

EL RACÓ DE LA

Cigonya

La nostra oferta gastronòmica

Dimecres, 05 de maig de 2021

[El nostre menú](#)

[Plats recomanats](#)

[El celler](#)

EL RACÓ DE LA

Cigonya

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Fideus a la cassola amb costella i carxofa (L)
- Amanida de cruixent de formatge brie
- Mongetes verdes saltejades amb pernil i bacó (C,L)
- Ensaladilla feta a casa amb guacamole (C)
- Verdura ecològica Tros d'Ordal amb oli cúrcuma (C, V, L, VEGÀ)
- Amanida de salmó fumat i formatge de cabra (supl. 2,75 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Pinxos moruns amb humus i patata paella (L)
- Llenguado al forn amb salsa de taronja (L,C)
- Fricadelles guisades amb daus de patata (L)
- Bistec a la brasa amb guarnició (L, C)
- Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (VEGÀ)
- Entrecot a la brasa amb guarnició 250 grs. (C,L) (supl. 4,00 €)

POSTRES A TRIAR:

- Cremós de iogurt amb gelat de kinder bueno
- Macedònia de fruites naturals (C, L, V)
- Crema catalana (V, C)
- Mousse de xocolata (C)
- Couland de xocolata (supl. 2,00 €)

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.*

Entrants

- 15,50 € Canuts del Delta en escabetx, algues i espàrrecs verds (L, C)
- 8,50 € Canelons del rostit tradicionals de la Cigonya
- 15,50 € Foie micuit fet a casa amb pa de figues (L)
- 14,00 € Pop a la gallega (L, C)
- 18,00 € Pernil de gla amb coca de vidre sucata amb tomacons (L)
- 14,00 € Amanida de carxofes al cava amb pernil de glà (L)
- 16,00 € Coca de llagostins, verduretes al wok i maionesa de soia
- 13,50 € Ravioli d'ànec a la catalana amb beixamels d'espínacs

Arrossos i fideuà

- 14,50 € Paella a la marinera amb sípia i escamarlà (C,L)
- 19,00 € Arròs caldós amb llamàntol (L, C)
- 13,00 € Fideuà de la Cigonya amb all i oli (L)
- 14,50 € Arròs negre amb sípia (C,L)

Segons plats

- 20,00 € Turbot a la brasa amb fonoll i algues marines (C,L)
- 15,00 € Gall negre del Penedès IGP rostit a la catalana (L, C)
- 14,50 € Wok de calamars amb verduretes ecològiques i salsa de soia (L, C)
- 16,50 € Lletons amb parmentier i ou a baixa temperatura (C)
- 22,00 € Filet de vedella de Girona a la brasa amb foie
- 19,50 € Espatleta de cabrit rostit al forn de llenya (L, C)

Les postres

- 5,00 € Copa de tiramisú amb el seu gelat
- 5,00 € Taten de poma amb el seu cruixent (V)
- 5,00 € Crema catalana i pols de carquinyolis de St. Quinti (V)
- 5,50 € Couland de xocolata (V)
- 5,00 € Textures de xocolates amb cireres (V)

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 CELLER

VINS BLANCS

- 11,50 € **Mas Uberni** *Xarel·lo, Chardonnay* (D.O. Penedès)
- 12,70 € **Mallofré** *Xarel·lo* (Bodega del municipi)
- 12,50 € **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)
- 14,50 € **Wine Side Story Babau** *Xarel·lo* (D.O. Penedès)
- 15,50 € **Clos dels Guarans Tardatio** *Malvasia* (Bodega del municipi)
- 16,50 € **Jean Leon 3055** *Chardonnay* (D.O. Penedès)
- 12,00 € **Castell de Pujades 2017** *Xarel·lo* (D.O. Penedès)
- 12,50 € **Emendis Cabró** *Xarel·lo 100%* (D.O. Penedès)
- 24,00 € **Pares Baltà, Ginesta** *Gewürztraminer 100% cultivat Biodinàmica* (D.O. Penedès)

VINS ROSATS

- 11,50 € **Mas Uberni** *Merlot* (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)
- 15,80 € **Torelló, Petjades** *Merlot vi ecològic* (D.O. Penedès)
- 14,50 € **Castell de pujades** *Xarel·lo vermell* (D.O. Penedès)
- 14,50 € **Família Torres, De Casta** *Carinyena i garnatxa* (D.O. Penedès)

VINS NEGRES

- 11,50 € **Mas Uberni** *Cabernet, Ull de Llebre* (D.O. Penedès)
- 14,20 € **Mallofré Ecològic** *80% Merlot i 20% Syrah* (D.O. Penedès)
- 14,20 € **Vinyarets** *Garnatxa, ull de llebre, Sumoll* (D.O. Penedès)
- 14,50 € **Cantarelus Bolet** *Ull de llebre ecològic* (D.O. Penedès)
- 20,90 € **Can Feixes Tradició** *Ull llebre, merlot, cab. Sauvignon i Petit verdot* (D.O. Penedès)
- 13,50 € **Duet Varietal** *Syrah, Merlot* (D.O. Penedès)
- 28,00 € **Acústic Braó** *Garnatxa, Carinyena* (D.O. Montsant)

CAVES

- 13,50 € **Markel** Brut Nature (Bodega del municipi)
- 13,50 € **Cavas Hill** Brut Nature
- 17,70 € **Varias Al·legoria** Brut Nature Reserva *Xarel·lo, Macabeu, Parellada, chardonnay*
- 23,20 € **Nadal, Salvatge** Brut Vintage *Xarel·lo, Macabeu, Parellada*
- 17,80 € **Oriol Rossell** Brut Rosé Gran Reserva *Garnatxa, Pinot Noir*
- 24,40 € **Bolet Agricultura ecològica, Brut Nature Rva.** *Xarel·lo, Macabeu, Parellada*
- 24,60 € **Rovellats** Gran Reserva *Xarel·lo, Macabeu, Parellada*
- 22,80 € **Albet i Noya, Efecte Rva. Brut Nature** *Xarel·lo, Macabeu, Parellada, chardonnay*

Si necessites la carta de vins completa, no dubtis en demanar-la.