



EL RACÓ DE LA

Cigonya

Pizzeria

Gaudeix de la nostra cuina

PIZZES AMB FORN DE PEDRA

REINA salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons	9,50 €
QUATRE ESTACIONS s. tomàquet, mozzarella, pernil dolç, carxofa, xampinyons, tonyina i parmesà	11,85 €
TONYINA salsa tomàquet, mozzarella, tonyina, anxoves i olives negres	12,50 €
FRANKFURT salsa de tomàquet, mozzarella, frankfurt i parmesà	9,80 €
BOLONYESA salsa tomàquet, mozzarella i bolonyesa	12,50 €
ROQUEFORT salsa tomàquet, mozzarella, formatge blau i ceba caramel·litzada	11,90 €
BARBACOA salsa barbacoa, mozzarella, saltejat de vedella, verduretes i emmental.	12,50 €
ESCALIVADA salsa de tomàquet, mozzarella, pebrots, albergínies escalivades, formatge cabra i ceba caramel·litzada	12,85 €
PICANT salsa de tomàquet, mozzarella, xoriç picant i pebrot brasa	11,85 €
CABRA salsa de tomàquet, mozzarella, formatge cabra, nous i mel del Castell de Penyaforat	12,00 €
VERDURES salsa de tomàquet, mozzarella, carbassó, albergínia, ceba confitada i pebrot de piquillo	12,50 €
FOIE I POMA mozzarella, poma i ceba caramel·litzada, foie i Pedro Ximénez	13,50 €
CARBONARA crema llet, mozzarella, parmesà, ou, bacó i xampinyons	12,35 €
CALZONE salsa tomàquet, mozzarella, ceba confitada, ànec mut del Penedès, ou i foie	13,50 €
QUATRE FORMATGES salsa de tomàquet, mozzarella, emmental, rocafort i brie	11,90 €
BACÓ salsa de tomàquet, mozzarella, bacó fumat, ceba caramel·litzada i camembert	12,40 €
POLLASTRE salsa de tomàquet, mozzarella, pit de pollastre, carbassó i salsa romesco	11,85 €
SEITONS salsa tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, seitons, olivada, tomàquet xerri i rúcula	13,50 €
SIS FORMATGES mozzarella, cabra, brie, rocafort, parmesà i emmental	13,85 €
ALBERGÍNIA I MEL , salsa tomàquet, mozzarella, albergínia, mel, formatge de cabra, rúcula, balsàmic, cruixent de ceba i parmesà	12,80 €

ELS PLATS RECOMANATS DEL XEF

SOPAR AL RACÓ

- 15,50 € **Pissarra de pernil de gla i formatge d'ovella curat** amb pa de vidre
- 3,50 € **Ració de pa de vidre** amb tomàquet de penjar
- 15,50 € **Foie mi cuit** d'ànec fet a casa amb de pa figues
- 5,50 € **Patates** amb la clàssica salsa brava
- 7,50 € **Mini croquetes** de l'àvia amb padrons
- 6,90 € **Piparres /padrons**
- 9,00 € **Rabes de pollastre** amb dos salses
- 9,50 € **"Sevillanos"** a l'andalusa amb maionesa de cítrics
- 9,00 € **Closcada** de musclos i cloïsses al vapor
- 8,75 € **Tallarines** saltejades amb all i julivert
- 14,00 € **Pop** a la gallega amb patata i pimentó de la Vera
- 9,50 € **Provolone** amb focaccia
- 8,75 € **"Ensaladilla"** de la Cigonya amb ventresca de tonyina
- 9,50 € **Amanida amb formatge de cabra**, fruits secs i vinagreta d'alfàbrega
- 12,00 € **Amanida de carpaccio de tonyina** amb vinagreta de caviar d'arengada
- 11,00 € **Esqueixada de bacallà** amb vinagreta de tomàquet i pesto
- 10,00 € **Pasta fresca** feta a casa farcida de poma i idiazábal amb salsa pesto i pinyons
- 12,00 € **Ous** esclatats amb patates, pernil ibèric i foie d'ànec
- 9,50 € **Canelons** del rostit i gratinats
- 9,00 € **Tagliatelle** de pasta fresca amb pesto, tomàquet sec i pinyons
- 13,00 € **Sols** de bolets amb beixamel de tòfona d'estiu
- 14,50 € **Calamars de platja** a la planxa amb all i julivert
- 14,50 € **Sípia** a la planxa amb xampinyons
- 15,00 € **Wok de calamars** amb verdures ecològiques i salsa de soia
- 14,50 € **Ànec mut** del Penedès rostit a la catalana amb greixonera
- 22,00 € **Espatleta de cabrit** rostit al forn de llenya
- 19,50 € **Peix de la llotja** amb la seva guarnició

BRASA AMB CARBO VEGETAL

- 16,75 € **Pota de pop**, parmentier de patata i oli de pebre vermell de la Vera
- 16,50 € **Bacallà** a la brasa amb escalivada
- 15,50 € **Entrecot** de vedella 250 gr. amb guarnició
- 22,00 € **Filet** de vedella de Girona amb escalopa de foie
- 14,75 € **Broqueta de vedella**, tall que es pela a la brasa amb guarnició d'escalivada
- 10,00 € **Hamburguesa de vedella**, amb **pernil de gla**, bacó, ceba caramel·litzada, cheddar, rodanxes de tomàquet i mezclum d'enciams amb guarnició de "nachos amb guacamole"
- 10,00 € **Hamburguesa de vedella**, amb **foie d'ànec**, bacó, ceba caramel·litzada, cheddar, rodanxes de tomàquet i mezclum d'enciams amb guarnició de "nachos amb guacamole"

LES POSTRES

- 5,50 € Taten de poma amb el seu cruixent (V)
- 4,75 € Crema catalana i pols de carquinyolis de St. Quinti (V)
- 5,50 € Macedònia de fruita natural i gelat (V,C)
- 4,75 € Couland de xocolata amb gelat de vainilla (V)
- 9,00 € Orelletes, bufats i catànies (per compartir)
- 5,50 € Sorbet de mojito (V,C,L)
- 5,00 € Gelats del dia fets a casa (3 boles)

VINS BLANCS

- 12,50 € **Mas Uberni** Xarel·lo, Chardonnay (D.O. Penedès)
- 13,50 € **Mallofré** Xarel·lo (Bodega del municipi)
- 47,00 € **Rocallís** Incrocio Manzoni (Massís del Garraf - D.O. Penedès)
- 14,80 € **Paret Seca** Macabeu de les Valls, Macabeu criat
- 14,50 € **Wine Side Story Babau** Xarel·lo (D.O. Penedès)
- 15,50 € **Clos dels Guarans Tardatío** Malvasia (Bodega del municipi)
- 17,70 € **Mas Comtal, Antistiana** Xarel·lo 100% (D.O. Penedès)
- 13,50 € **Castell de Pujades**, Xarel·lo (D.O. Penedès)
- 13,50 € **Rovellats, Blanc Primavera**, chardonnay, xarel·lo i macabeu (D.O. Penedès)
- 14,80 € **Lacrima Baccus, Valent**, Xarel·lo, chardonnay, Sauvignon Blanc (D.O. Penedès)
- 22,50 € **Pares Baltà, Ginesta** Gewürztraminer 100% cultivat Biodinàmica (D.O. Penedès)
- 39,50 € **Família Torres, Fransola**, Cabernet Sauvignon Blanc 100% (D.O. Penedès)
- 14,50 € **Vallfornosa, Masia Freyé**, parellada i muscat (D.O. Penedès)
- 18,50 € **Bertha, Umami**, macabeu, xarel·lo, muscat, chardonnay i sauvignon blanc (D.O. Penedès)
- 19,80 € **Masia Cal Salines** Subirats parent (D.O. Penedès)
- 25,70 € **Avgvstvs** Chardonnay 100% (D.O. Penedès)
- 18,90 € **Paret Seca** Xarel·lo brisat de les Valls, Xarel·lo 100%, criat en àmfores

VINS ROSATS

- 12,50 € **Mas Uberni** Merlot (D.O. Penedès)
- 13,80 € **10.000 Hores** Ull de Llebre, Merlot (D.O. Penedès)
- 14,50 € **Família Torres, De Casta** Carinyena i garnatxa (D.O. Penedès)
- 17,50 € **Celler Pardas, Pardas Rosat**, Sumoll (D.O. Penedès)
- 14,00 € **Rovellats, Merlot**, merlot (D.O. Penedès)
- 14,50 € **Mallofré, Esmerinda**, merlot, pinot noir, ull de llebre (D.O. Penedès)
- 13,50 € **Freixedes i Gil, Un10 Rosat**, merlot (D.O. Penedès)

VINS NEGRES

- 12,50 € **Mas Uberni** Cabernet, Ull de Llebre (D.O. Penedès)
- 14,20 € **Mallofré Ecològic** 80% Merlot i 20% Syrah (D.O. Penedès)
- 18,50 € **Alsina&Sarda, Finca Mas Sallent**, cabernet Sauvignon (D.O. Penedès)
- 19,40 € **Apical Pararoques** Sumoll (D.O. Penedès)
- 14,50 € **Rovellats, Bru de Tardor**, merlot i cabernet (D.O. Penedès)
- 29,75 € **Segura Viudas, Mas d'Aranyó**, ull de llebre, syrah, cabernet i merlot (D.O. Penedès)
- 26,50 € **Família Torres, Somiadors**, carinyena i garnatxa (D.O. Empordà)
- 34,80 € **Eloi Cedó, Chato Paça**, callet, manto negro i monestrell (Mallorca)
- 36,00 € **Mas Blanch i Jové, Saó Abrivat**, cabernet, garnatxa i ull de llebre (D.O. Costers del Segre)
- 18,90 € **Família Torres, Altos Ibéricos**, ull de llebre (D.O. Ca Rioja)
- 22,00 € **Dinastia Vivanco**, Ull de llebre i graciano (D.O. Ca Rioja)
- 19,75 € **Herencia Altés, Cupatge**, Garnatxa, syrah i carinyena (D.O. Terra Alta)
- 26,20 € **Abadia de Poblet**, Cabernet Sauvignon, merlot i ull de llebre (D.O. Conca de Barberà)
- 18,50 € **Cellers Comunica, Vi del Mas**, syrah i garnatxa (D.O. Montsant)

CAVES

- 14,50 € **Markel** Brut Nature (Bodega del municipi)
- 14,50 € **Cavas Hill** Brut Nature
- 15,20 € **Josep Masach, Alsinac**, Brut Nature macabeu, xarel·lo, pardillo
- 24,60 € **Rovellats** Gran Reserva Xarel·lo, Macabeu, Parellada
- 38,50 € **Parés Baltà, Blanca Cuisine**, Gran Reserva, chardonnay i Pinot Noir
- 36,00 € **Vardon Kennett** Cuvée Esplendor, chardonnay, Pinot Noir, Xarel·lo
- 22,60 € **Montesquius** Brut Nature G. Rva., xarel·lo, chardonnay, parellada, macabeu i xarel·lo
- 16,50 € **Oriol Rossell** Rsva. Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Parellada
- 39,80 € **Llopart, Leopardi**, Brut Nature Gran Reserva. Xarel·lo, parellada i macabeu
- 22,00 € **Maset, Nu**, Brut Rosé, Trepal i garnatxa
- 19,50 € **Agustí Torelló, At Roca**, Reserva clàssic, Xarel·lo, parellada i macabeu
- 18,90 € **Emendis, Nu Allongé**, Brut Nature, Xarel·lo, parellada i macabeu
- 38,50 € **Torelló Llopart, Torello 225**, Brut Nature, Xarel·lo, parellada i macabeu

EL RACÓ DE LA

Cigonya

Avinguda Catalunya, 26

08730 Santa Margarida i els Monjos

93 898 11 01

www.elracodelacigonya.com