

DIMARTS 11/01/22

10,50 € (IVA inclòs)

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Arròs a la cubana amb ou ferrat (C,L)  
 Crema de llegums amb cruixent de pernil (C)  
 Amanida de núvol de formatge de cabra, llardons i oli d'anxova (C)  
 Ensaladilla del Racó amb pebrot del piquillo  
 Crema de carbassó amb xips de moniato (V)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Tires de calamars a l'andalusa amb parmentier  
 Estofat de vedella amb xampinyons (L)  
 Salsitxes vegetarianes amb puré d'albergínia (V)

**LA NOSTRA BRASA:**

Enfilat de pollastre de corral (C,L)  
 Botifarra blanca i negra (C,L)  
 Peus de porc (C,L)  
 Bistec de vedella (C,L)

**POSTRES A TRIAR:**

Púding de xocolata amb nata (V)  
 Macedònia de fruita natural (C,L,V)  
 Crema catalana (C,V)  
 Pa de pessic amb toffee de caramel (V)

DIMECRES 12/01/22

10,50 € (IVA inclòs)

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Pochas amb cloïsses (L)  
 Amanida de seitons amb cruixent de ceba (L)  
 Quiché lorraine amb bacó i porros (C)  
 Ensaladilla del Racó amb pebrot del piquillo  
 Crema de carbassó amb xips de moniato (V)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Tonyina a la planxa amb all i tàperes (C,L)  
 Garró de porc a la catalana (L)  
 Salsitxes vegetarianes amb puré d'albergínia (V)

**LA NOSTRA BRASA:**

Enfilat de pollastre de corral (C,L)  
 Botifarra blanca i negra (C,L)  
 Peus de porc (C,L)  
 Bistec de vedella (C,L)

**POSTRES A TRIAR:**

Púding de xocolata amb nata (V)  
 Macedònia de fruita natural (C,L,V)  
 Crema catalana (C,V)  
 Pa de pessic amb toffee de caramel (V)

DIJOUS 13/01/22

10,50 € (IVA inclòs)

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Paella marinera amb sípia i escamarlà (C,L)  
 Amanida de pernil d'ànec amb ceba cruixent i foie (L)  
 Truita a la paisana amb botifarra negra i pa amb tomàquet (C)  
 Verdura ecològica del Tros d'Ordal amb oli de cúrcuma (C,L,V)  
 Crema de carbassó amb xips de moniato (V)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Bacallà al forn amb all tendres i cruixent de porros (L)  
 Galta de porc estofada amb P.Ximenez (L)  
 Salsitxes vegetarianes amb puré d'albergínia (V)

**LA NOSTRA BRASA:**

Enfilat de pollastre de corral (C,L)  
 Botifarra blanca i negra (C,L)  
 Peus de porc (C,L)  
 Bistec de vedella (C,L)

**POSTRES A TRIAR:**

Púding de xocolata amb nata (V)  
 Macedònia de fruita natural (C,L,V)  
 Crema catalana (C,V)  
 Pa de pessic amb toffee de caramel (V)

DIVENDRES 14/01/22

10,50 € (IVA inclòs)

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Fideuà de la Cigonya amb all i oli (L)  
 Amanida de cabdells amb crudités i ventresca de tonyina (C,L)  
 Escudella barrejada del Racó (C)  
 Verdura ecològica del Tros d'Ordal amb oli de cúrcuma (C,L,V)  
 Crema de carbassó amb xips de moniato (V)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Peix de llotja  
 Ous ferrats amb xistorra i patata paella (C,L)  
 Salsitxes vegetarianes amb puré d'albergínia (V)

**LA NOSTRA BRASA:**

Enfilat de pollastre de corral (C,L)  
 Botifarra blanca i negra (C,L)  
 Peus de porc (C,L)  
 Bistec de vedella (C,L)

**POSTRES A TRIAR:**

Púding de xocolata amb nata (V)  
 Macedònia de fruita natural (C,L,V)  
 Crema catalana (C,V)  
 Pa de pessic amb toffee de caramel (V)

**MENÚ DE CAP DE SETMANA**

(15/01/22 i 16/01/22)

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Canelons del rostit amb beixamel d'espínacs  
 Esqueixada de bacallà amb vinagreta de tomacó i amanida (C,L)  
 Remenat de carxofes amb vieira i pernil de glà (C,L)  
 Crema de nyàmeres amb gamba i pernil (C,L)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Arròs caldós amb llamàntol i sípia (C,L)  
 Entrecot de vedella de Girona de carn madurada a la brasa (C,L)  
 Salmó al forn amb crema de fonoll i cruixent de porros (L)  
 Melós de vedella amb salsa ratafia i parmentier

**POSTRES A TRIAR:**

Mandarina amb suc de taronja i cointreau (C,L,V)  
 Crema catalana amb bufats (V)  
 Pastís de formatge amb gerds (V)  
 Mousse de xocolata amb crema de cítrics (V)

**21,00 € (IVA inclòs)****CAP DE SETMANA****15 i 16 de gener de 2022**

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)  
 9,00 € Ravioli de gall negre del Penedès IGP amb beixamel de tòfona  
 16,75 € Pota de pop a la brasa, parmentier i oli de pimentó  
 15,50 € Entrecot de vedella a la brasa amb escalivada (C,L)

(V) Plats per vegetarians

(C) Plats per celíacs

(L) Plats sense lactosa