

Del 14 de juny a l'1 de juliol

ANDORRA DE TAPES

• Al Centre Històric d'Andorra la Vella •



TAPA +
QUINTO
O CANYA
2,50



Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

Organitzen:



Col·laboren:



El paisatge gastronòmic més deliciós dels Pirineus

Benvinguts a la tercera edició d'Andorra de Tapes, la ruta de tapes organitzada per Estrella Damm. Del 14 de juny a l'1 de juliol, una selecció de 19 locals i restaurants del Centre Històric d'Andorra la Vella us presenta un ampli ventall de tapes creatives elaborades amb els millors productes de la zona: verdures i hortalisses de temporada, bolets, carns, embotits, formatges... Un bon exemple de la riquesa i la qualitat de la gastronomia local, que podeu degustar en dos formats: una tapa acompanyada d'un quinto o d'una canya d'Estrella Damm per 2,50 euros, o bé un menú tancat amb dues Estrella Damm de 33 cl per persona a un preu immillorable.

El paisaje gastronómico más delicioso de los Pirineos

Bienvenidos a la tercera edición de Andorra de Tapes, la ruta de tapas organizada por Estrella Damm. Del 14 de junio al 1 de julio, una selección de 19 locales y restaurantes del Centro Histórico de Andorra la Vella os presentan un amplio abanico de tapas creativas elaboradas con los mejores productos de la zona: verduras y hortalizas de temporada, setas, carnes, embutidos, quesos... Un buen ejemplo de la riqueza y la calidad de la gastronomía local, que podéis degustar en dos formatos: una tapa acompañada de un quinto o una caña de Estrella Damm por 2,50 euros, o bien un menú cerrado con dos Estrella Damm de 33 cl por persona a un precio inmejorable.

TAPA+
QUINTO
O CANYA
2,50

Participants 2018

TAPA & QUINTO

- 01 1940
- 02 Bar Domenech
- 03 Bar l'Alternativa
- 04 Bon dia Cafè la Plaça
- 05 Cal Sinquede
- 06 Dos Caçadors
- 07 Ea! Casa Extremenya
- 08 El Jabuguito
- 09 El Teu Lloc
- 10 Frankfurt Cerni
- 11 Frankfurt Chester
- 12 Hasiera Taverne Basque
- 13 Hotel Andorra Center
- 14 Restaurant Coma
- 15 Restaurant Papanico
- 16 Restaurant Vilarrasa
- 17 The Family Arms

MENÚ DE TAPES

- 18 Bodega Albert
- 19 Restaurant Minim's

01

1940

Av. del Príncep Benlloch, 20 · T. (+376) 860 006



Broqueta de pop amb vinagreta

Patata, tomàquet, pop i ceba, amanit amb oli, sal, pebre, pebre vermell i julivert

Brocheta de pulpo con vinagreta

Patata, tomate, pulpo y cebolla con aceite, sal, pimienta, pimentón rojo y perejil

De dilluns a diumenge, de 13 a 15 h i de 20.30 a 22.30 h
De lunes a domingo, de 13 a 15 h y de 20.30 a 22.30 h



02

Bar Domenech

C. del Pui, 1 · T. (+376) 821 571



Minihamburguesa Domenech

Panet per a hamburguesa, carn mixta i enciam amb salsa de mango i curri

Minihamburguesa Domenech

Pan para hamburguesa, carne mixta y lechuga con salsa de mango y curry

De dilluns a diumenge, de 13 a 16 h i de 20 a 23 h
De lunes a domingo, de 13 a 16 h y de 20 a 23 h



03

Bar L'Alternativa

Plaça Guillemó, 8 · T. (+376) 854 858



Cruixent de donja amb roquefort i melmelada de ceba

Donja, roquefort, melmelada de ceba i pa

Crujiente de donja al roquefort con mermelada de cebolla

Donja, roquefort, mermelada de cebolla y pan

De dimarts a dissabte, de 18 a 23 h

De martes a sábado, de 18 a 23 h



04

Bon dia Cafè la Plaça

Plaça del Poble · T. (+376) 863 546



Croqueta de mandonguilles de muntanya

Croqueta de carn de vedella d'Andorra i de porc amb una barreja d'herbes de muntanya, sal i pebre

Croqueta de albóndigas de montaña

Croqueta de carne de ternera de Andorra y de cerdo con una mezcla de hierbas de montaña, sal y pimienta

De dilluns a diumenge, de 12 a 16 h i de 18 a 21 h

De lunes a domingo, de 12 a 16 h y de 18 a 21 h



05

Cal Sinquede

Plaça Guillemó, 1 · T. (+376) 725 515



La Sinyora

Torrada amb una base de ceba caramel·litzada recoberta de mousse de foie i cobertura de poma natural

La Sinyora

Tostada con una base de cebolla caramelizada recubierta de mousse de foie y cobertura de manzana natural

De dimarts a diumenge, de 12 a 23 h

De martes a domingo, de 12 a 23 h



06

Dos Caçadors

Plaça Rebés, 2 · T. (+376) 827 467



Ravioli de mar i crema d'escamarlans

Pasta, vieira, gambes, verdures i escamarlans

Ravioli de mar y crema de cigalas

Pasta, vieira, gambas, verduras y cigalas

De dilluns a diumenge, de 17 a 23 h

De lunes a domingo, de 17 a 23 h



07

Ea! Casa Extremenya

Font de Puial, 1 · T. (+376) 726 000



Pintxo de patatera amb coca del cèsar, i gaspatxo a l'estil extremeny

Botifarra negra patatera i formatge cremós d'ovella

Pincho de patatera con coca del César, y gazpacho al estilo extremeño

Morcilla negra patatera y queso cremoso de oveja

De dilluns a dissabte, de 17 a 23 h

De lunes a sábado, de 17 a 23 h



08

El Jabuguito

C. del Dr. Nequi, 6 · T. (+376) 695 615



Barqueta de pernil ibèric

Pa torrat amb tomàquet i pernil ibèric

Montadito de jamón ibérico

Pan tostado con tomate y jamón ibérico

De dilluns a diumenge, de 14 a 2 h

De lunes a domingo, de 14 a 2 h



09

El Teu Lloc

Ptge. d'Isabel Sandy · T. (+376) 830 815



Pico-Pica

Minicroqueta casolana de pollastre
amb un gotet de gaspatxo

Pico-Pica

Minicroqueta casera de pollo
con un chupito de gazpacho

De dimarts a diumenge, de 12 a 16 h i de 18.30 a 23 h
De martes a domingo, de 12 a 16 h y de 18.30 a 23 h



10

Frankfurt Cerni

C. de Mossèn Cinto Verdaguer, 1 · T. (+376) 826 637



Pintxo de lacón

Pa, lacón, formatge tetilla i pebrot de Padrón

Pincho de lacón

Pan, lacón, queso tetilla y pimiento de Padrón

De dilluns a dissabte, de 18 a 22 h
De lunes a sábado, de 18 a 22 h



11

Frankfurt Chester

Pl. del Príncep Benlloch, 2 · T. (+376) 864 333



Frankfurt de Kobe

Frankfurt de Kobe, ceba confitada i formatge

Frankfurt de Kobe

Frankfurt de Kobe, cebolla confitada y queso

De dilluns a diumenge, de 17 a 24 h

De lunes a domingo, de 17 a 24 h



12

Hasiera Taverne Basque

Antic Carrer Major, 3 · T. (+376) 869 069



Duet de Gildas

Olives farcides, bitxo envinagrat, anxova i seitó del Cantàbric (sense anisakis), amb salsa Espinaler, oli d'oliva i oli de girasol

Dúo de Gildas

Aceitunas rellenas, piparra, anchoa y boquerón del Cantábrico (sin anisakis), con salsa Espinaler, aceite de oliva y aceite de girasol

De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h

De lunes a domingo, de 12 a 24 h



13

Hotel Andorra Center

C. del Dr. Nequi, 12 · T. (+376) 824 800



Crostini d'albergínia

Xapata torrada, cebollí, formatge cremós, albergínia i espinacs, amb sal, pebre i taronja

Crostini de berenjena

Tostada de chapata, cebollino, queso crema, berenjena y espinacas con sal, pimienta y naranja

De dilluns a diumenge, de 12 a 23 h
De lunes a domingo, de 12 a 23 h



14

Restaurant Coma

Placeta Monjó, 3 · T. (+376) 854 713



Coma Tapa

Barqueta de papaia, tonyina, pastanaga, ou i pebrot escalivat amb maionesa, coberta amb una rodanxa de remolatxa cruixent i coronada amb gambetes fregides

Coma Tapa

Montadito de papaya, atún, zanahoria, huevo y pimienta asado con mayonesa, cubierto con una rodaja de remolacha crujiente y coronado con camarones fritos

De dimarts a dissabte, de 17 a 20 h
De martes a sábado, de 17 a 20 h



15

Restaurant Papanico

Av. del Príncep de Benlloch, 4 · T. (+376) 867 333



Caneló de muntanya

Pollastre de corral, múrgoles, tòfona, beixamel de tòfona, bolets i formatge parmesà

Canelón de montaña

Pollo de corral, colmenillas, trufa, bechamel de trufa, setas y queso parmesano

De dilluns a diumenge, de 12 a 23 h
De lunes a domingo, de 12 a 23 h



16

Restaurant Vilarrasa

Plaça Guillemó, 4 · T. (+376) 861 517



Croqueta de brandada de bacallà

Bacallà, farina i ou

Croqueta de brandada de bacalao

Bacalao, harina y huevo

De dilluns a diumenge, de 12 a 23 h
De lunes a domingo, de 12 a 23 h



17

The Family Arms

Plaça Rebés, 6 · T. (+376) 819 681



Trompe-l'oeil

Botifarra negra, brandada de bacallà, pebrot del piquillo,
allioli, poma caramel·litzada, disposat en forma de galleta
Oreo i de piruleta

Trampantojo

Morcilla negra, brandada de bacalao, pimienta del piquillo,
allioli, manzana caramelizada, dispuesto en forma de galleta
Oreo y de piruleta

De dilluns a diumenge, de 9 a 23 h

De lunes a domingo, de 9 a 23 h



**MENÚ DE TAPES +
2 ESTRELLA DAMM
DE 33 cl
30 €**

18

Bodega Albert

C. d'Alzinaret · T. (+376) 862 722



Menú de tapes

- Els clàssics: braves, ous de guatlila i croquetes
- Trinxat d'estiu amb verdures eco
- Raviolis de llagostins i papada de porc amb vinagreta tèbia, tomàquet i ceba tendra
- 1/2 pollastró lacat amb herbes de Canillo i fruita rostida
- Sorbet de poma verda amb tagín El Cadi
- Postre lacti

Menú de tapas

- Los clásicos: bravas, huevos de codorniz y croquetas
- Trinxat de verano con verduras eco
- Raviolis de langostinos y papada de cerdo con vinagreta tibia, tomate y cebolla tierna
- 1/2 picantón lacado con hierbas de Canillo y fruta asada
- Sorbete de manzana verde con tajín El Cadi
- Postre lácteo

De dimarts a dissabte, de 20 a 22.30 h

De martes a sábado, de 20 a 22.30 h

19

Restaurant Minim's

C/ Antic Major, 5 · T. (+376) 867 511



Menú de tapes

- Fals bacallà a l'andorrana
- Truita de carreroles
- Calamar de potera amb tinta i farcit de botifarra
- Galta de vedella guisada a baixa temperatura
- Pinya colada

Menú de tapas

- Falso bacalao a la andorrana
- Tortilla de senderuelas
- Calamar de potera en su tinta y relleno de morcilla
- Carrillera de ternera guisada a baja temperatura
- Piña colada

De dimarts a dissabte, de 13 a 15.15 h i de 20.30 a 22.45 h

De martes a sábado, de 13 a 15.15 h y de 20.30 a 22.45 h



Participants - Participantes

TAPA & QUINTO

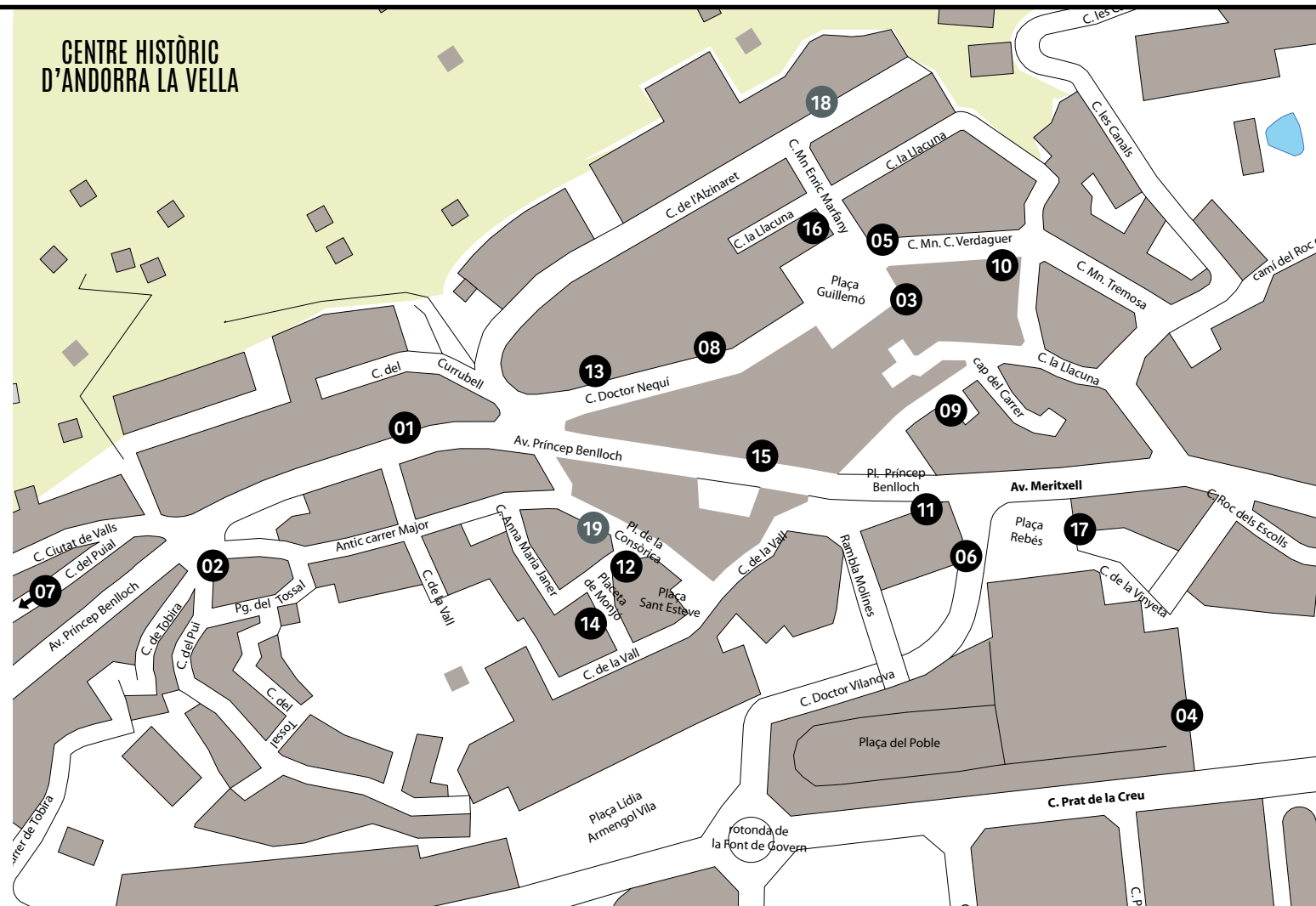
- | | | | |
|----|-----------------------|----|---------------------|
| 01 | 1940 | 06 | Dos Caçadors |
| 02 | Bar Domenech | 07 | Ea! Casa Extremenyà |
| 03 | Bar l'Alternativa | 08 | El Jabuguïto |
| 04 | Bon Dia Cafè la Plaça | 09 | El Teu Lloc |
| 05 | Cal Sinquede | 10 | Frankfurt Cerni |

- 11 Frankfurt Chester
 - 12 Hasiera Taverne Basque
 - 13 Hotel Andorra Center
 - 14 Restaurant Coma
 - 15 Restaurant Papanico
 - 16 Restaurant Vilarrasa
 - 17 The family Arms

MENÚ DE TAPES

 - 18 Bodega Albert
 - 19 Restaurant Minim's

MENÚ DE TAPES



TAPA & QUINTO



01

1940

Brochette de poulpe à la vinaigrette

Pomme de terre, tomate, poulpe et oignon, huile, sel, poivre, poivre rouge et persil
Du lundi au dimanche, de 13 à 15 h et de 20.30 à 22.30 h



02

Bar Domenech

Minihamburger Domenech

Pain à hamburger, viandes de bœuf et de porc hâchées et salade avec sauce à la mangue et au curry
Du lundi au dimanche, de 13 à 16 h et de 20 à 23 h



03

Bar l'Alternativa

Croustillant de charcuterie au roquefort accompagné de confiture d'oignon

Charcuterie typique, roquefort, confiture d'oignon et pain
Du mardi au samedi, de 18 à 23 h



04

Bon Dia Cafè la Plaça

Croquettes de montagne

Viande de veau d'Andorre et de porc, mélange d'herbes de montagne, sel et poivre
Du lundi au dimanche, de 12 à 26 h et de 18 à 21 h



05

Cal Sinquede

La Sinyora

Tartine caramélisée recouverte d'une mousse de foie gras et de pomme
Du mardi au dimanche, de 12 à 23 h



06

Dos Caçadors

Ravioli de la mer et velouté de langoustines

Pâte, coquille Saint-Jacques, crevettes, légumes et langoustines
Du lundi au dimanche, de 17 à 23 h



07

Ea! Casa Extremenya

Amuse-bouche de boudin à la pomme de terre, galette, et gaspacho à la mode d'estrémadura

Boudin noir à la pomme de terre et fromage crémeux de brebis
Du lundi au samedi, de 17 à 23 h



08

El Jabuguito

Amuse-bouche au jambon ibérique

Pain grillé à la tomate et au jambon ibérique
Du lundi au dimanche, de 14 à 2 h



09

El Teu Lloc

Pico-pica

Mini croquette de poulet maison avec une gorgée de gaspacho
Du mardi au dimanche, de 12 à 16 h et de 18.30 à 23 h



10

Frankfurt Cerni

Amuse-bouche d'épaule de porc

Pain, épaule de porc, fromage tetilla et poivron de Padrón
Du lundi au samedi, de 18 à 22 h

TAPA & QUINTO



11

Frankfurt Chester Saucisse de Kobe

Saucisse de Kobe, oignon confit et fromage
Du lundi au dimanche, de 17 à 24 h



12

Hasiera Taverne Basque Duo de Gildas

Olives farcies, piment, anchois de Cantabrie, anchois au vinaigre de Cantabrie (sans anisakis), avec sauce Espinaler, huile d'olive et huile de tournesol
Du lundi au dimanche, de 12 à 24 h



13

Hotel Andorra Center Crostini d'aubergine

Toast chapata, ciboule, fromage crémeux, aubergine, épinards avec sel, poivre et orange
Du lundi au dimanche, de 12 à 23 h



14

Restaurant Coma Coma Tapa

Papaye, thon, mayonnaise à l'ail noir, petites crevettes, carotte, œuf, poivron grillé et croustillant de betterave avec mayonnaise, sel et poivre
Du mardi au samedi, de 17 à 20 h



15

Restaurant Papanico Cannelloni di montagna

Poulet fermier, morilles, truffe, béchamel à la truffe, champignons et parmesan
Du lundi au dimanche, de 12 à 23 h



16

Restaurant Vilarrasa Accra de morue

Morue, farine et œuf
Du lundi au dimanche, de 12 à 23 h

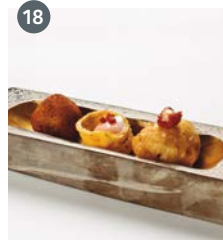


17

The Family Arms Trompe-l'œil

Boudin noir, brandade de morue, poivron rouge, aïoli, pomme caramélisée. Oreo: boudin noir au four, couche de brandade sur une base de boudin
Du lundi au dimanche, de 9 à 23 h

MENÚ DE TAPES

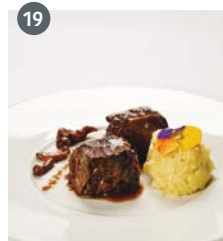


18

Bodega Albert

- Les classiques "bravas", œufs de caille et croquettes
- *Trinxat* d'été avec légumes eco
- Raviolis de langoustines et porc avec de la vinaigrette, de la tomate et de l'oignon
- 1/2 picantón laqué aux herbes de Canillo et fruits rôtis
- Sorbet aux pommes vertes
- Dessert laitier

Du mardi au samedi, de 13 à 15.15 h et de 20.30 à 22.45 h



19

Restaurant Minim's

- Faux cabillaud à l'andorrane
- Omelette de faux mousserons
- Calamar dans son encre farci au boudin
- Joue de veau cuite à basse température
- Piña colada

Du mardi au samedi, de 20 à 22.30 h

JAMBO

MUSIC

Andorra la Vella



MÚSICA PER A TOTUOM BON ROTLLO GRATUÏT

DEL 14 AL 17 DE JUNY



CENTRE D'ANDORRA
HISTÒRIC LA VELLA

WWW.JAMBOSTREETMUSIC.COM

Patrocina



Media partner



Col·labora



Organitza



Rebaixes

a partir del 22 de juny



 **Andorra**
www.visitandorra.com

Del 14 de juny a l'1 de juliol

ANDORRA DE TAPES

Al Centre Històric d'Andorra la Vella



**Vols saber-ho tot sobre
les millors tapes d'Andorra?**

Segueix la ruta des del teu mòbil

Per a més informació:

www.gastronosfera.com

GASTRONO  **SFERA**
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE