



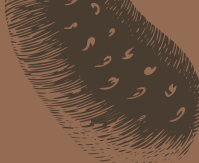
La Quinzena de la

NOVA ^{2ª EDICIÓ} CUINA CANILLENCA

Del 19 d'octubre
al 9 de novembre de 2025

SABORS DE MUNTANYA, SABORS DE CASA





Sabors i aromes de casa

De la terra al plat, cada producte porta l'empremta d'un territori que parla amb sabor. Són les arrels que ens uneixen, la tradició que es conserva en cada gest, la proximitat convertida en essència.

La parròquia de Canillo és un territori ric i divers, on la natura i la tradició es donen la mà. El seu relleu i la seva climatologia permeten gaudir d'una gran varietat d'ingredients locals, ideals per la gastronomia.

Als boscos i a l'alta muntanya hi trobem bolets, fruits vermells i animals de caça. Les vaques, vedells i ovelles enriqueixen la nostra identitat ramadera, mentre que els horts de les cases ens ofereixen verdures i fruites de temporada.

Avui, els productors de Canillo ens sorprenen amb ous ecològics, embotits tradicionals, melmelades casolanes i licors artesans. I els restaurants de la parròquia ens conviden a gaudir de menús que combinen aquests ingredients autèntics amb receptes creatives, donant lloc al que anomenem Nova Cuina Canillenca.

Atentament.

Hble. Sr. Alexandre Kinchella
Conseller de Promoció Turística i Comercial



1



RESTAURANT

PALAU DE GEL

Primers:

Macarrons a la carbonara canillenca
amb **papada de Cal Jordi**

o

Remenat d'espàrrecs i **ceps**
amb **ous de Canillo**

Segons:

Costella de **vedella** d'Andorra cuita
a baixa temperatura amb **trufes**
i mantega **d'herbes**

o

Fricandó de poltre d'Andorra
acompanyat de nyoquis **d'ortigues**

Postres:

Mel canillenca amb mató del país
i nous garapinyades

o

Crema andorrana cremada

(Begudes: aigua, copa de vi o cervesa)

Preu: 21,50 €

*“ L'equip del restaurant del Palau de Gel
proposen un menú molt i molt canillenc, ja que
cada plat està preparat amb ingredients locals. ”*

Carretera General s/n. AD100 – Canillo
Telèfon. +376 830 254

2



RESTAURANT

LA TAULA DELS AMICS

Primer:

Risotto de **ceps** dels nostres boscos

Segon:

Escalopa milanesa de **vedella**
d'Andorra, amb **ous 1900** de Canillo
"a cavall"

Postres:

Mató amb mel "Autèntic"

Preu: 26,50 €

“ El Javier utilitza els ceps (molt abundants aquesta temporada), la mel Autèntic i els ous 1900 sobre una suculent escalopa de vedella del país. ”

Av. Sant Joan de Caselles, 26. AD100 – Canillo
Telèfon. +376 852 117





RESTAURANT

EL RACÓ DEL SIMÓ

Menú degustació

Carabassa brasejada
amb formatge camembert

Caneló de **bolets**

Mandonguilles de **cérvol**

Espuma de castanya

Preu: 42 €

*“ En el menú del Sergi, trobarem l'essència de
les seves passions: la caça, els boléts i la cuina.
Les mandonguilles de cérvol són una delícia! ”*

Carretera de Prats, 5 Local Planta Baixa. AD100 – Canillo
Telèfon. +376 370 739 – elracodelsimo@gmail.com



RESTAURANT

BLÓT

Menú degustació

Minihamburguesa de carn de **vedella** del país, formatge Borla de "El Batall", confitura de pebrots fumats de "El Pastorador", canonges i **donja cruixent de "Cal Jordi"**. Acompanyada amb una cervesa torrada de "Boris".

Minihamburguesa amb carn de **vedella** del país, formatge Tomb de "El Batall", carabassó cruixent, ruca i maionesa **d'herbes silvestres**. Acompanyada d'una cervesa rossa de "Boris"

Preu: 15 €

“ El restaurant Blót ens proposa dues minihamburgueses de casa amb formatges d'Andorra i donja de cal Jordi de Ransol en una d'elles. Afegint que la Carla i el Lucas produeixen ells mateixos la cervesa Boris. ”

Carrer Perdut, Núm. 8. AD100 – Canillo
Telèfon. +376 860 770 – info@blot.ad





RESTAURANT

LLOP GRIS

Primer:

Crema de **ceps** amb cruixent
de parmesà

Segons:

Soufflé de **truita de riu**

o

Filet de **Daina** a la **farigola**
amb verdures de temporada

Postres:

Mel i mató amb nous i codony

Preu: 32 €

*“ El restaurant de l'Hotel Llop Gris ens proposa a
escollir entre dos plats principals molt interessants.
un dels quals és una carn de caça. ”*

Hotel Llop Gris. AD100 – El Tarter
Telèfon. +376 751515 – info@llopgris.com



RESTAURANT

BORDA DEL RECTOR

Primer:

Trinxat tradicional
amb botifarra negra

Segon:

Melós de xai amb salseta i puré

Postres:

Mató amb mel i nous

(Beguda i café inclosos)

Preu: 35 €

*“ El Rafa i el seu equip ens presenten un menú
tradicional amb un exquisit melós de xai que cuinen a
baixa temperatura durant 12 hores. ”*

Crta. General 2. Núm. 69. AD100 – Canillo
Telèfon. +376 852 606 – tresataula@gmail.com





RESTAURANT

OVELLA NEGRA

Primer:

Cruixent de **trumfa**,
ou a baixa temperatura i **donja**

Segon:

Botifarra de pagès de "Cal Jordi"
amb estofat de **bolets** de temporada
i demiglaç.

Postres:

Pa brioix, ganache de xocolata
d'Andorra, sal i oli d'oliva

Preu: 37 €

“ Ingredients canillencs com latrumfa, els ous, la donja i la botifarra del Cal Jordi de Ransol formen aquest menú que ens ofereixen des de l'Ovella Negra, al fons de la Vall d'Incles. ”

Carretera Vall d'Incles. Km. 3 AD100 – Incles
Telèfon. +376 388 720 – hello@lovellanegra.com



RESTAURANT

SOL I NEU CLUB HERMITAGE

Menú degustació

Anxova "000" del Cantàbric elaborada a Andorra amb **allioli de codony** fet a mà

Branguera de Cal Jordi a la brasa amb salsa vella de tomàquet

Escudella tradicional amb galets, pilota i terrina de carn d'olla

Turbot a la brasa, **trufes** i emulsió d'all escalivat

Peus de porc sense feina amb puré d'arrel **d'api**, escalunyes i **naps** glacejats

Tortell de nata amb **maduixes de bosc** i salsa de xocolata calenta

Preu: 60 €

“ Enguany, el Jordi Grau afegeix al seu menú, branguera de Cal Jordi, peus de porc i maduixes de bosc. El resultat és una proposta molt elegant que combina tradició i modernitat. ”

Crta. General S/N AD100 – Soldeu
Telèfon. +376 870540 – xehermitage@sport-hotels.ad





RESTAURANT

LLAR DE L'ARTESA

Primer:

**Trinxat de trufes, escarola,
ceps i botifarra de perol**

Segon:

Pollastre de corral farcit de mouselina de prunes,
albercoc amb gàstrics de **fruits vermells**

Postres:

Fruita de bosc rostida a la brasa, sorbet de **gerds**
amb salsa sabaiona lleugerament fumada

Preu: 29 €

*“ La Llar de l'Artesà és la borda amb més alçada de la
parròquia on els germans Dani i Luis ens proposen un
menú delicat i treballat amb molta tècnica. Els fruits del
bosc ens els cuinen a la brasa! ”*

Crta. General 2. Bordes d'Envalira . AD100 – Soldeu
Telèfon. +376 851078

PRODUCTORS CANILLENCES

Autèntic
(mel i altres
productes)

Embotits
Cal Jordi

Carnisseria
Nova

L'Ou 1900

Naturalis
(licors, mel i
melmelades)

RESTAURANTS PARTICIPANTS



CANILLO:

- ① Palau de Gel
- ② La Taula dels Amics
- ③ El Racó del Simó
- ④ Blót

- ⑤ Llop Gris
- ⑥ Borda del ReCTOR
- ⑦ Ovella Negra
- ⑧ Sol i Neu
- ⑨ Llar de l'Artesà

DL-AND.376-2025

Per a més informació:
Oficina de Turisme | Tel. +376 753 600 | vdc@canillo.ad

   @canillo_andorra | www.canillo.ad

