



andorra a taula

VI jornadas gastronómicas
de cocina andorrana
del 16 de mayo al 29 de junio

UHA
UNIO
HOTELERA
d'ANDORRA



Andorra
www.visitandorra.com



06/06

21 h **Level 42**

23.30 h **Tony Hadley** | Spandau
Ballet

07/06

21.30 h **Lisa Stansfield**
23.30 h **Roger Hodgson** | Ex-Supertramp
& band

08/06

21.30 h **Maceo Parker**
23.30 h **UB40**

SALUDO M.I. Sr. Francesc Camp 5
Sr. Alex Armengol 7

CANILLO Cantina de Racons 10
ENCAMP Hotel Paris 11
ORDINO Hotel Coma 12

L'Arrosseria Ordino 13
Hotel Niu Nit 14
Topic 15

LA MASSANA Borda Raubert 16
Molí dels Fanals 17
Pizzeria Angelo La Massana 18

ANDORRA LA VELLA 1940 Restaurant 19
3 Eixos 20
Borda Estevet 21

Borda Pairal 1630 22
Ca La Conxita 23
Can Benet 24

Can Manel 25
Celler d'en Toni 26
Ès - Andorra Park Hotel 27

Henri 28
Husa Centric 29
La Bohème 30

L'Arrosseria Andorra la Vella 31
Minim's 32
Plat'in 33

Plató - Arthotel 34
SANT JULIÀ DE LÒRIA Pizzeria Angelo Sant Julià 35
ESCALDES - ENGORDANY Andburger Zero 36

Don Denis 37
Hotel Eureka 38
Kronos - Fènix Hotel 39

ESCALDES - ENGORDANY		
La Nova Forquilla		40
La Tapad'era - Hotel Delfos		41
La Taverna d'Excalibur		42
La Taverna Italiana		43
L'Enoteca		44
L'Entrecôte - Hotel Roc Blanc		45
La Plazzetta		46
Restaurant Vermell		47



Govern d'Andorra

M.I. Sr. Francesc Camp

Ministro de Turismo y Medio Ambiente

Llega la primavera y con ella uno de los encuentros gastronómicos más esperados en el Principado de Andorra: las 6as jornadas gastronómicas "Andorra a Taula". Este año, las jornadas se celebrarán del 16 de mayo al 29 de junio del 2014.

Algunos de nuestros mejores chefs acercan las recetas más apetitosas de la primavera a vuestra mesa. Cada restaurante participante propone un menú que refleja la calidad y la creatividad de su cocina, incluyendo en esta deliciosa combinación los productos tradicionales y de temporada.

Más de 30 restaurantes se unen en estas jornadas para ofreceros los platos más exquisitos de la gastronomía andorrana que podréis degustar en unos menús que en esta ocasión oscilarán entre 20 y 30 €.

Una nueva edición en la que los protagonistas de las jornadas serán los productos autóctonos como la trumfa (patata) y la carne de ternera de Andorra, así como el diente de león, la saxífraga acuática de los Pirineos, las frutas del bosque y las setas de primavera. Pequeños manjares muy esperados que solo podemos encontrar durante esta época del año.

Actualmente, “Andorra a Taula” se ha convertido en una interesante propuesta para la divulgación de las especificidades de nuestra cocina, una cita ineludible en el calendario de actividades de primavera y otoño tanto para los turistas como para los ciudadanos de Andorra, puesto que cada temporada el número de menús servidos va en aumento. Quiero agradecer por lo tanto la valiosa colaboración de todos los restaurantes participantes en la tarea de dar a conocer la buena cocina de Andorra, así como de la Unión Hotelera de Andorra que desde la primera edición ha creído y ha impulsado las jornadas gastronómicas “Andorra a Taula”

¡Buen provecho!



Sr. Alex Armengol

Presidente de Unión Hotelera de Andorra

Del 16 de mayo al 29 de junio celebramos la VI Edición de las Jornadas Gastronómicas de Cocina Andorrana “Andorra a Taula”. Una vez más, los profesionales del país se embarcan en este festival gastronómico para brindaros la oferta gastronómica y culinaria más amplia y esmerada de Andorra con el objetivo de que cada comida sea toda una experiencia.

Esta edición del “Andorra a Taula” os permitirá disfrutar de la riqueza gastronómica de Andorra, de la cocina más tradicional, del “savoir faire” de nuestros cocineros y de su creatividad. Toda una vivencia en la que la vista, el olfato, el gusto, el tacto e incluso el oído se rendirán para disfrutar de las creaciones que nos ofrecen nuestros artistas de los fogones con motivo de estas jornadas.

En esta ocasión, disfrutaremos de nuestros productos autóctonos, tradicionales y de proximidad como las trufas de Andorra, el diente de león, las setas de primavera, los frutos de nuestras montañas y las hierbas aromáticas, así como de la carne de ternera de Andorra y la excelente carne de potro del país.

“Andorra a Taula” es la consecuencia de la colaboración, el esfuerzo y la dedicación de muchos profesionales,

que ven la restauración y la gastronomía del país como un elemento turístico altamentepreciado y un excelente valor turístico que ofrecer a nuestros visitantes.

Las VI Jornadas Gastronómicas de Cocina Andorrana "Andorra a Taula" cuentan con una amplia oferta de establecimientos de hostelería y restauración capaces de satisfacer todos los gustos y las necesidades. Como novedad, en esta ocasión los establecimientos que participan en esta edición del "Andorra a Taula" os ofrecen menús de 20,00.-€ a 30,00.-€ (I.G.I. no incluido)

Quiero felicitar a los profesionales de la restauración implicados en las VI Jornadas Gastronómicas de Cocina Andorrana "Andorra a Taula" por su estimada y preciada colaboración. También quiero agradecer el apoyo y la confianza del Ministerio de Turismo, de Andorra Turisme y en general de todos los patrocinadores y colaboradores que hacen posible una vez más que "Andorra a Taula" figure en la agenda de actividades de interés general. Para finalizar, y también imprescindible, el agradecimiento a todos los que disfrutaréis de los menús elaborados en el transcurso de estas jornadas.

¡Que aproveche!

menú restaurantes adheridos

"Toda la historia atestigua que desde el mordisco de Eva, la felicidad del hombre depende de la comida"

Lord Byron (1788 - 1824); poeta

Las jornadas gastronómicas de cocina andorrana "Andorra a Taula" celebran su VI edición. En esta ocasión disfrutaremos de la implicación y "savoir faire" de los más de 30 Chefs representativos del ámbito gastronómico de nuestros valles que participan en estas jornadas.

Los productos autóctonos y de proximidad son las estrellas de esta edición, entre los que se ha mimado especialmente la trumfa de Andorra, el diente de león, las setas de primavera, las frutas del bosque y las hierbas aromáticas, la carne de ternera de Andorra y la excelente carne de potro del país. Materias primas que tratadas y elaboradas con estima, devoción, creatividad y profesionalidad han dado forma a los menús que para vuestro deleite os ofrecemos en el curso de esta VI edición del "Andorra a taula".

Como novedad de esta edición, los menús que os presentamos a continuación tienen unos precios que se enmarcan entre los 20'00.-€ y los 30'00.-€ (I.G.I. al 4'50 % no incluido) sin la bebida.

Deseamos que cuando disfrutéis de cualquiera de estos menús seáis partícipes de la felicidad y del gozo con los que los Chefs han preparado estos platos y menús.

Feliz comida y buen provecho.

Cantina de Racons



13.00h-16.00h 20.00h-23.00h

Domingo y lunes

Ctra. General de Canillo, s/n · AD100 Canillo
T. 852 877 · bodegapoblet@andorra.ad

Menú

Aperitivo

Vermut de montaña (copita de vermut, olivas Kalamata, chips con salsa picante, pincho de boquerón)

Primer plato (per escollir)

Ensalada templada con escalivada de cebolla tierna, vinagreta de romesco y buñuelos de calamares



Brazo de gitano de patata andorrana relleno de asado de carnes de montaña con salsa de tomate de colgar

Segundo plato (per escollir)

La brasa y el cerdo: filete, papada, butifarra negra y costilla



Merluza de palangre 'a la llauna' con alcachofas y espárragos, aceite de tomate corazón de buey y piñones

Postres (per escollir)

Clafourti templado de frutas con helado de vainilla



Copita de mango, plátano y sandía con zumo de naranja

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

25€



Hotel Paris

13.00h-14.30h 20.00h-21.30h

Lunes

Av. Joan Martí, 2 · AD200 Encamp · T. 731 525 / F. 731 525
www.hotelparisencamp.com · info@hotelparisencamp.com

Menú degustación

Aperitivo

Sorbete de vermut negro, olivas y anchoas

Primer plato

Ensalada de contrastes

Segundo plato

Habas y guisantes rehogados

Tercer plato

Calamarcitos con calabacín y vinagreta de cítricos

Cuarto plato

Albóndiga sorpresa

Postres

Bizcocho helado de carquiñolis

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:
25€

Hotel Coma



www.hotelcoma.com

13.00h-15.00h 20.00h-22.00h

Camp de la Tanada, s/n · AD300 Ordino · T. 736 100 / F. 736 101
www.hotelcoma.com · hotelcoma@hotelcoma.com

Menú

Aperitivo

Chupito de gazpacho de fresones con virutas de hígado de pato

Primer plato (per escollir)

Coca de escalivada con brotes de primavera y diente de león, virutas de queso de cabra, tomate cherry y vinagreta de balsámico



Guisantes estofados con tripa de bacalao y butifarra negra

Segundo plato (per escollir)

Suprema de merluza con caracoles o salsa de ortiga



Meloso de ternera de Andorra con setas de temporada

Postres (per escollir)

Canelones de fresones con quesón



Carpaccio de frutas con sorbete de miel de pino

L'Arrosseria

L'Arrosseria Ordino

13.00h-15.30h 20.00h-22.30h

Domingo noche y lunes



C. Mossen Cinto Verdaguer, 1 · AD300 Ordino
T. 838 383 · arrosseria@hotmail.com

Menú

Aperitivo

Aperitivo de la casa

Primer plato (per escollir)

Mousse de escalivada con anchoas de la Escala



Pasta fresca a la crema de hongos calabaza y foie

Segundo plato (per escollir)

Marmitako de bonito



Bavette de ternera andorrana con higróforos y patata al rescoldo

Postres (per escollir)

Requesón con miel con nectum y nueces



Flan de huevo con cítrico

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

25€

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:

25€



14 13.00h-15.00h 20.00h-22.00h

Ctra. General del Serrat · AD300 Ordino · T. 735 735 / F. 735 740
www.niunithotel.com · dir@niunit.com

Menú degustación

Aperitivo

Gazpacho de sandía con granizado de fresa y albahaca

Primer plato

Ensalada de pepino con yogur y menta

Segundo plato

Risotto de setas a la crema con crujiente de parmesano

Tercer plato

Suprema de merluza con puré de hierbas de montaña, salsa marinera y mejillones

Cuarto plato

Entrecot de buey de Andorra laqueado con salsa de tomillo salvaje y patata fondant a la mantequilla

Postres

Cúpula: piña colada con salsa tropical

15 13.00h-16.00h 20.00h-23.30h

Carrer Major, 21 · AD300 Ordino · T. 736 102 / F. 736 101
www.topicordino.com · hotelcoma@hotelcoma.com

Menú

Aperitivo

Crema fría de manzana y helado de queso de Tupí

Primer plato (per escollir)

Parrillada de verduras de primavera con vinagreta de compota de manzana y romesco



Canalones de pollo asado con colmenillas y besamel de foie

Segundo plato (per escollir)

Hoja de carrillada de ternera de Andorra con cremoso de patata y trufa



Bacalao con senderuelas

Postres (per escollir)

Sorbete de fresones con macedonia de moscatel y menta



Milhojas de 'coca de vidre' y requesón

Borda Raubert



🕒 13.30h-15.30h 🕒 20.30h-22.30h

⊗ Lunes noche y martes · Cerrado: 01/06-29/06

Ctra. d'Arinsal, km 1,5 · AD400 La Massana
T. 835 420 / F. 835 420 · info@calserni.com · www.bordaraubert.com

Menú degustación

Aperitivo

Chips de trumfa de Andorra con melaza de pino

Primer plato

Sorbete de crema de ortigas con aromas de porriol

Segundo plato

Ensalada de diente de león con chicharrones de jamón y hojas de acederilla, todo aromatizado con aceite de hierbas aromáticas

Tercer plato

Patata rellena de carne de ternera bruneta

Cuarto plato

Butifarra de setas con verduras a la brasa

Postres

Milhojas de hojaldre relleno de crema y nata con confitura de saúco



Molí dels fanals
RESTAURANT TRADICIONAL DE MUNTANYA

Molí dels Fanals

🕒 13.00h-15.30h 🕒 20.30h-22.30h

Domingo noche y lunes ⊗

Av. de les Comes, 3, Sispony · AD400 La Massana · T. 835 380
www.molidelsfanals.com · reserves@molidelsfanals.com

Menú

Aperitivo

Sorbete de terciopelo de tomate

Primer plato (per escollir)

Huevos estrellados con trumfas de Andorra y crujiente de donja



Ensalada de diente de león con vinagreta de nectum del país y piñones

Segundo plato (per escollir)

Suprema de trucha de río en papillote, aromatizada con hierbas



Meloso de ternera de Andorra confitada y patatas ratte

Postres

Selección de postres caseros del carro de postres

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

26€

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:

26€

18  Pizzeria Angelo
La Massana

pizzeria angelo

1940
Restaurant

1940
Restaurant 

 13.00h-15.30h  20.00h-23.30h

Av. Sant Antoni, 27 · AD400 La Massana
T. 738 393 / F. 813 085 · www.pizzeriaangelo.ad · angelo@cibusgroup.com

Menú degustación

Aperitivo

Sorbete de sopa de tomate y fresas con mozzarella de búfala

Primer plato

Ensalada de diente de león con frambuesas, beicon y crujiente de queso de cabra

Segundo plato

Espárragos de temporada al grill con jamón ibérico y reducción de balsámico

Tercer plato

Risotto de colmenillas con costra de parmesano

Cuarto plato

Contrafilete de potro con crema de ajo dulce

Postres

Crumble de avellanas con pera caramelizada y espuma de vainilla

 13.00h-15.00h  20.30h-22.30h

Cerrado: 01/06-29/06 

Av. Príncipe Benlloch, 20 · AD500 Andorra la Vella
T. 860 006 · www.1940restaurant.com · info@1940restaurant.com

Menú

Aperitivo

Chips de alcachofa

Primer plato (per escollir)

Ensalada de *trumfa* de Andorra con trucha ahumada y salsa tártara



"Rillette" de pato con crujiente de chapata, virutas de foie y gelatina de moscatel

Segundo plato (per escollir)

Bavette de ternera del país con salsa de setas de Burdeos



Cabrito rebozado con queso curado y hierbas frescas del Pirineo

Postres (per escollir)

Copa de fresas del bosque con crema inglesa



Quesón con miel de pino y pistachos caramelizados

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

22€

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:

25€

3 Eixos

13.00h-16.00h 19.00h-23.00h

Diumenge nit i dilluns

C. Prat de la Creu, 8 · AD500 Andorra la Vella
T. 846 484 · info@treseixos.com · www.treseixos.com



Menú degustación

Aperitivo

Dúo de croquetas (pollo y jamón)

Primer plato

Huevos X.L. fritos con *trumfa* y *donja*

Segundo plato

Coca-pizza de bacalao con romescos de savoiard

Tercer plato

Mini hamburguesas de ternera de Andorra con pan de olivas

Cuarto plato

Bacalao confitado con risotto de queso de cabra

Postres

Copa de yogur natural con fresas y sorbete de frambuesas



Borda Estevet

13.00h-16.00h 19.00h-23.00h

Ctra. de la Comella, 2 · AD500 Andorra la Vella · T. 874 920 / 864 026
F. 874 914 · www.bordaestevet.com · bordaestevet@quarsandorra.com

Menú

Aperitivo

Surtido de embutidos andorranos

Primer plato (per escollir)

Ensalada del huerto con vinagreta de romesco

Timbal de *trumfa* andorrana con setas y pimientos asados

Segundo plato (per escollir)

Milhojas de bacalao con cebolla confitada y acelgas con salsa verde

Fricandó de ternera de Andorra con setas de temporada

Postres (per escollir)

Tiramisú casero a la manera del chef

Piña perfumada al ron

Precio: 25€ + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio: 25€ + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Borda Pairal 1630



🕒 13.00h-16.00h 🕒 20.00h-23.00h

⊗ Domingo noche y lunes

C. Dr. Vilanova, 7 · AD500 Andorra la Vella
T. 869 999 · lbp1630@andorra.ad

Menú

Aperitivo

Aperitivo de la casa

Primer plato (per escollir)

Ensalada de ventresca de atún con tomate, cebolla y trumfa escaldada



Canalones de la abuela de ternera y setas de temporada

Segundo plato (per escollir)

Bacalao al horno con verduritas de temporada salteadas y tomate



Arroz caldoso de montaña

Postres (per escollir)

Frío y caliente de vainilla y fresas silvestres



Requesón con membrillo

RESTAURANT CA LA CONXITA

Ca la Conxita

🕒 13.30h-15.00h 🕒 20.30h-23.00h

Domingo noche y lunes noche · Cerrado: 9/06-18/06 ⊗

C. La Llacuna, 12 · AD500 Andorra la Vella
T. 829 948 / F. 823 104 · calaconxita@yahoo.es

Menú

Aperitivo

Aperitivo de bienvenida

Primer plato (per escollir)

Caprichitos de Conxita



Canalones de marisco

Segundo plato (per escollir)

Manitas de cerdo con cigalas



Redondo de pollo relleno al Oporto con ciruelas

Postres

Postres a elegir

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

25€

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:

25€

Can Benet

Restaurant
Can Benet

🕒 13.00h-15.30h 🕒 20.00h-22.30h

⊗ Lunes

Antic Carrer Major, 9 · AD500 Andorra la Vella
T. 828 922 / F. 828 922 · canbenet@hotmail.es

Menú degustación

Aperitivo

Tempura de patata y ternera de Andorra

Primer plato

Carpaccio de lubina al limón

Segundo plato

Croquetas de sobrasada de Menorca y croquetas de setas de Burdeos con foie gras

Tercer plato

Erizos de mar gratinados

Cuarto plato

Caldereta de langosta con judías

Postres

Bomba de limón con coulis de frambuesas



Restaurant
Can Manel

Can Manel

🕒 13.00h-15.30h 🕒 20.30h-22.30h

Martes noche y miércoles ⊗

C. Mestre Xavier Plana, 6 · AD500 Andorra la Vella · T. 822 397 / F. 861 504
www.restaurantcanmanel.com · canmanel@andorra.ad

Menú degustación

Aperitivo

Aperitivo de bienvenida

Primer plato

Ensalada de diente de león, ajos tiernos y crujiente de donja

Segundo plato

Arroz cremoso de setas de primavera y trufa

Tercer plato

Lomo de bacalao confitado sobre crema de garbanzos

Cuarto plato

Medallón de cordero asado al romero, timbal de parmentier

Postres

Mousse de fresas con chocolate negro sobre su coulis y helado.

Dulces para sobremesa

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

30€

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:

25€

Celler d'en Toni



HOTEL · RESTAURANT
Celler d'En Toni

🕒 13.00h-15.30h 🕒 20.30h-23.00h

⊗ Domingo noche

C. Verge del Pilar, 4 · AD500 Andorra la Vella · T. 821 252 / F. 821 872
www.cellerdentoni.com · info@cellerdentoni.com

Menú

Aperitivo

Tapa de carpaccio de pulpo y patata de Andorra

Primer plato (per escollir)

Ensalada de tomates, fresas, mozzarella y feta



Crep de setas, butifarra y manzana con salsa de setas

Segundo plato (per escollir)

Costillas de cabrito asadas con ajos tiernos



Suprema de merluza de palangre, crema de berros y mosaico de verduras

Postres (per escollir)

Mousse de yogur griego, gelificado, concentrado de frutos rojos



Dado de requesón, jalea de miel de mil flores y galleta de nueces



ANDORRA PARK HOTEL

Es Andorra
Park Hotel

🕒 13.00h-15.00h 🕒 20.00h-23.00h

C. de les Canals, 24 · AD500 Andorra la Vella · T. 877 777 / F. 820 983
www.andorraparkhotel.com · rrp.park@andorraparkhotel.com

Menú degustación

Aperitivo

Aperitivo de la casa

Primer plato

Ensalada de Montaña

Segundo plato

Carpaccio de potro con yogur, manzana y frutos secos

Tercer plato

Trinxat con torrezno de *donja*

Cuarto plato

Ternera andorrana al estilo civet con frutos rojos

Postres

Romero, miel, requesón y fresa salvaje

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

30€

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:

30€

Henri



HOTEL HUSA
CENTRIC



ANDORRA

Hotel
Husa Cèntric

13.00h-15.30h 20.00h-23.00h

⊗ Domingo noche y lunes

C. Prat de la Creu, 29-39 · AD500 Andorra la Vella
T. 845 444 · henrienoteca@hotmail.com

Menú

Aperitivo

Tostada con revuelto (ajo tierno, huevo trufado, gambas y setas de Burdeos)

Primer plato (per escollir)

Ensalada de bacalao confitado con almendras y vinagreta de frutos rojos



Tagliatelle de trufas y setas de Burdeos

Segundo plato (per escollir)

Rissoto de jabalí con aromas de montaña



Hamburguesa de tortilla con puré de patata trufada

Postres (per escollir)

Chesscake de fresa, frambuesa y mango



Carpaccio de piña

20.00h-22.30h

Av. Meritxell, 87-89 · AD500 Andorra la Vella · T. 877 500 / F. 877 501
www.hotelhusacentric.com · husacentric@andorra.ad

Menú

Aperitivo

Bull y donja con tostadita de pan negro, ajo y tomate

Primer plato (per escollir)

Ensalada de lentejas verdes con mousse de foie gras y brotes frescos de primavera



Coulant de trufas de Andorra con huevo poché perfumado al aceite de frutos secos y crujiente de beicon

Segundo plato (per escollir)

Filete de salmón a la papillote con verduritas de primavera



Entrecot de potro a la crema de trufa y arroz Pilaf con ensalada de germinados a la vinagreta de limón

Postres (per escollir)

Fondant de chocolate con quenelle de violeta y néctum d'Avet



Sorbete de gin-tonic con frutas del bosque

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

25€

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:

25€

30  La Bohème
C.C. Pyrénées

La Bohème
RESTAURANT BRASSERIE

 12.30h-15.45h

Av. Meritxell, 11 · AD500 Andorra la Vella
T. 880 108 / F. 880 001 · www.pyrenees.ad · rmur@pyrenees.ad

Menú

Aperitivo

Aperitivo del día

Primer plato (per escollir)

Parmentier de trufas de Andorra con foie gras



Coca de espárragos verdes con trucha ahumada

Segundo plato (per escollir)

Turnedó de ternera de Andorra con salsa de senderuelas



Taco de bacalao 'a la llauna'

Postres (per escollir)

Orejonas con salsa de frutos rojos



Melocotón salteado con tomillo y vino de especias

 l'Arrosseria

L'Arrosseria
Andorra la Vella 

 13.00h-15.30h  20.00h-22.30h

Domingo noche y lunes 

C. de la Vall, 1 · AD500 Andorra la Vella
T. 838 383 · arrosseria@hotmail.com

Menú

Aperitivo

Aperitivo de la casa

Primer plato (per escollir)

Mousse de escalivada con anchoas de la Escala



Pasta fresca a la crema de hongos calabaza y foie

Segundo plato (per escollir)

Marmitako de bonito



Bavette de ternera andorrana con higróforos y patata al rescoldo

Postres (per escollir)

Requesón con miel con nectum y nueces



Flan de huevo con cítrico

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

24€

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:

25€

🕒 12.45h-15.45h 🕒 20.45h-22.45h

⊗ Domingo y lunes · Cerrado: 22/06 - 30/06

Antic Carrer Major, 5 · AD500 Andorra la Vella
T. 867 511 · minimis@live.com

Menú degustación

Aperitivo

Croqueta de queso, salmón ahumado en casa con vinagreta de jarabe de piña de abeto

Primer plato

Carpaccio de buey o potro de Andorra y virutas de queso "Tou de Til·lers"

Segundo plato

Huevo poché con colmenillas y rebozuelos a la crema

Tercer plato

Trinxat de diente de león con calamares y cebolla caramelizada

Cuarto plato

Meloso de ternera de Andorra y chips de verduras

Postres

Sopa de chocolate blanco, yogur del Cadí, fresa, pistachos y lima

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

25€



🕒 13.00h-15.45h 🕒 20.00h-22.30h

Domingo, lunes noche y martes noche ⊗

C. Bonaventura Riberaigua, 8 · AD500 Andorra la Vella
T. 861 001 · www.plat-in.net · plat-in@plat-in.net

Menú degustación

Aperitivo

Velouté de alcachofas y tricornio de foie gras

Primer plato

Verduras a la brasa, mesclun de hierbas aromáticas y romesco

Segundo plato

Fricandó de bacalao con setas

Tercer plato

Carrillada de ternera de Andorra estofada al estragón, calamares a la brasa y patatas de los valles

Cuarto plato

Judías confitadas de Fontaneda, sorbete de pera y jarabe de abeto

Postres

Tostadas de Santa Teresa con fresas de Andorra y helado de romero

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:

27€

Plató Arthotel



platórestaurant

13.00h-15.30h 20.00h-22.30h

C. Prat de la Creu, 12-25 · AD500 Andorra la Vella
T. 760 303 / F. 760 304 · www.arthotel.com · arthotel@andorra.ad

Menú degustación

Aperitivo

Melón "mojito" con jamón de bellota

Primer plato

Patata rellena de langostinos con salsa bearnesa

Segundo plato

Ensalada de diente de león con ajos laminados

Tercer plato

Carpaccio de potro con espinacas frescas y queso Tomme

Cuarto plato

Bacalao en costra de panceta y puré de calabaza

Postres

Tarta fina de manzana con helado de yogur griego

pizzeria Angelo

Pizzeria Angelo
Sant Julià de Lòria

13.00h-15.30h 20.00h-23.30h

Av. Rocafort, 27 · AD600 Sant Julià de Lòria
T. 742 274 / F. 813 085 · www.pizzeriaangelo.ad · angelo@cibusgroup.com

Menú degustación

Aperitivo

Sorbete de sopa de tomate y fresas con mozzarella de búfala

Primer plato

Ensalada de diente de león con frambuesas, beicon y crujiente de queso de cabra

Segundo plato

Espárragos de temporada al grill con jamón ibérico y reducción de balsámico

Tercer plato

Risotto de colmenillas con costra de parmesano

Cuarto plato

Hamburguesa de potro, virutas de foie gras Mi-Cuit y chips de alcachofa

Postres

Crumble de avellanas con pera caramelizada y espuma de vainilla

Precio: **25€** + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio: **22€**

Andburger Zero Escaldes



🕒 13.00h-16.00h 🕒 20.30h-23.30h

C. Francois Miterrand, 6 · AD700 Escaldes-Engordany · T. 817 771
www.facebook.com/andburgerzero · andburgerzero@gmail.com

Menú

Aperitivo

Carpaccio de tomate al aceite

Primer plato (per escollir)

Ensalada de diente de león, fresas de Andorra, queso de oveja y vinagreta de beicon y piñones



Nachos con ternera de Andorra, queso emmental y guacamole

Segundo plato (per escollir)

Entrecot de buey de Andorra con crema de senderuelas y buqué de verduras



Andburger (200 g) con hígado de pato, cebolla caramelizada y salsa de ratafia

Postres (per escollir)

Pastel de queso, yogur del Cadí y lima fresca



Helado de cítricos, zanahoria y teja de almendra



Don Denis

🕒 12.30h-17.00h 🕒 19.30h-01.00h

C. Isabelle Sandy, 3 · AD700 Escaldes-Engordany · T. 820 692/ F. 863 130
www.restaurantdondenis.com · restaurantdondenis@andorra.ad

Menú

Aperitivo

Aperitivo de la casa

Primer plato (per escollir)

Trinxat de butifarra negra con foie y aceite de cebollino



Ensalada de escarola con verdurita y codornices escabechadas

Segundo plato (per escollir)

Bacalao al aroma de Ceps del Coll d'Ordino



Bavette de ternera a la brasa con reducción de fondo oscuro (salsa de carne)

Postres (per escollir)

Sopa de chocolate blanco con frutas del bosque



Golosina de plátano

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas
20€

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:
20,95€

38 **Hotel Eureka**



HOTEL EUREKA

★ ★ ★ ★

🕒 13.00h-15.00h 🕒 20.00h-22.00h

Av. Carlemany, 36 · AD700 Escaldes-Engordany
T. 880 666 / F. 866 800 · www.hoteleureka.com · hoteleureka@andorra.ad

Menú degustación

Aperitivo

Croquetas de *trinxat* con setas de la Vall del Madriu

Primer plato

Vichyssoise con crujiente de jamón ibérico

Segundo plato

Ensalada de brotes de temporada con salmón ahumado y frutas del bosque de Andorra

Tercer plato

Lomo de bacalao con ajo y aceite de membrillo gratinado

Cuarto plato

Sorbete de gin-tonic

Cinquè plat

Pierna de cordero cocinado a baja temperatura con sus hierbas aromáticas acompañada de un gratinado de trumfa de Andorra

Postres

Pastelito de tatin flambeado al Calvados



39 **Kronos
Hotel Fènix**

🕒 19.30h-22.30h

Av. del Prat Gran, 3-5 · AD700 Escaldes-Engordany · T. 760 760 / F. 760 800
www.andorrafenixhotel.com · restauracio@daguia.com

Menú degustación

Aperitivo

Mini coca de caballa y pimientos asados con sorbete de Bloody Mary helado

Primer plato

Ensalada de diente de león y flores del lago de Engolasters con crujiente de beicon y piñones tostados

Segundo plato

Verduras a la plancha con hojaldre y coulis de guisantes

Tercer plato

Taco de bonito del norte macerado con sésamo y perfilado a la plancha con sal negra volcánica

Cuarto plato

Potro o ternera de Andorra con parmentier de trumfas y colmenillas salteadas

Postres

Fresones gratinados con helado de leche merengada

Precio: **25€** + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio: **25€**

40 **La Nova Forquilla**

La Nova Forquilla
Restaurant

🕒 13.00h-15.30h 🕒 20.00h-22.30h

⊗ Domingo noche y lunes noche

Av. del Fener, 24 · AD700 Escaldes-Engordany
T. 861 810 · lanovaforquilla@hotmail.es

Menú degustación

Aperitivo

Croqueta casera de cocido catalán

Primer plato

Ravioli crujiente de gamba

Segundo plato

Coca casera de queso de cabra, hojas tiernas, vinagreta de miel y mostaza y frutos rojos de temporada

Tercer plato

Milhojas de bacalao, patata de Andorra confitada, ajo quemado y vinagre de sidra

Cuarto plato

Jarrete de ternera andorrana confitada con setas de temporada

Postres

Canalón crujiente de piña con helado de mandarina y arándanos

latapad'era
RESTAURANT · TAPES

La Tapad'era
Hotel Delfos

41 🕒 13.00h-15.30h 🕒 20.00h-22.30h

Av. del Fener, 17 · AD700 Escaldes-Engordany
T. 877 000 / F. 861 642 · www.hoteldeflos.com · restauracio@daguia.com

Menú degustación

Aperitivo

Sardina marinada con pan con tomate y diente de león.
Nuestra tortilla de patatas trufada

Primer plato

Caracoles con habitas a la antigua, beicon y alioli de menta

Segundo plato

Colmenilla de Andorra rellena de mousse de foie y salsa de ceps

Tercer plato

Sepias pequeñas con suquet de guisantes de Llavaneres, patatas y ajos tiernos

Cuarto plato

Tataki de potro o ternera de Andorra con chutney de arándanos y *trinxat* de trompetas de la muerte

Postres

Tatin de manzana de Lleida, helado de vainilla y fresas del bosque

Precio: **25€** + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio: **25€**

La Taverna d'Excalibur



13.00h-16.00h 20.30h-23.00h

Av. Carlemany, 36 · AD700 Escaldes-Engordany · T. 800 555 / F. 813 869
www.tavernes-andorra.com · administracio@gruparima.com

Menú degustación

Aperitivo

Copa de cava y lecho de manzana gratinada con foie gras Mi-Cuit

Primer plato

Trinxat de verduras con patatas

Segundo plato

Bacalao gratinado con nectum d'Avet de Andorra

Tercer plato

Rabo de toro sobre lecho de arroz pilaf

Cuarto plato

Filete de ternera acompañado de verduras salteadas

Postres

Mousse de chocolate y pastel de frutos del bosque



13.00h-16.00h 20.30h-23.00h

Av. Carlemany, 59 · AD700 Escaldes-Engordany · T. 800 555 / F. 813 869
www.tavernes-andorra.com · administracio@gruparima.com

Menú degustación

Aperitivo

Copa de Lambrusco y gnoccos con queso

Primer plato

Focacia de setas salteadas al romero

Segundo plato

Carpaccio de salmón fresco con cebolla tierna y aceite de oliva

Tercer plato

Escalopines de ternera a la crema acompañados de verduras glaseadas

Cuarto plato

Ossobuco a la Milanese acompañado de pasta fresca

Postres

Tiramisú y pizza de Nutella

44 **L'Enoteca**

L'Enoteca

🕒 13.00h-15.00h*

⊗ Domingo

Carrer del Parnal, 4 · AD700 Escaldes-Engordany
T. 813 545 · www.cruenoteca.com · laenoteca@andorra.ad

Menú

Aperitivo

Aperitivos del día

Primer plato (per escollir)

Terciopelo de tomate tibio con canalón relleno de gambas

○

Ensalada con diente de león con queso del Pirineo, almendras y sirope de abeto

Segundo plato (per escollir)

Lubina con arroz de setas de primavera

○

Rabo de toro sin trabajo estofado a la antigua con verdurita del terruño

Postres (per escollir)

Helado de crema catalana, teja de chocolate y coulis de mango

○

Ensalada de frutas exóticas con sorbete de sangría

* Menú ofrecido en servicio de mediodía



L'Entrecôte
Hotel Roc Blanc

🕒 13.00h-15.30h

🕒 20.00h-22.30h

Plaça dels Co-prnceps, 5 · AD700 Escaldes-Engordany · T. 871 471/ F. 871 444
www.rocblanchotels.com · hotelrocblanc@rocblanchotels.com

Menú degustación

Aperitivo

Bastoncitos del Cadí

Primer plato

Crema de zanahoria con nube de queso fresco y virutas de pato

Segundo plato

Ensalada de flores a la vinagreta de semillas y espárragos

Tercer plato

Tataki de atún con cereza de pastor

Cuarto plato

Bavette a la brasa con fondo de trumfa de Andorra ahumada y rebozuelos

Postres

Campanario de San Miguel

Precio: + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

25€

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

Precio:

30€

46  Pizzeria la Plazzeta

LA PLAZZETA
restaurant pizzeria

 12.30h-15.30h  20.00h-23.00h

 Dimarts

Av. Carlemany, 95 · AD700 Escaldes Engordany · T. 826 667 / 808 393
F. 822 968 · www.lescloses.com · landalescloses@gmail.com

Menú degustación

Aperitivo

Aperitivo de bienvenida

Primer plato

Mini pizza al horno de leña con escalivada y anchoas de la Escala

Segundo plato

Crema fría de melón francés y fondant de queso

Tercer plato

Espárragos trigueros en tempura con cola de langostinos

Cuarto plato

Llata de ternera de Andorra con puré de violetas y pensamientos

Postres

Isla flotante con crema de vainilla, almendras tostadas caramelizadas y frambuesas

restaurant
VERMELL

Restaurant
Vermell 

 12.30h-15.30h  20.00h-23.00h

C. de la Unió, 5 · AD700 Escaldes-Engordany
T. 856 266 · vermell@andorra.ad

Menú

Aperitivo

Salmorejo con escamas de bacalao

Primer plato (per escollir)

Ensalada templada de huevos estrellados con espárragos y foie



Arroz de bacalao y alcachofas

Segundo plato (per escollir)

Salmón con verduritas al wok, salsa de vino blanco y finas hierbas



Jarrete de ternera de Andorra asado con setas y crema de trufas

Postres (per escollir)

Infusión de frutos rojos con cremoso de menta



Tatin de manzana con helado de dulce de leche

Precio: **25€** + 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas

+ 4,5 % de IGI, bebidas no incluidas Precio: **20€**



caldea 
www.caldea.com

CONNECTAR?

QUÈ NECESSITES AVUI?

DISCONNECTAR?



inúu 
www.inuu.com



DESCOBREIX EL DOMINI TERMAL MÉS GRAN D'EUROPA

Reserva la teva estada:

CALDEA (+376) 800 999 | INÚU (+376) 804 999

Arquitecte: Jean-Michel Roudis

ORGANIZA:

UHA
UNIÓ
HOTELERA
d'ANDORRA

Antic Carrer Major, 18
AD500 Andorra la Vella
Principat d'Andorra

Tel. +376 809 602
Fax +376 861 539

uhotelera@uha.ad
www.uha.ad

PATROCINA:

 Andorra Turisme

CON LA COLABORACIÓN DE:

GastroAndorra
Grafiques Andorranes
Jecom Disseny
Tick't



imprimim el teu propòsit FEM 45 ANYS

GRAFQUES
↓
Andorranes

IMPRESSIÓ I COMUNICACIÓ GRÀFICA

Av. Fiter i Rossell, 30 · Subsòl · AD700 Escaldes-Engordany
impremta@grafiquesandorranes.ad · T. +376 821 110



www.facebook.com/GastroAndorra



twitter.com/gastroandorra

ticket

www.ticket.ad

el nou concepte de
publicitat directa
al dors dels tiquets
de caixa.

no et quedis fora.

INFORMAT AL +376 349 160



ticket@ticket.ad

NOU ESPECTACLE!

SCALADA

MATER NATURA

UN ESPECTACLE A L'AIRE LLIURE,
GRATUÏT I ÚNIC A EUROPA

Del 5 de juliol al 2 d'agost de 2014

L'ESPECTACLE A ANDORRA DEL
CIRQUE DU SOLEIL®

Reserva la teva entrada gratuïta a
www.visitandorra.com

 Andorra