SPC
PÀGINES ESPECIALS

MENÚS PER FESTES

DIVENDRES, 20 DE NOVEMBRE DEL 2026



INTRODUCCIÓ



El plaer de compartir taula

HOTELS I RESTAURANTS OFEREIXEN MENÚS ESPECIALS PER A TROBADES D'EMPRESA I FAMILIARS

Les festes de Nadal són una època de retrobaments, celebracions i moments compartits. Amb l'arribada de les darreres setmanes de l'any, els sopars d'empresa, les reunions familiars i les trobades amb amics es converteixen en una de les tradicions més esperades. La gastronomia ocupa un lloc central en aquestes celebracions, que ofereixen l'oportunitat de deixar de banda les obligacions quotidianes i gaudir d'una bona taula en companyia. Hotels i restaurants preparen menús especials que combinen qualitat, tradició i creativitat, adaptats a diferents gustos, pressupostos i tipus de celebració.

Els àpats d'empresa tenen un protagonisme especial. Són una ocasió per reunir els equips de treball en un ambient diferent de l'habitual, compartir experiències i acomiadar l'any d'una manera distesa. Més enllà del vessant gastronòmic, aquestes trobades permeten reforçar les relacions personals entre companys i reconèixer els esforços compartits. Per aquest motiu, l'elecció del restaurant i del menú esdevé un aspecte important de l'organització, especialment quan es tracta de grups nombrosos.

LES CELEBRACIONS CORPORATIVES REFORCEN LA RELACIÓ ENTRE COMPANYS

Els establiments de restauració ofereixen fórmules pensades per facilitar aquestes celebracions, amb menús de grup que permeten conèixer anticipadament els plats i el preu. Les propostes poden incloure aperitius per compartir, entrants variats, plats principals a escollir i postres especialment elaborades per a l'ocasió. La possibilitat d'adaptar els menús a les preferències alimentàries dels assistents, així com de disposar d'espais reservats, són altres factors que contribueixen a fer més còmoda l'organització.

LES FAMÍLIES PODEN GAUDIR DE LA FESTA SENSE ASSUMIR TASQUES FEIXUGUES

Les celebracions familiars també tenen un pes destacat en el calendari nadalenc. Els dinars de Nadal i Sant Esteve, així com els sopars de la nit de Nadal o de Cap d'Any, són moments especialment vinculats a la tradició gastronòmica. Cada vegada que una família es reuneix al voltant de la taula, els plats es converteixen en una part essencial de la celebració. En aquest context, optar per un restaurant permet gaudir de la trobada sense haver d'assumir les tasques de preparació que comporta organitzar un àpat a casa, especialment quan es reuneixen diverses generacions.

La cuina tradicional continua tenint un paper destacat, però al mateix temps, molts cuiners incorporen una mirada contemporània a les seves propostes, amb noves tècniques, presentacions acurades i combinacions de sabors que permeten reinterpretar les receptes de sempre. Aquesta convivència entre tradició i innovació amplia les possibilitats a l'hora de triar un menú.

A Andorra, la diversitat d'establiments permet trobar entorns adequats per a trobades de característiques molt diferents. Des de restaurants de cuina tradicional fins a espais gastronòmics contemporanis, cada oferta adapta l'experiència a les necessitats de cada grup. L'ambient, la decoració, la comoditat de les instal·lacions i la qualitat del servei són elements que complementen la proposta culinària i contribueixen a fer de cada trobada una ocasió especial.

LA GASTRONOMIA TRADICIONAL CONVIU AMB LA CONTEMPORÀNIA

A l'hora d'escollir un menú, convé valorar no tan sols els plats que s'ofereixen, sinó també el conjunt de serveis inclosos. Les begudes, les opcions per a infants, les alternatives per a persones amb intoleràncies alimentàries i les condicions de reserva són aspectes a considerar. També és recomanable planificar la celebració amb antelació.

Més enllà de les elaboracions gastronòmiques, els dinars i sopars de Nadal tenen un component social que els fa molt significatius. Són moments per conversar sense presses, compartir records, fer balanç de l'any i celebrar els vincles personals i professionals. Tant si es tracta d'un sopar de feina com d'un dinar familiar, la taula es converteix en un espai de convivència en què la gastronomia acompanya allò que realment dona sentit a aquestes dates: el plaer de retrobar-se i compartir una bona estona.

ORGANITZACIÓ

La fórmula d'un bon sopar nadalenc

ALGUNES CLAUS PER ENCERTAR EL RESTAURANT, EL MENÚ I EL PRESSUPOST DE L'ÀPAT

Els àpats de Nadal són una oportunitat única per reunir companys de feina, família o amics al voltant d'una taula i compartir una estona fora de la rutina. Tanmateix, organitzar una trobada amb un grup nombrós requereix certa planificació. Escollir el restaurant, acordar una data, ajustar el pressupost i trobar un menú que satisfaci tots els comensals són alguns dels aspectes que cal considerar.

La primera recomanació és reservar amb antelació, especialment si es vol celebrar el sopar un divendres o dissabte de desembre, quan la demanda acostuma a ser més elevada. Abans de triar l'establiment, convé confirmar el nombre aproximat d'assistents i valorar-ne la ubicació, l'accessibilitat i la capacitat. També és important establir un pressupost per persona que sigui assumible per a tothom.

Els menús tancats per a grups són una alternativa pràctica, ja



CAL VALORAR LA UBICACIÓ, L'ACCESSIBILITAT O LA CAPACITAT

que faciliten l'organització i permeten conèixer amb temps el cost de l'àpat. Cal comprovar, però, què inclou el preu, especialment pel que fa a les begudes, els cafès i els possibles suplements. També cal informar-se de les condicions de reserva i cancel·lació, així com comunicar amb antelació les al·lèrgies, les intoleràncies i les preferències alimentàries dels participants.

L'ambient del restaurant és un altre factor determinant. Un espai còmode, amb una distribució adequada de les taules i un nivell de soroll que permeti conversar afavoreix la convivència. En els sopars d'empresa pot ser interessant disposar d'una sala reservada per fer algun parlament o brindis, mentre que en les trobades familiars convé tenir presents les necessitats dels infants i de les persones grans.

PER A UN SOPAR D'EMPRESA CONVÉ DISPOSAR D'UNA SALA RESERVADA

També és convenient consultar els horaris del servei i si hi ha limitacions per allargar la vetllada. La ubicació i les opcions de transport són igualment importants, sobretot si es preveu consumir alcohol. Uns dies abans, és aconsellable confirmar amb el restaurant el nombre definitiu de comensals, el menú i les condicions acordades.



Hotel NAUDI
BOUTIQUE

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

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

www.hotelnaudi.com



GASTRONOMIA A ARINSAL

Aquest Nadal, l'equip a taula al Molí dels Fanals

EL RESTAURANT PROPOSA DOS MENÚS D'EMPRESA I SERVEIS PERSONALITZATS



Amb quatre dècades d'història, el Molí dels Fanals s'ha consolidat com un referent de la cuina tradicional de muntanya. Actualment situat a Arinsal, als peus del Parc Natural del Comapedrosa, el restaurant convida a celebrar el Nadal al voltant d'una bona taula, en un ambient càlid i acollidor, on la gastronomia de proximitat i la tradició són els principals protagonistes.

Per a aquestes festes, l'establiment ha preparat dos menús d'empresa, a preus de 45 i 55 euros per persona, amb IGI inclòs. Dues propostes pensades per compartir bons moments amb els companys i acomiadar l'any de la millor manera possible.

Les dues opcions inclouen entrants per compartir, un segon plat per escollir, postres, vi, refrescos i cafè. La cuina casolana, les especialitats a la brasa i els productes de muntanya són els principals protagonistes d'una oferta gastronòmica que combina tradició i qualitat.

LES DUES OPCIONS INCLOUEN ENTRANTS, SEGON PLAT, POSTRES, VI, REFRESCOS I CAFÈ

Més enllà de l'oferta gastronòmica, el Molí dels Fanals posa a disposició dels clients diversos serveis complementaris per facilitar l'organització de les trobades per aquestes festes: minutes i invitacions, floristeria, minibús, reserva d'aparcament, animació musical, servei de cangur i gestió d'allotjament.

L'equip del restaurant convida les empreses a indicar la data prevista, el nombre de comensals i el menú escollit per confirmar-ne la disponibilitat i concretar tots els detalls d'una celebració a mida.



Aquest Nadal, brindeu pels èxits compartits

Propostes gastronòmiques i espais privats per a la vostra celebració d'empresa

Sport Hotels Resort & Spa

dpto.events@sporthotels.ad | T. (+376) 870 670

CENTRE D'OCI

Unnic: un Nadal per celebrar

GAUDEIX DE LES FESTES AMB GASTRONOMIA, MÚSICA, HUMOR I UNA GRAN NIT DE CAP D'ANY

Amb l'arribada del desembre, Andorra entra de ple en un dels moments més especials de l'any. Retrobar-se, compartir taula, celebrar amb els companys i allargar les nits formen part d'unes setmanes en què gaudir plegats torna a ocupar el centre de l'agenda. Aquest any, **Unnic reuneix diferents propostes sota un mateix sostre per viure el Nadal de moltes maneres**, des d'un sopar fins a una nit de música i celebració.

Situat al centre d'Andorra la Vella, el complex afronta les festes amb una programació que posa un accent especial en la gastronomia, però que també incorpora entreteniment i oci nocturn. Una oferta pensada tant per a qui viu al país com per a qui visita Andorra durant el període nadalenc.





Nadal al voltant d'una taula

La gastronomia torna a ser un dels grans pilars de la temporada. Unnic ha preparat diferents propostes per a grups i empreses, amb **quatre opcions de menú que oscil·len entre els 79 i els 159 euros**, inclosa una proposta prèmium.

ES POT TRIAR ENTRE DIFERENTS OPCIONS DE MENÚ PER A GRUPS I EMPRESES

Una oferta dissenyada per adaptar-se a diferents tipus de celebracions, des de trobades entre companys fins a sopars corporatius de format més gran. Perquè el desembre també és el mes en què empreses, equips i grups d'amics busquen aquell moment per aturar-se, retrobar-se i acomiadar junts l'any.

La proposta gastronòmica d'aquestes festes incorpora, a més, la participació de Rafel Muria, xef distingit amb una estrella Michelin, que aquesta temporada està vinculat a la cuina d'Unnic. Una incorporació que reforça l'aposta del complex per continuar elevant la seva proposta culinària i que també serà present en alguns dels moments més destacats del Nadal.

El Nadal de les Empreses

Entre les propostes d'aquest any destaca **El Nadal de les Empreses**, un format que va molt més enllà del tradicional sopar d'empresa.

La proposta està pensada perquè empreses i equips puguin celebrar junts el Nadal, però també està oberta a **petits grups d'amics, parelles o qualsevol persona que simplement vulgui passar-s'ho bé**. Diferents grups comparteixen una mateixa nit i un mateix espai a Green Box, creant un ambient de celebració conjunt.

UNNIC PERMET COMBINAR EXPERIÈNCIES SENSE SORTIR DEL COMPLEX

Per **només 49 euros per persona**, l'experiència inclou **sopar, beguda i una actuació**, que, segons la data, podrà ser un espectacle de **rumba o d'humor**.

Una fórmula senzilla i molt completa per a qui vol celebrar el Nadal sense haver d'organitzar-ho tot des de zero: arribar, seure a taula, brindar i gaudir de l'espectacle.

Unnic proposa així diferents dates durant el desembre per convertir Green Box en un autèntic punt de trobada nadalenc. Una manera diferent de celebrar aquestes festes que trenca amb el format habitual i obre l'experiència a tothom qui vulgui sumar-se a una nit de gastronomia, entreteniment i bon ambient.

Una Nit de Nadal diferent

El **24 de desembre** també tindrà la seva pròpia proposta. La Nit de Nadal arribarà a Unnic amb un menú especial a El Restaurant pensat per a qui vulgui celebrar una de les vetllades més familiars del calendari fora de casa, però mantenint tot el protagonisme de la taula.

Una nit concebuda per gaudir sense presses, compartir i convertir el sopar en una experiència en si mateixa. La gastronomia ocupa aquí el centre de l'escenari en una data en què el producte, el servei i l'ambient adquireixen un significat especial.

All In 2027: fi d'any en gran

I si hi ha una data en què la celebració pren tot el protagonisme, aquesta és el **31 de desembre**.

Unnic recupera **All In 2027**, la seva proposta per acomiadar l'any i donar la benvinguda al 2027 combinant gastronomia, entreteniment i oci nocturn en una mateixa nit.

El format permet escollir diferents maneres de viure el Cap d'Any. Qui vulgui començar al voltant de la taula podrà optar per una experiència gastronòmica a El Restaurant o Red Bar, amb la participació gastronòmica de Rafel Muria, i continuar posteriorment la celebració a La Disco.

També existeix la possibilitat d'anar directament a la festa, tant amb l'entrada general com mitjançant la reserva d'algun dels espais VIP. La idea és que cadascú pugui construir la seva pròpia nit: **només festa o una experiència completa que comenci amb gastronomia i acabi a la pista de ball.**

La Disco es converteix així en un dels grans escenaris de l'última nit de l'any, allargant la celebració fins ben entrada la matinada.

Diferents espais, un Nadal

Una de les particularitats d'Unnic és precisament la possibilitat de combinar experiències sense sortir del complex. El Restaurant, Red Bar, Green Box i La Disco permeten que un àpat, un sopar o un esdeveniment es puguin transformar després en una copa, un espectacle o una nit de música.

Durant el Nadal, aquesta convivència entre espais pren encara més sentit.

Hi haurà qui arribarà per al sopar d'empresa. Altres ho faran per celebrar la Nit de Nadal. Alguns buscaran una nit especial en parella o amb amics i d'altres reservaran el 31 de desembre per acomiadar junts l'any. També hi haurà qui simplement vulgui sumar-se a una taula, conèixer gent i gaudir d'una nit diferent.

No hi ha una única manera de celebrar aquestes festes, i la programació d'Unnic parteix precisament d'aquesta idea.

Perquè, al final, el Nadal no és només una data marcada al calendari. Són les persones amb qui decidim compartir-lo, les sobretaules que s'allarguen, els brindis, les cançons, les rialles i aquells moments que acaben convertint-se en records.

Aquest Nadal, Unnic vol ser l'escenari de molts d'ells.


VIU EL
Nadal
A UNNIC
Més info a unnicandorra.com
UNNIC

EL CASTELL DE CIUTAT

Nadal entre gastronomia i muntanyes

L'EMBLEMÀTIC HOTEL PROPOSA CUINA, DESCANS I CELEBRACIONS PER A LES FESTES

Compartir un àpat, allargar la sobretaula i dedicar uns dies al descans. L'Hotel El Castell de Ciutat, a la Seu d'Urgell i molt a prop d'Andorra, presenta diferents opcions per celebrar les festes. Les vistes sobre el Cadí i el caràcter històric del conjunt ofereixen un escenari amb personalitat per retrobar-se amb la família o els amics.

Per Nadal, l'hotel proposa una escapada per a dues persones amb dues nits en habitació doble i esmorzar de bufet diari. L'estada inclou el sopar especial del 24 de desembre i el dinar de Nadal del dia 25, tots dos amb maridatge. Dos massatges relaxants de 25 minuts completen l'experiència.

La nit de Cap d'Any té un protagonisme propi. Per acomiadar el 2026, El Castell de Ciutat ha preparat un sopar de gala amb maridatge que dona pas al raïm de la sort, el cotilló i una revetlla amb barra lliure, DJ, duo i orquestra. Gastronomia i festa es reuneixen en una mateixa vetllada per donar la benvinguda al nou any.



GAUDEIXI DE LES MILLORS EXPERIÈNCIES PER NADAL O CAP D'ANY

La cuina elaborada al moment i l'atenció a les preferències de cada client formen part de la manera de treballar de l'equip. Una aposta pel tracte personalitzat que acompanya les celebracions i completa l'atractiu de l'entorn.

Per a qui busca una estada en parella, l'escapada romàntica inclou dues nits amb esmorzar, accés al *wellness*, un massatge per persona i un sopar al restaurant Tàpies, amb les begudes a part.

Més informació sobre les propostes i reserves:
hotelelcastell.com
+34 973 350 000

Menú *especial* de Nadal

24/12 (Nit)

Menú
• Consomé de ceba caramel·litzada
• Cabra de mar gallega al brandy de Xerès
• Filet Wellington amb puré cremós de patata amb mantega del Cadí i salsa trufada

Postres
Pinya colada a l'estil Castell

Celler
Marqués de Riscal Limousin 2025
Bona Nit 2022
Juvé & Camps Xarel·lo

Cafè, torrons, polvorons, neules i licors

150 €
per persona

Menú de Nadal

25/12 (migdia)

Menú
• Sopa de galets amb pilota
• Llenguado amb llagostins i cloïsses amb salsa verda
• Capó de Nadal farcit de pinyons, prunes i panses

Postres
Tronc de Nadal de xocolata

Celler
Cérvoles Blanc 2024
Brúixola VS 2020
Gran Juvé & Camps

Cafè, torrons, polvorons, neules i licors

150 €
per persona

Sopar de gala de Cap d'Any

31/12

Menú
• Torrada d'ou amb caviar
• Llobarro amb hummus de pèsols i suc de ceba rostida
• Llom de cérvol, romanesco i salsa de remolatxa

Postres
Mousse de fruits vermells i xocolata blanca

Celler
Sisquella 2025
Viña Ardanza Gran Reserva 2021
Laurent-Privée Héritage Brut

Cafè, dolços i carro de licors

Inclou
Raïm de la sort, cotilló, barra lliure, revetlla amb DJ, duet i orquestra, ressopó de matinada i carret de llaminadures

275 €
per persona

EL CASTELL DE CIUTAT
HOTEL · RESTAURANT · WELLNESS

Consulta les escapades
Ctra. N-260, km 229 · La Seu d'Urgell
Reserves: +34 973 350 000 · **hotelelcastell.com**

restaurant

Andrea

Aquest Nadal, estrenem escenari per compartir amb vosaltres

Al **Restaurant Andrea** hem encetat una **nova etapa a Xixerella Park, a la Massana**, amb més espai per rebre-us i la mateixa manera d'entendre la cuina que ens ha acompanyat al llarg del nostre camí: **bon producte, tracte familiar** i el plaer de gaudir a taula sense presses.

La nova casa ens permet oferir **diferents ambients** per a cada ocasió. ***El Bistró*** acull les trobades més informals; ***Andrea Signature*** manté la nostra proposta gastronòmica i ***El Raconet*** recupera l'ambient íntim i acollidor de l'antic local. **Espais amb personalitat pròpia** que comparteixen una mateixa voluntat: fer-vos sentir a gust.

A la cuina continuem fidels als sabors que ens identifiquen, amb el producte de temporada, el peix i el marisc, els arrossos i les carns a la brasa. Especialitats com l'arròs caldós de llamàntol blau, el *chuletón* de vaca vella madurat o el nostre pastís de formatge formen part d'aquesta història que seguim construint amb vosaltres.

Aquest Nadal ens fa especial il·lusió donar-vos la benvinguda al nostre nou espai. **Us presentem els menús de festes**, pensats per compartir un bon àpat amb la família, els amics o els companys de feina.









Canviem d'escenari i conservem l'essència.
Us esperem per celebrar-ho junts!

40 €
Begudes no incloses.

1r plat aperitiu:
Musclos saltats al vi blanc
Croquetes de bullit
Taula d'embotits prèmium

2n plat per escollir:
Paella de marisc de les millors llotges
Salmó a la papillota
Entrecot de vedella
Arròs de muntanya

Postres per escollir:
Pastís de formatge
Tòfones de xocolata
Sorbet casolà

48 €
Begudes no incloses.

1r plat aperitiu:
Carxofes confitades a baixa temperatura amb foie gras
Fregit de peix de platja (calamar, calamarsons i xanguet)
Pernil d'aglà i pa amb tomàquet
Musclos *bouchot* saltats a la salsa de vi blanc

2n plat per escollir:
Paella de foie i ceps amb reducció de Pedro Ximenes
Arròs de llamàntol o Tataki de tonyina o Garrí desossat.

Postres per escollir:
Coulant de xocolata
Pastís de formatge cremós
Sorbet de mojito

60 €
Begudes no incloses.

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
Cloïsses a la marinera

2n plat per escollir:
Filet de bou
Paella d'escamarlans amb calamar
Paella de foie i ceps
Llobarro salvatge

Postres per escollir a la carta

Qualsevol arròs es pot canviar per una altra opció.

Xixerella Park, Erts AD400 La Massana
Reserves +376 847 700 (també per WhatsApp)
info@restaurantandrea.com

restaurantandreaandorra

CELEBRACIÓ

El sopar com a experiència completa

HI HA ASPECTES A TENIR EN COMPTE QUE VAN MÉS ENLLÀ DE LA CONFIGURACIÓ DE L'ÀPAT

Els sopars de Nadal són una de les cites més esperades del calendari festiu, i tot i que la gastronomia continua sent l'element central d'aquestes trobades, una bona experiència no depèn únicament del que se serveix a taula. L'atenció al client és un altre dels factors determinants, especialment quan es tracta de grups nombrosos. La coordinació del servei, el ritme entre plats i la capacitat d'adaptar-se a les necessitats dels comensals contribueixen al bon desenvolupament de la vetllada.

L'entorn també té un paper destacat en l'experiència. La decoració, la il·luminació, la disposició de les taules i la música contribueixen a crear una atmosfera acollidora. Alguns grups prefereixen restaurants amb un ambient animat, mentre que d'altres busquen espais més tranquils, salons reservats o menjadors privats que afavoreixin la conversa i la intimitat.

Un dels aspectes que cal tenir en compte a l'hora d'escollir establiment és què es pot fer després del sopar. Per a molts grups, la vetllada no acaba amb el cafè o les postres, sinó que es prolonga amb una bona sobretaula, música o ball. Per aquest motiu, les possibilitats d'oci posteriors a l'àpat poden influir en la decisió final.

Els establiments que disposen de bar, sales per a celebracions o espais on continuar la trobada ofereixen l'avantatge de no haver de canviar de local. En altres casos, la ubicació del restaurant, la proximitat a zones d'oci

ES POT ESCOLLIR ENTRE UN AMBIENT ANIMAT O UN DE MÉS ÍNTIM I ACOLLIDOR



MOLTS ESTABLIMENTS PERMETEN ALLARGAR LA FESTA SENSE CANVIAR DE LOCAL

o les opcions de transport també poden ser elements importants.

Per això, abans de formalitzar una reserva, convé consultar els horaris, la disponibilitat d'espais, les condicions del menú, les begudes incloses i les possibilitats de prolongar la celebració.

La combinació d'una bona proposta gastronòmica, un servei atent, un ambient agradable i opcions per continuar la vetllada permet convertir un àpat festiu en una experiència completa. Perquè, més enllà del menú, el que dona sentit a aquestes celebracions és retrobar-se i compartir moments inoblidables.

angelo
PIZZERIA RESTAURANT

MENÚS DE GRUP
Aquestes festes, celebrem-ho junts
Disponibles tots els dies

Entre AMICS
Picar i xerrar
27,90€

PER PICAR
Patates braves amb pollastre cruixent
Croquetes de pernil de gla

PRINCIPAL PER ESCOLLIR
Pasta o pizzes clàssiques
Altres opcions amb suplement

POSTRES PER ESCOLLIR
Crep de Nutella o cheesecake de mango i pinya

BEGUDA PER ESCOLLIR
Libalis Frizz: 1 ampolla per cada 4 persones
o cervesa de barril: mig litre per persona

Anem de FESTA
Menjar i riure
32,90 €

PLATS AL CENTRE
Croquetes casolanes
Taula d'embotits d'Angelo
Amanida Caprese
Pinsa de mortadel·la
Risotto de bolets
Magret d'ànec

POSTRE PER ESCOLLIR
Panna cotta amb fruits vermells o tiramisú

CELLER
Montepulciano d'Abruzzo o Trebbiano d'Abruzzo
1 ampolla per cada 4 persones i aigua

La gran CELEBRACIÓ
Brindar i repetir
36,90 €

PER BRINDAR
Aperitiu i croquetes de cua de
bou amb tòfona negra

PLATS AL CENTRE
Patates de tòfona
Carpaccio de bou XXL
Pinsa Taleggio
Tortellini verdi
Faux filet de bou madurat

POSTRE PER ESCOLLIR
Tiramisú o coulant de xocolata negra

CELLER
Bardos Verdejo o Nero d'Avola
1 ampolla per cada 4 persones i aigua

Preus per persona · IGI inclòs
Mínim 4 persones · Reserva amb 72 hores d'antelació
Consulteu els menús complets i les condicions als restaurants.

LA MASSANA · SANT JULIÀ DE LÒRIA · ESCALDES-ENGORDANY
angelo_restaurants

MENÚS ESPECIALS

Celebra les festes
AMB NOSALTRES

MÉS INFORMACIÓ
anyospark.com

AnyósPark
The Mountain & Wellness Resort

FES LA TEVA RESERVA
restauracio@anyospark.com
+376 73 71 73

MENÚ CORPORATIU





El Bar de l'Ossa es prepara per al Nadal

EL RESTAURANT ENCAMPADÀ PRESENTA UNA PROPOSTA PER A LES CELEBRACIONS D'EMPRESA

Amb les festes nadalenques a tocar, el Bar de l'Ossa, a Encamp, prepara una nova temporada de dinars i sopars d'empresa. L'establiment ofereix un menú especialment concebut per a aquestes dates, en què la cuina i el plaer de seure a taula esdevenen el punt de partida de la celebració.

Una proposta pensada per reunir els equips de treball al voltant d'un bon àpat i compartir una estona agradable en un ambient únic.

El restaurant aposta per una celebració que combina gastronomia, proximitat i un entorn agradable, amb la voluntat que els assistents gaudeixin de la trobada sense presses. Una manera d'acomiadar l'any que posa l'accent en la bona cuina i, sobretot, en la companyia, recuperant el sentit més tradicional d'aquestes celebracions.

El menú té un preu de 48 euros per persona. Per organitzar l'àpat amb comoditat, es recomana contactar amb l'establiment amb antelació per consultar la disponibilitat i formalitzar la reserva, especialment durant unes dates en què els dinars i sopars de grup es converteixen en protagonistes indiscutibles de l'agenda nadalenca.

> L'ÀPAT, DE 48 EUROS, ESTÀ ESPECIALMENT CONCEBUT PER A AQUESTES DATES



DECORACIÓ

Un element central de la celebració

LA IL·LUMINACIÓ, ELS COLORS I ELS ORNAMENTS DEFINEIXEN L'AMBIENT DE LES FESTES

La decoració és un dels elements que contribueixen a definir l'ambient dels dinars i sopars de Nadal. Restaurants, hotels i altres espais destinats a celebracions incorporen ornaments, il·luminació i elements decoratius per adaptar les instal·lacions a aquestes dates. La tria depèn de les característiques del local, del tipus de celebració i del nombre d'assistents.

Els colors tradicionals, com el vermell, el verd i el daurat, continuen molt presents en la decoració nadalenca, tot i que darrerament també s'utilitzen combinacions més neutres, amb predomini del blanc, els tons terra i els materials naturals. La fusta, les branques vegetals i les pinyes són recursos habituals per complementar els ornaments convencionals. La combinació de diferents textures permet adaptar la decoració tant a espais clàssics com a interiors contemporanis.



ELS MATERIALS D'ORIGEN NATURAL GUANYEN PES EN L'ORNAMENTACIÓ

Un dels punts principals és la preparació de les taules. Les estovalles, la vaixella, la cristalleria i els centres decoratius constitueixen un element molt significatiu de la presentació dels àpats. En aquest àmbit, es prioritzen composicions que no dificultin la visibilitat entre els comensals ni interfereixin en el servei. Els centres de taula de poca alçada i els ornaments de dimensions reduïdes permeten mantenir aquest equilibri.

La il·luminació també condiciona l'ambient de les celebracions. Les garlandes i els punts de llum indirecta s'utilitzen per destacar determinades zones i complementar l'enllumenat habitual. La intensitat i la distribució de la llum poden variar segons si es tracta d'un dinar familiar, un sopar d'empresa o una celebració amb activitats posteriors.

LA IL·LUMINACIÓ TAMBÉ CONDICIONA L'AMBIENTACIÓ DE LES CELEBRACIONS

La distribució dels elements decoratius ha de tenir en compte les dimensions dels espais, les zones de circulació i les necessitats del servei. En els establiments que acullen grups nombrosos, aquesta planificació resulta especialment important per evitar obstacles i garantir la comoditat dels assistents.



SPC

1932

***
COMA
HOTEL RESTAURANT
ORDINO - ANDORRA

Restaurant Cal Ventura



SOPAR DE LA NIT DE NADAL

24 DE DESEMBRE DE 2026 · DE 20 A 22 H

75,00 €

TAPA DE BENVINGUDA
Ostra amb la seva perla

MENÚ
FETGE D'ÀNEC MI-CUIT
Pomes de l'hort i ratafia de "Viver"
Terrina de foie gras mi-cuit amb poma rostida d'Ordino, gel de ratafia feta pel Josep Maria a la Segarra "Viver". Brioix fet a casa i pa especiat.
***
CORBALL ROSTIT AMB GAMBA VERMELLA
Mantega de crustacis i fonoll
Suprema de corball cuinat al punt, gamba vermella a la planxa, mantega muntada amb els caps del crustaci, fonoll tendre i verdures d'hivern glacejades.
***
SORBET DE MARC DE XAMPANY
Amb menta fresca i gelificat de flor de saüc
****
MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA DE CUMQUAT, MEL I GINGEBRE
Endívies glacejades i textures de moniato
Magret d'ànec rostit al punt amb pell daurada i cruixent, carn tendra, sucosa, escalopat.
Acompanyat en el mateix plat de salsa de cumquats tallats per la meitat, mel i gingebre.
Endívies brasejades i daus i cremós de moniato rostit (cítrics, dolços, espècies i torrats)
Realcen el gust de l'ànec.
***
BOMBÓ DE MOUSSE DE XOCOLATA I CIRERES AL KIRSCH
Bombó de mousse de xocolata amb interior de cireres al kirsch, kataifi, avellanes i gelat de festuc fet a casa.
***
FINAL DE FESTA
Torrons seleccionats, neules i vi bullit

MENÚ INFANTIL
30,00 €
Torrades de pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Cunyes de formatge manxec,
Llonganissa d'Organyà
Banderilla d'olives, Croquetes casolanes
***
Hamburguesa de casa amb pa de focaccia
Panera de patates fregides i
Broqueta de tomàquet cherry
***
Brownie de xocolata i gelat de vainilla
***

DINAR DE NADAL

25 DE DESEMBRE DE 2026 · DE 13 A 15 H

57,50 €

MENÚ TRADICIONAL
Una celebració de la cuina catalana i pirinenca, on la tradició és la protagonista

ESCUDELLA I CARN D'OLLA TRADICIONAL
Primer servei · Escudella de Nadal
Brou de Nadal elaborat lentament amb carns, ossos i verdures, desgreixat amb cura i servit amb galets de bona mida farcits de pilota de porc i vedella, amb un toc de julivert.

Segon servei · La carn d'oolla
LA CARN
La vedella (jarret o llata), pollastre, cansalada, peu, orella o careta de porc, botifarra blanca i negra.
LA VERDURA
Patata, carota, nap, cigrons, col, porro, api.
ALLIOLI DE CODONY
Codony, poma, all, oli, sal i pebre.
AMANIDETA
de ceba dolça, tomàquet, olives i api.

Mantenim el servei generós i familiar, amb el brou i cada ingredient cuinats per separat quan calgui, per conservar-ne la textura i el punt de cocció.

PLAT PRINCIPAL

WELLINGTON DE CUIXA DE POLLASTRE DE PAGÈS, SALSA AMB PRUNES, PANSES I PINYONS.
Amb duxelles de bolets i el seu suc de rostit amb panses, prunes i pinyons.
Cuixa de pollastre de pagès desossada, farcida de duxelles de bolets elaborada amb bolets saltats, escalunyes i una reducció acurada. Embolicada en pasta de full i rostida al forn fins a aconseguir un exterior daurat i cruixent i un interior melós i sucós. Acompanyada del seu suc de rostit reduït, enriquit amb panses, prunes i pinyons torrats, que aporten les aromes i els sabors tradicionals del Nadal. Un plat festiu que combina la tècnica del Wellington amb l'essència de la cuina catalana i pirinenca.

LES POSTRES

SELECCIÓ DE TRONCS DE NADAL, MACARONS DE MANDARINA I ALTRES POSTRES DE CASA.
Tronc de xocolata negra, praliné de festucs i kataifi.
Tronc de torró de Xixona i taronja confitada.
Tronc de vainilla i fruits vermells.
Tronc de merenga amb trufa de xocolata.
Selecció de torrons, neules i gotet de vi bullit.

MENÚ INFANTIL
35,00 €
Sopa de galets
***
Carn d'olla i la seva verdura
***
Assortiment de troncs i postres nadalencs del nostre obrador

DINAR DE SANT ESTEVE

26 DE DESEMBRE DE 2026 · DE 13 A 15 H

47,50 €

CUINA CATALANA DE FESTA · CANELONS DE ROSTIT A VOLUNTAT

ENTRANTS
Crema de carbassa rostida amb encenalls de salmó fumat,
daus de poma cuita, notes cítriques i pipes de carbassa.
***
Croqueta melosa de pernil ibèric amb romesco
***
Embolcall de gamba amb bolets i salsa de ceps, amb cruixent de porro
***
Canelons tradicionals de Sant Esteve a voluntat
Canelons de rostit de tres carns, amb beixamel enriquida amb suc de rostit i gratinat de formatge curat.
El farciment combina vedella, porc i pollastre rostits lentament amb ceba, pastanaga, vi ranci i herbes aromàtiques. La beixamel incorpora part del suc del rostit, que n'intensifica el sabor, i el gratinat aporta una capa fina, daurada i cremosa.

PLAT PRINCIPAL PER ESCOLLIR

TERRINA DE XAI
Terrina de xai amb suc de tamarinde reduït, albergínia especiada, iogurt i una petita amanida
El xai es presenta en forma de terrina, tendra i saborosa, acompanyada d'un suc reduït amb el punt agredolç del tamarinde. L'albergínia especiada hi aporta un toc aromàtic, mentre que el iogurt i l'amanida refresquen el conjunt i n'equilibren els sabors.
o
LLUÇ DE PINXO EN SUQUET
Lluç de pinxo en suquet, amb perles de patata i cruixent de ruca
El lluç de pinxo, de carn delicada, se serveix en un suquet de gust mariner, inspirat en la cuina tradicional
catalana. Les perles de patata hi afegeixen textura i consistència, i el cruixent de ruca aporta un toc vegetal lleugerament picant.

ASSORTIMENT DE CANELONS DOLÇOS I PASTISSERIA DE FESTES
Canelons:
De mató amb sopeta de fruits vermells.
De crema catalana amb glaça reial.
De crema de festucs i xocolata amarga.
De crema de castanyes amb salsa de cafè.
També s'hi inclouen pastissos tradicionals de les festes, una selecció de torrons, neules i vi bullit especiat.

MENÚ INFANTIL
30,00 €
Torradetes de pernil ibèric,
Llonganissa d'Organyà, banderilles d'olives farcides, formatge manxec i croquetes casolanes.
***
Canelons tradicionals de Sant Esteve a voluntat
***
Assortiment de dolços de Sant Esteve

Carrer del Camp de la Tanada, Ordino +376 736 100 hotelcoma@hotelcoma.com

Menús i sopars d'empresa per compartir grans moments,
i plats especials de Nadal per emportar i gaudir a casa.

SOPAR DE CAP D'ANY

31 DE DESEMBRE DE 2026 · A PARTIR DE LES 20 H

250,00 €

APERITIU DE BENVINGUDA
De 20 a 21 h

902 DC Gran Cru Chardonnay
Bombolles d'Andorra elaborades pels Cellers Mas Berenguer, de Sant Julià de Lòria. Un escumós elegant i refinat per donar la benvinguda a una nit especial i brindar pels moments que ens esperen.

PER PICAR
Pernil ibèric, formatge manxec curat i llonganissa artesana d'Organyà.
Pa de vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra.
Ostra amb gelée de ponzu i poma verda, una combinació fresca i delicada que uneix la salinitat del mar amb els matisos cítrics i la frescor cruixent de la poma.
Croquetes cremoses de ceps, amb tot l'aroma i l'essència del bosc.

EL FOIE
Foie mi-cuit, moniato, avellana i moscatell
Terrina de foie mi-cuit acompanyada d'un cremós de moniato rostit, gel de moscatell, avellana torrada i pa de brioix especiat.

MARIDATGE
Hugel D.O. d'Alsàcia

DEL MAR
Llobarro i llamàntol
Suprema de llobarro amb farcellets de llamàntol, salsa verda i trompetes negres.

MARIDATGE
Albariño «Envidia Cochina»
D.O. Rías Baixas

EL SORBET
Magrana, gerds i hibisc
Sorbet de fruites vermelles amb gel de magrana i un delicat toc d'hibisc.

LA CARN
Vaca bruna, foie poêlé i patata Anna
acompanyat d'una escalopa de foie marcada a la planxa i d'una patata Anna cruixent i daurada.

MARIDATGE
Bardos Reserva, Ribera del Duero

LES POSTRES
Harmonia
Bavaroise de violetes amb interior de gerds, sobre una dacquoise de xocolata amb llet, acompanyada de gelat de xocolata blanca i un núvol de cotó de sucre de maduixa.

MARIDATGE
Champagne Taittinger, **Brut Réserve**

MIGNARDISES DE CAP D'ANY
macarons, trufes artesanes i gingebre confitat.
Cafè, infusions i licors · Raïm de la sort i cotilló sorpresa.
Barra lliure de gintònics i combinats · Ball amb DJ «9 Events» fins a la matinada.
Ressopó: brou de gallina amb mandonguilles petites · Xocolata calenta i coca a la matinada.

MENÚ INFANTIL
50,00 €

Aperitiu de benvinguda (a taula)
Tomàquet farcit d'amanideta russa amb llagostí
Pa bao amb porc Duroc, cremós d'Urgèlia i ceba cruixent
Croquetons de carn d'olla
***
Botó de filet de bou
Panera de patates fregides fetes a casa i tomàquets cherry
***
Pastís Kinder amb gelat de vainilla
***
Aigües, refrescs i cava sense alcohol + El Raïm de la Sort i el Cotilló Sorpresa

DINAR D'ANY NOU

1 DE GENER DE 2027· DE 13 A 15 H

57,50 €

COPA DE BENVINGUDA PER REBRE L'ANY NOU

LA SOPA I QUATRE MOSSEGADES
Tradicional sopa d'all i farigola
Una recepta reconfortant i aromàtica, amb el sabor intens de l'all i les notes perfumades de la farigola.
***
Torradeta de foie, festucs i mel d'avet
Foie sobre una torradeta cruixent, amb el punt torrat dels festucs i la dolçor delicada de la mel d'avet.
***
Salmó fumat, fonoll, poma cuita i pa de mantega
El sabor fumat del salmó es combina amb l'aroma anisada del fonoll, la dolçor suau de la poma cuita i la textura delicada del pa de mantega.
***
Ravioli de carbassa, mató amb mantega avellanada, sàlvia i nous
La dolçor de la carabassa i la suavitat del mató s'equilibren amb les notes torrades de la mantega avellanada, l'aroma de la sàlvia i el toc cruixent de les nous.
***
Brioix d'ànec confitat amb salsa hoisin casolana i ceba envinagrada
Un brioix tendre farcit d'ànec confitat, acompanyat d'una salsa hoisin casolana intensa i especiada i del contrapunt fresc i lleugerament àcid de la ceba envinagrada.

PLAT PRINCIPAL PER ESCOLLIR

PREMSAT DE GARRÍ AMB SALSA ESPECIADA
Cremós de coliflor i poma de diferents maneres
Garrí melós i saborós, amb una salsa especiada i aromàtica, un cremós delicat de coliflor i poma presentada en diferents textures per aportar frescor i contrast.
O
TURBOT ROSTIT AMB CARXOFES
Cloïsses, patata confitada i salsa marinera
Turbot rostit al punt, acompanyat de carxofes, cloïsses i patata confitada, amb una salsa marinera enriquida amb delicats tocs de julivert.

LES POSTRES
Paisatge de xocolata
Cremós d'orellanes i fruits de la passió
Un paisatge de textures i contrastos construït al voltant de la xocolata. El bescuit esponjós de xocolata i el cremós de xocolata amb orellanes aporten intensitat i dolçor, mentre que el bescuit esponja de xocolata blanc hi afegeix lleugeresa i delicadesa. La sopa de fruita de la passió, fresca i lleugerament àcida, equilibra la riquesa de la xocolata, i l'anell de xocolata amarga completa la composició amb un toc elegant i persistent.

MENÚ INFANTIL
30,00 €

Torradetes de pernil ibèric, llonganissa d'Organyà, banderilles d'olives farcides, formatge manxec i croquetes casolanes. *Una selecció variada per compartir i començar l'àpat*
***
Costelles de xai a la brasa *amb patates fregides i tomàquet cherry*
Costelles de xai cuinades a la brasa, amb tot el seu sabor, acompanyades de patates fregides i tomàquets cherry
***
Pastís Sacher *amb bola de gelat de vainilla fet a casa*
Clàssic pastís de xocolata d'estil Sacher, acompanyat d'una bola de gelat de vainilla casolà per completar el menú amb un toc dolç

DINAR DE REIS

6 DE GENER DE 2027· DE 13 A 15 H

55,00 €

UNA CELEBRACIÓ DE SABORS, TRADICIÓ I MOMENTS PER COMPARTIR

PER COMENÇAR · CARAMELS DE REIS
Petites mossegades cruixents de pasta brick amb tres farciments plens de sabor:
Botifarra negra i poma caramel·litzada.
Ceps saltats amb salsitxa artesana i farigola.
Formatge curat del Pirineu amb nous i mel de muntanya.

ELS ENTRANTS
Pernil ibèric sobre coca de pa de pagès
Pa de fermentació lenta, tomàquet de penjar, oli d'oliva verge extra i pernil ibèric tallat al moment.
***
Cabdells d'enciam amb crema d'alvocat, festucs i anxova
Una combinació fresca i equilibrada amb contrast de textures i sabors mediterranis.
***
Brioix de garrí confitat
Garrí confitat lentament i acabat al forn, servit en brioix torrat amb crema de poma rostida, ceba envinagrada i suc reduït del rostit.
***
Crep fina de gambes, bolets i anet
Crep elaborada a la cuina, farcida de gambes saltades i bolets de temporada, amb salsa cremosa de marisc i anet fresc.

EL PLAT PRINCIPAL
Espatlla de xai amb mel d'avet i romaní
Espatlla de xai cuita lentament al forn, aromatitzada amb mel d'avet i romaní, acompanyada de patates rostides, cremós de pèsols, pera al vi negre i salsa concentrada del rostit.

UN FINAL BEN REIAL · LES POSTRES
Assortiment de tortells de Reis i galettes des rois
Galettes des rois de pasta de full, farcides de frangipane i acabades amb sucre en pols.
Tortells de brioix aromatitzats amb cítrics i fruita confitada, amb farciments de nata, crema o trufa, acompanyats d'una lleugera crema anglesa de vainilla. Tant els tortells com les galettes incorporen corona, fava i sorpresa per mantenir viva la màgia de la tradició.
***
Per acompanyar la sobretaula: selecció de torrons i neules, i vi calent especiat.

MENÚ DELS PETITS REIS
Un menú pensat perquè els més petits també gaudeixin d'una celebració ben especial
[MENÚ INFANTIL GRATUÏT PER A INFANTS DE FINS A 12 ANYS]

Macarrons gratinats amb carn
Macarrons amb carn picada, tomàquet i suc de rostit, gratinats amb formatge Gruyère
***
Les tres hamburgueses dels Reis
Vedella, pollastre i formatge de cabra amb escalivada. Un trio de minihamburgueses per descobrir tres sabors diferents, servides amb patates fregides
***
Dolç final reial
Assortiment de galettes des rois I tortells de Reis
***
A veure si toca la corona... o la fava!

CUINA



El gust de les festes, a casa

ELS PLATS PER EMPORTAR FACILITEN ELS ÀPATS I PERMETEN DEDICAR MÉS TEMPS ALS CONVIDATS

Les festes de Nadal són una invitació a retrobar-se i compartir moments amb la família i els amics. Al voltant de la taula es recuperen converses, es recorden anècdotes i es gaudeix de plats que formen part de la tradició familiar. Són trobades que sovint es preparen amb il·lusió i en què la gastronomia ocupa un lloc central. Organitzar aquests àpats, però, també demana temps i dedicació: pensar el menú, calcular les quantitats, comprar els ingredients i passar hores a la cuina.

El menjar per emportar ofereix una alternativa per mantenir el caràcter especial de la celebració sense assumir tota la feina que comporta preparar-la. Així, els amfitrions poden gaudir amb més calma de la companyia i participar plenament en una jornada pensada per compartir.

ES POT ENCOMANAR TOT EL MENÚ O NOMÉS ELS PLATS MÉS LABORIOSOS

Encarregar tot el menú o només alguns dels plats permet repartir millor els preparatius i adaptar-los a les necessitats de cada llar. Hi ha qui prefereix resoldre l'àpat complet, des dels entrants fins a les postres, i qui opta per combinar les receptes de casa amb elaboracions que requereixen més temps o una preparació especialment laboriosa. Aquesta flexibilitat facilita l'organització de celebracions amb molts convidats, però també resulta pràctica per a trobades més reduïdes. No es tracta necessàriament de renunciar a cuinar, sinó de decidir quines preparacions es volen assumir i quines es poden delegar.

La cuina tradicional hi té un paper destacat. La sopa de galets, els canelons, els plats de peix i els rostits evoquen sabors vinculats a aquestes dates i formen part de l'imaginari gastronòmic de moltes famílies. Són elaboracions que sovint requereixen hores de preparació, especialment quan s'han de servir per a un nombre elevat de persones. Poder-les encarregar ja preparades facilita que continuïn presents als menús nadalencs sense haver de dedicar-hi tota una jornada. Servits a la taula de casa, aquests plats mantenen el sentit d'una gastronomia que acompanya les celebracions i que sovint connecta diferents generacions. Els sabors coneguts, les receptes de sempre i la manera de compartir-les contribueixen a crear un ambient familiar que va més enllà del menjar mateix.

A MÉS DELS PLATS TRADICIONALS, HI HA ALTRES OPCIONS DISPONIBLES

Al costat de les propostes tradicionals, els àpats per emportar també permeten incorporar altres elaboracions al menú. Els entrants variats, les guarnicions o les postres poden completar les receptes habituals i aportar diversitat a la taula. Aquesta combinació resulta especialment útil quan entre els convidats hi ha preferències alimentàries diferents o quan es vol oferir una celebració amb diverses opcions. La possibilitat de seleccionar els plats per separat facilita confeccionar un menú equilibrat, adaptat als gustos dels comensals i al pressupost disponible. També permet ajustar la complexitat de l'àpat sense renunciar a una presentació cuidada ni a la varietat pròpia del Nadal.

Aquesta opció també deixa més marge per cuidar altres detalls que contribueixen a fer especial la trobada. Preparar la taula, disposar la decoració, rebre els familiars o dedicar temps als convidats són tasques que sovint queden en segon terme quan tota l'atenció se centra en la cuina. Disposar dels plats preparats permet organitzar millor la jornada i evitar que els amfitrions hagin d'estar constantment pendents dels fogons. La llar continua sent l'espai de trobada, amb la proximitat i la comoditat que afavoreixen els àpats compartits. A més, celebrar aquestes dates a casa permet adaptar els horaris al ritme de cada família.

EL 'TAKE AWAY' DEIXA MARGE PER CUIDAR ALTRES DETALLS DE LA TROBADA

Per organitzar-ho correctament, convé encarregar els plats amb antelació, especialment durant unes dates en què la demanda acostuma a concentrar-se en pocs dies. Planificar el menú amb temps permet valorar les diferents opcions, ajustar les quantitats al nombre de comensals i evitar compres innecessàries. També és important comunicar les possibles al·lèrgies i comprovar que les elaboracions escollides s'adapten a tothom.

MARIDATGE

Escollir el vi ideal per a cada plat

UN ADEQUAT ACOMPANYAMENT DELS ÀPATS REALÇA L'EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA

Escollir el vi adequat per a cada plat és un dels aspectes que poden marcar la diferència en un àpat, especialment durant les celebracions nadalenques. Negres, blancs, rosats, caves i xampanys ofereixen una gran varietat de possibilitats per acompanyar els diferents plats. Conèixer les característiques de cada vi i la manera com interactua amb els aliments permet trobar combinacions que realcin els sabors i contribueixin a una experiència més completa.

Els vins negres amb cos, com el cabernet sauvignon o el malbec, són especialment indicats per acompanyar carns vermelles, rostits i elaboracions de sabors intensos. La seva estructura i la presència de tanins permeten equilibrar la textura i el greix d'aquests plats, alhora que complementen els matisos de les preparacions a la brasa. En canvi, els negres més lleugers, com el pinot noir, ofereixen una alternativa versàtil per acompanyar aus, carns blanques i fins i tot alguns peixos grassos. L'acidesa i el caràcter afruitat contribueixen a ressaltar els ingredients sense imposar-se sobre els sabors més delicats.

Els vins blancs també ocupen un lloc destacat a les taules de Nadal, especialment quan el menú inclou peix i marisc. Varietats com el sauvignon blanc o l'albariño aporten frescor que combina amb gambes, ostres, cloïsses i peix de carn blanca. Aquesta vivacitat ajuda a equilibrar els plats i a netejar el paladar. Per a elaboracions com els risottos, les pastes amb salses cremoses o certes aus, els chardonnay amb criança en bota

EL VI NEGRE AMB COS ES RESERVA PER A LES CARNS DE SABOR INTENS



LES POSSIBILITATS DELS ESCUMOSOS PODEN ANAR MÉS ENLLÀ DEL BRINDIS

poden ser una bona elecció. La seva textura més ampla i les notes que adquireixen durant l'envelliment harmonitzen amb la riquesa d'aquestes preparacions.

Els escumosos mereixen una atenció especial. El cava i el xampany són habituals en els brindis, però les seves possibilitats van molt més enllà. La frescor, l'acidesa i les bombolles els converteixen en bons acompanyants del marisc, els canapès, el peix i determinades carns blanques. Els escumosos secs resulten especialment interessants per als plats salats, mentre que per a les postres convé opcions més lleugeres.

Can Narcís

Aquestes festes, nosaltres cuinem per tu

Plats per encàrrec per als dies 24, 25, 26 i 31 de desembre

ENTRANTS

Brou de Nadal amb galets i terrina de carn d'olla.....13,50 €
Crema de marisc amb fruits del mar.....13,50 €
La nostra coca de recapte..... 8,50€
Terrina de foie mi-cuit amb compota de poma .....19,50€
Brandada de bacallà, olives negres i oli de pebre .....16,50€
Farcells de salmó fumat i espinacs amb formatge cremós. 12,50€
Pop a la gallega..... 24,50€
Tàrtar de tonyina amb cremós d' alvocat i wakame..... 18,50€
Bunyols de bacallà (1 unitat) .....1,85€
Les croquetes de Can Narcís (1 unitat) .....1,85€
Terrina de foie mi-cuit amb compota de poma.....19,50 €
Canelons de rostit de Nadal.....2,50 €/unitat
Canelons d'espinacs i pinyons.....2,25 €/unitat
Canelons de rostit de Nadal i foi.....3,00 €/unitat

PLATS PRINCIPALS PREU RACIÓ

Pollastre farcit amb prunes, orellanes i pinyons ..... 14,50€
Fricandó de vedella amb rossinyols .....16,50€
Tall rodó de vedella amb bolets i verduretes ..... 16,50€
½ Espatlla de xai al forn, patates i fruita seca "borratxa". 23,50€
Estofat de mandonguilles amb sípia .....13,50€
Cargols a la llauna amb dues salses .....19,50€
Suquet de peix i marisc ..... 24,50€

POSTRES PREU RACIÓ

Pastís de formatge amb crema de festucs .....8,50€
Trufa de xocolata amb taronja amarga .....8,50€
Crema Catalana amb ametlles garapinyades ..... 7,50€

Preus per ració, excepte els canelons, indicats per unitat.
Tots els canelons inclouen beixamel i formatge ratllat.

També disposem de menús complets per a les festes. Consulta tota la nostra oferta.

FES EL TEU ENCÀRREC Tel.: 829 109 WhatsApp: 329 694

Av. Príncep Benlloch, 71 · Andorra la Vella
Recollida a l'establiment.

@can_narcis

DOLÇOS

La tradició més llaminera

TORRONS, NEULES, MASSAPANS O XOCOLATES ESDEVENEN PROTAGONISTES A LA TAULA

Les festes de Nadal són sinònim de celebracions al voltant de la taula i àpats especials en què els dolços ocupen un lloc destacat. Després dels plats principals, arriba un dels moments més esperats: l'aparició de les safates de torrons, neules, polvorons i altres especialitats que, any rere any, mantenen viva una tradició gastronòmica profundament arrelada. Són productes que formen part de la memòria col·lectiva i que, més enllà del sabor, evoquen records, costums i moments compartits.

El torró és, sens dubte, un dels grans protagonistes d'aquestes dates. Les varietats clàssiques, com el torró dur d'Alacant o el tou de Xixona, elaborats principalment amb ametlles i mel, continuen sent referents indiscutibles. Al seu costat, però, han guanyat terreny propostes més innovadores, amb ingredients com la xocolata negra, els fruits vermells, el festuc, el caramel salat o les combinacions de diferents textures. Aquesta diversificació permet adaptar-se a gustos molt diferents i ha convertit el torró en un producte capaç de reinventar-se sense perdre l'essència.

AL COSTAT DELS TORRONS CLÀSSICS HAN SORGIT NOVES COMBINACIONS

Les neules també tenen un espai privilegiat a les taules nadalenques. Lleugeres, cruixents i de sabor delicat, són un acompanyament habitual dels torrons i dels vins dolços o escumosos. Les versions tradicionals conviuen actualment amb neules banyades amb xocolata, farcides de crema o elaborades amb ingredients alternatius. La senzillesa continua sent, precisament, un dels seus principals atractius.

Un altre grup de dolços característics són els polvorons i els massapans, especialment vinculats a la rebosteria tradicional. Els primers destaquen per la textura fràgil i la presència habitual de farina, greixos i sucre, mentre que els segons tenen l'ametlla com a ingredient essencial. Tot i que les receptes clàssiques segueixen sent molt populars, cada vegada és més habitual trobar-ne versions amb nous sabors, formats més petits i presentacions pensades per compartir.



La xocolata mereix una menció especial. Bombons, trufes, figures decoratives i petites elaboracions artesanes formen part de l'oferta habitual de les pastisseries. Els professionals del sector aprofiten la campanya nadalenca per presentar creacions que combinen qualitat, originalitat i una estètica cuidada. L'ús de diferents percentatges de cacau, fruits secs, espècies i farciments permet ampliar les possibilitats d'un producte que agrada a tothom.

LA XOCOLATA AMPLIA LES POSSIBILITATS PER ADAPTAR-SE A TOTS ELS GUSTOS

La preparació casolana també conserva un paper important en aquestes celebracions. Elaborar galetes de mantega, pastissos especiats o petites peces de rebosteria es pot convertir en una activitat per compartir amb la família, especialment amb els més petits. Ingredients com la canyella, la vainilla, la taronja, la mel o els fruits secs aporten aromes característiques d'aquestes dates. A més, preparar els dolços a casa permet recuperar receptes familiars, adaptar les quantitats i experimentar amb noves combinacions, mantenint el component artesanal que tradicionalment ha acompanyat la gastronomia nadalenca.

Paral·lelament, la rebosteria també evoluciona per respondre a noves necessitats alimentàries.

MÉS ENLLÀ DE LES RECEPTES, LA PRESENTACIÓ TAMBÉ COMPTA

Les opcions sense gluten, sense sucres afegits o elaborades amb ingredients vegetals han ampliat la varietat disponible. Aquestes alternatives permeten que més persones puguin gaudir dels dolços festius, tot i que és important comprovar-ne la composició i l'etiquetatge, especialment en cas d'al·lèrgies o intoleràncies.

Més enllà de les receptes, la presentació ha adquirit una importància creixent. Els assortiments en capses decoratives, les seleccions de productes artesans i els lots gastronòmics s'han consolidat com una bona opció de regal. En aquest context, les pastisseries i els obradors tenen l'oportunitat de posar en valor les elaboracions pròpies i la qualitat de les matèries primeres.

Tot i l'aparició constant de novetats, els dolços tradicionals continuen ocupant un lloc central en les celebracions. La seva permanència demostra que el Nadal també es construeix a través dels sabors que es repeteixen de generació en generació. Perquè, després d'un bon àpat, compartir una neula, un tros de torró o un bombó és molt més que posar el punt final al menú: és una manera de mantenir vives les petites tradicions.

DOLÇA
CAFÈ - PASTISSERIA

Aquest Nadal,
el dolç també és protagonista

Descobreix els nostres troncs nadalencs,
quatre creacions artesanes amb combinacions de sabors
i textures que faran especials les teves celebracions



TRONC IGLOO TROPICAL
Coco, mango i fruita de la passió

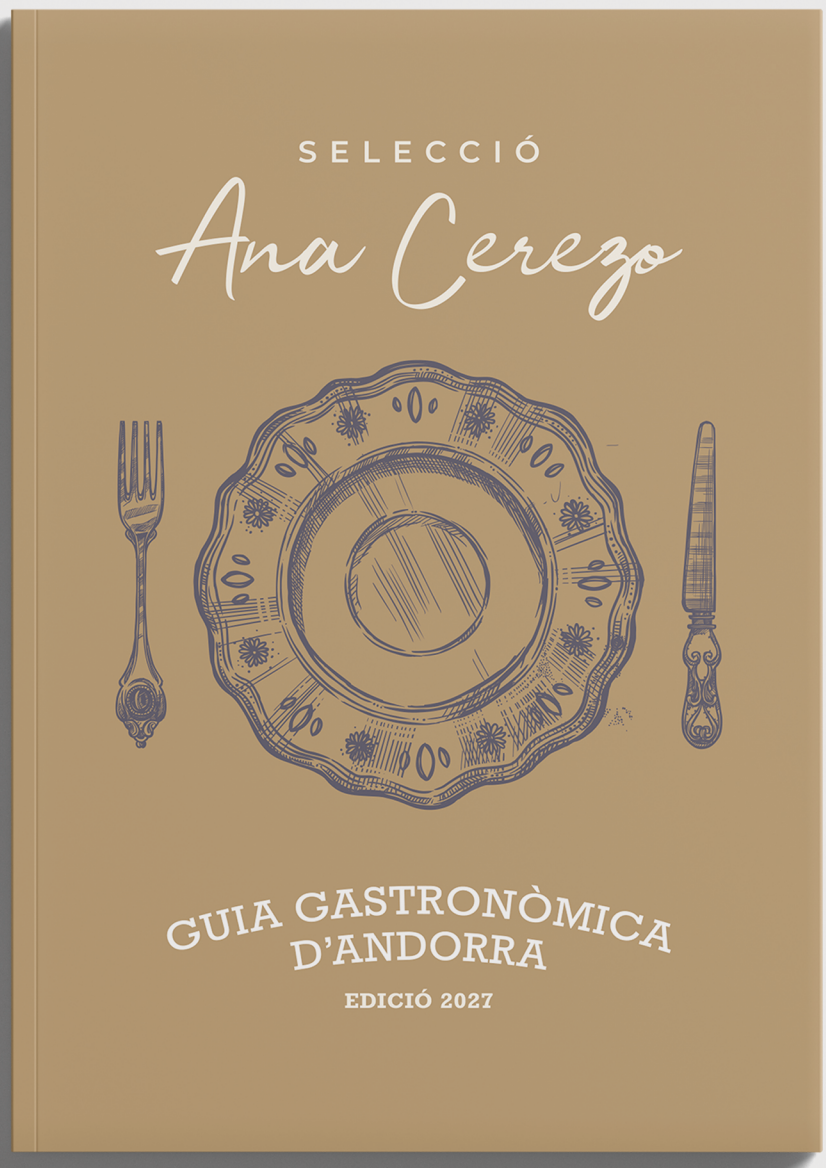
TRONC TRENCANOUS
Xocolata, caramel i cacauet

TRONC AVET
Xocolata blanca, festuc i gerds

TRONC PETIT TREN ENCANTAT
Vainilla i praliné d'avellana

Carrer Roc dels Escolls, 9 872 227 | Carrer de la Roda, 2 872 229 | dolca_andorra

On mengem avui?



Troba-la a partir de gener

a les llibreries i restaurants seleccionats