

EL RACÓ DE LA

Cigonya

La nostra oferta gastronòmica

Dimarts, 23 de febrer de 2021

[El nostre menú](#)

[Plats recomanats](#)

[El celler](#)

EL NOSTRE MENÚ

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Espaguetis amb sofregit tradicional
Crema d'espàrrecs verds amb closca (C,L)
Amanida de pollastre amb escabetx i olives negres (C, L)
Ensaladilla amb guacamole (C)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Pota de pernil canari a la brasa (C,L)
Tonyina a la planxa amb verduretes i soia (C, L)
Escalopins de vedella amb salsa de formatge
Botifarra a la brasa amb patata paella (C, L)

POSTRES A TRIAR:

Pasta de full amb nata i maduixa (V)
Macedònia de fruites (C, L, V)
Crema catalana (V, C)
Púding 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

- 13,50 € Crema de nyàmeres amb llamàntol i suc del seu Coral (C)
- 8,50 € Canelons del rostit tradicionals de la Cigonya i 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 sucat amb tomacons (L)
- 14,00 € Amanida de carxofes al cava amb pernil de glà (L)

Segons plats

- 12,50 € Ravioli de gall negre del Penedès IGP amb salsa de ceps
- 19,00 € Arròs caldós amb llamàntol (L, C)
- 16,00 € Magret d'ànec amb cuscús d'espàrrecs i salsa soia (L, C)
- 15,50 € Bacallà a la llauna al nostre estil (L)
- 19,50 € Espatlleta de cabrit rostit al forn de llenya (L, C)
- 17,00 € Cansalada del coll, pop i tòfona (C)
- 18,00 € Peix de la llotja (C, L)

Les postres

- 5,50 € Escuma de crema catalana i gelat de vainilla de Madagascar (V)
- 5,00 € Taten de poma amb el seu cruixent (V)
- 5,50 € Couland de xocolata (V)
- 5,50 € Tiramisú casolà (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) (B. 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)
- 26,20 € Can Ràfols, Gran Caus *Merlot* (Massis del Garraf)

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, Cabernet 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 G. Rva. *Xarel·lo, Macabeu, Parellada*
- 25,00 € GRAMONA Imperial, 2013 G. Rva. *Xarel·lo, Macabeu, Parellada i chardonnay*
- 27,00 € Recaredo Terrers 2013 Brut Nature *Xarel·lo, Macabeu, Parellada*