

DIMARTS 23/11/21
10,50 € (IVA inclòs)
PRIMERS PLATS A TRIAR:

Espaguetis amb tomàquet, olives negres i tonyina (L)
 Amanida de carpaccio de pinya amb bacó (C,L)
 Crema de carbassa amb pernil i oli d'all (C,L)
 Ensaladilla amb guacamole i natxos
 Verdura ecològica saltejada amb oli de romaní (V,C,L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Ossobuco estofat amb pèsols (L)
 Pinxos adobats i saltejats amb verdurettes (C,L)
 Llenguado al forn amb salsa d'ametlles i panses (C)
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes saltejades (C,L)
 Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (V)

POSTRES A TRIAR:

Mousse de xocolata amb nata (C,V)
 Taronja amb canyella i mel (C,L,V)
 Crema catalana (C,V)
 Cremós de iogurt amb mango (C,V)

DIMECRES 24/11/21
10,50 € (IVA inclòs)
PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llenties estofades amb costella i xoriço (C, L)
 Amanida de mongetes verdes amb núvol de formatge de cabra (C)
 Musclos a la marinera (C, L)
 Ensaladilla amb guacamole i natxos
 Verdura ecològica saltejada amb oli de romaní (V,C,L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Rabes de calamar amb parmentier de pebrots
 Garró confitat a la brasa (C,L)
 Aletes de pollastre a la barbacoa (C,L)
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes saltejades (C,L)
 Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (V)

POSTRES A TRIAR:

Mousse de xocolata amb nata (C,V)
 Taronja amb canyella i mel (C,L,V)
 Crema catalana (C,V)
 Cremós de iogurt amb mango (C,V)

DIJOUS 25/11/21
10,50 € (IVA inclòs)
PRIMERS PLATS A TRIAR:

Paella marinera amb sípia i carxofa (C,L)
 Amanida de xampinyons i pernil amb vinagreta de mostassa (C,L)
 Pèsols a la francesa (C,L)
 Lasanya de verdures amb beixamel de tòfona (V)
 Verdura ecològica saltejada amb oli de romaní (V,C,L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Bacallà al forn gratinat amb all i oli de codonyat (C)
 Pollastre estofat al curri amb poma (L,C)
 Xurrasco a la brasa amb salsa ximi xurri (L,C)
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes saltejades (C,L)
 Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (V)

POSTRES A TRIAR:

Mousse de xocolata amb nata (C,V)
 Taronja amb canyella i mel (C,L,V)
 Crema catalana (C,V)
 Cremós de iogurt amb mango (C,V)

DIVENDRES 26/11/21
10,50 € (IVA inclòs)
PRIMERS PLATS A TRIAR:

Fideuà de la Cigonya amb all i oli (L)
 Timbal d'escalivada amb patata i núvol de formatge de cabra (C)
 "Tortitas" de pollastre i verdurettes (L)
 Canelons d'espínacs amb beixamel de tòfona (V)
 Verdura ecològica saltejada amb oli de romaní (V,C,L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Peix de la llotja (C)
 Fricadelles amb pèsols i xampinyons (L)
 Escalopins de vedella amb salsa de formatge blau
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes saltejades (C,L)
 Hamburguesa d'espínacs amb guarnició (V)

POSTRES A TRIAR:

Mousse de xocolata amb nata (C,V)
 Taronja amb canyella i mel (C,L,V)
 Crema catalana (C,V)
 Cremós de iogurt amb mango (C,V)

MENÚ DEGUSTACIÓ DE TEMPORADA

(Del 24/11/21 al 30/11/21)

Aperitiu de benvinguda

Carpaccio de magret d'ànec amb vinosa i ceba cruixent

Coca de camagroc de Castellví amb vieira i llardons

Crema de nyàmeres amb tallarines de calamar

Filet de cérvol amb moniato i salsa de vi negre del Penedès

o

Turbot al forn amb carxofes

Mousse de torró amb cítrics i xocolata

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
27 i 28 de novembre de 2021

- 7,50 € 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 € Clocada 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 € Canelons del rostit amb beixamel de tòfona
- 12,00 € Amanida de pernil amb foie i magrana (C,L)
- 12,00 € Carxofes a la brasa amb salsa romesco (L)
- 16,75 € Pota de pop a la brasa, parmentier i oli de pimentó
- 14,00 € Orada al forn amb lilit de patata i ceba (C,L)
- 15,50 € Entrecot de vedella a la brasa amb escalivada (C,L)
- 12,00 € Pollastre de corral a la catalana amb prunes i pinyons (C,L)
- 10,00 € Cansalada del coll amb parmentier i xips de moniato (C)
- 4,00 € Pastís de formatge amb gerds (V)
- 4,00 € Coulant de xocolata amb fons de crema catalana (V)

(V) Plats per vegetarians

(C) Plats per celíacs

(L) Plats sense lactosa