

DIMARTS 12/10/21

(IVA inclòs)

- 7,75 € Canelons del rostit de l'àvia
- 7,75 € Macarrons tradicionals i rabes de pollastre (plat nens)
- 8,75 € Ensaladilla feta a casa amb ventresca de tonyina (L)
- 9,00 € Cloccada 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)
- 10,00 € Farcellets de pera i gorgonzola amb salsa de ceps
- 12,00 € Amanida de salmó fumat i núvol de formatge cabra (C)
- 9,50 € Verdura ecològica T. d'Ordal amb gamba vermella (C,L)
- 16,75 € Pota de pop a la brasa, parmentier i oli de pimentó
- 12,00 € Bacallà al forn gratinat d'all i oli de codony i moniato (C)
- 15,50 € Entrecot de vedella a la brasa amb escalivada (C,L)
- 10,00 € Rodó de vedella amb bolets (C,L)
- 9,50 € Esparracat de botifarra, bolets de temporada i ou f. (C,L)
- 4,00 € Brownie de xocolata amb mango (V)
- 4,00 € Cremós de pastís de formatge amb daus de moniato (V)

DIMECRES 13/10/21

10,00 € (IVA inclòs)

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Espaguetis a la carbonara
- Amanida de formatge fresc, magrana i blat de moro cruixent (C)
- Espinacs a la crema amb ou a baixa temperatura (C)
- Verdura ecològica saltejada amb bolets i oli de romaní (C,L,V)
- Lasanya de verdures amb beixamel suau (V)

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Tonyina a la planxa amb ceba i tomàquet (C,L)
- Llibret de llom amb formatge i hummus
- Pollastre a la cervesa amb bolets (C,L)
- Botifarra blanca i negra a la brasa amb moniato i caliu (C,L)
- Hamburguesa de remolatxa amb guarnició (V)

POSTRES A TRIAR:

- Tartaleta de nata amb xocolata (V)
- Macedònia de fruites naturals (C,L,V)
- Crema catalana (C,V)
- Cremós de iogurt amb mango (C,V)

DIJOUS 14/10/21

10,00 € (IVA inclòs)

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Paella marinera amb sípia i escamarlà (C,L)
- Amanida de tardor amb foie (C,L)
- Crema de bolets amb gambeta a l'allet (C,V)
- Ensaladilla feta a casa amb seitons (C)
- Lasanya de verdures amb beixamel suau (V)

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Bacallà al forn gratinat amb all i oli de codony i puré carbassa (C,L)
- Cap i pota de vedella amb samfaina (C,L)
- Secret de porc a la brasa amb salsa ximi xurri (C,L)
- Botifarra blanca i negra a la brasa amb moniato i caliu (C,L)
- Hamburguesa de remolatxa amb guarnició (V)

POSTRES A TRIAR:

- Tartaleta de nata amb xocolata (V)
- Macedònia de fruites naturals (C,L,V)
- Crema catalana (C,V)
- Cremós de iogurt amb mango (C,V)

DIVENDRES 15/10/21

10,00 € (IVA inclòs)

PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Fideuà de la Cigonya amb all i oli (L)
- Amanida de favetes saltejades amb pernil i menta (C,L)
- Croquetes del rostit amb puré de patata
- Ensaladilla feta a casa amb seitons (C)
- Lasanya de verdures amb beixamel suau (V)

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Peix de la llotja de Vilanova
- Cuixa de xai a la brasa amb parmentier (C)
- Rodó de porc amb verdures i xampinyons (C,L)
- Botifarra blanca i negra a la brasa amb moniato i caliu (C,L)
- Hamburguesa de remolatxa amb guarnició (V)

POSTRES A TRIAR:

- Tartaleta de nata amb xocolata (V)
- Macedònia de fruites naturals (C,L,V)
- Crema catalana (C,V)
- Cremós de iogurt amb mango (C,V)

MENÚ DEGUSTACIÓ DE TEMPORADA

(De dimarts a diumenge)

Aperitiu de benvinguda

Carpaccio de vedella amb llenega blanca i parmesà (C)

Bolets de temporada confitats amb llardons (C,L)

Caneló de marisc amb salsa de gamba vermella

Wok de verdures i vieires amb pop (C,L)

o

Magret d'ànec amb puré de moniato i castanyes (C,L)

Cremós de pastís de formatge (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

16 i 17 d'octubre 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 € Cloccada 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)
- 10,00 € Ravioli de pollastre de corral amb salsa de ceps
- 10,00 € Amanida d'escarola, bacallà, magrana i vinagreta de romesco (C,L)
- 12,50 € Verdura ecològica Tros d'Ordal amb rovellons i pernil ibèric (C,L)
- 16,75 € Pota de pop a la brasa, parmentier i oli de pimentó
- 12,00 € Salmó al forn amb soia i sèsam negre (C,L)
- 15,50 € Entrecot de vedella a la brasa amb escalivada (C,L)
- 10,00 € Galtes de porc ibèriques estofades i puré de moniato (L)
- 14,00 € Espatlla de xai a la catalana amb figues (C,L)
- 4,00 € Coulant de xocolata (V)
- 4,00 € Escuma de crema catalana (V)

(V) Plats per vegetarians

(C) Plats per celíacs

(L) Plats sense lactosa