

<p><b>DIMARTS 14/09/21</b> <b>10,00 € (IVA inclòs)</b></p> <p><b>PRIMERS PLATS A TRIAR:</b>          Quiche de xampinyons i bacó          Amanida de cabdells amb salmó fumat i guacamole (C,L)          Sopa de tomàquet amb bacallà i oli d'alfàbrega (C,L)          Lasanya de verdures amb beixamel de tòfona d'estiu (C,V)          Arròs amb verdures saltejades (VEGÀ)</p> <p><b>SEGONS PLATS A TRIAR:</b>          Filet de lluç a la menorquina (L)          Peus de porc gratinats amb all i oli i samfaina (C)          Cuixa de pollastre a la catalana (C,L)          Botifarra blanca i negra a la brasa amb cigrons saltejats (C,L)          Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (VEGÀ)</p> <p><b>POSTRES A TRIAR:</b>          Pastís de formatge amb salsa de fruits del bosc (C,V)          Macedònia de fruites naturals (C,L,V)          Crema catalana (C,V)          Crep farcit de nata amb xocolata i pinya (V)</p>	<p><b>DIMECRES 15/09/21</b> <b>10,00 € (IVA inclòs)</b></p> <p><b>PRIMERS PLATS A TRIAR:</b>          Espaguetis amb tomàquet, pesto i olives negres (L)          Pastís vegetal amb tonyina, ou dur i piquillo (V)          Crema de ceba amb pernil i cruixent de pa          Lasanya de verdures amb beixamel de tòfona d'estiu (C,V)          Arròs amb verdures saltejades (VEGÀ)</p> <p><b>SEGONS PLATS A TRIAR:</b>          Sípia estofada amb patates a cantos (C,L)          Conill a l'estil de l'Empordà amb bolets (C,L)          Llibret de llom amb sobrassada i formatge          Botifarra blanca i negra a la brasa amb cigrons saltejats (C,L)          Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (VEGÀ)</p> <p><b>POSTRES A TRIAR:</b>          Pastís de formatge amb salsa de fruits del bosc (C,V)          Macedònia de fruites naturals (C,L,V)          Crema catalana (C,V)          Crep farcit de nata amb xocolata i pinya (V)</p>
<p><b>DIJOUS 16/09/21</b> <b>10,00 € (IVA inclòs)</b></p> <p><b>PRIMERS PLATS A TRIAR:</b>          Paella marinera amb sípia i escamarlà (C,L)          Espínacs a la crema amb ou gratinat (C,V)          Amanida de perles de mozzarella amb figues del Penedès (C,V)          Ensaladilla amb musclos en escabetx (C)          Arròs amb verdures saltejades (VEGÀ)</p> <p><b>SEGONS PLATS A TRIAR:</b>          Bacallà a la llauna amb mongetes saltejades (L)          Broqueta de vedella amb la seva guarnició (C,L)          Caldereta de xai amb patates a cantos (C,L)          Botifarra blanca i negra a la brasa amb cigrons saltejats (C,L)          Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (VEGÀ)</p> <p><b>POSTRES A TRIAR:</b>          Pastís de formatge amb salsa de fruits del bosc (C,V)          Macedònia de fruites naturals (C,L,V)          Crema catalana (C,V)          Crep farcit de nata amb xocolata i pinya (V)</p>	<p><b>DIVENDRES 17/09/21</b> <b>10,00 € (IVA inclòs)</b></p> <p><b>PRIMERS PLATS A TRIAR:</b>          Fideuà de la Cigonya amb all i oli (L)          Amanida de sardines fumades amb formatge fresc i ceba cruixent          Torrada de pollastre en escabetx suau, algues i olives negres (L)          Ensaladilla amb musclos en escabetx (C)          Arròs amb verdures saltejades (VEGÀ)</p> <p><b>SEGONS PLATS A TRIAR:</b>          Galtes de porc a la brasa (C,L)          Orada al forn a la Donostiarra (C,L)          Goulash de vedella amb bolets (C)          Botifarra blanca i negra a la brasa amb cigrons saltejats (C,L)          Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (VEGÀ)</p> <p><b>POSTRES A TRIAR:</b>          Pastís de formatge amb salsa de fruits del bosc (C,V)          Macedònia de fruites naturals (C,L,V)          Crema catalana (C,V)          Crep farcit de nata amb xocolata i pinya (V)</p>

**MENÚ DEGUSTACIÓ DE TEMPORADA**  
(De dimarts a diumenge)

Aperitiu de benvinguda  
\*\*\*

Rovellons confitats al romaní, pinyons i pernil de gla cruixent (C,L)  
 Coca d'anguila fumada amb ceba, tomàquet concassé i figues (L,V)  
 Cansalada thai amb vieira i parmentier de tòfona d'estiu  
\*\*\*

Rogers de costa a la papillota, cuscús vegetal, poma i algues (C,L)  
 O  
 Delícies de vedella a la brasa, salsa de ceps i tàrtar d'albergínia (C)  
 \*\*\*

Mousse de xocolata blanca amb piruleta i pinya (V)

**30,00 € (IVA inclòs)**

El menú degustació de productes de temporada està format per un aperitiu salat, tres plats entrants, un segon plat a triar entre una carn i un peix i unes postres.

**CAP DE SETMANA** **18 i 19 de setembre de 2021**

7,75 € Canelons del rostit de l'àvia  
 7,75 € Macarrons tradicionals i rabes de pollastre (plat per nens)  
 8,75 € Ensaladilla feta a casa amb ventresca de tonyina (L)  
 9,00 € Closcada de musclos i cloïsses al vapor (C,L)  
 14,00 € Pop a la gallega amb patata i pimentó de Vera (C,L)  
 16,50 € Arròs caldós amb 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)  
 11,00 € Timbal d'esqueixada de bacallà amb tomàquet i pesto (C,L)  
 10,00 € Vichyssoise de carbassó amb ou ferrat i pernil de gla (C)  
 16,75 € Pota de pop a la brasa, parmentier i oli de pimentó  
 14,00 € Rap a l'all cremat amb pèsols i musclos (C,L)  
 15,50 € Entrecot a la brasa amb escalivada (C,L)  
 12,00 € Llata de vedella amb bolets (C,L)  
 12,00 € Cuixa de xai a la brasa amb hummus i cruixent de porros (L)  
 4,00 € Crema de xocolata i nata (C,V)  
 4,00 € Pa de pessic amb pinya (L,V)