



# Mostra GASTRONÒMICA D'ANDORRA

Diumenge 10 nov. 2019  
13.30 h, Ordino, ACCO

L'Espai  
Gourmet

8 i 9 de nov.  
Sala La Buna

Japó, país convidat 

アンドラでの美食ショー



[www.ordino.ad](http://www.ordino.ad)

ordino 

# Verònica Canals Riba

Ministra de Turisme



És un plaer adreçar-vos unes paraules amb motiu de la 28a edició de la Mostra gastronòmica d'Andorra.

La gastronomia continua sent un excel·lent vector per reunir els amants de la bona cuina, per enllaçar sectors tan complementaris com l'agrícola, el ramader i el de la restauració, i per reforçar aquella dita que tot és més fàcil al voltant d'una bona taula, ben parada i ben guarnida.

La Mostra que organitza el Comú d'Ordino millora cada any i ens continua oferint un ventall d'atractius dirigits tant als nostres ciutadans com als turistes que us convido a descobrir. La cursa de cambres, l'espai Gourmet, els vint estands de la Mostra i la cuina del Japó com a invitada de l'edició 2020 en són un clar exemple.

El Ministeri de Turisme manté l'aposta per la gastronomia com a part integrant de la nostra cultura i els nostres costums, i com a element clau dins la programació del viatge dels nostres visitants. La valoració de l'experiència turística viscuda al Principat depèn de molts factors, si bé la gastronomia és un dels que més es recorden i es comenten després d'un viatge.

Els ministeris d'Educació i Ensenyament Superior, de Medi Ambient, Agricultura i Sostenibilitat i el de Turisme treballen conjuntament amb el sector empresarial en un projecte per desenvolupar el turisme gastronòmic. Després de fer un estudi de valorització del patrimoni gastronòmic andorrà, ja disposem actualment del corpus de la gastronomia andorrana. En les darreres setmanes hi hem incorporat el Ministeri de Salut per vertebrar un pla de desenvolupament de la gastronomia que impliqui tots els actors.

Vull felicitar els organitzadors, agrair la dedicació dels establiments participants i la implicació de tots els col·laboradors, i demanar al públic assistent que continuï donant suport a aquest important esdeveniment gastronòmic d'Andorra.

Bon profit a totes i a tots!

## J. Àngel Mortés

Cònsol major d'Ordino



La 28a edició de la Mostra Gastronòmica d'Andorra arriba una tardor més, plena de novetats. Els protagonistes tornen a ser els restauradors, la majoria fidels a l'esdeveniment, que any rere any sorprenen el públic amb els plats que presenten. Els comensals trobaran a taula les últimes tendències gastronòmiques i els fogons més tradicionals de la nostra cuina en una vintena d'estands.

El convidat serà Japó amb una representació de la més alta cuina nipona, el restaurant Koy Hermitage, de l'Hotel Hermitage de Soldeu. El xef Hideki Matsuhisa, reconegut internacionalment amb una estrella Michelin, serà sens dubte un dels principals reclams de la present edició que celebrarem el diumenge 10 de novembre.

Una altra de les novetats destacades de l'edició serà la creació del Saló l'Espai Gourmet amb entrada lliure, organitzada per l'empresa Alma Gastrònoma, que es podrà visitar a la sala La Buna, el 8 i 9 de novembre. Es presentarà una gran varietat de productes d'importació d'alta qualitat, que podrem conèixer, tastar i adquirir.

Són molts els establiments i col·laboradors que han contribuït a l'èxit de la Mostra al llarg d'aquests anys. L'èxit és compartit també amb el Lycée Comte de Foix que ofereix el servei de cambrers i la participació els darrers anys de l'Escola d'hostaleria Vatel que organitza la cursa de cambrers, una activitat pensada per incentivar a les noves generacions de professionals del sector.

# MENÚS

## **ABBA XALET SUITES HOTEL**

CARBASSA AMB AMETLLES I ESPUMA DE CEPS  
TOFU MARINAT A LA PLANXA, SALTAT DE VERDURES I CURRI VERD DE COCO

## **RESTAURANT CA L'EUDALD**

PA DE FETGE  
CARGOLS A LA LLAMINERA

## **RESTAURANT HOTEL COSMOS I CARLEMANY**

BACALLÀ AL PIL-PIL  
CANELÓ D'ÀNEC AMB PRUNES I CRUIXENT DE PARMESÀ

## **HOTEL COMA**

TALL DE COMTESSA DE FOIE, COCO I XOCOLATA NEGRA  
LLOM DE BACALLÀ AMB VERMUT

## **KOY HERMITAGE**

RAMEN JAPONÈS AMB FIDEUS NYUMEN, VIEIRES I PAPADA  
SUSHI KOY SHUNKA

## **KRAM ANDORRA**

PERNIL IBÈRIC SÈRIE ORO DE BERNARDO HERNÁNDEZ I ROQUES DE FORMATGE AÑEJO DE LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO  
ARRÒS DELS PIRINEUS AMB MÉS MAR QUE MUNTANYA

## **RESTAURANT LA CORT I L'ERA DE POPAIRE**

COCA DE BOTIFARRA BLANCA I NEGRA, AMB CEBA I POMA CAMEL-LITZADES I XAROP D'AVET  
CURRI CREMÓS DE LLENTIES VERMELLES AMB COCO I CRUIXENT DE CEBA

## **RESTAURANT MANACOR**

GRATINETE DE TRUMFES A LA BRASA AMB ELS SEUS FORMATGES, TÒFONA I FOIE.  
ENTRECOTTE "GOURMET PREMIUM" AMB SISTEMA "DRY AGED BEEF". MADURAT MÉS DE 45 DIES

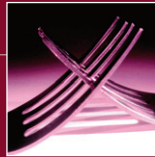
## **HOTEL MONTANÉ**

TORRADES DE CEVICHE DE GAMBES A LA MEXICANA AMB ALVOCAT I OLI DE CORIANDRE  
NIGIRI DE TATAKI DE TONYINA AMB MAIONESA AMB CHIPOTLE I SALSÀ PONZU

## **RESTAURANT HOSTAL PALANQUES**

LIONESA FARCIDA DE MOUSSE D'ESCALIVADA SOBRE CREMA DE FORMATGE BRIE  
PARMENTIER DE GARRÍ I NYÀMERES





### **RESTAURANT PIZZERIA COLL D'ORDINO**

SOPA FREDA DE TOMÀQUET, PERFUM D'ALL I VINAGRE DE XERÈS AMB ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC I OU DUR  
COCA D'ESCALIVADA I BACÓ

### **SASA'S FOOD**

CAPIPOTA DE VEDELLA  
ENTREPÀ DE ROSBIF

### **RESTAURANT TEQUILANDO**

CEVICHE DE PEIX  
TACOS AL PASTOR

### **RESTAURANT TOPIC**

MELÓS DE GALTA DE POLTRE CONFITADA AMB VI DOLÇ  
RAVIOLI DE GAMBA I CEPES

### **FLECA FONT**

PANETS INTEGRALS LLARGS, PANETS RODONS MULTICEREAIS  
PANETS RODONS DE MOLLETES (PA BLANC), PANETS RODONS DE NOUS

### **CAVES MANACOR**

FORMATGE DE CABRA CURAT  
FORMATGE D'OVELLA CURAT AMB TRUFES,  
FORMATGE D'OVELLA VELL  
FORMATGE D'OVELLA (LLET CRUA)  
FORMATGE DE MAÓ CURAT  
FORMATGE D'OVELLA VELL MADURAT AMB OLI D'OLIVA VERGE ESTRA I LES NOSTRES ESPÈCIES

### **PRODUCTES AGRÍCOLES I ARTESANS D'ANDORRA**

EMBOTITS ARTESANS VARIATS AMB SEGELL «ANDORRA RECEPTA TRADICIONAL»  
CERVENA ARTESANA  
CONFITURES ARTESANES VARIADES, RATASSIA DE LA CARMETA  
NECTUM D'AVET  
MEL

### **PASTISSERIA ESTOPIÑÁN**

MOUSSE DE XAMPANY SORPRESA DE MADUIXA ACOMPANYADA D'UNA TRUFA D'ESTRIPAGEC!!

### **MAGATZEMS COMA**

GELATS DESII

## PROGRAMACIÓ

# L'ESPAI GOURMET

## SALA LA BUNA

### SALÓ DE PRODUCTES GOURMET

SHOWCOOKING, PONÈNCIES, DEGUSTACIONS DE PRODUCTES, TASTOS DE VINS

**8 NOVEMBRE**

**9 NOVEMBRE**

**10 NOVEMBRE**

de 16 h a 21 h Exclusiu per al sector professional

d'11 h a 21 h Per a tots els públics

a partir de les 13.30 h Exposició a l'ACCO

Divendres,  
**8 de novembre**

**EXCLUSIU SECTOR  
PROFESSIONAL**

**16.30**  
**INAUGURACIÓ OFICIAL**

**17.30**  
**CAVIAR DE RIOFRÍO.**  
Caviar autèntic, caviar andalús. Xef Diego Gallegos, 1 estrella Michelin, restaurant Sollo, Fuengirola.

**19.00**  
**OSTRES AMÉLIE.**  
Fine de Claire amb Bloody Mary numantí i Caviaroli de 'jalapeño'. Xef Andrés Riestra

**20.30**  
**DEGUSTACIÓ DE  
PRODUCTES**

Dissabte,  
**9 de novembre**

**TOTS ELS PÚBLICS. ENTRADA GRATUÏTA**

**11.00**  
**OBERTURA DEL SALÓ**

**12.00**  
**AHUMADOS KALA LAPPI.** Ponència «Beneficis de la truita arc iris de l'Àrtic»

**12.30**  
**SINFORIANO BODEGAS.** Tast i presentació del millor rosat del món, Quelías

**13.00**  
**MAHOU.** Tast de cerveses amb sommelier

**13.30**  
**QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO.** Showcooking amb el xef Andrés Riestra

**14.00**  
**ARROZ BRAZAL.** Showcooking amb el xef Andrés Riestra

**17.30**  
**AHUMADOS KALA LAPPI.** Ponència «Beneficis de la truita arc iris de l'Àrtic»

**18.30**  
**PAGO LOS BALANCINES.** Tast de vi, selecció Mastines

**19.30**  
**GINEBRA NEW LEGEND.** Showcooking i ponència a càrrec del xef Miguel Garcia.

**21.00**  
**TANCAMENT DEL SALÓ**



De l'1 de novembre  
a l'1 de desembre

# Andorra *a* Taula

Menús gastronòmics  
maridats amb Inedit

13es jornades de  
cuina andorrana



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

Organitzen:



INEDIT  
Damm



Andorra  
*a* Taula

Col·laboren:



DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
protegida  
LES GARRIGUES



PDR.cat 2020

Informació i promoció de règims de qualitat



Agraïments:

Andorra  
www.visitandorra.com

Andorra a Taula  
@AndorraTaula

www.andorrataula.com

Per a més informació:  
[gastronosfera.com](http://gastronosfera.com)

Segueix  
Andorra a Taula  
des del teu mòbil





INTER  
OLLINAC



GARNACHA Y GRACIANO

RIOJA VEGA

Plaça Coprínceps 4 bis, entresol  
AD700 Escaldes-Engordany  
(ANDORRA)

Tel.: (+376) 724 147 Fax  
(+376) 722 364

[interollinac@interollinac.com](mailto:interollinac@interollinac.com)

*Kuhni*



**VINISSIM S.L** (vins i esperituosos fins)

Ctra. de la Comella 41 · Edifici Encorces 2ª Pl-Mag 202 · AD500-Andorra la Vella  
[vinissim@andorra.ad](mailto:vinissim@andorra.ad) · Tel.: 868 250 · Fax 864 986



## CARBASSA AMB AMETLLES I ESPUMA DE CEPES

### *Ingredients*

500 g de carbassa butternut pelada, 100 g de ceps  
20 g d'ametlla crua, 200 ml de nata vegetal  
100 ml d'oli d'oliva, 1 branca de farigola, Sal i pebre

### *Elaboració*

Escalfeu el forn a 200°. Talleu la carbassa en daus d'uns 2 cm. Coeu al forn les ametlles durant 4 minuts, traieu-les i reserveu-les. Salteu els ceps amb 50 ml d'oli d'oliva, sal i pebre, fins que estiguin ben daurats. Amb una batedora, feu un puré amb els ceps i coleu-lo amb un colador fi per assegurar-vos que no hi quedin trossos. Afegiu-hi la nata calenta. Aboqueu-ho en un sífó i tanqueu-lo. Quan les ametlles estiguin fredes, piqueu-les i reserveu-les. Salteu la carbassa a foc viu amb 50 ml d'oli d'oliva, salpebreu i poseu la farigola durant dos minuts a foc lent fins a la cocció desitjada.

Emplateu-ho al vostre gust.

## TOFU MARINAT A LA PLANXA, SALTAT DE VERDURES I CURRI VERD DE COCO

### *Ingredients*

1 tofu de 250 g, 1 carbassó, 1 pebrot vermell, 1 ceba vermella, 1 porro, 1 pastanaga.  
½ col xinesa, 100 ml de salsa de soja, 1 llima, 1 llimona, 1 taronja, 15 g de massa de curri verda  
150 ml de puré de coco, 2 g de te matxa, 5 g de sèsam, 80 ml d'oli de gira-sol, Sal i pebre

### *Elaboració*

Netegeu les verdures i lamineu-les finament. Barregeu la salsa de soja amb les ratlladures de mitja llimona, llima i taronja i el seu suc.

Talleu el tofu en làmines d'1 cm de gruix i poseu-les a marinar dins la barreja de soja i cítrics.

Escalfeu el puré de coco, el curri verd i el te matxa junts.

Salteu les verdures a foc viu amb l'oli de gira-sol, sal, pebre i el sèsam. Traieu el tofu del marinat i marqueu-lo en una graella ben calenta.

Emplateu-ho al vostre gust.



## PA DE FETGE

### *Ingredients*

200 g de cansalada viada fresca de porc, 200 g de fetge de porc, 200 g de carn de porc,  
2 ous, ½ dl de vi ranci, ½ dl de conyac, Sal, Pebre negre, 6 alls, Julivert,  
300 g de mantellina de porc, Llorer, Farigola

### *Elaboració*

Passau la carn per la màquina de trinxar amb els forats grossos.

Poseu-la en un bol amb els ous, el vi ranci, el conyac, la sal, el pebre negre acabat de moldre, les herbes aromàtiques, els alls i el julivert trinxats ben petits.

Pasteu-ho fins que quedi una pasta ben homogènia. Tapeu-la i reserveu-la unes hores.

Renteu la mantellina en aigua abundant i un raig de suc de llimona perquè perdi la fortor. Escorreu-la bé i folreu un motlle de pastís o una cassola de fang.

Poseu la barreja del paté dins del motlle i tapeu-lo amb la mateixa mantellina.

Poseu-ho a cuire al forn a 150° durant una hora i quart aproximadament. Feu la prova de l'agulla per saber si el paté és cuit.

Una vegada cuit, traieu-lo del foc i deixeu-lo reposar unes hores.

## CARGOLS A LA LLAMINERA

### *Ingredients*

200 cargols, 2 botifarres, 1 kg de tomàquets madurs  
2 cebes, 2 alls, 2 brins de julivert

### *Per a la picada*

20 ametlles, 1 all, 1 bescurit

### *Elaboració*

Feu un bon sofregit amb la ceba, el julivert, els alls, els tomàquets i la botifarra esparracada. Barregeu-ho seguidament amb els cargols ja bullits.

Acabeu-ho amb una picada d'ametlles, all i bescurit remullada en aigua o vi, tot ben fi.

## BACALLÀ AL PIL-PIL

### Ingredients per a 4 persones

4 trossos de bacallà salat d'uns 200 g cadascun., 500 ml d'oli d'oliva verge extra suau, 3 alls, 1 bitxo

### Elaboració

Exugueu bé els trossos de bacallà per eliminar-ne l'aigua que encara puguin tenir del dessalat i reserveu-los. En una cassola poseu prou oli d'oliva verge extra suau perquè cobreixi els trossos de bacallà quan els hi poseu després. Afegiu-hi els alls i el bitxo laminats i deixeu-los confitar. Quan els alls estiguin daurats, apagueu el foc, retireu l'all i el bitxo i reserveu-los en un plat per al final. Deixeu refredar l'oli d'oliva aromatitzat. Quan s'hagi temperat, afegiu a la cassola els trossos de bacallà amb la pell cap amunt. Confiteu-los a foc suau durant 45 minuts. A poc a poc el bacallà va deixant anar la seva gelatina. Retireu la cassola del foc i poseu els trossos de bacallà en una altra cassola freda, on encara seguirà sortint gelatina. Decanteu l'oli d'oliva que queda a la cassola on heu confitat el bacallà per quedar-vos, d'una banda amb la gelatina del bacallà mesclada amb una mica d'oli i, de l'altra, amb la resta de l'oli net (sense gelatina). Poseu la gelatina a la cassola freda on heu posat el bacallà. Per fer la salsa pil-pil, aneu afegint a poc a poc l'oli d'oliva (el que havíem separat) a la cassola del bacallà amb la gelatina, mentre aneu fent un moviment de vaivé constant i enèrgic amb les nanses de la cassola. L'objectiu d'aquest moviment és que la gelatina s'emulsiioni amb l'oli i formin una salsa groguenca estable. És molt important que l'oli estigui temperat, ni fred ni calent, perquè la salsa lligui. Per servir el bacallà al pil-pil, disposeu els trossos de bacallà al plat i napeu-los amb la salsa. Decoreu-los amb les làmines d'all i bitxo que teníeu reservades.

## CANELÓ D'ÀNEC

### AMB PRUNES I CRUIXENT DE PARMESÀ

### Ingredients per a 4 persones

½ ànec ecològic trossejat per rostir, Farigola, 1 ceba, 1 porro, 1 pastanaga, 1-2 tomàquets madurs, Romani, ½ branca de canyella, 1 fulla de llorer, ½ copa de brandi, Pebre negre, Aigua, Oli d'oliva verge extra

**Per a la pasta:** 100 g de farina, 1 ou, Oli d'oliva verge extra, Sal

**Per a les prunes:** 100 g de prunes, 200 ml de moscatell

**Per al cruixent de parmesà:** 200 g de formatge Grana Padano

### Elaboració

Salpobreu l'ànec i poseu-lo en una cassola, al foc, sense oli. A mitja cocció, incorporeu-hi la verdura, a trossos mitjans, excepte el tomàquet. Deixeu-ho sofregir una estona, que agafi color, i remeneu-ho. Afegiu-hi el tomàquet, tallat en daus, i deixeu-ho sofregir uns minuts. Incorporeu-hi el conyac i flamegeu-ho, afegiu-hi la canyella i el llorer, la farigola i el romani, mulleu-ho amb l'aigua i deixeu-ho coure a foc lent durant 80 minuts. Coleu-ho tebi. Desosseu la carn i passeu-la per la màquina de picar, a una mida grossa. Deixeu refredar el brou i retireu-ne la part greixosa. Reduiu el suc a textura de salsa i lligueu-la amb mantega.

**Per a la pasta:** Barregeu els ingredients fins a fer una pasta homogènia. Bulliu-la amb aigua amb sal. Estireu la pasta ben fina (amb una màquina de pasta) i talleu-la a la mida desitjada (com un caneló gran o tres de petits). Bulliu-la i refredeu-la.

**Per a les prunes:** Bulliu els ingredients junts fins que s'evapori el moscatell.

**Per al cruixent:** Poseu una paella al foc a escalfar. Un cop calenta, poseu-hi una cullerada de parmesà i coeu-lo fins que quedi una mica cruixent. Traieu-lo del foc i poseu-lo damunt d'un bol per donar-li forma.

Farciu els canelons amb la carn d'ànec i escalfeu-los al microones o al vapor. En un plat, poseu el cruixent de formatge i un caneló dintre i napeu-lo amb la salsa. Afegiu-hi tres o quatre prunes al voltant.

## TALL DE COMTESSA DE FOIE, COCO I XOCOLATA NEGRA

### *Ingredients per a 4 persones*

- 1 kg de foie-gras semicuit
- 3 planxes de cobertura de xocolata negra
- 750 g de coco ratllat
- 4 clares d'ou
- 150 g de sucre
- 375 ml de nata líquida
- 2 fulles de gelatina
- 50 g de sucre

### *Elaboració*

Prepareu un merengue italià amb les clares i el sucre i reserveu.

Munteu la nata i el sucre, afegiu-hi el coco i reserveu.

Poseu en remull les fulles de gelatina amb aigua freda. Barregeu la nata amb el coco i el merengue a poc a poc; a l'últim moment, afegiu-hi la gelatina.

Treballeu el semicuit fins que quedi una textura cremosa.

En un motllo munteu intercaladament el foie-gras, la xocolata i la mousse de coco.

Deixeu-ho refredar 24 hores i talleu-ho al gust.

## LLOM DE BACALLÀ AMB VERMUT

### *Ingredients per a 4 persones*

- 4 rovells
- 150 g de mantega
- 50 ml d'aigua
- El suc de mitja llimona
- ½ l de vermut reduït
- 600 g de llom de bacallà

### *Elaboració*

Barregeu tots els ingredients (menys el bacallà) i poseu-los a la Thermomix a 30 °C i velocitat 4.

Confiteu els llocs de bacallà amb oli d'oliva i reserveu.

Poseu en un plat espinacs a la catalana, el bacallà, regueu-ho amb la salsa i gratineu-ho.



## RAMEN JAPONÈS AMB FIDEUS NYUMEN, VIEIRES I PAPADA

### *Ingredients*

Gallina  
Peus de porc  
Papada de porc  
Espinada de porc  
Carcassa de pollastre  
Verdures (porros, ceba i all)  
Caldo dashi (bonítol sec i alga kombu)  
Gingebre  
Vieires  
Fideus nyumen

## SUSHI KOY SHUNKA

### *Ingredients*

Salmó  
Tonyina  
Arròs  
Alga nori  
Alvocat  
Masago (ous de peix)  
Sèsam  
Soja  
Wasabi  
Gari (gingebre confitat)

**KRAM**

GASTRO GRILLING BAR & RESTAURANT

*Av. Meritxell, 90 AD500 Andorra la Vella.*

*Tel. +376 698 486*

**KRAM**

Gastro Bar & Grill  
Restaurant

**PERNIL IBÈRIC**  
SÈRIE ORO DE BERNARDO HERNÁNDEZ  
**I ROQUES DE FORMATGE AÑEJO**  
DE LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

**ARRÒS DELS PIRINEUS**  
AMB MÉS MAR QUE MUNTANYA

Xef  
**Andrés Riestra**

# LA CORT DE POPAIRE

Plaça del Poble. AD200 Soldeu. Tel. 851 211. [lacortdepopaire@andorra.ad](mailto:lacortdepopaire@andorra.ad)  
L'Era de la Cort (tel. 851 201) (únicament a l'hivern)



## COCA DE BOTIFARRA BLANCA I NEGRA, AMB CEBA I POMA CAMEL·LITZADES I XAROP D'AVET

### *Ingredients*

- 1 botifarra negra
- 1 botifarra blanca
- 1 poma
- 1 ceba vermella
- Mantega, Sucre
- Xarop de pinyes d'avet (Nèctum)
- Massa de coca

### *Elaboració*

Precoeu la massa de coca al forn a 180 °C durant 10 minuts i reserveu-la perquè s'endureixi.

Talleu la poma en làmines i coeu-la en mantega i sucre.

Feu el mateix amb la ceba, per separat.

Talleu a rodanxes les botifarres i salteu-les delicadament perquè no es trenquin. Reserveu-les.

Munteu la coca amb la ceba a sota, després les botifarres alternades i finalment recobriu-ho amb la poma.

Acabeu-ho amb un raig de xarop d'avet per sobre.

## CURRI CREMÓS DE LLENTIES VERMELLES AMB COCO I CRUIXENT DE CEBA

### *Ingredients*

- 500 g lleties vermelles bio
- 400 ml de llet de coco
- 3 alls, 30 g de gingebre fresc
- 2 cebes, 4 tomàquets
- 400 ml de caldo de carn
- Cúrcuma

### *Elaboració*

Talleu a daus els tomàquets.

Talleu en làmines fines les dues cebes, però per separat; reserveu-ne una.

Piqueu els alls i el gingebre.

Poseu a bullir tots els ingredients a foc lent amb un polsim de cúrcuma.

Fregiu l'altra ceba fins que quedi cruixent.

Guarniu el curri de lleties amb la ceba cruixent.



**GRATINETTE DE TRUMFES A LA BRASA**  
AMB ELS SEUS FORMATGES, TÒFONA I FOIE

**ENTRECOT GOURMET PREMIUM**  
MADURAT MÉS DE 45 DIES  
AMB SISTEMA 'DRY AGED BEEF'





## TORRADES DE CEVICHE DE GAMBES A LA MEXICANA AMB ALVOCAT I OLI DE CORIANDRE

### *Ceviche per a 4 persones*

1 kg de gambes palades i sense venes, 1 tomàquet de la pera en cubs, 1 ceba morada picada fina  
1 manat de coriandre picat finament, Suc de llima, Oli d'oliva, sal i pebre al gust

**Oli de coriandre:** 1 manat de coriandre, 300-500 ml d'oli d'oliva (al gust, depenent de la intensitat desitjada), Ratlladura i suc de llima, Sal i pebre al gust

### *Elaboració*

Talleu les gambes a trossos d'1 cm. Col·loqueu-les amb el suc de llima en un bol per coure. Quan les gambes comencin a canviar de color, afegiu-hi els ingredients restants. Si us agrada picant, afegiu-hi jalapeños picats i bitxo fresc o sec al gust. **Per a l'oli:** Col·loqueu els ingredients al got de la líquadora o utilitzeu el robot de cuina i tritureu-ho. Passeu-ho per un colador molt fi o per un filtre de cafetera i reserveu. **Per servir:** Torrades mexicanes o nachos, Cunyes de llima o llimona, Fulles de coriandre, Alvocat, Oli de coriandre Serviu el ceviche sobre la torrada amb les fulles de coriandre, la cunya d'alvocat, oli de coriandre i acompanyat de llima.

## NIGIRI DE TATAKI DE TONYINA AMB MAIONESA AMB CHIPOTLE I SALSAPONZU

### *Ingredients per a 4 persones*

½ kg de llom de tonyina fresca qualitat sushi, 3 cullerades de llavor de sèsam,  
1 cullerada de llavor de coriandre en pols o passada pel morter, 1 cullerada de pebre vermell dolç  
fumat, ½ cullerada de pebre negre mòlt, ½ cullerada de gingebre en pols, Oli d'oliva

**Maionesa:** 200 ml de maionesa (de bona qualitat o casolana), 1 xili chipotle de llauna amb adob,  
3-5 gotes de suc de llima, Sal al gust

**Salsa Ponzu:** 60 ml de salsa de soja, 1 cullerada de mirin (vi dolç d'arros japonès),  
2 culleradetes de sucre, 60 ml de suc de llimona, 3 culleradetes de suc de llima

### *Elaboració*

**Tonyina:** assequeu la tonyina amb paper de cuina. Col·loqueu tots els ingredients menys l'oli en un plat i barregeu-ho. Arrebosseu la tonyina amb la barreja. Escalfeu oli en una paella i quan estigui ben calent segelleu la tonyina durant 10-15 segons per tots costats. Col·loqueu-la sobre paper de cuina i poseu-la a la nevera per aturar la cocció.

**Maionesa:** Col·loqueu els ingredients en un got de líquadora o un robot de cuina i tritureu-ho. reserveu-ho.

**Salsa ponzu:** en una cassola o paella petita poseu-hi soja, mirin i sucre i porteu-ho a ebullició. Retireu-ho del foc, afegiu-hi els suc i barregeu-ho bé. reserveu.

**Per servir:** talleu la tonyina en talls fins i col·loqueu-los sobre arros de sushi. Poseu una mica de maionesa sobre la tonyina i després la salsa ponzu. Es pot acabar amb rodanxes de ceba tendra i més llavors de sèsam.



## LIONESA FARCIDA DE MOUSSE D'ESCALIVADA SOBRE CREMA DE FORMATGE BRIE

### Ingredients

6 lioneses, 2 pebrots vermells, 2 cebes, 2 albergínies, 3 alls  
250 cl de nata muntada, Sal, Pebre, Oli

### Elaboració

#### Mousse d'escalivada

Netegeu totes les verdures i eixugueu-les amb paper de cuina. Col·loqueu-les en una safata de forn, afegint-hi la sal, el pebre, l'oli i els alls, i coeu al forn durant 1 hora aproximadament a 200°. Un cop cuit, peleu les verdures, tritureu-les i afegiu-hi la nata muntada.

Deixeu refredar durant dues hores a la nevera. Poseu la massa dins una mànega pastissera i farciu les lioneses. S'aconsella farcir-les uns 20 minuts abans de servir.

#### Crema de brie

Poseu en un recipient 500 g de nata i 250 g de formatge brie sense la pell. Coeu-ho 5 minuts a foc lent i tritureu-ho. Poseu la salsa sota la lionesa a l'hora d'emplantar.

## PARMENTIER DE GARRÍ I NYÀMERES

### Ingredients

**Per al garrí:** 1 garrí de 4 o 5 kg, 1 llimona, 3 alls, 3 fulles de llorer, Oli d'oliva verge extra, Sal i pebre  
**Per al parmentier de nyàmeres:** 500 g de nyàmeres, 500 g de patata, 25 g de mantega, 100 ml de nata líquida  
**Per a la salsa:** Els ossos del garrí, 1 pastanaga, 1 porro, 2 alls, 1 fulla de llorer, Tomàquet, Vi dolç

### Elaboració

**Garrí:** Poseu el garrí en un recipient apte per al forn, amb els alls i les fulles de llorer, cobriu-lo d'oli, tapeu-ho i coeu-ho al forn durant 10 hores a 90°, o envasat al buit i al bany maria. Desgrieu el garrí i desosseu-lo, mirant de conservar la pell al més sencera possible. En una safata rectangular, poseu la pell de garrí per la part de dins i esmicoleu la carn. Conserveu-ho a la nevera durant 2 hores Talleu-lo a trossos de la ració que voleu presentar.

**Parmentier de nyàmeres:** Bulliu les nyàmeres i la patata i deixeu-les refredar. Aixafeu-les amb una forquilla, afegiu-hi la sal i el pebre i tireu-hi la mantega. Remeneu-ho tot i, un cop tot ben barrejat, enceneu el foc, afegiu-hi la nata i remeneu fins a aconseguir la textura desitjada. Ruixeu-ho amb una mica d'oli d'oliva.

**Salsa:** Feu un fons fosc rostint els ossos del garrí al forn a 200° durant 40 min. Desglaieu la safata de forn i poseu els ossos, juntament amb les verdures i una fulla de llorer, amb aigua al foc, i deixeu que cogui a poc a poc fins que redueixi i obtingueu una salsa concentrada. Afegiu la salsa al gust.

## **SOPA FREDA DE TOMÀQUET, PERFUM D'ALL I VINAGRE DE XERÈS AMB ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC I OU DUR**

### *Ingredients per a 4 persones*

*7 tomàquets tipus pera, escaldats i pelats*

*1 all*

*1 llesca de pa del dia abans*

*Oli d'oliva extra*

*Vinagre de Xerès*

*1 ou*

*Encenalls de pernil ibèric*

### *Elaboració*

*Piqueu tots els ingredients, tret de l'ou i el pernil, amb un robot de cuina.*

*Al moment de servir, afegiu-hi l'ou dur filetejat i uns encenalls de pernil ibèric.*

*Es pot servir freda o a temperatura ambient.*

## **COCA D'ESCALIVADA I BACÓ**

### *Elaboració*

*Compreu una massa per a pizza fina i doneu-li forma rectangular. Poseu-hi a sobre bacó natural tallat a tiretes, pebrot i albergínia escalivats també a tires.*

*Afegiu-hi un rajolí d'oli d'oliva i poseu-la al forn a 250° fins que estigui cuita i cruixent.*

*Un cop treta del forn, poseu-hi un rajolí d'oli d'oliva extra verge i escates de sal.*

## CAPIPOTA DE VEDELLA

### *Ingredients*

1 kg de capipota  
500 g de sofregit  
500 g de brou de carn  
250 g de xoriço picant  
30 g de picada catalana  
4 g de pebrot vermell  
Pebre negre  
Fulla de llorer  
2 alls  
Un raig de vi ranci  
1 bitxo  
Oli d'oliva

## ENTREPÀ DE ROSBIF

### *Ingredients*

Un panet  
Pebrot verd escalivat  
Oli d'oliva  
Tomàquet de penjar  
Rosbif  
Suc del rosbif





## CEVICHE DE PEIX

### *Ingredients per a 2 persones*

2 filets de peix blanc  
1 tomàquet  
½ ceba  
50 g de coriandre  
2 llimes  
Sal

### *Elaboració*

Talleu molt fins els filets del peix i afegiu-hi el suc de les dues llimes perquè quedin ben adobats i es coquin; deixeu-ho reposar de 20 a 25 minuts.

Després afegiu-hi el tomàquet tallat en daus petits, saleu al vostre gust, poseu-hi el coriandre i la ceba tallada molt fina. Remeneu tots els ingredients perquè quedin ben barrejats i coleu l'excés de suc de la llima.

## TACOS AL PASTOR

### *Ingredients*

1 kg de llom de porc  
½ barra d'arxiota  
100 ml de vinagre  
4 alls  
2 cebes  
¼ de pinya  
200 g de coriandre  
Tortilles mexicanes de blat de moro

### *Elaboració*

Poseu a bullir amb una mica d'aigua l'arxiota, els alls, una de les cebes i el vinagre durant 25 minuts.

Liquèu els ingredients fins a obtenir un adob, amb el qual cobrireu la carn del llom de porc tallada en talls fins, i deixeu-ho marinar uns 30 minuts.

Després, en una paella amb oli calent fregiu-hi la carn tallada i marinada fins que quedi d'un color daurat uniforme.

Piqueu l'altra ceba i el coriandre molt finament, i talleu la pinya en trossos petits.

Per preparar els tacos al pastor poseu la carn dins la tortilla de blat de moro i afegiu-hi la ceba, el coriandre i la pinya.

## MELÓS DE GALTA DE POLTRE CONFITADA AMB VI DOLÇ

### Ingredients

8 galtes de poltre, 3 o 4 cebes, 1 porro gros, 2 pastanagues, 1 cabeça d'alls, 3 o 4 tomàquets madurs, 50 g d'ametlles torrades pelades, 50 g d'avellanes torrades pelades, 1 presa de xocolata negra, 6 ells, 2 pastilles de brou concentrat, 400 ml de vi dolç, Oli d'oliva, Sal, pebre negre i juliver

### Elaboració

Netegeu bé les galtes de poltre. Perquè el tall quedi més rodó, les podeu buidar i donar-los la forma adequada. Salpobreu-les abundantment i seguidament aneu-les segellant en una cassola amb un bon raig d'oli (que cobreixi el fons). Quan estiguin ben daurades, afegiu-hi els alls pelats i la ceba, el porro i la pastanaga a trossos no gaire grans. Quan les verdures canviïn de color, afegiu-hi els tomàquets, sense pelar i tallats a quarts. Amb una espàtula, preferiblement de fusta, aprafiteu el líquid que deixin anar els tomàquets per desglaciar el fons de la cassola. Deixeu coure el conjunt a foc suau uns 15 minuts. Passat aquest temps, retireu les galtes i poseu tota la salsa en un recipient profund i tritureu-la al màxim. Passeu aquest triturat per un colador fi a sobre la cassola; us quedarà una salsa molt fina. Deixeu-la coure uns dos minuts i torneu-hi a posar les galtes. Afegiu-hi el vi i aigua suficient per coure. Remeneu. Tapeu la cassola i deixeu-la coure a foc suau durant mitja hora. Passat aquest temps, afegiu-hi la picada que haureu diluït amb una mica d'aigua. Tapeu i deixeu-ho coure mitja hora més. Afegiu-hi el vi dolç i deixeu-ho coure, a foc suau, fins que les galtes estiguin tendres. (Comproveu-ho punxant amb un punxó o un escuradents)

**Presentació:** En un plat amb una mica de fondària per retenir millor la salsa, poseu-hi la galta i aboqueu-hi una mica de salsa per sobre; amb un pinxo claveu sobre la galta la croqueta.

**Vi recomanat:** Aire Celestia negra DO Costers del Segre del celler Costers del Sió

## RAVIOLI DE GAMBA I CEPES

### Ingredients

12 gambes per persona, 250 g de ceps frescos, 2 cebes tendres, 1 manat de cibulet  
150 ml nata líquida per cuinar, 1/2 ceba trinxada, 1/2 porro trinxat, Aigua, Oli d'oliva, Sal, pebre, Pinyons

### Elaboració

En una paella amb una mica d'oli, sofregiu la ceba picada fins que quedi ben rossa. Quan estigui feta, afegiu-hi els ceps tallats a trossos, rectifiqueu de sal i pebre i deixeu-ho coure tot junt durant uns minuts. Seguidament, coleu els ceps i la ceba i reserveu en l'oli en un bol. A continuació, en una paella amb una mica d'oli salteu els pinyons fins que estiguin ben torradets. Tot seguit, poseu les cues de gamba pelades i netes sobre paper film, emboliqueu-les fent un cilindre i poseu-les al congelador. Quan estigui ben congelat, desemboliqueu-ho i talleu-ho a rodanxes ben fines.

**Per fer la salsa:** Fiqueu el ceps dins un recipient i submergiu-los en aproximadament un got d'aigua. Deixeu-los rehidratar durant uns 20 minuts. D'altra banda, aneu trinxant la ceba i el porro. En una paella amb un rajolí d'oli d'oliva sofregiu la ceba a foc baix. Enfosqueu-la força la ceba; quan agafi color i abans no es cremi, poseu-hi un rajolí de l'aigua dels ceps, però no tota, una cinquena part. Aquesta aigua evitarà que la ceba es cremi i farà que continuï el procés de caramel·lització. En aquest punt, incorporeu-hi el porro, que té una cocció més ràpida. Remeneu la ceba amb el porro i deixeu que es torri una mica el conjunt. Incorporeu-hi els ceps però reserveu l'aigua. Deixeu uns instants que els ceps també es puguin daurar una mica. Saleu-ho una mica i deixeu que redueixi la quantitat de líquid. Passeu la reducció a un bol per triturar. Notareu que el color d'aquesta salsa és fosc i la textura molt cremosa. És el moment de rebaixar-ho amb crema de llet o llet. Busqueu la textura que més us agradi. Rectifiqueu de sal, si cal.

**Presentació:** Emplateu les rodanxes de gamba, poseu-hi una mica de saltat de ceba i ceps a sobre, cobriu-ho amb més rodanxes de gamba, amaniu-ho tot amb l'oli de saltar els ceps i una mica de sal i guarniu el plat amb la salsa de ceps.

# FLECA FONT

*Crta. General Casa Font AD300 ORDINO*  
Tel.: 835141



<i>FLECA FONT (FORN)</i>	<i>Crta. General Casa Font AD300 ORDINO</i>	835141
<i>FLECA FONT II (ENCAMP)</i>	<i>Av. Copríncep Episcopal, 20 AD200 ENCAMP</i>	830833
<i>FLECA FONT III ( ANDORRA)</i>	<i>C/ De la Vall, 2 AD500 ANDORRA LA VELLA</i>	829470
<i>FLECA FONT IIII ( ESCALDES)</i>	<i>C/ François Miterrand, 2 AD700 ESCALDES</i>	828667
<i>FLECA DEGUSTACIÓ (ORDINO)</i>	<i>Crta. General Casa Font AD300 ORDINO</i>	847064

## PANETS INTEGRALS LLARGS

## PANETS RODONS MULTICEREAIS

## PANETS RODONS DE MOLLETES (PA BLANC)

## PANETS RODONS DE NOUS



**FORMATGE DE CABRA CURAT**

**FORMATGE D'OVELLA CURAT**  
AMB TÒFONA

**FORMATGE D'OVELLA VELL**

**FORMATGE D'OVELLA**  
(LLET CRUA)

**FORMATGE DE MAÓ CURAT**

**FORMATGE D'OVELLA VELL**  
MADURAT AMB OLIVARI VERGE EXTRA  
I LES NOSTRES ESPÈCIES



**EMBOTITS ARTESANS VARIATS  
AMB SEGELL « ANDORRA RECEPTE  
TRADICIONAL »**

**CERVESA ARTESANA**

**CONFITURES ARTESANES VARIADES**

**RATASSIA DE LA CARMETA**

**NECTUM D'AVET**

**MEL**



## 50 ANYS SENT EL VOSTRE PASTISSER



**PASTISSERIA ESTOPIÑAN**  
*celebra els 50 anys sent el vostre pastisser de referència, perquè ens agrada aportar felicitat als moments més especials de famílies i amics elaborant els vostres pastissos amb qualitat, excel·lència i autenticitat.*

*La missió de Patisserie Estopiñan és ser participants dels vostres moments més bonics de celebració i alegria satisfent els vostres desitjos més dolços. Gràcies a vosaltres, Patisserie Estopiñan és reconeguda per la seva qualitat professional i la contribució a la nostra comunitat.*

*No dubteu a celebrar l'alegria de viure amb els nostres pastissos!*

*Veniu a la Mostra Gastronòmica d'Andorra a Ordino, on podreu recollir una targeta de descompte per usar-la a Patisserie Estopiñan durant les festes de Nadal.*

**Veniu i tasteu la MOUSSE DE XAMPANY SORPRESA DE MADUIXA ACOMPANYADA D'UNA TRUFA D'ESTRIPAGEC!!**



## GELATS SANDRO DESII



GELAT DESII  
CÍTRICS I VERDURA



GELAT DESII  
NATA ULZAMA

## MATERIALES ECORESPONSABLES

Refleja tus valores con materiales de alta calidad compostables y certificados por el FSC®. Además, nuestra gama ecoecho® te ofrece una selección de productos líder del mercado, incluida la nueva servilleta compostable Dunilin®.



SUPPLIER OF GOODFOODMOOD®



Andolac



**café el conseller**  
US OFEREIX  
LA MILLOR VARIETAT  
DE GELATS, CAFÈS I TES



Esteve Dolsa, 39

TEL. +376802610 FAX. +376860020

E-mail: [magatzemscoma@andorra.ad](mailto:magatzemscoma@andorra.ad)

# 28a MOSTRA GASTRONÒMICA D'ANDORRA

## COL·LABORADORS

### **ANDORCARN**, Andorra la Vella

Camió frigorífic

### **ESTABLIMENTS VIDAL**, Sant Julià de Lòria

JUNE -BY G'VINE- GINEBRA  
SCHWEPES PREMIUM MIXERS  
ROM ABUELO, 7 ANYS  
ENATE SOMONTANO -VI ROSAT-  
CODORNIU PINOT NOIR  
CODORNIU GRAN PLUS ULTRA

### **FRANC-PORT, SA**, Escaldes -Engordany

ALBA CAPS (Albariño cosechero) ADEGAS DO MIÑO. Vi blanc.

Aigua amb gas Valltorre

Aigua s/g Solà Valltorre

### **IDPA, SA**, Encamp

Kas taronja i llimona

Tònica i bíter

Pepsi-Cola

### **INTER-OLLINAC**, Escaldes -Engordany

Rioja Vega -vi negre-

### **ANDOLAC - BOMAR**, Encamp

Whisky Cardhu Single Malt. Reserva 12 anys

Xantiamen -Orujo Blanc Herbes-

### **LYCÉE COMTE DE FOIX**, Andorra la Vella

Servei d'hoteleria

### **MAGATZEMS COMA**, Andorra la Vella

Café El Conseller

Infusions d'Andorra

### **VINÍSSIM**, Andorra la Vella

Kuhri de Pêche de Vignes

Kuhri de Mora

Vermut Padró

### **DISTRIBUCIONS GODÓ**, Andorra la Vella

Tovallons, tovalles estands i faldons. **Casa Duni**



ESTABLIMENTS

VIDAL

DIVISIÓ:



# l'Espai Gourmet

de la mostra gastronòmica d'Andorra

by **KRAM** & **Mahou**  
DESDE 1890

SHOWCOOKING · PONÈNCIES ·  
DEGUSTACIÓ DE PRODUCTES · TASTOS DE VINS... I MOLT MÉS!

## DESCOBREIX-LO!

ENTRADA GRATUITA

**8 NOVEMBRE:** Exclusiu per al sector professional de 16h a 21h

**9 NOVEMBRE:** Per a tots els públics de 11h a 21h

SALA LA BUNA. C/ d'Antoni Fiter i Rossell, 2. AD300 ORDINO

SEGUEIX-NOS A:

 INSTRAGRAM

 FACEBOOK