

EL RACÓ DE LA

Cigonya

MENÚ RACÓ

Grissini de mostassa a l'Antiga
i
copa de cava

PER COMPARTIR:

Pa de vidre amb pernil de gla
Terrina d'escalivada amb puré d'anxoves
Mini de croquetes de pernil de gla i padrons
Crema de patata amb tòfona
Caneló de pollastre de corral amb beixamel de ceps

SEGONS A TRIAR:

Bacallà al forn amb emulsió de romesco i verduretes
o
Entrecot de carn reposada de Girona amb dues salses

POSTRES:

Escuma de crema catalana amb
gelat de vainilla

Vins i caves del Penedès,
aigües minerals, Pa artesanal
Cafè ecològic

28,00 €

IVA inclòs

Arrels

MENÚ ARRELS

Grissinis de mostassa a l'Antiga
Cullereta de seitó casolà amb melmelada de
tomàquet i oli de tòfona

Pernil de gla amb pa de vidre

Mousse de foie amb nous de Macadàmia caramel·litzada
i gelatina de vinagreta de mòdena

Caneló de pollastre de corral amb beixamel de tòfona

Crema de patates Kennebec amb tòfona i
cruixent de pernil

Gambetes vermelles de Vilanova a la planxa

SEGONS A TRIAR:

Romescada de rap amb llagosta i patates a cantos
o

Filet de vedella a la brasa amb escalopa de foie i
la seva guarnició

o

Premsat de xai de llet amb textures de poma

POSTRES:

Escuma de torró de Xixona amb gelat de vainilla

Vins i caves del Penedès
Aigües minerals i pa artesà
Cafè ecològic

35,00 €

IVA inclòs

Arrels

MENÚ DEGUSTACIÓ

Piruleta de parmesà amb orenga

Polvorons d'espínacs a la catalana

Terrina de bou de mar amb caviar de salmó i
escuma de garotes

Carxofes del Prat confitades al cava amb encenalls
de foie i tòfona d'hivern

Caneló de gall negre Penedès (IGP) amb beixamel
de tòfona

Caldereta de llagosta a l'estil Menorquí

Premsat de garrinet de llet lacat amb mel i espècies

Mousse de catànies Cudié amb gelat de xocolata

Bodega a part
Aigües minerals i pa artesà
Cafè ecològic
Petits entreteniments

45,00 Euros
50,00 Euros amb bodega

IVA inclòs