

PISSARRES

Paleta ibèrica de gla i pa amb tomàquet	17,50 €
Formatge d'ovella curat gran reserva	7,50 €
Foie mi cuït d'ànec amb 3 guarnicions i cruixent de pa	13,50 €
Ració de pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar	3,00 €
Ració de pa per celíacs	1,80 €

PER COMPARTIR

Patates amb la clàssica salsa brava	6,00 €
Mini croquetes de l'àvia amb padrons	7,50 €
Calamarsets a l'andalusa amb maionesa de cítrics	9,50 €
Gambeta vermella saltejada	12,00 €
Closcada musclos i escopinyes al vapor	8,50 €

AMANIDES

Amanida de burrata amb carpaccio de tomàquet, salsa pesto, pinyons i núvol de parmesà	9,00 €
Amanida amb formatge de cabra cruixent, fruits secs, codonyat i vinagreta de festucs	9,50 €
Esqueixada de bacallà 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)	17,50 €
Paella a la marinera	12,50 €

SEGONS

Llom de bacallà al romesco suau	16,00 €
Ànec del Penedès rostit en greixonera	14,50 €
Gall Negre del Penedès (IGP) rostit amb prunes i pinyons	14,50 €
Pota de pop a la brasa , parmentier de patata i oli de pebre vermell	15,75 €
Broqueta de vedella amb salsa ximi-xurri	12,00 €
Pop a la gallega	15,00 €
Broqueta ibèrica de gla amb xampinyons	12,00 €

LES POSTRES

Couland de Ferrero Rocher (apte per celíacs)	5,75 €
Taten amb gelat	5,75 €
Sorbet de mandarina i patxaran	5,00 €
Valencià (suc de taronja i gelat de vainilla)	5,50 €
Catànies i bufats amb ratafia	6,75 €

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







IVA inclòs

Vegetarians:




Primer plat: Verdura ecològica amb oli de cúrcuma
Segon plat: Strudel d'espínacs amb formatge de cabra

Per els mes petits: Tenim pasta del dia














PRIMERS PLATS A TRIAR:

Fideuà de la Cigonya amb suau all i oli
Strudel d'espínacs amb formatge de cabra
Amanida de carpaccio de pinya i pernil de bodega  
Crema de pèsols amb ou a baixa temperatura   
Amanida verda, espàrrec, tonyina i ou dur
"Ensaladilla" de la Cigonya amb piquillo
Llauna de gambes a la sal (supl. 4,50 €) 

SEGONS PLATS A TRIAR:

Filet de porc farcit de botifarra negra
Marmitako de tonyina 
Escalopins de vedella amb salsa de bolets
Botifarra blanca i negra de pagès amb mongetes
Bistec de vedella a la brasa amb patates paella 
Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 3,50 €) 

POSTRES:

Mil fulles amb nata i maduixes 
Fruita del temps   
Iogurt natural o desnatat   
Flam d'ou amb nata  
Crema catalana  
Gelat del dia
Púding de la iaia amb nata 
Pa de pessic amb nata 
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.