



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 | 12,50 € |
| 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 | 12,80 € |
| ROQUEFORT salsa tomàquet, mozzarella, formatge blau i ceba caramel·litzada | 12,50 € |
| BARBACOA salsa de tomàquet, mozzarella, vedella madurada, cruixent de ceba, bacó, emmental i salsa barbacoa. | 13,10 € |
| SOBRASSADA salsa de tomàquet, mozzarella, sobrossada de Menorca, ou, mel i xampinyons | 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 Penyafort | 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 | 13,50 € |
| POLLASTRE salsa de tomàquet, mozzarella, pit de pollastre arrebossat, carbassó i salsa de romesco | 12,50 € |
| BOTIFARRA salsa tomàquet, mozzarella, botifarra de la Llacuna, bolets de temporada i ceba caramel·litzada. | 14,50 € |
| 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
- 5,00 € **Padrons**
- 5,50 € **Patates** amb la clàssica salsa brava
- 7,50 € **Mini croquetes** de l'àvia amb 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
- 11,00 € **Esqueixada de bacallà** amb vinagreta de tomàquet i pesto
- 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 salsa de tomàquet, olives negres i tonyina
- 13,00 € **Sols** de bolets amb beixamel de ceps
- 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 amb el seu suc
- 19,50 € **Peix** segons el mar de Vilanova

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)
- 7,50 € Toblerone cruixent amb vainilla i caramel, gelat
- 6,00 € Cremós de pastís de formatge amb fruits del bosc (V)
- 5,00 € Gelats del dia fets a casa (3 boles)

VINS BLANCS

| | | |
|-----------------------------|--|---------|
| MAS UBERNI | Xarel·lo i chardonnay (D.O. Penedès) | 13,50 € |
| MALLOFRÉ | Xarel·lo (Bodega del municipi) (D.O. Penedès) | 14,50 € |
| CAN RAFOLS DELS CAUS | Rocallís - Massís del Garraf 100% Incocio Manzoni (D.O. Penedès) | 47,50 € |
| IVÀ GALLEGO | Paret Seca – 100% Macabeu de les Valls del Foix. criat en inoxidable amb 3 mesos amb les seves mares (D.O.Penedès) | 14,80 € |
| CLOS DELS GUARANS | Tardatio 100% Malvasia de Sitges (Massís del Garraf) (D.O. Penedès) | 21,90 € |
| BOLET | Vinya Sota bosc – Agricultura ecològica Muscat i Gewürztraminer (D.O. Penedès) | 16,70 € |
| ALBET I NOYA | Curiós, orgànic i collit a mà 100% xarel·lo (D.O. Penedès) | 14,50 € |
| CASTELL DE PUJADES | Xarel·lo ecològic 100% Xarel·lo (D.O. Penedès) | 16,50 € |
| ROVELLATS | Blanc Primavera Chardonnay, xarel·lo i macabeu (D.O. Penedès) | 14,50 € |
| HUGUET DE CAN FEIXES | Selecció blanc Chardonnay, macabeu, malvasia i parellada (D.O. Penedès) | 16,00 € |
| COVIDES | Duc de Foix 100% Xarel·lo (D.O. Penedès) | 12,50 € |

VINS ROSATS

| | | |
|---------------------------|--|---------|
| MAS UBERNI | Merlot (D.O. Penedès) | 13,50 € |
| OLIVER VITICULTORS | 10.000 Hores Ull de llebre i merlot (D.O. Penedès) | 14,20 € |
| ROVELLATS | Merlot 100% Merlot (D.O. Penedès) | 14,00 € |
| CAVA VARIAS | Pere Punyetes Garnatxa, merlot i ull de llebre (D.O. Penedès) | 14,50 € |

VINS BLANCS

| | | |
|-----------------------------|---|---------|
| ABADIA DE POBLET | Abadia de Poblet blanc Macabeu i parellada (D.O. Conca de Barberà) | 24,00 € |
| MAS D'EN GIL | Bellmunt blanc Garnatxa blanca i viognier. Agricultura ecològica (D.O.Q. Priorat) | 21,50 € |
| MAS CANDI | Desig 100% xarel·lo, cultiu ecològic i biodinàmica (D.O. Penedès) | 17,50 € |
| FAMÍLIA TORRES | Fransola 100% cabernet sauvignon blanc (D.O. Penedès) | 29,00 € |
| EMENDIS | Cabró 100% xarel·lo (D.O. Penedès) | 13,50 € |
| CAN RÀFOLS DELS CAUS | Petit Caus, Orgànic ecològic (Massís del Garraf) Xarel·lo, macabeu i cabernet sauvignon blanc (D.O. Penedès) | 15,50 € |
| VALLFORMOSA | Masia Freyé Parellada i muscat (D.O. Penedès) | 14,70 € |
| AVGVSTVS FORVM | Avgvstvs 100% Chardonnay (D.O. Penedès) | 25,70 € |
| IVÀ GALLEGO | Paret Seca – 100% Xarel·lo brisat de les Valls del Foix criat amb àmfores d'argila cuita durant 6 mesos (D.O. Penedès) | 18,90 € |
| L'APICAL | Coll de Sitja, Agricultura ecològica 100% macabeu de vinya vella de més de 35 anys (D.O. Penedès) | 17,90 € |

VINS ROSATS

| | | |
|-----------------------------|--|---------|
| MALLOFRE | Benilde Merlot, Pinot noir i ull de llebre (D.O. Penedès) | 14,50 € |
| CAN RÀFOLS DELS CAUS | Petit Caus rosat Merlot, ull de llebre, syrah, c. sauvignon i c. franc (D.O. Penedès) | 15,50 € |
| CELLER PARDAS | Pardas Sumoll rosat 100% sumoll (D.O. Penedès) | 19,30 € |
| FREIXEDES I GIL | Un10 Rosat 100% Merlot (D.O. Penedès) | 13,50 € |

VINS NEGRES

| | | |
|--------------------------|--|---------|
| MAS UBERNI | Cabernet Sauvignon i ull de llebre (D.O. Penedès) | 13,75 € |
| MALLOFRÉ | Mallofré ecològic Merlot i syrah (D.O. Penedès) | 14,50 € |
| FAMÍLIA TORRES | Bellaterra 100% Merlot (D.O. Penedès) | 22,00 € |
| ROVELLATS | Bru de Tardor Merlot i cabernet sauvignon (D.O. Penedès) | 14,75 € |
| ELOI CEDÓ | Chato Pqta Callet, manto negre i monestrell (Mallorca) | 23,00 € |
| MAS COMTAL | Mas Comtal Negre anyada 2018 Garnatxa i merlot (D.O. Penedès) | 16,50 € |
| MAS BLANCH I JOVÉ | Saó Abrivat Cabernet, garnatxa i ull de llebre (D.O. Costers del Segre) | 18,80 € |
| FAMÍLIA TORRES | Secret del Priorat Carinyena i garnatxa negra (D.O.Q. Priorat) | 19,50 € |

ESCUMOSOS I CAVA

| | | |
|-----------------------------|---|---------|
| BATLLE I MONTSERRAT | Markel Brut Nature Reserva Extra (Bodega del municipi) | 14,50 € |
| CAVAS HILL | Brut Nature Cuvée 1887 Xarel·lo, macabeu i parellada | 14,50 € |
| BOLET | Cava Bolet, Agricultura ecològica, Brut Nature Reserva Xarel·lo, parellada i macabeu | 16,50 € |
| PARÉS BALTÀ | Blanca Cusiné, Gran Reserva Chardonnay i Pinot Noir | 38,50 € |
| HUGUET DE CAN FEIXES | Huguet, Brut Nature, Reserva de 7 anys Parellada, macabeu i Pinot Noir | 21,50 € |
| MONTESQUIUS | Brut Nature Gran Reserva Chardonnay, parellada, macabeu i Xarel·lo | 22,60 € |
| ORIOI ROSELL | Brut Nature Reserva Xarel·lo, macabeu i parellada | 16,80 € |
| ROVELLATS | Gran Reseva Brut Nature Xarel·lo, macabeu i parellada | 29,30 € |

VINS NEGRES

| | | |
|-----------------------------|---|---------|
| L'APICAL | Vivadors del Vi 100% Garnatxa negra (D.O. Penedès) | 16,50 € |
| BODEGAS BRETÓN | Loriñon criança Ull de llebre, garnatxa, graciano i carinyena (D.O.Ca. Rioja) | 28,50 € |
| MAS CANDI | Les Forques Cab. sauvignon, sumoll, mandó, monica (D.O. Penedès) | 16,90 € |
| HUGUET DE CAN FEIXES | Negre Selecció Cab. sauvignon, merlot, petit verdot i ull de llebre (D.O. Penedès) | 16,20 € |
| ABADIA DE POBLET | Abadia de Poblet Cabernet sauvignon, merlot i ull de llebre (D.O. Conca de Barberà) | 26,20 € |
| ALEMANY I CORRIÓ | Pas Curtei Merlot, cabernet sauvignon i carinyena (D.O. Penedès) | 22,30 € |
| CELLER RONADELLES | La Guineu d'Argent Carinyena i garnatxa negra (D.O. Montsant) | 17,50 € |
| FAMÍLIA TORRES | Clos Ancestral Moneu, ull de llebre i garnatxa (D.O. Penedès) | 19,00 € |

ESCUMOSOS I CAVA

| | | |
|----------------------------|---|---------|
| RECAREDO | Finca Serral del Vell - Brut Nature, ecològic i biodinàmica Xarel·lo i macabeu | 41,00 € |
| EMENDIS | Nu Allongé, Brut Nature Xarel·lo, parellada i macabeu | 15,50 € |
| FAMÍLIA TORRES | Cuvée Esplendor de Vardon Kennett Chardonnay, pinot noir i xarel·lo | 36,00 € |
| CAL TUSAC | Escumós mètode Ancestral, 20 mesos criança Xarel·lo 2019 | 16,50 € |
| LLOPART | Llopart, Reserva Brut Nature Xarel·lo, parellada i macabeu | 19,90 € |
| CASTELL DE PUJADES | Aymar, Brut Nature Reserva Xarel·lo, parellada i macabeu | 19,50 € |
| RECAREDO | Recaredo Terrers, Brut Nature ecològic i biodinàmica Xarel·lo, parellada i macabeu | 28,00 € |
| BATLLE I MONTSERRAT | Markel Rosat Brut Nature (Bodega del municipi) | 15,50 € |

EL RACÓ DE LA

Cigonya

Avinguda Catalunya, 26

08730 Santa Margarida i els Monjos

93 898 11 01

www.elracodelacigonya.com