



LA MASSANA FOGONS

Jornades de cuina sostenible
Edició tardor 2026

De l'1 d'octubre
a l'1 de novembre



La Massana Fogons

Jornades de cuina sostenible

Edició tardor 2026



De l'1 d'octubre a l'1 de novembre de 2026

Quan els boscos es vesteixen de tonalitats daurades i l'aire es torna més fresc, els restaurants de la Massana encenen els fogons per oferir propostes gastronòmiques inspirades en els sabors i productes de la tardor.

Des de 2008, La Massana Fogons posa en valor la gastronomia de la parròquia i dona protagonisme als restaurants, als seus cuiners i a la seva manera de fer. Cada edició és una oportunitat per descobrir noves propostes i gaudir de la cuina de la Massana.

Emmarcades dins de l'estratègia La Massana, Epicentre de la Gastronomia Sostenible, les jornades aposten pel producte local i de proximitat, els ingredients de temporada i la recuperació i reinterpretació de la cuina tradicional.

Durant tot el mes d'octubre, els restaurants participants presenten les seves propostes de tardor, amb menús i plats de temporada, elaborats amb el segell propi de cada establiment.

Després de més de quinze anys de trajectòria, La Massana Fogons continua sent una cita gastronòmica de referència a la parròquia, que permet descobrir la diversitat i el talent dels restaurants de la Massana a través dels sabors de cada temporada.

**Descobreix la tardor a cada plat.
Assaboreix la Massana.**





MENÚS DE TARDOR

Sabors de temporada
per assaborir la Massana

COMMENÇAL SPOT

Pont del Grillaire, 1, la Massana
Tel. +376 836 060
Obert cada dia

Menú

Crema de bolets

Melós de cua de bou amb formatge Camins de Casa Raubert i
parmentier de patata amb kimtxi 🍷 🍷 🐟

Petit gâteau de carabassa amb *frosting* de formatge i iogurt de
Casa Raubert 🍷 🍷 🍷

Begudes incloses.

Vols tastar només un plat?

També el pots demanar individualment.

PREU: 35 €





RESTAURANT SENTRO'20

Av. de Sant Antoni, 27, la Massana
Tel. +376 880 938
Diumenge, tancat

Menú

Lumpia (rotllets de primavera)  

Gyoza (crestes japoneses farcides de pollastre o llagostí fregit)   

Tempura de verdures  

Broquetes de porc a la barbacoa acompanyades d'arròs a l'all fregit  

o

Broquetes de pollastre a la barbacoa acompanyades d'arròs a l'all fregit  

Ube tiramisú   

PREU: 25 €





RESTAURANT HOTEL RUTLLAN

Av. del Ravell, 3, la Massana
Tel. +376 738 738
Obert cada dia
Reserva prèvia obligatòria

Menú

Croqueta cremosa de bolets  

Crema de carbassa rostida amb castanyes i un toc de ceba 
caramel·litzada

o
Amanida d'escarola, magrana, nous i formatge curat amb vinagreta   
de mel i mostassa

Magret d'ànec rostit amb fruits vermells i puré fi de moniato

o
Bacallà al forn gratinat amb allioli suau i verdures de temporada  

Pastís de formatge   

Aigua, una copa de vi de la casa o refresc i cafè inclòs.

PREU: 38 €



La Massana



La Minjadora del Sinquede

Pl. de les Fontetes, s/n, la Massana
Tel. +376 727 377
Dimarts, tancat

Menú

Llenties estofades amb botifarra negra i verdures de temporada

Secret ibèric a la planxa amb salsa de bolets, acompanyat de
pebrot verd i patata rostida

Carrot cake casolà    

Opció sense gluten disponible amb sol·licitud prèvia

PREU: 24,90 €





VINE, VINS I PLATETS

Antic Camí Ral, 6, la Massana

Tel. +376 670 074

Reserva prèvia obligatòria (amb un mínim de 24 hores d'antelació)

Dimarts i dimecres, tancat.

Menú

Olives *Hechizos del Sur*, especiades i aromàtiques, amb pinyol

Crema de carbassa, pastanaga, porro i gingebre amb un toc d'oli d'oliva verge extra, acompanyada de xips cruixents de moniato

Croquetes casolanes de bolets   

Brioix de galta melosa amb bolets de tardor i formatge Orri de Casa Raubert    

Iogurt artesà de Casa Raubert amb sabors de tardor: compota especiada de poma i cruixent de nous  

Una copa de vi seleccionat, cervesa o aigua

PREU: 30 €





MALANDRA

Antic Camí Ral, 15, la Massana
Tel. +376 822 240
Dilluns, dimarts i dimecres, tancat

Menú

Moniato rostit amb stracciatella de burrata, magrana i ametlles



o

Làmines de vaca Angus amb cremós de tòfona, encenalls de
parmesà i tàperes fregides



Lingot de porquet amb parmentier de patata i salsa de ratafia



o

Magret d'ànec amb poma rostida, escalunya caramel·litzada,
bolets de temporada i suc d'ànec

Mató 2.0: mousse de mató, gel de mel i pol·len



o

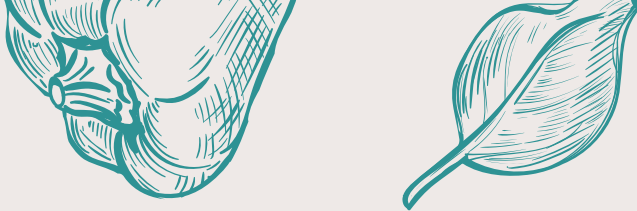
Maduixes del Pastoret

Maduixes en escabetx amb gelat de llet d'ovella fumada



PREU: 44 €





MOLÍ DELS FANALS

Ctra. d'Arinsal, 92, Arinsal
Tel. +376 835 380
Dilluns, tancat

Menú

Croqueta de pollastre i pernil de gla 

Bunyol de formatge amb melmelada de tomàquet groc

Trinxat amb patata de muntanya

o

Amanida de tomàquet de temporada amb oli d'alfàbrega i
formatge fresc del Principat  

Melós de vedella d'Andorra amb salsa de Porto i verduretes

o

Mar i muntanya de pop a la graella i cansalada confitada sobre
hummus de cigrons i pebre vermell de la Vera 

Postres casolanes del nostre carret  

Aigua, refresc, copa de vi o cervesa inclosos.

PREU: 35 €



Arinsal



L'HORT DE CASA

Camí del Casal, 1, Arinsal
Tel. +376 835 068
Dilluns, tancat

Menú

Croquetes casolanes de carn d'olla   

Croquetes de formatge de la Serra d'Albarracín i ceba
caramel·litzada   

Cards amb salsa d'ametlla i pernil de Terol 

Cuixa ànec (250 g) confitat amb salsa de préssec de Calanda 

Natilles amb galeta Maria i merenga francesa   

PREU: 42,50 €





CARROI BY ABBA XALET SUITES

Terra Major de Sispony, Sispony
Tel. +376 737 300
Obert cada dia

Menú

Broqueta de gamba i tomàquet cherry   

Velouté de carxofes amb xoriç i avellanes  

Llom de bacallà amb risotto de quinoa i ceps, acompanyat d'una emulsió de pernil ibèric   

Tartaleta de mango i xocolata amb gelat de vainilla   

PREU: 39 €



Sispony

Anyós



TOC – AnyósPark

Ctra. Sant Cristòfol, 59. Anyós
Tel. +376 737 173
Obert cada dia

Menú

Olives esfèriques 
Polvoró de cacauet 
Gordita mexicana 

Anxoves del Cantàbric 
Ssam d'amanida Cèsar 

Smash taco de Wagyu A5 
Wellington de salmó 

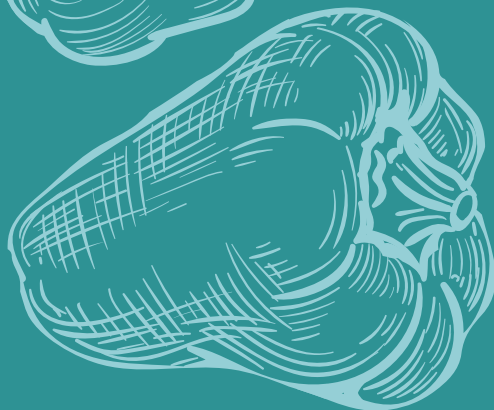
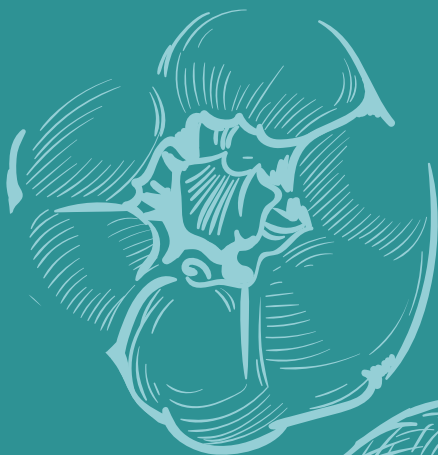
Alfajor gelat de xocolata 

PREU: 65 €



PROPOSTES AL TEU GUST

Per descobrir els sabors de la tardor a través de plats especials de temporada.



DONPI

Av. del Ravell, 2, la Massana
Tel. +376 840 909
Obert cada dia

PLAT DE TEMPORADA

Llenties de l'àvia. Guisat de llenties tendres amb botifarra negra d'Escaubells i espatlla de porc cuinada a baixa temperatura



PREU: 10,80 €

GRUPETTA CAFÉ

Av. de Sant Antoni, 45, la Massana
Tel. +376 827 027
Obert cada dia

BRUNCH

Pumpkin Spice Latte



Torrada francesa de poma i canyella



PREU: 13,50 €

Bar Ca La Iaia



C. Costes de Teixidó, 2, la Massana
Tel. +376 886 887
Diumenge i dilluns, tancat.

PLAT DE TEMPORADA

Fricandó de vedella  

PREU: 12,50 €

Angelo Restaurant



Av. de Sant Antoni, 22, la Massana
Tel. +376 738 393
Obert cada dia

PLAT DE TEMPORADA

Pizza especial elaborada amb formatge artesà de la Borda Raubert, bacó fumat d'Escaubells i ceps frescos   

PREU: 16,90 €

Tapeo de Darío

C. Major, 2, la Massana
Tel. +376 722 444
Dilluns, tancat

Porrusalda de Sispony amb pollastre de pagès esqueixat
Saborosa sopa tradicional elaborada amb porro, patata
i verdures de temporada, acompanyada de tendres
làmines de pollastre de pagès esqueixat.

PREU: 10 €

Pastís de Nutella

Deliciós pastís cremós elaborat amb Nutella, amb una
textura suau i un intens sabor a xocolata



PREU: 7,50 €

L'Operetta – Sushi Mountain

Av. de Sant Antoni, 48, la Massana
Tel. +376 805 080
Dimecres, tancat

PLAT DE TEMPORADA

Pizza Tricolore

Elaborada amb salsa de tomàquet, mozzarella, pernil
cru, encenalls de parmesà i ruca fresca, una combinació
equilibrada de sabors italians que destaca per la seva
frescor i autenticitat



PREU: 15,50 €

EL CABIN



Ctra. d'Arinsal, 25, Arinsal
Tel. +376 838 216
Dimarts i dimecres, tancat

PLAT DE TEMPORADA

Galtes de tardor estofades amb bolets 

PREU: 15 €

COFFEE MOUNTAIN



Ctra. d'Arinsal, 13, Arinsal
Tel. +376 854 222
Dimecres, tancat

PLAT DE TEMPORADA

Porc guisat amb salsa de castanyes entre dues llesques
de pa amb mantega i formatge fos  
(opció sense gluten)

PREU: 10,50 €

OOLONG COFFEE & BRUNCH

Ctra. d'Arinsal, 27, Arinsal
Tel. +376 770 146
Dijous, tancat

PLAT DE TEMPORADA

Entrepizza OOLONG. Entrepà elaborat amb massa de pizza farcit de pollastre, bacó i formatge fos 🍷 🍷

PREU: 14,50 €



EMO - NH COLLECTION ANDORRA

Callissa de Palomé, 2, Erts
Tel. +376 738 500
Obert cada dia

PLAT DE TEMPORADA

Rotllo de senglar cuinat a baixa temperatura amb salsa de ratafia i cacau, acompanyat de puré fumat de moniato i daus de poma de proximitat 🍷 🍷

PREU: 27,50 €



CALMA · ESPAI GASTRONÒMIC



Ctra. de la Creu Blanca, 8, l'Aldosa.
Tel. +376 759 726
Dilluns i dimarts, tancat

PLAT DE TEMPORADA

Secret 100 % ibèric a la brasa amb puré cremós de carbassa de temporada i xampinyons saltats 

PREU: 30 €



SEGELLA EL TEU PASSAPORT GASTRONÒMIC AMB L'APP LA MASSANA+



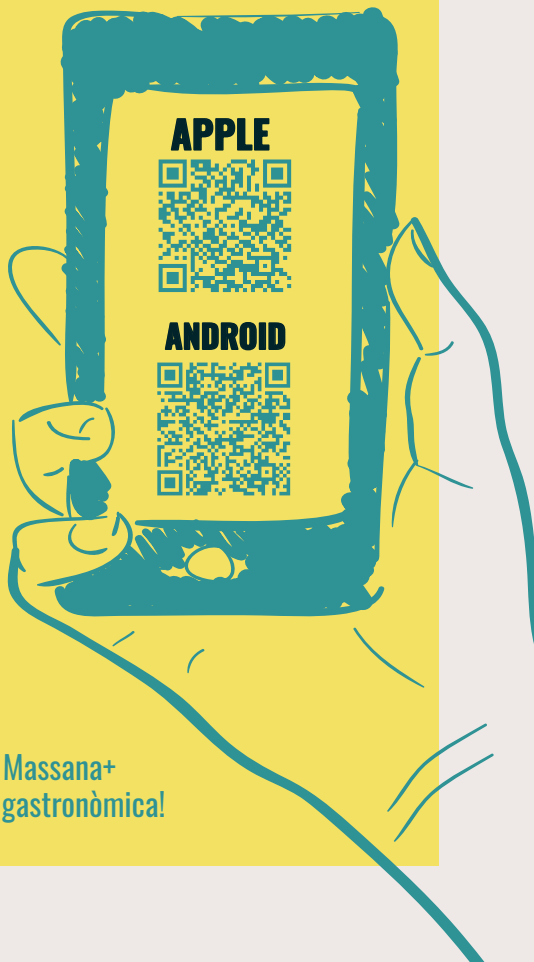
Descobreix els sabors de la Massana amb la campanya La Massana Fogons i participa per guanyar una cistella gastronòmica amb tot el necessari per convertir-te en el millor xef de casa!

NOMÉS HAS DE:

- Descarregar l'app La Massana+
- Consumir la proposta de La Massana Fogons de tardor 2026 en tres establiments participants i optaràs a guanyar una cistella gastronòmica per convertir-te en el millor xef de casa.
- Demanar el codi QR al restaurant, escanejar-lo i segellar el teu passaport.
- Cada segell equival a un menú o plat de La Massana Fogons Tardor 2026.

RECORDA:

El passaport és personal.
Cada segell és un pas més per gaudir de la gastronomia local i acostar-te al premi final. Explora, tasta i guanya!



**Descarrega ara La Massana+
i comença la teva ruta gastronòmica!**



Guia d'al·lèrgens

- | | |
|--|---|
|  Gluten |  Soja |
|  Lactosa |  Fruits amb clofolla |
|  Ou |  Api |
|  Mostassa |  Sulfits |
|  Marisc | |
|  Peix | |





LA MASSANA,
EPICENTRE DE
LA GASTRONOMIA
SOSTENIBLE



La Massana



Oficina de turisme de la Massana
Av. de Sant Antoni, 1

Tel.: (+376) 835 693

www.visitlamassana.ad
www.lamassana.ad

@visitlamassana
@lamassana

