

**PISSARRES I TORRADES**

<b>Palefa</b> ibèrica de gla i pa amb tomàquet	16,50 €
<b>Formatge</b> d'ovella curat gran reserva	8,50 €
<b>Foie mi cuit</b> d'ànec amb 3 guarnicions i cruixent de pa	13,50 €
Ració de pa de <b>coca de vidre</b> amb tomàquet de penjar	2,75 €
Ració de <b>pa per celíacs</b>	2,00 €

**PER COMPARTIR**

<b>Patates</b> amb la clàssica salsa brava	5,75 €
Mini <b>croquetes</b> de l'àvia amb padrons	7,50 €
<b>Calamarsets</b> a l'andalusa amb maionesa de cítrics	8,75 €
<b>Gambeta</b> vermella saltejada	9,80 €
Closcada <b>musclos i escopinyes</b> al vapor	8,00 €

**AMANIDES**

Amanida de <b>burrata</b> amb carpaccio de tomàquet, salsa pesto i pinyons	8,50 €
Amanida amb <b>formatge de cabra</b> cruixent, fruits secs, codonyat i vinagreta de festucs	9,50 €
Esqueixada de <b>bacallà</b> La Cigonya i vinagreta de tomacons	10,50 €

**OUS, PASTA I ARRÒS**

**Ous** esclatats amb patates, pernil ibèric i foie d'ànec 10,50 €

**Canelons** del rostit 9,00 €

**Arròs caldós** amb sípia de Vilanova i llamàntol (20 minuts) 16,50 €

**SEGONS**

Llom de **bacallà** amb all i oli d'alfàbrega i fons d'espínacs 16,00 €

**Ànec** del Penedès rostit en greixonera 13,50 €

**Gall Negre** del Penedès (IGP) en escabetx i olives negres 14,80 €

**Pota de pop**, parmentier de patata i oli de pebre vermell 14,50 €

**Broqueta** de vedella amb salsa ximi-xurri 11,50 €

**Broqueta ibèrica** de gla amb xampinyons 11,50 €

**LES POSTRES**

**Couland** de Ferrero Rocher (apte per celíacs) 5,50 €

**Tarta taten** amb gelat 5,50 €

**Sorbet** de mandarina i patxaran 4,50 €

**Valencià** (suc de taronja i gelat de vainilla) 4,90 €

**Catànies i bufats** amb ratafia 6,50 €









**MENÚ DEL DIA 12,00 € / MENÚ EXPRESS 10,00 €**

IVA inclòs

Per els mes petits tenim pasta del dia











**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Macarrons guisats amb sofregit tradicional i xoriç

Cigrons estofats amb bacallà i ou dur Amanida amb sardines, tomàquet i vinagreta de fruits secs Crema de porros i patata amb \*cruixent de pernil   es pot retirar Amanida verda, espàrrec, \*tonyina (\*  es pot retirar) i \*ou dur (\*  es pot retirar)"Ensaladilla" amb pebrot del piquillo **Llauna de gambes a la sal (supl. 4,00 €)****SEGONS PLATS A TRIAR:**Potes de calamars guisades amb ceba i tomàquet Goulash de vedella amb bolets 

Llibret de llom farcit de pernil dolç i formatge amb guarnició

Botifarra blanca i negra de pagès amb suau all i oli

Bistec de vedella a la brasa amb patates paella **Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 3,50 €)****POSTRES:**Pinya amb crema Gelat del dia Púding de la iaia amb nata Crema catalana cremada Pa de pessic amb nata Flam d'ou amb nata Fruita del temps   logurt natural o desnatat  **Couland de xocolata (supl. 2,50 €)** 

Pa artesanal, minerals i celler del Penedès (una beguda per persona).

 Plats per vegetarians Plats per celíacs Plats per vegans

**Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies:** Atenent a les característiques i instal·lacions de l'establiment i a la manipulació i elaboració dels aliments, no podem garantir que no hi hagi contaminació creuada i que els plats no continguin traces d'al·lèrgens. Preguntant al nostra personal li podem oferir alternatives per la seva al·lèrgia.

**La qualitat ens dóna la proximitat. Sempre que és possible productes propers.**