

EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

*Arrels*

# *La nostra oferta gastronòmica*

**Diumenge, 17 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

Premat 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:**

Arròs caldós amb sípia i escamarlà (L, C)

Tàrtar de salmó amb guacamole i amanida (L)

Tagliatelle amb salsa de foie i poma caramel·litzada (C)

Verdura ecològica del Tros d'Ordal amb cúrcuma i pernil de glà (L, C)

## **SEGONS PLATS A TRIAR:**

Llata de vedella guisada amb bolets (L)

Entrecot a la brasa amb guarnició (L, C)

Bacallà gratinat amb romesco i fons d'espínacs (C)

Botifarra a la brasa amb guarnició

## **POSTRES A TRIAR:**

Mató del Foix amb mel i fruits secs (V, C)

Tiramisú amb gelat de xocolata (C, V)

Coca de crema (V)

Peres al vi negre amb escuma d'eucaliptus (C, V)

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

21,50€ (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