

SPC
PÀGINES ESPECIALS

MENÚS PER FESTES

DIJOUS, 14 DE NOVEMBRE DEL 2024

CELEBRACIONS
A TAULA



INTRODUCCIÓ

Tradició, gastronomia i moments únics

ELS ÀPATS DE NADAL PERMETEN ENFORTIR VINCLES PERSONALS I PROFESSIONALS

El Nadal és una època marcada pels retrobaments i les celebracions. Una de les tradicions més arrelades per a aquestes dates són els àpats, ja sigui amb amics, familiars o companys de feina. Aquestes trobades esdevenen una oportunitat única per reforçar vincles, gaudir de la millor gastronomia i compartir moments especials amb aquelles persones que formen part de la nostra vida quotidiana.

Els sopars nadalencs tenen un significat que va més enllà de l'àpat. En el cas de les trobades

d'empresa, aquests esdeveniments permeten crear un ambient distès fora de l'oficina. És una manera d'agrair la feina i l'esforç de cada treballador, i permet que companys i superiors comparteixin un espai en igualtat, fent créixer l'ambient d'equip i augmentant el sentit de pertinença a la companyia. Aquestes reunions sovint es recorden per les converses informals i els moments divertits que es viuen, i això genera complicitats que es tradueixen en una millor cohesió durant la resta de l'any.



ÉS L'EXCUSA
PERFECTA PER
RETROBAR-SE AMB
AMICS I FAMILIARS

Pel que fa als sopars amb amics o familiars, aquests moments representen un important punt d'unió en una societat on les agendes atapeïdes i el ritme de vida atrafegat sovint no ens donen el temps necessari per compartir amb els éssers estimats. Al voltant d'una taula na-

dalenca, es recorden moments, es revifan tradicions i es renova l'afecte mutu. És, al cap i a la fi, una excusa perfecta per sortir de la rutina, veure aquells amics amb qui potser fa mesos que no coincidim o passar una vetllada especial amb familiars que venen de lluny.



@hotelnaudi

Hotel NAUDI
BOUTIQUE

Fogons amb cor i ànima
per gaudir com enlloc de la
tradició nadalenca

Menú especial de Nadal
Menús corporatius



+ info i reserves: T. 739 300 o info@grupnaudi.com

www.hotelnaudi.com



+

N

AL PRINCIPAT ES PODEN TROBAR OPCIONS PER A TOTS ELS GUSTOS

Aquestes trobades també compleixen una funció social clau: ens ajuden a desconnectar, a riure i a gaudir sense pressa. Diversos estudis han demostrat que compartir un bon àpat amb altres persones millora l'estat d'ànim i redueix els nivells d'estrès. Menjar plegats fa que ens obrim més emocionalment i facilita la conversa, generant un ambient càlid i confortable on les persones se senten apreciades.

A més, quan es tracta de trobades amb amics, sovint es comparteixen anècdotes i aventures que reforcen els llaços d'amistat. En el cas dels sopars familiars, molts d'aquests àpats són plens de significat: les tradicions nadalenques es transmeten de generació en generació i es mantenen vives gràcies a aquests moments compartits. Per als infants, especialment, aquests records es converteixen en una part essencial del seu bagatge cultural i emocional.

En aquest context, els restaurants d'Andorra saben que les festes de Nadal són un moment



especial per a moltes persones i adapten les seves propostes per satisfer els diferents gustos i necessitats dels comensals. Així, es poden trobar opcions molt variades, que inclouen des de menús tradicionals fins a propostes més creatives, oferint una experiència gastronòmica completa.

En molts establiments s'opta per oferir menús amb plats tradicionals, posant especial atenció en els productes autòctons i de proximitat. Amb tot, diversos xefs també aposten per menús degustació en què la innovació i la creativitat prenen el protagonisme. Els restaurants aprofiten aquestes dates per sorprendre els comensals amb combinacions i textures originals, utilitzant tècniques innovadores que converteixen cada plat en una vivència única. El maridatge amb vins i amb licors de qualitat i les postres especialment elaborades per a l'ocasió completen l'experiència.

Les opcions especials són un altre dels punts forts de la proposta gastronòmica andorrana, ja que molts restaurants s'asseguren de cobrir les diferents necessitats dietètiques. En els últims anys, la demanda de menús vegetarians, vegans o sense gluten ha anat en augment, i és per això que la majoria de locals inclouen aquestes alternatives per garantir que tothom pugui gaudir de la vetllada.

AnyósPark
The Mountain & Wellness Resort

Aquestes festes

**COMPARTEIX MOMENTS ÚNICS AMB
ELS COMPANYS O EN FAMÍLIA**

**SOPARS D'EMPRESA, MENÚ ESPECIAL
PER CELEBRAR AMB ELS TEUS**

DEIXA'T SEDUIR PER LES
PROPOSTES DE PACO MÉNDEZ

INFO I RESERVES AL +376 738 574 O
MAIL A RESTAURACIO@ANYOSPARK.COM

ENTREVISTA

JOSEP SÁNCHEZ. És el gerent del restaurant del Parc de l'Ossa d'Encamp, que proposa un menú de Nadal on destaquen productes locals d'Andorra. Una opció ideal per compartir amb els companys de feina.

“Ens assegurem que tothom surti satisfet del restaurant”

Quines són les seves propostes de menús de Nadal?

Tenim un únic menú que inclou sis entrants per compartir, i després, com a plats principals, es pot escollir entre dues opcions de carn o dues opcions de peix. Finalment, oferim postres per concloure el menú.

Quines especialitats destacaria?

Principalment, els nostres embotits d'Andorra o alguns acompanyaments com la salsa brava, que és completament casolana. Com a plat fort tenim el xai, que prové de la mateixa parròquia d'Encamp.

Quin tipus d'ingredients i receptes fan servir?

Utilitzem ingredients de primera qualitat i productes locals per garantir l'autenticitat i frescor en tots els nostres plats. Els clients valoren molt el sabor i la quali-



tat de cada ingredient, que seleccionem amb cura per a cada recepta.

Què és el que més aprecien els clients d'aquests àpats especials de Nadal?

A part de la qualitat del menjar que oferim, els clients aprecien el fet de poder passar una estona agradable, allunyats de les preocupacions laborals, ja que aquests menús de Nadal estan pensats precisament per desconnectar i gaudir amb l'equip de treball, un aspecte molt important. Nosaltres ens assegurem d'oferir un servei exquisit i que tothom surti satisfet del restaurant.

Quin és el procés de reserva per a aquests menús i amb quina antelació recomanen realitzar-la?

Per fer una reserva, es pot trucar directament al nostre número de telèfon, 838 385, o bé contactar per WhatsApp al +376 664 545. Recomanem realitzar la reserva amb antelació per assegurar disponibilitat, ja que aquestes dates estan molt sol·licitades.

Quina capacitat té el restaurant?

Podem acollir fins a 50 comensals. Dins d'aquesta xifra, ens podem adaptar per fer reserves per a grups.

Menú per a grups

PRIMERS A COMPARTIR

TAULA D'EMBOTITS IBERICS
PATATES BRAVES
CARPACCIO DE VEDELLA AMB PARMESÀ
XIPIRONS A L'ANDALUSA
POP A LA GALLEGA

SEGONS A ESCOLLIR

ENTRECOT AMB SALSÀ DE PEBRE
XAI AL FORN AL SEU SUC
BACALLÀ AL FORN AMB VERDURETES
SALMÓ A LA PLANXA

POSTRES

COULANT DE XOCOLATA
TRONC DE NADAL

COPA DE CAVA INCLOSA
AIGUA, VI O REFRESC INCLÒS

36€



Menú de cap d'any

CANAPÈS VARIATS DE BENVINGUDA
AL CENTRE TAULA

PRIMERS A COMPARTIR

PERNIL IBÈRIC AMB PA DE VIDRE
FOIE MI CUIT AMB FIGUES
CAREMEL·LITZADES AMB VI I CANYELLA
AMANIDA TÈBIA DE GAMBES

SEGONS A ESCOLLIR

TRONC DE LLUÇ AMB CLOÏSSES
ESPATLLA DE XAI A BAIXA TEMPERATURA

POSTRES

CREMÓS DE XOCOLATA, TURRONS, NEULES...

COPA DE CAVA INCLOSA
VI ALVARINYO, VI NEGRE RIOJA,
AIGUA O REFRESC INCLÒS
RAÏM I COTILLÓ

90€

DES DE MITJANS DE NOVEMBRE A
DESEMBRE FES LA TEVA RESERVA

+376 664 545

Prat Gran de L'Areny 1, Encamp

DJ D'1 A 5 H DE LA MATINADA

UNNIC ANDORRA

Gastronomia, festa i luxe

EL CENTRE D'OCI PROPOSA UNA NOVA EDICIÓ DE L'ESDEVENIMENT ALL IN PER ACOMIADAR L'ANY

UNNIC aposta fort per acomiadar l'any amb la segona edició d'All In. Aquest esdeveniment exclusiu ofereix una experiència inoblidable, que combina un sopar de gala, una festa vibrant i opcions VIP per a tots aquells que desitgin celebrar l'arribada del 2025 de manera única i sofisticada. Les primeres 100 entrades ja estan disponibles des de l'11 de novembre, permetent a aquells més previsors assegurar-se un lloc destacat en una de les nits més memorables de l'any.

Per a aquesta ocasió, el xef executiu Thierry Burton ha creat un menú exclusiu que sorprendrà els comensals amb plats únics, dissenyats especialment per commemorar la màgia de la nit de Cap d'Any.

All In ofereix opcions per a tothom: es pot escollir entre gaudir d'un complet sopar de Cap d'Any, assistir només a la festa o, fins i tot, reservar un espai VIP amb privilegis exclusius.



EL XEF THIERRY BURTON HA CREAT UN MENÚ ESPECIAL PER A L'OCASIÓ

Les entrades a la festa inclouen una copa de benvinguda per a la nit de Cap d'Any, una altra copa per celebrar la nit de Reis i un kit de cotilló que afegirà diversió i alegria a la nit. Per a aquells que busquen una experiència més exclusiva, els espais VIP ofereixen avantatges únics, com ara una

ampolla de cava per brindar, un cotilló especial i un ressopó per tancar la nit amb un toc elegant, entre altres sorpreses.

UNNIC es vesteix de gala no tan sols per a l'última nit del 2024: durant tota la temporada nadalenca, el complex d'oci ha preparat una àmplia oferta de

ES POT ASSISTIR AL SOPAR, NOMÉS A LA FESTA O RESERVAR UN ESPAI VIP

restauració per a residents i visitants, que podran assaborir la millor cuina mediterrània combinada amb l'essència de la gastronomia andorrana. Aquesta proposta nadalenca fa d'UNNIC el lloc ideal per gaudir de l'esperit nadalenc en qualsevol moment de les festes.

Per a més informació i per a la reserva d'entrades, es pot consultar el web unnicandorra.com, on es detallen totes les opcions disponibles i les característiques de cada experiència, perquè tothom pugui celebrar una nit de Cap d'Any a l'altura de les seves expectatives.



UNNIC

RESTAURANT ANDREA

Nadal amb sabor de proximitat

L'ESTABLIMENT PROPOSA TRES MENÚS DE DIFERENTS CATEGORIES PER A AQUESTES FESTES

Situat al centre de la Massana, el Restaurant Andrea ofereix una experiència gastronòmica d'alta qualitat en un ambient acollidor i familiar, ideal per celebrar el Nadal amb la millor companyia. Des que va obrir les portes l'octubre del 2022, l'establiment s'ha consolidat com un lloc de referència per la seva cuina de proximitat, compromesa amb els productes frescos i de quilòmetre zero. Amb capacitat per a 45 persones, els clients que hi han passat elogien el tracte proper i atent del personal, una característica que converteix cada visita en una experiència memorable i que convida a repetir.

La propietària i xef, Andreia, ha creat una proposta que destaca tant per la varietat de plats com per l'ús d'ingredients de temporada. La seva cuina també és sensible a les necessitats alimentàries dels comensals, i inclou opcions per a vegetarians, vegans i persones amb intoleràn-

cia al gluten, assegurant que tothom se senti com a casa.

Per a aquest Nadal, el Restaurant Andrea ofereix tres menús especials, pensats per a famílies i grups d'amics que vulguin gaudir d'un àpat festiu inoblidable:

–Opció 1 - 35 euros. Un menú de qualitat i amb un preu assequible.

–Opció 2 - 42 euros. Una proposta gastronòmica més elaborada per a aquells que vulguin endinsar-se en sabors intensos i sofisticats.

–Opció 3 - 55 euros. El menú més selecte, dissenyat per als paladars més exigents.

COMPROMÍS AMB
ELS PRODUCTES
FRESCOS I DE
QUILÒMETRE ZERO



EL LOCAL COMPTA
AMB UNA ACURADA
SELECCIÓ DE VINS I
PERSONAL EXPERT

Per tal de complementar aquesta experiència gastronòmica, els amants del bon vi trobaran al Restaurant Andrea una de les seleccions enològiques més àmplies d'Andorra, amb una oferta que inclou propostes per a tots els gustos i estils. Cal ressaltar que el personal està degudament format per guiar els clients en la seva elecció i garantir que cada vi maridi perfectament amb els plats escollits.

Per reservar la vostra taula, podeu trucar al telèfon +376 847 700 o enviar un correu electrònic a l'adreça:

restaurantandrea@andorra.ad

restaurant

Andrea

restaurantandreaandorra

<p>1r plat aperitiu: Musclos saltats al vi blanc Croquetes de bullit Taula d'embotits prèmium</p> <p>2n plat a escollir: Paella marisc de les millors llotges Salmó a la Papillote Entrecte de vedella Arròs de muntanya</p> <p>Postres a escollir: Pastís de formatge Tòfones de xocolata Sorbet casolà</p> <p style="text-align: center;">35 €</p> <p style="text-align: center; font-size: small;"><i>Begudes no incloses.</i></p>	<p>1r plat aperitiu: Carxofes confitades a baixa temperatura amb foie gras Fritura de peix de platja (Calamar, xipirons i xanguet) Pernil d'aglà i pa amb tomàquet Musclos bouchot saltats a la salsa de vi blanc</p> <p>2n plat a escollir: Paella de foie i "ceps" amb reducció de Pedro Ximenes Arròs de llamàntol o Tataki de tonyina o Garrí desossat.</p> <p>Postres a escollir: Coulant de xocolata Pastís de formats cremós Sorbet de mojito</p> <p style="text-align: center;">42 €</p> <p style="text-align: center; font-size: small;"><i>Begudes no incloses.</i></p>	<p>1r plat aperitiu: Anxoves de l'escala 00 Foie de confitura casolana de figues Taula de formatges Carxofes confitades Pop a la brasa amb parmentier Cloïses a la marinera</p> <p>2n plat a escollir: Filet de bou Paella d'escamarlans amb calamar Paella de foie i "ceps" Llobarro salvatge</p> <p>Postres a escollir a la carta Qualsevol arròs es pot canviar per una altra opció.</p> <p style="text-align: center;">55 €</p> <p style="text-align: center; font-size: small;"><i>Begudes no incloses.</i></p>
---	---	--

C/ Costes de Teixidó 4 • La Massana Tel.: +376 847 700
www.restaurantandreaandorra.com



Nadal amb gust a Coure

Menús Corporatius
Menú de Nadal
Menú de Sant Esteve
Menú de Cap d'Any

Consulta tota la nostra oferta gastronòmica per a aquestes festes a www.coureandorra.com



**Hotel
Starc**

Hotel Starc
+376 810 030
Av. Meritxell, 114
AD500 Andorra la Vella
Andorra
recepcion.starc@groupepvc.com

RESTAURANT
coure
ANDORRA

Restaurant Coure
coureandorra.com
Carrer de la Borda, 3
AD500 Andorra la Vella
Andorra
+376 666 346

ENTREVISTA

LOUISE HACIANE. La gerent de la pizzeria Primavera explica què ha preparat el restaurant per celebrar les festes. El seu menú de Nadal es caracteritza pel fet de poder-se adaptar a les preferències dels comensals.

“El client posa les ganes de gaudir i nosaltres fem la resta”

Quina és la filosofia dels seus menús especials per Nadal?

En realitat aquests menús segueixen la mateixa filosofia del restaurant: el que volem és que el client estigui a gust i se senti com a casa, sense que s'hagi de preocupar de res. El client posa les ganes de gaudir i nosaltres ens ocupem de la resta.

Quines opcions de menú ofereixen?

Proposem només un menú, de 30 euros, però molt variat, amb l'objectiu que els comensals passin una bona estona compartint un bon àpat amb les persones estimades. De tota manera, ens podem adaptar a les necessitats de cada client, tant econòmiques com d'al·lèrgies i intoleràncies. Som molt propers a les inquietuds dels clients i entenem perfectament les seves necessitats. En aquest sentit, estem totalment oberts als suggeriments que ens puguin fer.



Quin tipus d'ingredients utilitzen?

Fem servir productes de temporada, com la carbassa o les castanyes. Pel que fa als plats, apostem pels clàssics nadalencs, com poden ser el magret, el braó de xai o el tronc de Nadal amb mascarpone i gerds. Especialitats, en definitiva, molt representatives d'aquestes dates tan assenyalades. Cal posar en relleu que totes les nostres receptes són casolanes i estan elaborades amb ingredients frescos.

Per a qui estan pensats aquests menús de Nadal?

Els nostres menús estan pensats per a tota mena d'esdeveniments: trobades familiars, reunions d'amics, sopars d'empresa... L'únic requisit que demanem és que per fer una reserva per a grup cal que hi hagi un mínim de deu assistents.

Quin és el procés de reserva?

Les reserves es poden fer tant per telèfon, trucant al 800 530, com per correu electrònic, escrivint a l'adreça info@pizzeriaprimaverand.com. Es recomana reservar amb força antelació, ja que tot i que el restaurant té capacitat per a 80 persones, no sempre és fàcil trobar taula quan s'acosten les celebracions nadalencs.

Sopars d'empresa

Mínim 10 persones

Primers (pica pica)

Xarrup de crema carbassa i castanyes
Pissarra de pernil Ibèric i formatge
Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà
Musclos de bouchot al roquefort
Pop a la Gallega

Segon plat (a escollir)

Secret Ibèric a la mostassa "à l'ancienne"
Magret d'ànec amb salsa de gerds
Bacallà a la portuguesa
Braó de xai al forn

Postre

Tronc nadalenc de xocolata blanca, mascarpone i gerds

Aigua, vi negre, vi blanc, copa de cava, cafès i xupitos

30€/persona

+376 800530

info@pizzeriaprimaverand.com



Primavera
RESTAURANT PIZZERIA



LA CIRERA

Menús personalitzats per celebrar el Nadal

EL RESTAURANT ENCAMPADÀ OFEREIX OPCIONS FLEXIBLES I UN MENÚ ESPECIAL PER DONAR LA BENVINGUDA A L'ANY NOU

Durant els mesos de novembre i desembre, el restaurant La Cirera, situat a Encamp, ofereix una proposta especial per a grups i empreses que vulguin celebrar les festes de Nadal en un ambient distès i acollidor. A més de la seva carta habitual, amb una àmplia oferta de cuina mediterrània com ara carns a la brasa, peix i pizzes, La Cirera també presenta menús exclusius per a les dates nadalenques, pensats per a celebracions de grups de familiars i amics i sopars d'empresa.

Els menús especials de Nadal es poden configurar a partir de 30 euros per persona, amb opcions que arriben als 35 o 39,90 euros segons les preferències dels clients. El menú de 30 euros in-

clou tots els plats excepte les postres, mentre que les opcions superiors ja ho tenen tot inclòs. També es proposa un menú únic per a la nit de Cap d'Any, ideal per celebrar la benvinguda al 2025 en companyia dels éssers estimats.

La Cirera és capaç d'acollir fins a 80 persones en un mateix menjador, la qual cosa el fa ideal per

a trobades familiars i, especialment, per a reunions d'empresa. A més, el restaurant ofereix la possibilitat de definir un pressupost previ i adaptar els plats a les necessitats dels comensals, amb gran flexibilitat per garantir una experiència personalitzada.

Amb horaris d'obertura amplis, de dotze del migdia a dos quarts d'onze de la nit, i atenció en diversos idiomes, l'establiment és una opció ideal a Encamp per a qui busqui una experiència gastronòmica de qualitat per Nadal. Cal recordar, però, que el restaurant romandrà tancat els dies 24 i 25 de desembre. Per efectuar reserves o obtenir més informació, es pot contactar directament amb La Cirera al telèfon 815 919.

LES PROPOSTES ES
PODEN CONFIGURAR
DES DE 30 EUROS
PER PERSONA



Menú de Cap d'Any: 89 €/persona

Aperitiu (Pica-pica):

- Taula d'embotits ibèrics
- Mil fulles gourmet de patates braves
- Gambes crocants a la seva salsa

Primer plat a escollir:

- Canelons d'ànec confitat i Foie-gras amb beixamel trufada acompanyada de salsa espanyola demi-glas.
- Tiradet de salmó fumat i advocat amb la seva salsa cítrica casolana
- Amanida d'ànec amb pernil de magret casolà

Segon plat a escollir:

- Filet de bou a la brasa, reducció de Malbec amb escalunya i múrgoles
- Duo de vieires sobre un llit de crema de fondue de porros, salsa del xef
- Costelles de xai confitades al forn amb salsa de fruits vermells
Guarnició: Papines al romaní

Postres:

- Sortit de formatge artesanal de Casa Raubert amb confitura de cirera negra
- Tronc de Nadal
- Raïm de la sort

Dues copes de vi per persona incloses:

- Vi negre: Ribera del Duero Valtravieso o Rioja Crianza López de Haro
- Vi blanc: Touraine Sauvignon Blanc o Valtravieso Nogara Verdejo

Copa de cava i cafè també inclòs al preu.

Cotilló per celebrar la nova entrada d'any també inclòs.

Animació musical per acompanyar aquesta nit tan especial.

Menú d'empresa: 35 €/persona.

Una canya, sangria o beguda sense alcohol, cafè i una ampolla de vi per a 4 persones inclòs

Aperitiu:

- Patates braves
- Taula d'embotits ibèrics
- Chipirons
- Pebrots de Padró

Plat únic a escollir:

- Entrecot a la brasa amb reducció de vi negre
- Salmó a la planxa amb salsa de mantega clarificada
Guarnició casolana del xef

Postres:

- Brownies de xocolata amb crema anglesa

Menú d'empresa: 39,90 €/persona

Aperitiu:

- Gambes crocants
- Torrada d'escalivada casolana
- Taula d'embotits ibèrics
- Formatge artesà de Casa Raubert

Plat únic a escollir:

- Entrecot a la brasa amb reducció de vi negre
- Salmó a la planxa amb salsa de mantega clarificada
Guarnició casolana del xef

Postres:

- Brownies de xocolata amb crema anglesa

Una canya o sangria (amb alcohol o sense), cafè i una ampolla de vi per a 3 persones inclòs
Opció de copa de cava +2 €
Xupito de regal.

Opció d'animació, karaoke o cantant disponible.

ENCAMP

(+376) 815 919

Av. de François Mitterrand, 81
AD200 Encamp



Consulteu-nos per a
més informació sobre
qualsevol servei.

ENTREVISTA

HUBERTO STEMPELS, MAXIMILIANO CORONEL DÍAZ, LUCAS LEONIO I MATÍAS PECHERENA són els quatre socis dels restaurants Cambalache i Midtown. Dues opcions complementàries per gaudir del Nadal.

“Oferim experiències autèntiques adaptades a estils diferents”

Quina és la visió gastronòmica dels restaurants Cambalache i Midtown?

La nostra visió gastronòmica per a tots dos llocs és oferir experiències autèntiques i divertides, però adaptades a estils i ambients diferents. Cambalache és sens dubte un homenatge als bodegons portenys, amb plats abundants i sabors tradicionals que busquen fer sentir el client realment com a casa. Midtown, en canvi, té un enfocament més urbà i modern, inspirat en la gran ciutat, amb una oferta dinàmica i contemporània com la de Nova York. Aquest és justament el nostre punt: una ciutat, un viatge gastronòmic! És per això que el nostre QR per a les cartes és literalment un bitllet d'avió.

Què diferencia el Cambalache del Midtown en termes de filosofia i oferta?

Precisament, la diferència principal és la ciutat que els va veure néixer: Nova York (Midtown) i Buenos Aires (Cambalache). Cambalache aposta per la calidesa i la tradició dels plats portenys, amb un ambient acollidor i familiar que convida a compartir i gaudir de sabors argentins clàssics. Midtown, en canvi, té una proposta més pensada per compartir amb amics, amb una carta versàtil i moderna, perfecta per a aquells que busquen una experiència inspirada en els plats típics de l'*street food* novaiorquès.

Com valoren l'acollida dels clients en cadascun dels locals?

Estem molt agraïts pel compromís dels nostres visitants. Sempre ens donen suport i estan molt predisposats! Creiem que els nostres clients aprecien molt l'autenticitat i el concepte de compartir, de gaudir de plats elaborats el 100% per nosaltres... tant a Midtown com a Cambalache, la producció és gairebé tota del dia... des dels pans o els donuts fins a les hamburgueses o les pastes. Tot!

Quines propostes de menús especials de Nadal ofereix Cambalache?

Per a aquest Nadal, a Cambalache estem preparant menús realment molt especials. Més d'un se sorprendrà i dirà que estem bojos. Però si hem de compartir, que sigui a l'engròs!

Quins plats destacarien com a imprescindibles del menú nadalenc?

Si haguéssim de pensar en una llista ràpida i clàssica portenya, diríem: *matambre* amb ensalada russa, un *revuelto de gramajo*, uns bunyols, unes empanades de carn tallada a ganivet i, és clar, algun *ojo de bife* o *asado*... No ens poden faltar com a postres l'*ensalada de frutas*, com li diem nosaltres... o el flam de San Telmo, unes postres molt nostres que



A CAMBALACHE
ESTEM PREPARANT
MENÚS REALMENT
MOLT ESPECIALS
PER NADAL

MOLTS GRUPS
VENEN A MIDTOWN
PER CAP D'ANY. NO
TOTHOM VOL UN
SOPAR FORMAL

fan que els comensals se sentin a Buenos Aires. Aquests plats són fonamentals per a tots aquells que busquen una experiència autèntica a Cambalache.

Com busquen adaptar-se als gustos i preferències de la clientela durant aquestes dates tan assenyalades?

Ens esforcem per crear menús variats, però que respectin la identitat de Buenos Aires, incloent-hi opcions per a aquells que prefereixen plats més lleugers o tenen restriccions alimentàries. A més, en aquestes dates ens enfoquem en l'experiència de compartir! La veritat és que la cuina dels bodegons neix de la tradició espanyola i italiana, però amb el toc de la cuina criolla argentina... per això són sabors que gairebé tots coneixem.

Quin tipus d'experiència volen oferir als clients que trien celebrar el Nadal al Cambalache?

Volem oferir una experiència que convidi a compartir en bona companyia, amb sabors tradicionals i un ambient familiar i festiu. Busquem que cada taula senti la calidesa de la gastronomia portenya, on el menjar és només l'excusa per reunir-se i gaudir.

Quina capacitat té el restaurant i fins a quantes persones es poden incloure en una reserva?

Hi ha una dita argentina: “La casa és petita, però el cor és gran!” I, encara que Cambalache té una capacitat bastant àmplia, ens agrada pensar que el nostre cor és encara més gran! Sempre es poden organitzar grups grans si ho coordinem amb antelació, perquè tothom pugui gaudir-ne.

Tot i no tenir menú de Nadal, ofereixen alguna experiència especial o recomanació per als clients del Midtown durant aquestes dates?

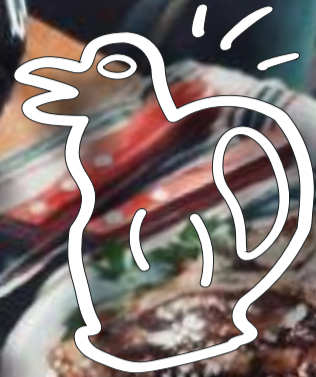
Encara que no fem menús especials de Nadal, a Midtown també es viuen aquestes festes. Forma part de l'ADN de Nova York i, en conseqüència, del nostre!

Veuen possible implementar menús especials de Nadal al Midtown en el futur?

Molts grups venen a Midtown per passar el Cap d'Any! I no tots volen un sopar amb protocols... Midtown et dona la possibilitat de gaudir d'unes cerveses, unes hamburgueses i molt *salseo* amb els amics... I aquesta és la seva màgia!

CASA DE MENJARS

CAMBALACHE



Sopars
de Cap d'Any!

RICOS Y CANCHEROS

**PICOTEO
PORTEÑO**

ENTRANTS
RABAS DEL PLATA
CAMINITO REVUELTO
BUÑUELOS DE LA NONA
MATHAMBRE FIERRO
AMANIDA DE LA CASA

PRINCIPALS
ZETTA RELLENA

POSTRES
EL VIGILANTE DEL ABASTO
ALMENDRADO DE LA BOCA
FLAN DE SAN TELMO

BEGUDES
COPA DE VI DE LA CASA
1 BEGUDA EXTRA
1 ESPRESSO
1 COPA DE CAVA

TOTAL: 36,50€

REDUCED TO
32,00€

**PANZADA
PORTEÑA**

ENTRANTS
EMSPANADAS CORTADAS A CUCHILLO
BUÑUELOS DE LA NONA
MATHAMBRE FIERRO
AMANIDA DE LA CASA

PRINCIPALS
MILANESA CAMBALACHE
ZETTA RELLENA

POSTRES
EL VIGILANTE DEL ABASTO
ALMENDRADO DE LA BOCA
FLAN DE SAN TELMO

BEGUDES
COPA DE VI DE LA CASA
1 BEGUDA EXTRA
1 ESPRESSO
1 COPA DE CAVA

TOTAL: 43,90€

REDUCED TO
38,50€

**MESAZA
PORTEÑA**

ENTRANTS
EMSPANADAS CORTADAS A CUCHILLO
PROVOLETA MAFIA PORTEÑA
BUÑUELOS DE LA NONA
PICADA LAMARENCOCHE
AMANIDA DE LA CASA

PRINCIPALS
CORTE CHETO
MOLLEJAS DE LA 31

POSTRES
EL VIGILANTE DEL ABASTO
PANQUEQUE RECOLETA
COPA CAMBALACHE

BEGUDES
COPA DE VI DE LA CASA
1 BEGUDA EXTRA
1 ESPRESSO
1 COPA DE CAVA

TOTAL: 46,50€

REDUCED TO
41,00€

DESCOMpte ESPECIAL DE DILLUNS A DIJOURS!

NO ET PERDIS L'OPORTUNITAT DE CELEBRAR AMB NOSALTRES!!

EL NOSTRE TARANNA ÉS COMPARTIR!

PER A MÉS INFORMACIÓ I RESERVES:

☎ TELÈFON: +376 399 531

✉ EMAIL: HOLA@MICAMABALACHEQUERIDO.COM



ENTREVISTA

ORIOI GÓMEZ. El gerent del restaurant del Prat Gran de la Massana detalla quina oferta gastronòmica ha preparat per a les celebracions nadalenques. L'establiment pot acollir grups de fins a 60 persones.

“Les nostres receptes són totalment casolanes”

Des del restaurant del Prat Gran han decidit preparar, per als menús de Nadal, algun plat o especialitat que no acostuma a estar a la carta habitual?

Hem volgut preparar, per exemple, un dels nostres plats estrella, el melós de vedella rostida a baixa temperatura. Es tracta d'una especialitat que no fem habitualment, però que sempre que la presentem triomfa moltíssim entre els clients.

Quins ingredients típics de temporada incorporen a aquests plats especials per a les festes?

Seguint la filosofia del nostre restaurant, tots els ingredients que fem servir per als menús de Nadal són de temporada. En aquest sentit, és un tret que caracteritza la nostra cuina no tan sols en aquestes dates assenyalades, sinó al llarg de tot l'any.



PER NADAL OFERIM PLATS QUE HABITUALMENT NO ESTAN A LA CARTA

Què és el que més valoren els clients d'aquests àpats especials de Nadal?

Els nostres clients valoren moltíssim la qualitat de totes les nostres elaboracions. Les nostres receptes són totalment casolanes i, a més, la relació qualitat-preu és molt bona. Són aspectes que la gent té molt en compte.

Els seus menús estan pensats per a qualsevol perfil de comensal?

Sí, la veritat és que els nostres menús estan pensats per a tothom, i a més tenim capacitat per adaptar-nos a totes les situacions i preferències culinàries. Per exemple, si hi ha algun comensal amb al·lèrgia o intolerància a algun ingredient, podem fer qualsevol canvi al menú. El més important és que, sigui quina sigui l'opció, el nostre compromís amb la qualitat es manté inalterable.

Quina capacitat té el restaurant i quin nombre màxim de persones pot incloure una reserva per a un menú de Nadal?

Per a celebracions especials com ara Cap d'Any, el nostre establiment té capacitat per a 150 persones. Es poden fer taules de fins a 50 o 60 persones.

Quin procés cal seguir per reservar aquests menús i amb quina antelació recomanen encomanar-los?

El procés de reserva és ben senzill, només cal que ens truquin per telèfon al número 836 222. Això sí, si es vol encomanar taula, sobretot si el grup és especialment nombrós, recomanem fer-ho com més aviat millor, ja que normalment les reserves queden totalment plenes abans de Nadal.

Restaurant del Prat Gran

Menú de cap d'any

Per començar:

Medallo de foie amb confitura de poma
Croquetes de bolets i trufa
Tartalets d'humus
Pernil iberic

Entrant:

Carpaccio de salmó amb virutes de parmesà

Primer:

Canalo de confit d'anec amb salsa de foie

Sorbet de llimona i cava

Segon:

Melós de vedella rostida a baixa temperatura amb la seva guarnició

Postres:

Tiramisú casolà de la Nona

Vi blanc verdejo
Vi negre ribera del duero
Cava brut orgànic del Penedès

Aigua, pa i cafè
Raïm de la sort i bossa de cotilló

95€
Per persona

Menú infantil fins 12 anys

Primer:

Sopa de galetes amb mandonguilles

Segon:

Faux-filet de vedella a la brasa amb patates fregides

Postres:

Gelat de vainilla

Refresc a escollir

Raïm de la sort
Bossa de cotilló

39€
Per nen



I DESPRÉS BALL I MOLTA MÚSICA FINS A LA MATINADA

Telèfon: +376 836 222 Av. del Ravell, 9 - La Massana



Av. Meritxell 128
+376 839 333

EL
REFUGI
ALPÍ
—
RESTAURANT

Av. Meritxell 73
+376 808 100



Av. Meritxell 25
+376 869 996



La Cabana

Av. Meritxell 73
+376 826 079

CHILLOUT
LA BORDA PAIRAL 1630

C/ Doctor Vilanova 7
+376 869 999



*Bons à pats i
Bones Festes!*



Av. Meritxell 120
+376 865 345



L'informal
— ANDORRA —

Av. Carlemany 58
+376 865 333



2 Caçadors

Plaça Rebes 2
+376 827 467



Av. Meritxell 27
+376 370 147



PAPANICO
ANDORRA

Av. Princep Benlloch 4
+376 867 333



Pl. Princep Benlloch 2
+376 864 333

ENTREVISTA

JOSEP MARIA RIBA COMA. Director de l'Hotel Coma d'Ordino, fundat el 1932. El restaurant de l'hotel, Cal Ventura, ofereix als clients una acurada selecció de propostes culinàries per celebrar les festes.

“Creem un entorn i una proposta per fer-vos sentir com a casa”

Quina és la filosofia gastronòmica del restaurant Cal Ventura de l'Hotel Coma, especialment durant les festes de Nadal?

És una filosofia que es basa a oferir una experiència culinària autèntica, amb plats de temporada que tenen un gran respecte per la tradició i que de tant en tant tenen tocs d'autor. Sempre amb algun aspecte modern i creatiu. Creiem fermament que la cuina és una manera de connectar amb els clients i de fer-los sentir com a casa. Durant tots els àpats de Nadal, ens esforcem per crear un ambient que sigui càlid i acollidor, perquè sabem que és un moment de celebració molt especial en família i amb amics. Volem que els nostres clients trobin a l'Hotel Coma un lloc on gaudir de l'esperit nadalenc.

Quins plats tradicionals andorrans s'inclouen en els menús nadalencs?

La nit de Nadal fem un sopar on no manquen torrons, neules, vi bullit i un menú de revetlla amb foie, marisc... Com cada any, a la nostra proposta del dia de Nadal no hi pot faltar la tradicional sopa de galets amb verdura i carn d'olla, així com l'assortiment de troncs de Nadal amb macarrons. Per Sant Esteve els tradicionals canelons, i hi afegim un toc innovador en transportar-los també com a proposta de postres amb l'assortiment de canelons dolços. Quant al sopar de la nit de Cap d'Any, es tracta d'un menú degustació on es valora molt la qualitat i l'elegància del producte. Més enllà dels raïms i el ball amb DJ, servim a la matinada el ressojó amb caldo de gallina amb mandonguilles, xocolata i coca. El dia 1, comencem el nostre menú amb una copa de cava d'Andorra 902 DC. El dia de Reis, seguim la tradició de convidar tots els infants menors de 12 anys, i acabem l'àpat amb el tortell i la galeta de Reis amb la tradicional fava i la figureta. Durant tots els àpats de festes, els nostres menús acaben amb dolços nadalencs casolans, com els torrons i les neules amb vi bullit. I també, per als menús de festes, ens agrada incloure l'aviram farcit i acompanyat de fruita confitada, sigui el tradicional pollastre o la pularda.

Com seleccionen els productes de proximitat per als menús de temporada?

Treballem formatges de proximitat, de l'Arieja, de Castell-llebre, de Meranges, de Sort, de Pons, de la Seu, Mas d'Eroles... Els anem a buscar a Cal Eugene, a la Seu, una botiga especialitzada, o directament al productor. Com la resta de l'any, la selecció comença amb una planificació del menú segons el que cada estació ens ofereix. Per exemple, a la tar-



ENS ASSEGUREM
QUE TOTHOM
PUGUI GAUDIR
DE L'EXPERIÈNCIA
GASTRONÒMICA

dor prioritzem els bolets –sovint som nosaltres mateixos qui els anem a buscar–, les castanyes i altres productes de la temporada. També, i això és molt important, ens agrada mantenir un contacte estret amb els productors andorrans, que ofereixen productes de proximitat molt interessants: carns de Poltrand, ratafia de la Carmeta, embotits tradicionals Els Escaubells (Andorcarn), etc.

Pot descriure algun plat especial del menú que tingui un significat o història particular per a l'hotel?

Sense cap mena de dubte, i per senzill que pugui semblar, l'escudella amb la sopa de galets, la verdura i la carn d'olla, que acompanyem amb l'all i oli de condony seguint la recepta de la Mercè (la mare). Una recepta que ha passat de ge-

neració en generació a la nostra família (ja som la cinquena!). Aquesta recepta no tan sols representa la cuina tradicional de les festes, sinó que també està profundament arrelada a la història familiar de l'Hotel Coma i la gastronomia del país.

Quines opcions ofereixen per a persones amb necessitats dietètiques especials durant aquestes dates?

A l'Hotel Coma sempre ens assurem que tothom pugui gaudir de l'experiència gastronòmica. I també durant les festes de Nadal, quan les trobades al voltant de la taula són tan importants. Per aquest motiu, sempre tenim en compte les al·lèrgies i intoleràncies que puguin patir alguns dels comensals, i estem oberts a adaptar els plats dins de la composició dels menús. En el cas dels àpats de festes, tant per a famílies com per a empreses, com que suposen un repte organitzatiu important, contactem uns dies abans amb els clients per acabar de concretar tots els detalls finals i també les necessitats especials, de manera que el nostre equip pugui preparar-se i anticipar-se.

Quina selecció de vins proposen per acompanyar aquests àpats de Nadal?

Per a les festes de Nadal, els nostres clients poden escollir entre una àmplia gamma de vins tant de territori naci-

onal com espanyols i francesos. I especialment la nit de Cap d'Any, a l'Hotel Coma volem oferir una selecció i maridatge de vins que marqui l'ocasió i realci cada plat. Com a aperitiu, un cava Llopart Leopardi. Després, proposem maridar el foie amb un Hugel Gewürztraminer (D.O. Alsàcia), per seguir amb un vi blanc Pla de Lladoners (D.O. Costers de Segre), un negre El Pacto reserva (D.O. Rioja) i acabar amb Champagne Ayala, que es distingeix per la puresa del seu estil.

Per a quin perfil de client elaboren les seves propostes?

Sabem que moltes empreses busquen un lloc on trobar-se de manera lúdica i a la vegada especial. Nosaltres ens encarreguem que cada detall estigui a l'altura. El nostre objectiu és oferir una experiència agradable i ben organitzada, sigui quina sigui la mida de la reserva. Les nostres propostes gastronòmiques dels dies festius estan pensades tant per a famílies com per a grups d'amics. Proposem sempre un menú per a adults i un altre adaptat als més petits. L'objectiu és crear un entorn i proposta que els faci sentir com a casa. Tenim sota demanda menús específics per a empreses, aniversaris i festes familiars. I per a qui no vulgui cuinar a casa, també tenim una carta de plats per emportar, amb totes les receptes i postres tradicionals, i molt més.

Revèlta Nit de Nadal

24 desembre / 20-22h

PREU 75 €**DUO DE BOMBONS DE PARMESÀ** amb ibèric i salmó fumat a casa, formatge fresc i nous**FETGE D'ÀNEC POELÉE** amb taronja, mocovado i ruca
BISQUE DE LLAGOSTINS I VIEIRES

amb cruixent de coll rissada i pa bufat

SORBET D'AÇAI amb tocs de magrana i licor de nabius**VEDELLA BLANCA AMB SALSÀ DE MOLL DE L'OS**

amb puré de xirivia, enokis cruixents, puntes d'espàrrrec i pastanaga

TEXTURES DE XOCOLATA

amb cafè i gelat de vainilla bourbon

Torrans, neules i vi bullit

*Taula decorada***MENÚ INFANTIL 35€**

Pernil + formatge manxego + croquetes casolanes

Hamburguesa d'Angus amb pa de vidres, panera de

patates fregides a casa i brotxeta de xerris

Textures de xocolata amb gelat de vainilla

Dinar de Nadal

25 desembre / 13-15h

PREU 49,50 €**SOPA DE GALETS****VERDURA I CARN D'OLLA DE NADAL** all i oli

de codony, amanideta de ceba dolça,

tomàquet, olives i api

PULARDA EN DOS TEXTURES "beurre blanc"

de mostassa a l'ancienne

ASSORTIT DE TRONCS DE NADAL AMB**MACARRONS** mignardises nadalenques i gotet de vi bullit**MENÚ INFANTIL 30€**

Sopa de galets

Carn d'olla o blanc de pollastre amb

acompanyament

Assortit de troncs de nadal amb macarrons

Dinar de Sant Esteve

26 desembre / 13-15h

PREU 47,50 €Torrades de tomàquet ratllat, oli d'oliva verge
amb **PERNIL IBÈRIC****TIMBAL DE TOMÀQUET, AVOCAT I SEITONS****CREMA DE BLAT DE MORO, REMOLATXA I CUES****DE LLAGOSTÍ****CANELONS TRADICIONALS** de Sant Esteve*Plat principal a escollir***MAGRET D'ÀNEC AMB SALSÀ DE TARONJA,****GINGEBRE I MEL**, endivies al safrà i patata fondant**TACO DE BACALLÀ AMB MICRO SAMFAINA**

i teula de parmesà

ASSORTIMENT DE CANELONS DOLÇOS i

pastissos tradicionals, gotet de vi bullit i

mignardises nadalenques

MENÚ INFANTIL 30€

Pernil + formatge manxego + croquetes casolanes

Canelons de sant esteve

Assortiment de canelons dolços i pastissos

tradicionals

Revèlta Cap d'Any

31 desembre / 20h

PREU: 250 €

Aperitiu de benvinguda (entre les 20:00 i 21:00)

Cava Llopart Leopardi

Pernil ibèric, mantec i llonganissa d'organyà pa de vidre

amb tomàquet

Illa d'ostres

"EL FETGE D'ÀNEC" Terrina de foie demi-cuit, confitura de

figues, tocs d'ametlla, tel d'amaretto i torrades melva

*Hugel Gewurztraminer (D.O. Alsacia)***"EL MARISC"** Llamàntol a la cardinale*Vi blanc Pla de Lladoners (D.O. Costets de Segre)***"EL SORBET"** de Calamansi. Juliana de cítrics, mel de flor de

taronger i vodka

"LA CARN" Filet de bou amb murgues i salsa de foie, cremós

de patata, cebetes a la mòdena i verduretes

*Vi negre - El Pacto (D.O. Rioja Reserva)***"EL POSTRE"** Xocolata i vainilla amb tocs de ron i marbre

de gerds

*Champagne Ayala***i molt més...**

Les "mignardises" de cap d'any: macarrons,

trufes i gengebret confitat

Cafès i licors

Els raïms de la sort i el cotilló sorpresa

Barra lliure de Gin tònic, combinats, etc

Ball animat amb els "9 events" (DJ) fins aguantar

Ressopó de caldo de gallina i mandonguilles

Xocolata i coca a la matinada

Taula decorada

MENÚ INFANTIL 50€

Aperitiu de benvinguda (a taula)

Tomàquet farcit d'amanideta russa amb llagostí

Croquetes casolanes

Durm de pollastre marinat

Botó de filet de bou, panera patates fregides fetes a casa i

tomàquets cherry

Xocolata i vainilla amb marbre de gerds

Begudes i mes...

Aigües, refrescs i cava sense alcohol

Els raïms de la sort i el cotilló sorpresa

Dinar Primer d'Any

1 gener / 13-15h

PREU: 50 €

Copa de cava per rebre l'any nou

XURRUP DE CREMA DE CARABASSA, coco i orada marinada**PA BAO DE FOIE** amb algues i altres tocs de mar**TERRINA DE SALMÓ** amb maionesa de

tomàquets secs i brots d'herbes

EMBOLLCAL DE LLAGOSTÍ, salsa de cava, i

escalunyes amb cruixent de porro

GALTA D'ANGUS esmicolada sobre polenta

farcida de brie salsa de rostit i wok de verdures

Ametlla blanca i praliné amb cremós de xocolata

Torrans, neules i vi bullit i taula decorada

MENÚ INFANTIL 35€

Pernil ibèric + croquetes casolanes

Costelles de xai a la graella amb patates

fregides i xerris

Cheese cake de mango i fruita de la passió

Reserves:

☎ +376 736 100

☎ +376 662 266

@hotelcoma

f Hotel Coma Ordino

✉ hotelcoma@hotelcoma.com

**Dinar de Reis**

6 gener / 13-15h

PREU: 50 €**CARAMELS DE REIS** de botifarra, amb poma, ceps, fetge d'ànec, formatge i fruits secs**PERNIL IBÈRIC SOBRE XAPACOCA** amb tomàquet i oli d'oliva verge**MILLFULLS DE PATATA** amb all i oli de musclos en escabetx**MINI BRIOCHE AMB COSTELLA DE****VEDELLA ESTOFADA** amb miso, crema de formatge i perles de xipotle**CREP GAMBA AMB BOLETS****PERNIL BRASEJAT DE PORC DUROC**, gratin de patata, salsa de pera i prunes al vi**TORTELL I GALETA DE REIS**

amb corona i fava, o no!!

Torrans, neules i vi bullit i taula decorada

MENÚ INFANTIL

Patates xips, olives, fuet, mini croquetes, daus de formatge

Macarrons a la napolitana

Les hamburgueses del rei blanc,

rei ros, rei negre

Tortell de reis

INFANTS FINS A 12 ANYS QUE**ACOMPANYEN A LA FAMILIA, NO PAGUEN**

CAL LULU

Un espai ideal per gaudir de les festes

EL RESTAURANT CANILLENC PROPOSA DIVERSES ALTERNATIVES DE MENÚS

Situat al cor de Canillo, el restaurant Cal Lulu es prepara per a una temporada nadalenca plena de gastronomia, amb idees tant per a grups d'amics i familiars com per a empreses. La seva proposta de menús està dissenyada per satisfer tots els clients amb opcions versàtils.

Durant els mesos de novembre i desembre, Cal Lulu organitza àpats amb un menú especial partir de 29,90 euros per persona. Aquesta opció ho inclou tot, fet que permet mantenir un preu competitiu sense comprometre la

qualitat de l'oferta. A més, per als que desitgen afegir més opcions, el restaurant ofereix menús a diferents preus.

Els clients poden demanar pressupostos previs i l'establiment ofereix la possibilitat de personalitzar els menús segons les preferències i necessitats del grup. Aquest servei és especialment valorat per les empreses, que conformen el gros de la clientela durant aquestes dates.

La nit de Cap d'Any, Cal Lulu també ofereix un menú únic i exclusiu, pensat per acomiadar



ES POT DEMANAR PRESSUPOST PREVI I HI HA OPCIONS DE PERSONALITZACIÓ

l'any amb elegància i bon gust. Aquesta proposta està dissenyada per oferir una experiència completa i festiva per a tots els assistents.

Durant les festes, l'establiment romandrà tancat els dies 24 i 25 de desembre, però estarà plenament operatiu per oferir els

seus menús nadalencs durant la resta de la temporada. Amb una oferta gastronòmica per a tots els gustos i pressupostos, Cal Lulu es presenta com una excel·lent opció per a aquelles persones que busquen una proposta culinària marcada per la qualitat i la flexibilitat.



MENÚ DE CAP D'ANY: 75 €/PERSONA

Aperitiu:

Assortiment de tapes per compartir

Primer plat a escollir:

- Torrada de foie gras d'ànec al Oporto casolà i melmelada
- Amanida de pedrers d'ànec i magret d'ànec sec casolà
- Plat del mar

Segon plat a escollir:

- Cuixa d'ànec confitat estil "forestière"
- Tronc de salmó fresc amb salsa de mantega clarificada
- Filet de bou a la seva salsa de múrgoles

Acompanyament: Guarnició del bosc i *rollitos* de mongetes verdes fets amb pernil ibèric de gla

Postres:

- Formatge artesanal d'Andorra Casa Raubert
- Tronc d'Any Nou

Raïm de la sort

Vi, una copa de cava, cafè i bossa de cotilló, inclòs.

Av. Sant Joan de Caselles, Edifici els Arenys, Canillo.
RESERVES Tel.: +376 851 427

MENÚ DE GRUP: 29,90 €/PERSONA

Aperitiu:

- Patates braves
- Calamars a l'Andalusa
- Embotits
- Formatge brie crocant

Plat únic a escollir:

- Entrecot amb salsa de ceps
- Lluç amb salsa marinera

Guarnició casolana

Postres:

Pastis de xocolata

1 ampolla de vi per a 4 persones i cafè inclòs.



BARRA MAR'S

Celebracions en un ambient acollidor

EL RESTAURANT US OFEREIX LA POSSIBILITAT DE PERSONALITZAR EL VOSTRE MENÚ NADALENC

Si vols celebrar aquest Nadal d'una manera especial amb els teus amics, família o companys de feina, el Gastrobar Barra Mar's t'ofereix un espai perfecte per fer-ho: un ambient acollidor i íntim, però amb un aforament limitat. Per això, et recomanem que reserves amb antelació trucant al 850 840 o enviant un WhatsApp al 328 332 per assegurar la teva taula i personalitzar el teu menú nadalenc.

A més de la flexibilitat per a grups, el Barra Mar's té en compte totes les necessitats, oferint opcions de menús sense gluten i sense lactosa. Així, tothom pot gaudir d'aquesta experiència gastronòmica, adaptada als gustos i a les preferències de cada comensal.

El Barra Mar's, situat a la vora del riu, és perfecte per a aquells que desitgen combinar una passejada relaxant amb una experiència culinària d'alta qualitat al cor d'Andorra. Amb una proposta



L'ESTABLIMENT
PROPOSA CUINA
D'AUTOR A PREUS
ASSEQUIBLES

única de tapes, ofereix una alternativa original per a tots aquells que vulguin gaudir d'una bona taula.

L'ànima de l'establiment és el seu xef, un professional que acumula 40 anys d'experiència i que gràcies al seu *savoir faire* ha creat un concepte únic: alta cuina

d'autor a preus assequibles per a tothom. Aquest projecte és la culminació d'un somni, fet realitat amb l'objectiu d'apropar plats innovadors al gran públic. Aquí, la qualitat i l'elegància de la cuina d'autor es combinen amb la proximitat i accessibilitat d'un gastrobar.

EL BACALLÀ I LES
TAPES SÓN LES
ESPECIALITATS DE
LA CASA

El Barra Mar's es distingeix principalment per ser especialista en la cuina del bacallà. Aquest peix és el gran protagonista de la seva carta, amb receptes que van des de les més clàssiques fins a les més innovadores i originals. A més, el menú es renova constantment amb noves creacions, oferint cada dia nous sabors per descobrir. Els comensals poden gaudir d'un menú degustació diari amb beguda inclosa, i els dijous, els amants de les tapes tenen al seu abast una promoció especial: amb cada consumició, el Barra Mar's t'ofereix una tapa gratuïta.

Barra Mar's

GASTROBAR

Collecciona moments amb nosaltres

Vine a veure'ns i personalitza el teu menú per aquestes festes



Apropa't al mon del bacallà!

Av. Doctor Mitjavila 8, Andorra la Vella

+376 850840 o  +376 328332

SOPARS D'EMPRESA

Les claus d'una bona elecció

SABER ESCOLLIR L'ESTABLIMENT ÉS CLAU PER ASSEGURAR L'ÈXIT DE LA VETLLADA

Amb l'arribada de les festes, moltes empreses es preparen per organitzar el sopar de Nadal. Aquest esdeveniment és una gran oportunitat per crear un ambient de germanor entre els treballadors, celebrar els èxits aconseguits i reforçar els vincles dins l'equip. No obstant això, organitzar aquest àpat pot ser una tasca complexa, ja que implica la coordinació de molts detalls i, sobretot, l'elecció d'un lloc adequat que satisfaci les necessitats de tots els participants. Per aquest motiu, hi ha tot un seguit de criteris a tenir en compte.

1. Capacitat i comoditat. El primer aspecte a considerar és la capacitat de l'establiment. És essencial que el restaurant o l'espai escollit pugui acomodar fàcilment tots els assistents. És important confirmar amb el local si hi ha la possibilitat de disposar d'una sala privada o, en cas contrari, si hi haurà suficient espai per mantenir certa privaci-



ÉS IMPORTANT TRIAR UN LLOC CÈNTRIC O PROPER A LA FEINA

tat. La comoditat també és clau, especialment per a un sopar que es pot allargar força. Per això, és recomanable assegurar-se que les instal·lacions ofereixin seients còmodes i una disposició de taules que afavoreixi la interacció entre els comensals.

2. Ubicació i accés. L'accessibilitat és un altre factor decisiu. Escollir un lloc cèntric o proper a la feina facilita que tots els empleats puguin assistir-hi sense dificultats, tant si utilitzen el vehicle privat com el transport públic. També és important considerar la disponibilitat d'aparcament a la zona. Un lloc ben







PICA-PICA

Pernil ibèric i pa amb tomàquet

Croquets de carn

Calamars a l'andalusa

Cua de gambes a l'all

Patates braves

SEGON A TRIAR

Faux fillet a la graella amb allioli

Salmó a la planxa amb verdures saltejades

Pastís

Vi negre / Vi blanc

Aigua / Refrescs

Cafès i "xupitos"

30 €

PICA-PICA

Assortiment d'embotits ibèrics i pa amb tomàquet

Assortiment de croquetes

Puntetes a l'andalusa

Foie-gras amb torradetes i confitura

Patates braves

Musclos al vapor

SEGON A TRIAR

Entrecot a la planxa amb girgoles i patates caliu

Suprema de llobarro amb verdures saltejades

Pastís

Vi negre / Vi blanc

Aigua / Refrescs

Cafès i "xupitos"

35 €

PICA-PICA

Assortiment d'embotits i pa amb tomàquet

Assortiment de croquetes

Calamars a l'andalusa

Aletes de pollastre a la barbacoa

Amanida de formatge de cabra

SEGON A TRIAR

Suprema de bacallà gratinat amb allioli

Faux fillet a la graella amb salsa de bolets

Pastís

Vi negre / Vi blanc

Aigua / Refrescs

Cafès i "xupitos"

40 €

📍 Camí d'Ensucaranes, Escaldes-Engordany

☎ +376 823 390

ubicat i fàcil d'accedir redueix l'estrès dels assistents i millora l'experiència de l'esdeveniment.

3. Pressupost. Un aspecte fonamental per a qualsevol esdeveniment corporatiu és el pressupost. Les empreses solen fixar un límit per gastar en esdeveniments socials, i és important respectar aquest topall. Comparar diversos restaurants pot ajudar a trobar una opció que ofereixi una bona relació qualitat-preu. Molts establiments ofereixen menús especials per a grups, amb preus tancats que inclouen aperitius, segon plat a escollir entre diverses opcions, postres i begudes. També és interessant estudiar les diferents opcions de personalització. En tot cas, comptar amb un pressupost previ ajuda a evitar sorpreses i facilita la planificació econòmica.

4. Opcions especials. La varietat de la carta és clau en qualsevol sopar d'empresa, ja que és probable que hi hagi persones amb diferents preferències i restriccions alimentàries. Assegurar-se que el menú inclogui opcions vegetarianes, veganes, sense gluten o adaptades a altres al·lèrgies i intoleràncies és molt important per fer sentir còmode tothom. Una bona idea és escollir un lloc que ofereixi una carta flexible o que pugui adaptar el menú a les necessitats dels assistents. Alguns restaurants ofereixen tastos previs per als



MOLTS LOCALS OFEREIXEN MENÚS PER A GRUPS AMB PREUS TANCATS

organitzadors, una oportunitat ideal per avaluar la qualitat del menjar i assegurar-se que compleix les expectatives.

5. Ambient i decoració. El Nadal és una època especial, i l'ambient del lloc escollit pot marcar la diferència en l'experiència del sopar d'empresa. La de-

coració nadalenca, la il·luminació i la música ambient poden contribuir a crear una atmosfera acollidora i festiva. Alguns restaurants ofereixen decoració temàtica, cosa que permet als organitzadors despreocupar-se d'aquest aspecte. A més, alguns locals ofereixen serveis de personalització

LES ACTIVITATS O ANIMACIONS FAN L'ESDEVENIMENT MÉS DIVERTIT

de la decoració o fins i tot possibilitats de projeccions o altres elements visuals que poden ser un punt a favor.

6. Serveis addicionals: animació i activitats. Un sopar d'empresa de Nadal no ha de ser només un àpat. Moltes empreses opten per organitzar activitats o animacions per fer l'esdeveniment més dinàmic i divertit. Alguns locals ja inclouen serveis d'entreteniment, com DJ, música en directe, espais per fer karaoke, actuacions de màgia... L'animació ajuda a trencar el gel i facilita la interacció entre treballadors, cosa que pot ser especialment útil en empreses amb equips que no treballen habitualment junts.

7. Flexibilitat i capacitat d'adaptació. L'organització d'un sopar d'empresa requereix certa versatilitat, ja que poden sorgir imprevistos d'última hora, com canvis en el nombre d'assistents o ajustaments en el menú. És important que el local triat pugui adaptar-se a aquestes necessitats, oferint flexibilitat en la reserva i en la política de cancel·lació.

MENÚ NADAL EMPRESES

PER COMPARTIR

Pernil Ibèric amb Pa de Tomàquet
Bunyols de Bacallà amb Salsa Tàrtara
Musclos a la Marinera
Empanades de Carn

SEGONS A REPARTIR

Filet de Lluç amb Salsa de Marisc i Pisto Manxec
Confit d'Ànec amb Parmentier de Patata i Salsa de Taronja

POSTRES

Pastis de Formatge amb Coulis de Mango

Aigua, refresc, vi negre, vi blanc, cervesa i cafè

50€

PER COMPARTIR

Taula d'Ibèrics
Rul·lo de Cabra sobre Escalivada en Torrada
Gambes en Tempura
Croquetes de Carn d'Olla

SEGONS A REPARTIR

Bacallà Gratinat amb Suau "All i Oli"
Entrecot a la Brasa

POSTRES

Tiramisú

Aigua, refresc, vi negre, vi blanc, cervesa i cafè

60€

PER COMPARTIR

Assortiment d'Ibèrics amb Formatge Curat
Pa Bao amb Galta de Vedella
Torrada de Sobrassada i Ous de Guatlila
Nachos amb Formatges

SEGONS A REPARTIR

Salmó a la Planxa amb Salsa Cítrica i Espàrrecs Verds amb Bacon
Filet de Vedella amb Gratin Dauphinois i Salsa de Bolets

POSTRES

Brownie de Xocolata amb Gelat de Vainilla i Fruits Vermells

Aigua, refresc, vi negre, vi blanc, cervesa i cafè

70€



PRINCESA PARC
MOUNTAIN RESORT & SPA
EXCELLENCE *****

+376 736 400
hotelprincesaparc@hotelprincesaparc.com
Carretera General d'Arinsal 39-41, Arinsal - La Massana

RESTAURANT
LOUIS XV



Sport Hotels Resort & Spa

UNA EXPERIÈNCIA ÚNICA

Un sopar de Nadal d'empresa amb elegància i qualitat,
en un ambient que fa un dia memorable.

