














DIMARTS 13/10/20

10,00 € (IVA inclòs)




PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Llenties estofades amb costella i morcilla  
- Amanida de seitons i magrana  
- Pèsols saltejats amb calamar i cansalada  
- Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma   
- Ensaladilla feta a casa amb piquillo 

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Marmitako de tonyina  
- Canelons del rostit amb beixamel i gratinats
- Hamburguesa mixta amb formatge i salsa brava
- Botifarra a la brasa amb guarnició 








POSTRES A TRIAR:

- Pastís de carbassa amb salsa de formatge
- Macedònia de fruita   
- Crema catalana







DIMECRES 14/10/20

10,00 € (IVA inclòs)




PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Crostini amb xampinyons i bacó
- Amanida de pollastre, kiwi i llàgrima lactonesa 
- Crema de carbassó amb botifarra negra  
- Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma   
- Ensaladilla feta a casa amb piquillo 

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Fricandó de vedella amb bolets 
- Lagarto a la brasa amb salsa ximi xurri  
- Llenguado al forn amb salsa de taronja  
- Botifarra a la brasa amb guarnició 









POSTRES A TRIAR:

- Pastís de carbassa amb salsa de formatge
- Macedònia de fruita   
- Crema catalana







DIJOUS 15/10/20

10,00 € (IVA inclòs)




PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Paella a la marinera  
- Croquetes del rostit amb maionesa de cítrics
- Amanida d'espàrrecs amb cruixent de pernil  
- Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma   
- Ensaladilla feta a casa amb piquillo 

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Bacallà a la llauna amb cigrons 
- Braó de Duroc al forn  
- Cuixa de xai a la brasa amb salsa ximi xurri  
- Botifarra a la brasa amb guarnició 








POSTRES A TRIAR:

- Pastís de carbassa amb salsa de formatge
- Macedònia de fruita   
- Crema catalana








DIVENDRES 16/10/20

10,00 € (IVA inclòs)




PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Fideuà de la Cigonya amb all i oli 
- Amanida de recuit de drap amb magrana 
- Crema de ceba, ou a baixa temperatura i cruixent de parmesà 
- Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma   
- Ensaladilla feta a casa amb piquillo 

SEGONS PLATS A TRIAR:



















- "Callos picants"  
- Pit de pollastre amb salsa de formatge  
- Pota de calamar planxa a la gallega  
- Botifarra a la brasa amb guarnició 

POSTRES A TRIAR:

- Pastís de carbassa amb salsa de formatge
- Macedònia de fruita   
- Crema catalana

CAP DE SETMANA

17 i 18 d'octubre

- 7,75 € Canelons del rostit de l'àvia
- 7,75 € Macarrons tradicionals i rabes de pollastre (plat per nens)
- 6,75 € Ensaladilla feta a casa 
- 7,75 € Clocscada de musclos i cloïsses al vapor  
- 12,50 € Pop a la gallega amb parmentier de patata i pimentó de la Vera  
- 16,00 € Arròs caldós de llamàntol (preu x persona)  
- 12,00 € Paella a la marinera (preu x persona)  
- 10,00 € Fideuà de la Cigonya amb all i oli (preu x persona) 
- 8,00 € Xató del Racó amb salsa romesco 
- 8,00 € Triangles de formatge amb salsa de tòfona 
- 8,50 € Corbina al forn a la Donostiarra amb verduretes  
- 10,00 € Gall negre IGP del Penedès rostit a la catalana  
- 3,75 € Mousse de maracujà amb cremós de iogurt  
- 3,75 € Brownie de xocolata blanca 