

DIMARTS 23/02/21 10,00 € (IVA inclòs)**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 verdures 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 naturals (C, L, V)
 Crema catalana (V, C)
 Púding de xocolata (V)

DIMECRES 24/02/21 10,00 € (IVA inclòs)**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Arròs a la cubana amb ou de corral (C, L)
 Crema de galeres amb cruixent de pernil i oli d'all (C)
 Empedrat de cigrons amb bacallà (C, L)
 Ensaladilla amb guacamole (C)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Tripa picant (callos) (C, L)
 Sípia estofada amb patates i pèsols (C, L)
 Broqueta de botifarres amb escalivada (C, L)
 Botifarra a la brasa amb patata paella (C, L)

POSTRES A TRIAR:

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

DIJOUS 25/02/21 10,00 € (IVA inclòs)**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Arròs negre de la Cigonya amb all i oli (C)
 Truita de mongetes amb botifarra negra (C, L)
 Amanida de salmó amb encenalls de formatge de cabra (C)
 Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma (C, L, V)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Bacallà al forn amb alls tendres (L)
 Daus de vedella amb bolets (C, L)
 Cuixa de xai a la brasa amb salsa ximi xurri (C,L)
 Botifarra a la brasa amb patata paella (C, L)

POSTRES A TRIAR:

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

DIVENDRES 26/02/21 10,00 € (IVA inclòs)**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Fideuà de la Cigonya amb all i oli (L)
 Tartaleta de marisc amb suc del seu coral
 Amanida de brie amb bacó i cruixent de ceba (C)
 Verdura ecològica del Tros d'Ordal i oli de cúrcuma (C, L, V)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Peix de la llotja
 Salsitxes de porc amb samfaina (C,L)
 Pit de pollastre amb salsa de bolets (C)
 Botifarra a la brasa amb patata paella (C, L)

POSTRES A TRIAR:

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

MENÚ DEGUSTACIÓ 27,50 € (IVA inclòs)
(TOTA LA SETMANA)

Aperitiu salat

Carxofes confitades al cava i pernil de glà (C, L)

Cansalada del coll amb pop i tòfona (C)

Crema de nyàmeres amb llamàntol i suc del seu coral (C)

Rap a la brasa amb crema de bledes i calçots (C,L)

o

Magret d'ànec amb cuscús d'espàrrecs i salsa de soia (C,L)

Taten de poma amb escuma de caramel (C,V)

CAP DE SETMANA 27 i 28 de febrer de 2021

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 (L)

9,00 € Closcada de musclos i cloïsses al vapor (C,L)

13,75 € Pop a la gallega, parmentier patata i pimentó de Vera (C,L)

16,50 € Arròs caldós de llamàntol (preu x persona) (C,L)

12,50 € Arròs negre de la Cigonya (preu x persona) (C,L)

12,50 € Paella a la marinera (preu x persona) (C,L)

11,00 € Fideuà de la Cigonya amb all i oli (preu x persona) (L)

9,00 € Tàrtar de tonyina amb alvocat i sèsam (C, L)

7,50 € Crema de calçots amb botifarra negra i fils de romesco (C, L)

8,50 € Verdura ecològica del Tros d'Ordal amb pop (C, L)

16,75 € Pota de pop a la brasa, parmentier i oli de pimentó

11,50 € Suprema de lluç amb salsa americana (C,L)

11,00 € Espatlla de xai al forn amb prunes (C, L)

10,00 € Cansalada del coll a la brasa, parmentier i ou baixa temperatura (C)

4,00 € Couland de xocolata (V)

4,00 € Tiramisú casolà (V)