beixamel de ceps

Calamars a la planxa damunt un llit
de favetes saltades

o

Entrecot de vedella del país a la
brasa amb patata al caliu, tomàquet
a la provençal i pebrots de Padrón

Flam de l'àvia de castanyes

o

Pastís Tatin de pera amb gelat
de nata

38€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Crema de carbassa amb
encenalls de pernil ibèric

Minientrecot del país a la brasa
amb patates fregides

Coulant de xocolata amb
sorbet de llimona

20€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Av. del Ravell, 38 · La Massana - (+376) 835 154

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h

bordaavi@andorra.ad - www.restaurantelabordadelavi.com - @bordadelavi

Ordino

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

20. Hotel Coma



MENÚ TRADICIONAL

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Trinxat amb rosta de cansalada
viada i bitxo

o

Amanida de picantó escabetxat

Cua de bou amb bolets

o

Bacallà confitat amb farcellets de col

Figues confitades al whisky
amb gelat

o

Tarta fina de poma amb gelat
de vainilla i pinyons

32 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Croquetons de jarret de
vedella amb tomàquet amanit

Costelles de xai amb patates
fregides casolanes

Gelats artesans

16 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

21. Restaurant Tòpic



MENÚ TRADICIONAL

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Amanida tèbia d'ou escaldat, poma,
cansalada viada i daus de codonyat

o
Caneló de pollastre de pagès
amb ceps

Premsat de xai caramel·litzat
amb escalunyes i coca de bolets

o
Pop a la brasa amb romesco
de farigola i trufes del país

Brownie banyat en xarop de ratafia
de les valls, menta i xocolata calenta

o
Pinya caramel·litzada amb gelat
casolà de vainilla i pluja de festucs

27 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Carpaccio de tomàquet
amb encenalls de pernil
ibèric i formatge

Hamburguesa de vedella
d'Andorra amb broqueta
de patata casolana

Flam d'ou amb nata
o gelat artesà

15 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Carrer Major, 21 · Ordino - (+376) 736 102

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h

matopic@hotelcoma.com - www.hotelcoma/topic.com - @restauranttopic

Sant Julià de Lòria

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

22. Pizzeria Restaurant Angelo Sant Julià



MENÚ GASTRONÒMIC

Croqueta de botifarra negra
amb poma i formatge de cabra
acompanyada d'una INEDIT de Damm

Sopa minestrone de verdures
de temporada, brou i pasta

Carpaccio de bacallà sobre fons
de tomàquet natural, escuma de
pebrot del piquillo i pa pintu

Raviolis farcits de carn de vedella
i verdures amb salsa de tòfona i
encenalls de parmesà

Presa de porc de raça bísara amb
emulsió de xirivia i chimichurri de
festucs

Crema sabaiona gratinada de pera
i ametlles (gratinades)

30 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Croqueta de pernil de porc
de raça bísara

Crema de carbassa amb
trossets de castanya a la sal
i encenalls de pernil de porc
de raça bísara

Ravioli farcit de carn amb
salsa de tomàquet, formatge
parmesà i alfàbrega

Crep amb Nutella

15 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Av. Rocafort, 27 · Sant Julià de Lòria - (+376) 742 274

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 23 h

administracio@grupkanalla.com - www.pizzeriaangelo.restaurant - @angelo.santjulia

Canillo

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

23. Restaurant La Cort de Popaire



MENÚ GASTRONÒMIC

Aperitiu Andorra a Taula
acompanyat d'una INEDIT de Damm

Cheesecake de truita fumada
amb anet i mostassa

Gyozes andorranes amb donja,
botifarra negra i trinxat

Salmó amb fonoll confitat i reducció
de ratassia de la Carmeta

Magret d'ànec a la brasa amb
patates fregides de codony

Brownie de xocolata i figues
amb coulis de macarulla

35€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Aperitiu Andorra a Taula

Croquetes de ceps o pollastre
amb amanida variada

Botifarra a la brasa amb
patates fregides i verdures

Brownie de xocolata amb gelat
de vainilla

15€

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Plaça del poble · Soldeu - (+376) 851 211

De dijous a diumenge, de 13 h a 15 h i de 20 h a 22 h. Dilluns, dimarts i dimecres, tancat

lacortdepopaire@andorra.ad - @lacortdepopaire

Andorra
a Taula
EN FAMÍLIA

Del 30
d'octubre
al 29 de
novembre

Menús
tradicionals i
gastronòmics
maridats amb INEDIT

14es jornades
de cuina
andorrana

24. Restaurant Sol i Neu Club Hermitage



MENÚ GASTRONÒMIC

Bringuera d'Andorra amb salsa vella
de tomàquet acompanyada d'una
INEDIT de Damm

El nostre ramen andorrà: sopa
de ceba a la nostra manera amb
bolets, cansalada viada i ou a baixa
temperatura

Tàrtar de tomàquet amb encenalls
de truita de riu fumada i crema
d'ametlles

Llom de llobarro rostit amb suc
i pil-pil de les espines

Mandonguilles de l'àvia amb tòfona
i Parmentier

Postres Alaska Soldeu

40 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

MENÚ JÚNIOR

Croqueta cremosa de pernil
i pollastre

Macarrons de l'àvia gratinats

Costelletes de xai a la brasa

Gelats artesans

20 €

(I.G.I. inclòs - begudes no incloses)

Crta. General, 2 · Soldeu - (+376) 851 325

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h. Dimarts, tancat

maitre.solineu@sporthotels.ad - www.hotelhermitage.sporthotels.ad - @sporthotelhermitage

INEDIT, EL MARIDATGE IDEAL

INEDIT va néixer el 2008 de la mà dels mestres cervesers de Damm, Ferran Adrià i l'equip de sommeliers d'elBulli. Pensada especialment per acompanyar, amb el màxim respecte, la nova gastronomia, plena de contrastos i matisos aromàtics.

INEDIT es fa a partir de dos tipus de cerveses: cervesa de malt d'ordi tradicional i cervesa de blat.

Aquesta cervesa de blat o cervesa blanca és de l'estil Witbier, originari de Bèlgica, i es caracteritza per elaborar-se amb blat sense maltejar.

El fet d'elaborar-se amb blat sense maltejar fa que la cervesa tingui més cos i augmenti la sensació de volum i suavitat en boca.

Per això INEDIT té un color pàl·lid groguenc i una mica tèrbol a causa de les restes de la proteïna del blat.

INEDIT està aromatitzada amb espècies, que li aporten singularitat i la converteixen en una cervesa especial i única.

INEDIT va ser creada per combinar-la amb multitud d'elaboracions culinàries, fins i tot les més complicades a base de cítrics i elements amargs. Esplèndida amb entrants, amanides i peixos de textura greixosa, la seva versatilitat permet també combinar-la amb agredolços i sensacions picants. Una cervesa molt dinàmica que harmonitza perfectament amb tota la paleta de gustos.



Nota de tast

La seva terbolesa i el seu color lleugerament clar, amb tonalitats ambrades, la diferencien de les altres cerveses. El color del seu cupatge: una barreja de blat i de malt d'ordi. La seva escuma reneix cada vegada que se serveix.

D'alta intensitat i complexitat al nas. Les notes d'espècies dolces i fruites es barregen amb la sensació de llevat fresc i el seu caràcter floral.

La infusió del coriandre, la regalèssia i la pell de taronja impregnen el seu pas per boca. El carbònic és subtil, integrat, i serveix per realçar aquestes aromes en boca. Es desenvolupa cremosa, suau i versàtil quan es combina amb el menjar. Té un postgust llarg i afable.

LA UNIÓ HOTELERA D'ANDORRA

La Unió Hotelera d'Andorra és una associació empresarial creada l'any 1961, formada per empresaris el sector de l'hostaleria (hotels, apartohotels, càmpings, apartaments turístics, pensiona i residències) i la restauració (restaurants, bordes, bars i cafeteries), amb més de 50 anys d'experiència.

El principal objectiu de la UHA és promocionar, defensar i representar els interessos econòmics, socials i professionals dels seus associats, així com promocionar turísticament el país i treballar pel futur econòmic i social d'Andorra.

En l'actualitat està formada per 128 associats dels quals 81 són allotjaments turístics (5.840 habitacions i 15.598 llits), 3 càmpings, i 44 establiments de restauració, tots ells repartits entre les set parròquies del Principat d'Andorra.

SOBRE ANDORRA TURISME

Andorra Turisme és una societat pública que es regeix per dret privat que es va crear l'1 de març de 2008 i la seva missió principal és promoure, comercialitzar i consolidar l'oferta turística del Principat.

Andorra rep més de 8 milions de visitants a l'any, atrets, molts d'ells per l'oferta d'esquí d'hivern i també, per l'àmplia varietat d'activitats de turisme actiu a l'estiu. Les compres, el termalisme i la gastronomia són uns complements perfectes per gaudir d'unes experiències úniques en un país de només 468 km² on existeix un equilibri entre naturalesa i modernitat.

Escenari de nombrosos esdeveniments esportius i culturals de renom internacional, el Principat d'Andorra es consolida com a seu de competicions esportives internacionals d'esquí, BTT o Trial; i esdeveniments culturals com els espectacles del Cirque du Soleil creats en exclusiva per Andorra.

MÉS INFORMACIÓ:

andorrataula.com

Unió Hotelera d'Andorra (UHA)

+376 809 602

uhotelera@uha.ad