1a FIRA DEL VERMUT D'ANDORRA

Ratafia, licor d'herbes i esperits



17-18 maig

La Cortinada, Ordino

Col·labora:

MENJA'T ANDORRA

Organitza:

ordino 'O

ORDINO
Reserva de biosfera

DISSABTE 17 DE MAIG

De 10 a 20 h > **Fira del Vermut**

De 10.30 a 12.30 h > **Taller infantil**
Taules d'Art: *decoració de taules de fusta per servir aliments saludables. Les pintaran al seu gust amb pintura.*

12 h > **Inauguració de la I Fira del Vermut d'Alçada: Ratafia, licors d'herbes i esperits**

12 h > **Visita cultural a Cal Pal**

12.45 h > **Actuació Green Note** Trio de Bossa Nova / Jazz

12.45 h > **Degustació d'aura de mel i de pròpolis** amb Autèntic Abelles (+18 anys)

13.30 h > **Taller de còctels** amb ratassia de la Carmeta (+18 anys)

De 16.30 a 18 h > **Taller infantil**
Plat creatiu: *elaboració de plats en paper, els decoraran amb gomets i els pintaran.*

18 h Dj Helder

DIUMENGE 18 DE MAIG

De 10 a 17 h > **Fira del Vermut**

10 h > **Torneig de golf "Vermut d'Alçada"**
organitza Pitch and Putt Ordino Golf Club.

10 h > **Escape Room Sornàs 1930**
i passejada per la Riberamunt dels anys 30

De 10.30 a 12.30 h > **Taller infantil**
Posa gots personalitzats: *creació de posa gots artesanals, pels gots de casa, decorats de forma creativa per a cada infant.*

11 h > **Visita Cultural Mina de Llorts** (1r passi)

11.30 h > **Visita Cultural Mina de Llorts** (2n passi)

12.30 h > **Escape Room Sornàs 1930**
i passejada per la Riberamunt dels anys 30

12.45 h > **Vermuteja amb Vins i Teca Dani** (+18 anys)

13 h > **Actuació Urban Flowers** Duo Covers

16 h > **Degustació Licors Moliné:** licors de llegenda (+18 anys)

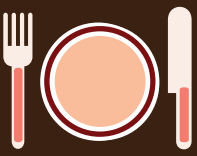
Activitat infantil gratuïta amb aforament limitat

Inscripció obligatòria i preu de 2 €, fins a exhaurir places a: comuordino.entradas.plus/entradas/ca/eventList

Més informació: ordinogolfclub.com

Inscripció obligatòria a: escapeandorra.com/firavermut2025

Per una fira cívica i segura: Consumeix amb responsabilitat



Menús gastronòmics
DE LA FIRA DEL VERMUT D'ALÇADA

Durant el cap de setmana els restaurants de la Vall d'Ordino us conviden a degustar menús gastronòmics i les seves especialitats

EL SERRAT

HOTEL XALET BRINGUÉ / T. 736 999
Foie a l'armagnac + Daus de Truita fumada amb maionesa cítrica + Pop bracejat + Magret d'anec bracejat amb foie i fruits vermells + pastís de formatge
Preu: 45,00 €

LLORTS

LA NEU MOUNTAIN RESTAURANT / T. 611 128
Aperitiu amb Vermut Antich Original i patates braves
Ensaladilla russa de muntanya
Botifarra a la brasa amb patata al caliu
Coca cruixent de xocolata i ametlla
Beguda i cafè inclòs
Preu: 35,00 €

L'ERA D'EN JAUME / T. 850 667
Amanida de brots frescos amb formatge de cabra
Onglet de bou francès amb crema de mostassa
Mató de les muntanyes del Cadí
Preu: 24,50 €

LA CORTINADA

LA SOLANETA / T. 722 922
Amanida La Solaneta, beguda i postres. **15,50 €**
Pizza al gust, beguda i postres. **15,50 €**
Plat combinat amb carn, beguda i postres. **15,50 €**

HOTEL MU / T. 749 020
Empanades de carn. **2,50 €**
Pulled pork. **11,00 €**
Rabes amb allioli i maionesa criolla. **8,00 €**
Galta de porc Km 0 amb parmentier. **14,00 €** **€**

EL TRAGUET I MÉS / T. 862 266
Botifarra de peus de porc amb timbal de mongeta blanca. **13,50 €**
Hamburguesa amb carn de poltre de Llorts. **11,50 €**

PIZZERIA MIMMO / T. 868 466
Plat de pasta al gust + beguda. **13,50 €**
Pizza Mimmo + beguda. **17,00 €**
Costelles de porc BBQ + beguda. **19,00 €**

ORDINO

L'ENSEGUR / T. 850 650
Bunyols de carreroles. **5,70 €**
Pollastre amb prunes i pinyons. **17,00 €**
Civet de senglar. **18,50 €**
Murgues farcides. **18,60 €**

L'ESPINALER
Empresa centenària especialitzada en la fabricació, selecció, empaquetat i distribució de conserves de peix i marisc gourmet, així com vermut, patates, olives i cava.

EL BANDARRA
Després de dècades elaborant vermut a granel per a petits cellers de barri, el 2014 decideixen millorar aquest clàssic i embotellar-lo amb una ampolla pensada per ser reutilitzada. I neix El Bandarra, un vermut canalla que vol retre homenatge a la sagrada hora del vermut.

LA MINJADORA DEL SINQUEDE BAR – PETRONI
Oferiran diferents tapes per acompanyar els vermuts Petroni.
Petroni és un vermut de Galícia, diferent i innovador el secret del qual es troba en el vi albarinyo.

BOMAR – MARTINI
Empresa andorrana de referència, líders en distribució al mercat andorrà. Representants de la marca Martini. Presentaran el MARTINI RUBINO, AMBRATO, VIBRANTE, FLOREALE i ST GERMAIN.

VINS I TECA DANI
Empresa dedicada a la venda de vins, licors i vermuts, ubicada a Andorra la Vella, on també pots passar una bona estona degustant productes gourmet.

NATURALIS
Iniciativa familiar dedicada a la producció i comercialització de productes agrícoles d'alta muntanya com la mel, els licors i l'hidromel. La seva producció es distingeix perquè es cultiva a més de 1.800 metres d'altura.

LICORS MOLINÉ
Empresa del Ripollès dedicada a l'elaboració de ratafia, crema de ratafia, licor de poniol i licor de marialluïsa. Tots els seus licors estan elaborats seguint mètodes tradicionals i naturals.

BREVATGES RAIMON
Raimon ofereix vins de proximitat i qualitat, cerveses artesanals i vermuts casolans per a experiències úniques enològiques i de gust.

CERVESA I VERMUT BORIS – BLÓT
Boris craft beer és la cervesa artesanal d'Andorra elaborada amb els productes de millor qualitat i els processos d'elaboració més naturals. També realitzen un producte a partir de la fusió amb vermut.

RATASSIA LA CARMETA
Licor artesanal a base de nous i herbes medicinals de les muntanyes d'Andorra, recollides a mà. És el resultat d'un llarg procés d'elaboració que s'ha transmès de generació en generació entre les dones de la família.

FOODTRUCK ERMESENDA D'ORDINO
Oferirà el toc per endolcir amb gofres, sandvitxos i vi calent.

FOODTRUCK LA GASTRONETA
Oferirà tapes realitzades amb productes de proximitat per acompanyar els diferents vermuts, ratafies, licors d'herbes i esperits.