

ca · es · fr · en

# LA MASSANA

Laminera

Golosa · Gourmande · Sweet tooth

2022

#GASTRONOMIA  
GASTRONOMIA · GASTRONOMIE · GASTRONOMY



## Un dulce en cualquier momento del día

En la Massana **tenemos una auténtica ruta gourmet**: establecimientos gastronómicos, granjas y restaurantes con una amplia oferta de dulces para comer en cualquier momento del día o a la hora del postre, con el toque creativo de cada pastelero.

Haga frío o calor, no hay nada mejor que disfrutar de **un desayuno o de una merienda irresistible y con productos de temporada**.

¿Te apuntas a la Massana golosa?

---

## Une friandise à toute heure de la journée

À La Massana, **nous avons une véritable route gourmande** : des établissements gastronomiques, des cafés et des restaurants ayant une offre vaste de friandises, à consommer à toute heure de la journée ou au moment du dessert, avec la touche créative de chaque pâtissier.

Qu'il fasse froid ou chaud, rien de tel que de déguster **un irrésistible petit-déjeuner ou goûter et avec des produits de saison**.

Voulez-vous rejoindre La Massana gourmande ?

---

## Sweet treats any time of day

In La Massana **we have a route for those true gourmands**: foodie establishments, coffee shops, and restaurants with a wide range of sweet treats you can eat any time of day, or simply for dessert, with the creative touch of each pastry chef.

Whether it's hot or cold outside, there's nothing better than an **irresistible breakfast or snack with seasonal products**.

Coming along to the sweet side of La Massana?

 Llegendà | Leyenda | Légende | Caption

 **Horari obert** | Horario abierto  
Heures d'ouverture | Opening hours

 **Tancat** | Cerrado  
Fermé | Closed

Example | Ejemplo | Exemple | Example

 ●●●●●●●●●● 11h-19h

 ●●●●●●●●●● 11h-18h



# Un dolç en qualsevol moment del dia



A la Massana hi **tenim una autèntica ruta gormanda**: establiments gastronòmics, granges, i restaurants amb una àmplia oferta de dolços, per menjar en qualsevol moment del dia o a l'hora de les postres, amb el toc creatiu de cada pastisser.

Faci fred o calor, no hi ha res millor com gaudir d'un **esmorzar o d'un berenar irresistible i amb productes de temporada.**

*T'apuntes a la Massana llaminera?*

# Establiments gastronòmics

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS · ETABLISSEMENTS  
GASTRONOMIQUES · GASTRONOMIC ESTABLISHMENTS

Tasta la varietat de  
productes i omple el rebost  
de la manera més dolça!

¡Prueba la variedad de  
productos y llena la despensa  
de la forma más dulce!

Goûtez à la variété de produits  
et remplissez le garde-manger  
de la manière la plus sucrée !

Sample the variety of products  
and fill your pantry in the  
sweetest way!



La Massana. Av. de Sant Antoni, 14. Tel. (+376) 877 600  
www.casaberge.com





10h-14h / 16h-20h



10h-14h



-  **Panettones.** Recepta milanesa amb fruita confitada i panses i Recepta Gianduja amb crema de cacau i avellanes de Reus | Panettones. Receta milanese con fruta confitada y pasas, y receta gianduja con crema de cacao y avellanas de Reus | Panettones. Recette milanaise aux fruits confits et raisins secs et recette Gianduja à la crème de cacao et aux noisettes de Reus | Panettones. A Milanese favourite with candied fruit, raisins and Gianduja made of cocoa cream and hazelnuts from Reus

-  **Guirlatxes «Crocants».** Caramel·litzats d'ametlles, d'avellanes, de nous de Lleida i de nous pecanes | Guirlaches «Crocants». Caramelizados de almendras, avellanas, nueces de Lleida y nueces pecanas | Guirlaches «Crocants». Caramélisées aux amandes, noisettes, noix de Lérída et noix de pécan | "Crunchy" Guirlatxes. Caramelised with almonds, hazelnuts, walnuts and pecans

La Massana. C. Peu del carrer, s/n. Tel. (+376) 670 074

[www.mgigastronomico.com](http://www.mgigastronomico.com)



●●●●●●●● 17h-20h



Galetes belgues | Galletas belgas  
Biscuits belges | Belgian biscuits



Xocolata 70% cacau | Chocolate 70% cacao  
Chocolat 70% cacao | 70% cocoa chocolate

03

## El Pastorador



PRODUCTES AGRÍCOLES  
I ARTESANS D'ANDORRA



Sispony, C. de la Closa, 3. Tel. (+376) 353 209

[www.elpastador.com](http://www.elpastador.com)





● ● ● ● ● ● ● ● ● ● 11h-19h



● ● ● ● ● ● ● ● ● ● 11h-18h



- 
**Assortiment de mermelades**  
 Surtido de mermeladas  
 Assortiment de confitures  
 Assortment of jams

- 
**Mermelada de carbassa**  
 Mermelada de calabaza  
 Confiture de potiron  
 Pumpkin jam



La Massana. Av. de Sant Antoni, 54. Tel. (+376) 350 322  
[www.xocland.com](http://www.xocland.com)



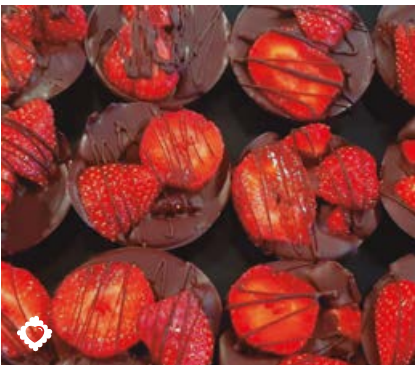
16h-20h



**Assortiment de xocolata**  
 Surtido de chocolate  
 Assortiment de chocolat  
 Assortment of chocolates



**Xocolata amb maduixes**  
 Chocolate con fresas  
 Chocolat avec des fraises  
 Chocolate and strawberries





05

## Forn Xamba

L'Aldosa. Ctra. de l'Aldosa, 13. Tel. (+376) 886 676



7.30h-20h



8h-14h



### Magdalenes de l'àvia

Magdalenas de la abuela  
Madeleines de grand-mère  
Grandma's cupcakes



### Coca de l'àvia

Torta de la abuela  
Galette de grand-mère  
Grandma's traditional coca



06

## Dolce Vita



L'Aldosa. Ctra. de l'Aldosa, 13. Tel. (+376) 819 111

☑ ●●●●●●⊗ 10.30h-14.30h / 16h-19.30h

☑ ●●●●●●⊗ 11h-13.30h / 16h-19.30h



Llaminadures | Golosinas  
Suceries | Sweets



Candy Cake | Candy Cake  
Candy Cake | Candy Cake

# Granges i pastisseries

GRANJAS Y PASTELERÍAS · CAFÉS ET  
PÂTISSERIES · COFFEE SHOPS AND PASTRIES

Esmorzars dolços per  
començar bé el dia o berenars  
dolços per acabar de passar  
una tarda perfecta!

¡Desayunos dulces para empezar  
bien el día o meriendas dulces para  
acabar de pasar una tarde perfecta!

Des petits déjeuners sucrés pour  
bien commencer la journée ou des  
goûters sucrés pour finir de passer  
un après-midi parfait !

A sweet breakfast to get your day  
off to a good start or a sweet snack  
for a perfect afternoon!



07

## Chalten Creperia · Casa de té

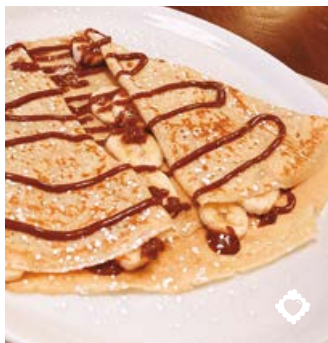


L'Aldosa. Ctra. de l'Aldosa s/n. Tel. (+376) 808 015








 9h-20h


**Crep Sarrai vegà. Fajol, maduixes, Nocciolata i nata vegana**

Crep sarraceno vegano. Trigo sarraceno, fresas, Nocciolata y nata vegana

Crêpe Sarrai végane. Sarrasin, fraises, Nocciolata et crème chantilly végane

Sarrai vegan crepe. Beans, strawberries, Nocciolata and vegan cream


**Crep Chalten. Plàtan, coco i dulce de leche**

Crep Chalten. Plátano, coco y dulce de leche

Crêpe Chalten. Banane, noix de coco et sirop de lait

Chalten crepe. Banana, coconut and milk syrup

La Massana. C. Major s/n. Tel. (+376) 846 043





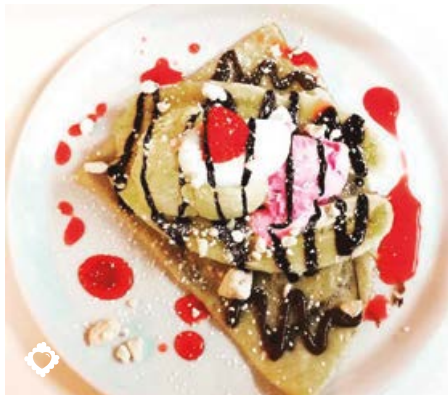





 16h-20.30h



- 
**Crep FredOh! Confitura de poma amb canyella, nata, dulce de leche i sucre glas**  
 Crep Fred Oh! Confitura de manzana con canela, nata, dulce de leche y azúcar glas  
 Crêpe FredOh! Confiture de pommes à la cannelle, crème chantilly, sirop de lait et sucre glace  
 FredOh! Crepe. Apple jam with cinnamon, cream, milk syrup and icing sugar



- 
**Crep banana FredOh! Plàtan i Nutella amb gelat, nata, maduixes, caramel, nous i sucre glas**  
 Crep de plàtano Fred Oh! Plátano y Nutella con helado, nata, fresas, caramelo, nueces y azúcar glas  
 Crêpe banane  
 FredOh! Banane et Nutella accompagnés de glace, crème chantilly, fraises, caramel, noix et sucre glace  
 FredOh! Banana crepe. Banana and Nutella with ice cream, cream, strawberries, caramel, walnuts and icing sugar

09

## Gure Txokoa



La Massana. Av. de Sant Antoni, 9. Tel. (+376) 837 800



7h-19h



7h-14h



**Croissant de xocolata**  
Croissant de chocolate  
Croissant au chocolat  
Chocolate croissant



**Tartaletes de fruites**  
Tartaletas de frutas  
Tartelettes aux fruits  
Fruit tartlets



10

## Rumora



La Massana. Av. de Sant Antoni, 35. Tel. (+376) 817 924



6.30h-20h



**Pastéis de nata o de Belém.** Tartaletes farcides de crema o nata

Pastéis de nata o de Belém. Tartaletas rellenas de crema o nata

Pastéis de nata o de Belém. Tartelettes fourrées à la crème ou à la crème chantilly

Pastéis de nata o de Belém. Cream or custard-filled tartlets

Arinsal. Ctra. d'Arinsal, 13. Tel. (+376) 854 222



8h-22h



8h-17h



**Cheesecake amb mermelada de fruits vermells**

Cheesecake con mermelada de frutos rojos

Cheesecake à la confiture de fruits rouges

Cheesecake with red fruit jam



**Millionaire's Shortbread amb caramel, xocolata i galetes cruixents**

Millionaire's Shortbread con caramelo, chocolate y galletas crujientes

Millionaire's Shortbread au caramel, chocolat et biscuits croustillants

Millionaire's Shortbread with caramel, chocolate and crunchy biscuits








La Massana. Av. de Sant Antoni, 27. Tel. (+376) 880 938  
[www.sentro20.com](http://www.sentro20.com)

 ●●●●●●●● ✕ 8h-16h / 19.30h-23h 
  ●●●●●●●● ✕ 9h-16h / 20h-23h



-  Cheesecake de rocafort i cabra. Cremós de formatges amb florentines de fruits secs i mel | Cheesecake de roquefort y cabra. Cremoso de quesos con florentinas de frutos secos y miel | Cheesecake au roquefort et au chèvre. Crèmeux de fromages aux florentins de fruits secs et miel | Roquefort and goat's cheese cheesecake. Creamy cheese with nut florentines and honey

-  "Prince noir". Delícia de xocolata negra 70% amb cruixent de praliné | "Prince noir". Delícia de chocolate negro 70 % con crujiente de praliné | « Prince noir ». Délice de chocolat noir 70 % au croustillant de praliné | "Prince noir". 70% dark chocolate delight with crunchy praline

-  Cítrics. Crema Chiboust de llima i llimona amb confit de mandarina | Cítricos. Crema Chiboust de limón y limón con confit de mandarina | Agrumes. Crème Chiboust au citron vert et citron accompagnée de confit de mandarine | Citrus fruits. Chiboust lime and lemon cream with tangerine confit



13

## Shami's



La Massana. C. Josep Rossell, 8.



9h-12h / 16h-19h



### **Cookies de brownie**

Cookies de brownie  
Cookies de brownie  
Brownie cookies



### **Carrot Cake casolà amb nous**

Carrot Cake casero con nueces  
Carrot Cake maison avec des noix  
Homemade Carrot Cake with walnuts

# Restaurants

RESTAURANTES · RESTAURANTS  
RESTAURANTS

Remata un bon àpat amb unes postres llamineres! Dóna una ullada a totes les postres i dolços casolans que et proposem!

¡Remata una buena comida con un postre goloso! ¡Echa un vistazo a todos los postres y dulces caseros que te proponemos!

Terminez un bon repas avec des desserts gourmands! Jetez un coup d'œil à tous les desserts et à toutes les friandises maison que nous vous proposons!

Finish off a good meal with some delicious treats! Take a look at all the home-made desserts we offer!



La Massana. Av. de Sant Antoni, 22. Tel. (+376) 738 393  
[www.pizzeriaangelo.restaurant](http://www.pizzeriaangelo.restaurant)



●●●●●●●● 13h-15.30h / 20h-23h



**Pastís de Sacher amb llima, polpa de mango i cruixent de praliné**

Pastel de Sacher con lima, pulpa de mango y crujiente de praliné

Tarte Sacher au citron vert, pulpe de mangue et croustillant de praliné

Sacher cake with lime, mango pulp and crunchy praline



**Cannoli sicilians farcits de crema de ricotta, emulsió de mango i maracujà**

Cannoli sicilianos rellenos de crema de ricotta, emulsión de mango y maracujá

Cannoli sicilens fourrés de crème de ricotta, émulsion de mangue et fruit de la passion

Sicilian cannoli filled with ricotta cream, mango emulsion and passion fruit

15

## Borda el Pebre



Erts. Ctra. d'Arinsal, s/n. Tel. (+376) 724 472



13h-16h / 20h-23h



13h-16h



**Kuchen de poma amb canela**

Kuchen de manzana con canela

Kuchen aux pommes à la cannelle

Apple kuchen with cinnamon



**Carrot cake amb nous i espècies**

Carrote cake con nueces y especias

Carrot cake aux noix et aux épices

Carrot cake with nuts and spices

16

## El Bosc





Arinsal. Ctra. d'Arinsal, s/h. Tel. (+376) 835 519



13h-15.30h / 20h-22.30h



 **Brownie casolà del Bosc**  
Brownie casero El Bosc  
Brownie maison d'El Bosc  
Bosc home-made brownie

 **Flam casolà del Bosc**  
Flan casero El Bosc  
Flan maison d'El Bosc  
Bosc home-made flan



La Massana. C. Costes de Teixidor, 4. Tel. (+376) 847 700  
[www.restaurantgustus.com](http://www.restaurantgustus.com)



13h-15h / 20.15h-22h



13.30h-15h



**Crumble de pera amb gelat de vainilla i reducció Pedro Ximénez**

Crumble de pera con helado de vainilla y reducción Pedro Ximénez

Crumble aux poires accompagné de glace à la vanille et réduction de Pedro Ximénez

Pear crumble with vanilla ice cream and Pedro Jiméñez reduction



**“Burinyols”. Milfulls amb poma i xocolata blanca i negra**

“Burinyols”. Milhojas con manzana y chocolate blanco y negro

« Burinyols ». Mille-feuille aux pommes et chocolat blanc et noir

“Burinyols”. Mille-feuille with apple and dark and white chocolate

La Massana. Plaça de les Fontetes s/n. Tel. (+376) 727 377  
[www.la-minjadora-del-sinquede.business.site](http://www.la-minjadora-del-sinquede.business.site)



●●●●●●●● 8h-24h (cuina | cocina | cuisine | kitchen: 12h-22.30h)



### Trifle de formatge Les Fontetes

Trifle de queso Les Fontetes

« Trifle » au fromage Les Fontetes

Les Fontetes cheese trifle



### Tiramisú casolà a base de café, bescuits i formatge mascarpone

Tiramisú casero a base de café, bizcochos y queso mascarpone

Tiramisu maison à base de café, biscuits et fromage mascarpone

Home-made tiramisu made with coffee, biscuits and mascarpone cheese





La Massana. Camí Ral, s/n. Tel. (+376) 822 240



19h-24h



13h-16h / 19h-24h



Coulant de dulce de leche i  
gelat de plàtan artesà

Coulant de dulce de leche y  
helado de plátano artesano

Coulant de sirop de lait et glace  
à la banane artisanale

Coulant of milk syrup and  
home-made banana ice cream



“El Perón”. Pera escalfada  
sobre un brownie i toffee

“El Perón”. Pera calentada sobre  
un brownie y toffee

« El Perón ». Poire chauffée sur  
un brownie et du toffee

“El Perón”. Seared pear on a  
brownie and toffee

La Massana. Prat del Molí. Complex Tabola. Tel. (+376) 837 076



16h-01h



13h-02h



### Pastís de formatge a l'estil de La Viña

Pastel de queso al estilo de La Viña

Gâteau au fromage style La Viña

Cheesecake in the style of La Viña

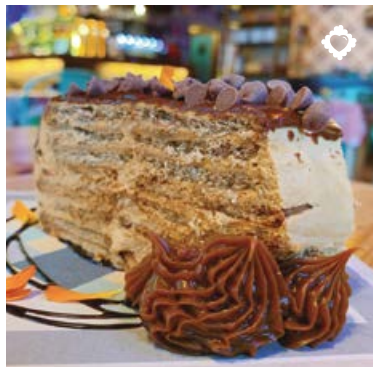


### Clàssica chocotorta amb galetes i dulce de leche

Clásica chocotorta con galletas y dulce de leche

Classique chocotorta aux biscuits et au sirop de lait

Classic chocolate cake with biscuits and milk syrup



Arinsal. Ctra. d'Arinsal, s/h. Tel. (+376) 838 069  
[www.surfarinsal.com](http://www.surfarinsal.com)



●●●●●●●● 13h-15h / 19h-23h



**Pinya rostida amb canyella en branca, sucre impalpable i gelat de vainilla**

Piña asada con canela en rama, azúcar impalpable y helado de vainilla

Ananas rôti avec bâton de cannelle, sucre en poudre et glace à la vanille

Roasted pineapple with cinnamon stick, powdered sugar and vanilla ice cream



**Arrollado de poma casolà | Arrollado de manzana casero**

Roulé aux pommes maison | Home-made apple roll

Anyós. Ctra. d'Anyós, s/n. Tel. (+376) 738 574

[www.anyospark.com](http://www.anyospark.com)



●●●●●●●● 20h-22.30h



●●●●●●●● 13h-15.30h / 20h-22.30h



### Mango a l'estil de Playa del Carmen

Mango al estilo de Playa del Carmen

Mangue style Playa del Carmen

Mango in the style of Playa del Carmen



### Flam casolà amb nata d'anís

Flan casero con nata de anís

Flan maison à la crème chantilly d'anis

Home-made flan with anise cream

# Esmorzar

## SALUDABLE

desayuno saludable · petit-déjeuner sain · healthy breakfast



### 1 tassa de fruits vermells

1 taza de frutos rojos  
1 tasse de fruits rouges  
1 cup of red fruit



### 4 glaçons | 4 cubitos de hielo

4 glaçons | 4 ice cubes



### Un iogurt natural | Un yogur natural

1 yaourt nature | Plain yoghurt



### 1 cullerada de mantega d'ametlles

1 cucharada de mantequilla de almendras  
1 cuillère à soupe de beurre d'amande  
1 tablespoon of almond butter



### 1 culleradeta de granola amb xocolata

1 cucharadita de granola con chocolate  
1 cuillère à café de granola au chocolat  
1 teaspoon of granola with chocolate



### Xarop d'auró o edulcorant (opcional)

Jarabe de arce o edulcorante (opcional)  
Sirop d'érable ou édulcorant (en option)  
Maple syrup or sweetener (optional)



Llavors de xia | Semillas de chía  
Graines de chia | Chia seeds



### Làmines de coco

Láminas de coco  
Fines couches de noix de coco  
Coconut slices



Nabius | Arándanos  
Myrtilles | Blueberries



Maduixes | Fresas  
Fraises | Strawberries



Mig kiwi | Medio kiwi  
Demi-kiwi | Half a kiwi



Poma deshidratada  
Manzana deshidratada  
Pomme déshydratée  
Dehydrated apple

## ingredients

Ingredientes · Ingrédients  
Ingredients



## preparació

Preparación · Préparation  
Preparation

- 1** En una liquadora, col·locar els fruits vermells congelats, els glaçons, el iogurt natural i la mantega d'ametlles.

En una licuadora, colocar los frutos rojos congelados, los cubitos de hielo, el yogur natural y la mantequilla de almendras.

Dans un mixeur, placer les fruits rouges surgelés, les glaçons, le yaourt nature et le beurre d'amande.

In a blender, place the frozen red fruits, ice cubes, plain yoghurt and almond butter.

- 2** Afegir el xarop d'auró o l'edulcorant, si es desitja, i barrejar de nou.

Añadir el jarabe de arce o el edulcorante, si se desea, y mezclar de nuevo.

Ajouter du sirop d'érable ou l'édulcorant, à votre guise, et mélanger à nouveau.

Add maple syrup or sweetener, if desired, and mix again.

- 3** Servir i cobrir amb llavors de xia, làmines de coco, nabius, kiwi i maduixes.

Servir y cubrir con semillas de chía, láminas de coco, arándanos, kiwi y fresas.

Servir et couvrir avec des graines de chia, de fines couches de noix de coco, des myrtilles, du kiwi et des fraises.

Serve and sprinkle with chia seeds, coconut slices, blueberries, kiwi and strawberries.





## **La Massana**

 OFICINA DE TURISME

Oficina de turismo | Office du tourisme | Tourism Office

Plaça de les Fontetes

Tel. (+376) 835 693

Tel. (+376) 608 724 

[turisme@comumassana.ad](mailto:turisme@comumassana.ad)

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

