

EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

# *La nostra oferta gastronòmica*

**Diumenge, 28 de novembre de 2021**

[El nostre menú](#)

[Els plats recomanats del xef](#)

[El celler](#)

EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Arròs caldós amb sípia i escamarlà (C,L)  
Amanida de pernil amb foie i magrana (C,L)  
Carxofes a la brasa amb salsa romesco (L)  
Canelons del rostit amb beixamel de tòfona

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Orada al forn amb llit de patata i ceba (C,L)  
Entrecot de vedella de Girona de carn madurada a la brasa amb guarnició (C,L)  
Pollastre de corral a la catalana amb prunes i pinyons (C,L)  
Cansalada del coll amb parmentier i xips de moniato (C)

**POSTRES A TRIAR:**

Pastís de formatge amb gerds (V)  
Pinya natural amb cointreau i coco (C,V)  
Crema cítrica amb carquinyolis  
Coulant de xocolata amb fons de crema catalana (V)

Pa artesà, aigües minerals i celler del Penedès  
(una beguda per persona)

23,50€ (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.*

PER COMPARTIR I TAPES

- 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 (L,V)
- 5,50 € Patates amb la clàssica salsa brava (L, C)
- 7,50 € Mini croquetes de l'àvia amb padrons
- 5,00 € Padrons
- 9,00 € Closcada de musclos i cloïsses al vapor (L)
- 8,75 € Tallarines saltejades amb all i julivert (L,C)
- 9,50 € "Sevillanos" a l'andalusa amb maionesa de cítrics (L)
- 15,50 € Foie micuit fet a casa amb cruixent de pa (L)
- 14,00 € Pop a la gallega amb patata i pimentó de la Vera (L, C)
- 8,75 € "Ensaladilla" de la Cigonya amb ventresca de tonyina (L)
- 9,50 € Amanida amb formatge de cabra, fruits secs i vinagreta d'alfàbrega
- 9,50 € Canelons del rostit tradicionals de la Cigonya

ARROSSOS I FIDEUÀ (MÍNIM 2 PERSONES, pxp)

- 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

- 19,50 € Peix segons el mar de Vilanova
- 14,50 € Ànec mut del Penedès rostit a la catalana amb greixonera (L,C)
- 15,00 € Wok de calamars, verduretes ecològiques i salsa de soia (L,C)
- 16,75 € Pota de pop a la brasa, parmentier de patata i oli de pebre vermell de la Vera (C)
- 14,50 € Calamars de platja a la planxa amb all i julivert (L,C)
- 14,50 € Sípia a la planxa amb xampinyons
- 16,50 € Bacallà a la brasa amb escalivada (L,C)
- 15,50 € Entrecot de vedella de carn madurada a la brasa amb escalivada (C,L)
- 22,00 € Filet de vedella de carn madurada de Girona amb escalopa de foie (C,L)
- 22,00 € Espatlleta de cabrit rostit al forn de llenya amb el seu suc (L, C)

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 € Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (V)
- 7,50 € Toblerone cruixent de 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)

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.*

## VINS BLANCS

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

## VINS ROSATS

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

## VINS BLANCS

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

## VINS ROSATS

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

**VINS NEGRES**

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

**ESCUMOSOS I CAVA**

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

**VINS NEGRES**

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

**ESCUMOSOS I CAVA**

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