



## MENÚ "GAUDEIX EL NADAL AMB NOSALTRES"

### Aperitiu a centre taula:

(degustació de 6 plats)

Mousse de foie amb nou de macadàmia

Pissarra de pernil de gla amb pa de vidre i tomàquet de penjar

Carpaccio de pop a la gallega i germinats

Gamba vermella de Vilanova a la planxa

Vieira, cansalada del coll i moniato

Caneló de Nadal amb dos beixamels: trompetes de la mort i tòfona

### Segons plats a triar:

Filet de vedella de Girona de carn madurada amb tàrtar d'albergínia fumada i salsa de Pedro Ximenez

Romescada de rap amb carxofes

Ànec mut de Cal Padri amb greixonera

Premsat de xai amb salsa ratafia i ceba de Figueres

### Pre-postre:

Sorbet de mandarina al Patxaran

### Postre:

Textures de xocolata

Pa artesanal i aigües minerals  
Vins i caves del Penedès  
Cafè o infusions i Petites bogeries

38,50 Euros + IVA

**La qualitat ens la dóna els productes de proximitat.**

---

**C/ Sant Josep, 14 - 08730 Santa Margarida i els Monjos ( Barcelona)**

**Tel. 93 898 11 01 - [www.arrels.cat](http://www.arrels.cat)**



EL RACÓ DE LA

Cigonya

Arrels

## **TAKE AWAY NADAL**

### **Menú individual per persona**

#### **Aperitiu:**

(degustació de 4 plats)

Carxofa confitada al cava amb pernil i foie

Terrina de foie fet a casa amb pa

Vieires, cansalada del coll i moniato

Ravioli de gall negre del Penedès IGP

#### **Segons a triar :**

Romescada de rap amb carxofes

Premsat de garinet amb compota de poma

Ànec mut del Penedès rostit a la catalana

#### **Postres a triar:**

Taten de poma i el seu cruixent

Mousse de torró

Tronc de Sant Silvestre

Menú per persona 30,00€ (IVA inclòs)

La qualitat ens la dóna els productes de proximitat.

---

Avinguda Catalunya, 26 - 08730 Santa Margarida i els Monjos ( Barcelona)

Tel. 93 898 11 01 - [www.elracodelacigonya.com](http://www.elracodelacigonya.com)  

EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

*Arrels*

TAKE AWAY

PLATS PER LES FESTES DE NADAL

PRIMERS PLATS

- 7,50 € **Canelons del rostit** tradicionals de la Cigonya i salsa de ceps (3 peces)
- 9,00 € **Raviolis** de gall negre del Penedès IGP
- 7,50 € **Sopa** de Nadal de galets amb pilota (L)
- 15,50 € Terrina de **foie** fet a casa amb cruixent de pa
- 14,00 € **Pop** a la gallega (C, L)
- 15,00 € **Carxofes confitades** al cava, pernil i foie (L)

SEGONS PLATS

- 17,50 € Premsat de **garrinet** amb compota de poma (L)
- 10,50 € **Pollastre** de pagès a la greixonera (C, L)
- 13,50 € **Ànec** mut del Penedès rostit a la catalana (C, L)
- 15,00 € Premsat de **xai** amb salsa ratafia i ceba de Figueres (L)
- 18,50 € **Romescada** de rap amb carxofes (L)
- 15,50 € Llom **bacallà** a la llaua a l'estil del Racó (L)
- 16,75 € Pota de **pop** a la brasa amb parmentier i oli de pimentó (C)

POSTRES

- 5,00 € Tronc **Sant Silvestre**
- 5,00 € **Tiramisú** de la Cigonya
- 5,00 € Mousse de **torró** amb neules
- 5,00 € **Taten** de poma amb el seu cruixent (V)

La qualitat ens la dóna els productes de proximitat.

---

Avinguda Catalunya, 26 - 08730 Santa Margarida i els Monjos ( Barcelona)

Tel. 93 898 11 01 - [www.elracodelacigonya.com](http://www.elracodelacigonya.com)  