

**PISSARRES I TORRADES**

<b>Paleta</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 escabètx 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 19,50 €**









IVA inclòs

Per els mes petits tenim pasta del dia







**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Arròs caldós amb sípia i escamarlà

Canelons del rostit amb beixamel i gratinats

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra  Vichyssoise amb\*bacó (\*   es pot retirar) Nostra ensaladilla rusa amb musclos en escabètx **Faves fresques estofades amb botifarra negra, calamar i gamba vermella (3,50 €)** **SEGONS PLATS A TRIAR:**Llata de vedella amb salsa de bolets Bacallà al forn amb salsa de mel de Penyaforat Entrecot a la brasa amb la seva guarnició 

Botifarra de la Llacuna a la brasa amb guarnició

**Filet de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 6,50 €)** **POSTRES:**Coca de cabell d'àngel Mojito   Macedònia natural   Crema catalana cremada Pa de pessic amb nata 

Couland de xocolata amb gelat de vainilla

Pà artesanal, vins del municipi i aigües minerals

No inclou: refrescos i cerveses

 **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 dona la proximitat. Sempre que és possible productes propers.**