

EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

*Arrels*

# *La nostra oferta gastronòmica*

**Divendres, 15 de gener de 2021**

[Menú degustació temporada](#)

[El nostre menú](#)

[Plats recomanats](#)

[El celler](#)

# MENÚ DEGUSTACIÓ TEMPORADA

Aperitiu salat

\* \* \*

Coca de foie amb poma i brots d'enciam (L, C)

Vieira en escabetx i pernil de glà (L, C)

Caneló del rostit amb dos beixamels de bolets

\* \* \*

Romescada de corball amb cloïsses i patata a cantos (L, C)

O

Premsat de xai amb parmentier trufada (L, C)

\* \* \*

Mousse de xocolata amb taronja (V, L, C)

Petites bogeries

Aigües minerals i pa artesà

27,50€ (IVA Inclòs)

\* El menú degustació està format per un aperitiu salat, quatre plats i unes postres.

V - Plats per vegetarians

C - Plats per celíacs

L - Plats sense lactosa

*Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal  
pels processos d'elaboració dels diferents plats.*

# EL NOSTRE MENÚ

## **PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Fideuà de la Cigonya amb all i oli (L)

Croquetes del rostit amb amanida

Sopa de galets amb pilota (L)

Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma (L, C, V)

## **SEGONS PLATS A TRIAR:**

Calamars saltejats amb verdures (L)

Ou ferrat amb xistorra, xoriç i patata paella (L, C)

Filet de porc amb salsa de tòfona i parmentier de pebrot vermell (C)

Bistec a la brasa amb guarnició (L, C)

## **POSTRES A TRIAR:**

Pannacotta de te amb fruits vermells (V, C)

Macedònia de fruita natural (L, C, V)

Crema catalana (V, C)

Pa de pessic amb salsa de xocolata (V)

Pa artesà, aigües minerals i celler del Penedès  
(una beguda per persona)

12,50€ (IVA Inclòs)

V - Plats per vegetarians

C - Plats per celíacs

L - Plats sense lactosa

*Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal  
pels processos d'elaboració dels diferents plats.*

# PLATS RECOMANATS

## Entrants

- 8,50 € Canelons del rostit tradicionals de la Cigonya amb salsa de ceps
- 15,50 € Foie micuit fet a casa amb pa de figues (L)
- 14,00 € Pop a la gallega (L, C)
- 12,00 € Filet de sardines marinades amb ous de salmó (4 u.) (L, C)
- 18,00 € Pernil de gla amb coca de vidre sucats amb tomacons (L)
- 14,00 € Amanida de carxofes al cava amb pernil de glà (L)
- 11,00 € Ravioli de gall negre del Penedès IGP amb salsa de ceps

## Segons plats

- 14,50 € Paella d'arròs amb peix i marisc (L, C)
- 19,00 € Arròs caldós amb llamàntol (L, C)
- 15,50 € Bacallà a la llauna al nostre estil (L)
- 19,50 € Espatleta de cabrit rostit al forn de llenya (L, C)
- 14,50 € Gall negre del Penedès IGP a la catalana (L)

## Les postres

- 5,50 € Escuma de crema catalana amb gelat de vainilla de Madagascar (V)
- 5,00 € Taten de poma amb el seu cruixent (V)
- 5,50 € Couland de xocolata (V)
- 5,00 € Gelat de torró amb cruixent de xocolata i ratafia

V - Plats per vegetarians

C - Plats per celíacs

L - Plats sense lactosa

(IVA INCLÒS)

# EL CELLER

## VINS BLANCS

- 11,50 € **Mas Uberni** *Xarel·lo, Chardonnay* (D.O. Penedès)
- 12,70 € **Mallofré** *Xarel·lo (Bodega del municipi)*
- 11,90 € **Trio Varietal** *Macabeu, Chardonnay, Muscat* (D.O. Penedès)
- 12,75 € **Bolet Vinya Sota Bosc** *Gewürztraminer, Muscat* (D.O. Penedès)
- 13,75 € **Mas Candi Desig** *Xarel·lo 100%* (D.O. Penedès)
- 13,90 € **Wine Side Story Babau** *Xarel·lo* (D.O. Penedès)
- 15,50 € **Clos dels Guarans Tardatio** *Malvasia* (Bodega del municipi)
- 17,50 € **Jean Leon 3055** *Chardonnay* (D.O. Penedès)
- 11,90 € **Castell de Pujades 2017** *Xarel·lo* (D.O. Penedès)
- 12,50 € **Emendis Cabró** *Xarel·lo 100%* (D.O. Penedès)

## VINS ROSATS

- 11,50 € **Mas Uberni** *Merlot* (D.O. Penedès)
- 12,00 € **Pere Punyetes** *Garnatxa, Merlot, Cabernet, Syrah* (D.O. Penedès)
- 12,90 € **Mallofré Esmerinda** *Merlot, Syrah* (D.O. Penedès) *i (Bodega del municipi)*
- 12,80 € **10.000 Hores** *Ull de Llebre, Merlot* (D.O. Penedès)
- 14,50 € **Castell de pujades** *Xarel·lo vermell* (D.O. Penedès)

## VINS NEGRES

- 11,50 € **Mas Uberni** *Cabernet, Ull de Llebre* (D.O. Penedès)
- 13,00 € **Can Feixes Selecció** *Merlot, Ull de Llebre* (D.O. Penedès)
- 13,50 € **Mas Candi Les Forques** *Cabernet Sauvignon* (D.O. Penedès)
- 14,00 € **77 Veremes** *Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon* (D.O. Penedès)
- 14,50 € **Wine Side Story Cap de Turc** *Ull de llebre, Carinyena* (D.O. Penedès)
- 17,00 € **Jean Leon 3055** *Merlot, Petit Verdot* (D.O. Penedès)
- 18,50 € **Acústic** *Garnatxa, Carinyena* (D.O. Montsant)
- 16,50 € **Bru de Tardor** *Garnatxa, Carbernet Sauvignon i Merlot* (D.O. Penedès)
- 16,50 € **Clos dels Àngels** *Syrah 100%* (D.O. Penedès)
- 13,50 € **Duet Varietal** *Syrah, Merlot* (D.O. Penedès)

## CAVES

- 13,50 € **Markel** Brut Nature (Bodega del municipi)
- 13,50 € **Cavas Hill** Brut Nature
- 14,50 € **Oriol Rossell Rsva.** Brut Nature *Xarel·lo, Macabeu, Parellada*
- 17,80 € **Oriol Rossell** Brut Rosé Gran Reserva *Garnatxa, Pinot Noir*
- 23,50 € **Juvé&Camps Reserva Família** Gran Reserva. *Xarel·lo, Macabeu, Parellada*
- 25,00 € **GRAMONA Imperial, 2013** Gran Reserva. *Xarel·lo, Macabeu, Parellada i chardonnay*
- 13,50 € **Emendis Nu allonge** Brut Nature