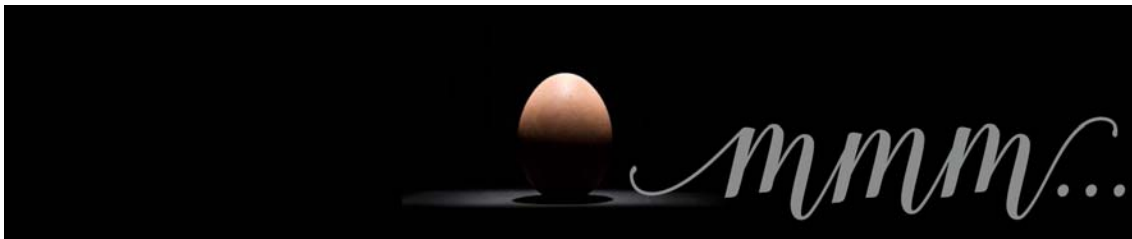


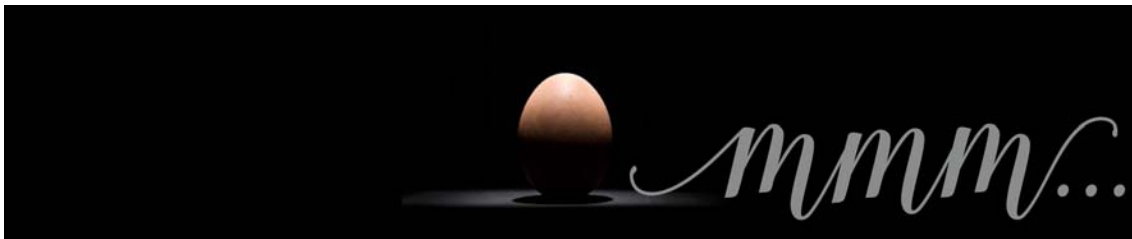
24A MOSTRA  
GASTRONÒMICA  
D'ANDORRA

RESTAURANT	PLATS
HOTEL CARLEMANY	<ul style="list-style-type: none"><li>- Milfulls de bolets del coll d'Ordino.</li><li>- Lasanya de pasta fresca i verdures.</li></ul>
LA NOVA FORQUILLA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Figa farcida de foie gras amb cobertura de porto i gelatina de mango.</li><li>- Falsa croqueta de txangurro amb crema de coral.</li></ul>
CELLER D'EN TONI	<ul style="list-style-type: none"><li>- Melós de porc a amb porto.</li><li>- Magdalena de bacallà amb alls tendres.</li></ul>
CALDEA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tonyina en escabetx, amanida de <i>crudités</i> i vinagreta de magranes.</li><li>- Mandonguilles d'ànec.</li></ul>
PLAT'IN	<ul style="list-style-type: none"><li>- Crep de peus de porc, ceps i mongetes varietat ronyó de Can Sona.</li><li>- Terrina de ceps, bolets, trumfes vermelles i vitelotte bio amb mesclum.</li></ul>
HOTEL ST. GOTHARD	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cua de bou amb mango, espàrrecs i salsa de ratafia.</li><li>- Lluç confitat amb botifarra negra i tripa de bacallà.</li></ul>
TÒPIC	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fricandó de poltre amb fredolics i farcелlets de cols i panses.</li><li>- Tulipa de parmesà, rissoto de ceps i polsim de tòfona.</li></ul>
HOTEL COMA	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tall de foie.</li><li>- Timbal de trinxat amb porc senglar.</li></ul>



24A MOSTRA  
GASTRONÒMICA  
D'ANDORRA

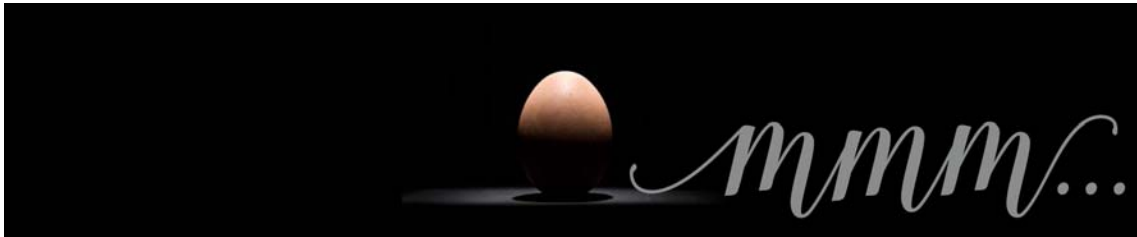
<b>EL CRESPER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pastís de verdures farcit de salmó fumat, estil <i>shuba</i>.</li><li>-Crep de pollastre.</li></ul>
<b>CAL MARQUET</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Plat de formatges secs de 3 llets diferents.</li><li>- Plat de formatges cremosos de 3 llets diferents.</li><li>- Plat de Brie trufat.</li></ul>
<b>EL BURG</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Arròs brut.</li><li>- Fabada asturiana.</li></ul>
<b>HOTEL HERMITAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Arròs negre de calamar.</li><li>- Cap i pota amb cigrons.</li></ul>
<b>CASA VELLA PALÉS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Caragols de Lleida al <i>xarrup</i>.</li><li>- Croquetes casolanes de pernil de <i>Jabugo</i>.</li></ul>
<b>GERMANS FERREIRA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bacallà al <i>pipo</i>.</li><li>- Ous trencats amb pernil ibèric.</li></ul>
<b>ARTHOTEL – PLATÓ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ou d'or amb ceps, escuma de patata, botifarra negra i oli de caviar.</li><li>-Tataki de tonyina amb salsa <i>Ponzu</i> i tempura d'alga nori.</li></ul>
<b>RESTAURANT COMA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Crema de carxofes , amb bolets i trufa.</li><li>- Porc fer estofat amb ratassia i cervesa.</li></ul>
<b>CA L'EUDALD</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Guatlles estofades amb ceba.</li><li>- Tiramisú</li></ul>



**24A MOSTRA  
GASTRONÒMICA  
D'ANDORRA**

<b>PASTISSERIA VILARRUBLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coques variades especialitat Vilarrubla.</li> <li>- Xocolata artesana d'elaboració pròpia.</li> </ul>
<b>FLECA FONT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Panets integral</li> <li>- Panets multi cereals</li> <li>- Panets de molletes</li> <li>- Panets de nous</li> </ul>
<b>MAGATZEMS COMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gelat Desii cítrics i verdura</li> <li>- Gelat Desii nata ulzama</li> </ul>

<b>Col-laborador</b>	<b>Productes</b>
<b>FRANC-PORT, SA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vi negre criança Covilla (DO Rioja)</li> <li>- Aigua amb gas Valltorre</li> <li>- Aigua Solà Valltorre</li> </ul>
<b>ESTABLIMENTS VIDAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cervesa Moritz</li> <li>- Vermut Nordesia blanc i negre</li> <li>- Anna de Codorniu</li> </ul>
<b>LA CASA DELS LICORS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ballantines</li> <li>-Ruavieja Herbes</li> </ul>
<b>IDPA, SA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrescs KAS</li> <li>- Bítter Kas</li> <li>- Pepsi-cola</li> <li>- Tònica</li> </ul>
<b>VINISSIM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Palacio de Bornos (DO Rueda)</li> <li>- Dominio de Bornos (DO Ribera del Duero)</li> </ul>
<b>ESTABLIMENTS CAIRAT-RIBOT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formiga de vellut (DO Priorat)</li> <li>- Cafè El Conseller</li> </ul>
<b>MAGATZEMS COMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Té del Principat d'Andorra</li> </ul>
<b>ANDORCARN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Camió frigorífic</li> </ul>



24A MOSTRA  
GASTRONÒMICA  
D'ANDORRA

**TOT NATURA**

- Centres de taula i decoració

**ROCA & RIBES**

- Decoració