



EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

**Pizzeria**

**Enjoy our cuisine**

## STONE OVEN COOKED PIZZAS

<b>MARGARITA</b> tomato sauce, mozzarella, basil	8,00 €
<b>REINA</b> tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	9,75 €
<b>FOUR SEASONS</b> tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, tuna and parmesan	12,75 €
<b>TUNA</b> tomato sauce, mozzarella, tuna, anchovies and black olives	12,75 €
<b>FRANKFURT</b> tomato sauce, mozzarella, frankfurt and parmesan	9,80 €
<b>BOLONYESA</b> tomato sauce, mozzarella and Bolognese	12,80 €
<b>BARBACUE</b> tomato sauce, mozzarella, mature beef, crunchy onion, bacon, emmental and barbecue sauce.	13,50 €
<b>SALMON</b> tomato sauce, mozzarella, salmon, mango and ruca	13,50 €
<b>ESCALIVADA</b> tomato sauce, mozzarella, peppers, aubergines, Goat's cheese and caramelized onion	12,85 €
<b>PICANT</b> tomato sauce, mozzarella, spicy xorizo and piquillo peppers	11,85 €
<b>SEITONS</b> tomato sauce, mozzarella, olives pate, anchovies, parmesan, apple & ruca	13,50 €
<b>CABRA</b> tomato sauce, mozzarella, goat's cheese, walnuts & honey from Castell de Penyafor	12,50 €
<b>VERDURES</b> tomato sauce, mozzarella, courgette, aubergine, confit onion & Piquillo peppers	12,75 €
<b>FOIE I POMA</b> mozzarella, apple & caramelized onion, foie & Pedro Jiménez	13,75 €
<b>CARBONARA</b> cream, mozzarella, parmesan, egg, bacon & mushrooms	12,50 €
<b>CALZONE</b> tomato sauce, mozzarella, confit onion, duck from El Penedès, egg & foie	13,75 €
<b>QUATRE FORMATGES</b> tomato sauce, mozzarella, emmental, Roquefort & brie	12,00 €
<b>BACÓ</b> tomato sauce, mozzarella, smoked bacon, caramelized onion & camembert	13,50 €
<b>POLLASTRE</b> tomato sauce, mozzarella, pan fried chicken breast, courgette & Romesco sauce	12,50 €
<b>BOTIFARRA</b> tomato sauce, mozzarella, sausage from La Llacuna & mushrooms And caramelized onion	14,50 €
<b>SIS FORMATGES</b> mozzarella, goat's cheese, brie, Roquefort, parmesan & emmental	13,85 €
<b>ALBERGÍNIA I MEL</b> , tomato sauce, mozzarella, Barbecued aubergine, honey, Goat's cheese, rucola, balsamic, crunchy onion and parmesan.	12,80 €

## OUR TAPAS

- 5,75€ **Potatoes** with the classic brava sauce
- 7.50€ **Grandmother's mini croquettes** with Padron peppers
- 6,50 € **Pork rings**
- 17,50 € **Ham with cured sheep's cheese** with thin crusty bread
- 3,75 € **Thin crusty bread** with tomato
- 16,50 € **Homemade duck foie mi cuit** with sliced bread
- 6,00 € **Padron peppers**
- 9,00 € **Chicken strings** with two sauces
- 9,75 € **Andalusian style "sevillanos"**
- 9,00 € **Steamed mussels and clams**
- 16,50 € **Sautéed clams** with garlic and parsley
- 16,50 € **Galician style cooked octopus** with la Vera pepper
- 6,75 € **"Ensaladilla"** spring salad La Cigonya with tuna
- 12,00 € **Fried eggs**, potatoes, ham and duck foie
- 10,00 € **"Lacón" cooked at the Galician style**
- 14,50 € **Sautéed cuttlefish** with mushrooms

## DINNER IN EL RACÓ

- 9,50 € **Goat's cheese crunchy salad** , nuts and a basil vinaigrette
- 13,50 € **Smoked salmon salad** with mango and guacamole
- 10,00 € **Cod carpaccio** with pickles and black olives
- 9,50 € **Provolone** with focaccia
- 9,50 € Gratin meat **cannelloni**
- 9,00 € **Dumplings** with pear and gorgonzola and pesto
- 14,50 € **Grilled squid** with garlic and parsley
- 15,00 € **Squid cooked in a wok** with ecologic vegetables and soya sauce
- 14,50 € **Duck** from El Penedès cooked in the Catalan style
- 22,00 € **Oven baked lamb's shoulder** with its juice

## BRASA VEGETAL CHARCOAL

- 17,75 € **Octopus leg**, potato parmentier and la Vera pepper oil
- 16,50 € **Barbecued cod** with cold grilled vegetables
- 17,50 € **Beef entrecote** 250 gr. with a garnish
- 19,75 € **Beef filet** from Girona a foie cutlet
- 14,75 € **Barbecued beef skewer** with garnish of cold grilled vegetables
- 10,00 € **Beef burger**, with **ham**, bacon, caramelized onions, cheddar, tomato slices  
And lettuce mixture with a "nachos and guacamole" garnish
- 10,00 € **Beef burger**, with duck **foie**, bacon, caramelized onions, cheddar, tomato slices  
And a lettuce mixture with "nachos and guacamole" garnish

## DESSERTS

- 5,50 € Apple tatin with its crunch and ice-cream
- 4,75 € "Crema Catalana" custard and biscuits from St. Quinti dust
- 5,00 € Pineapple carpaccio and coconut
- 4,75 € Chocolate bomb cake with vanilla ice-cream
- 7,50 € Vanilla and fudge cruncchy Toblerone
- 6,00 € Creamy cheese cake with forest fruits
- 5,00 € Homemade ice-cream (3 scoops)
- 4,75 € Mojito

**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>CAVAS HILL</b>	Fer volar coloms (D.O. Catalunya) Muscat, Gewürztraminer i cabernet blanc	14,50 €
<b>FAMÍLIA TORRES</b>	Vinyarets 100% xarel-lo (D.O. Penedès)	14,00 €
<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>FREIXEDES I GIL</b>	Un10 Rosat 100% Merlot (D.O. Penedès)	13,50 €

**VINS BLANCS**

<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 €
<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 €

**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 €

**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>	Vinyarets Garnatxa negra, sumoll i ull de llebre (D.O. Penedès)	14,00 €
<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>SAÓ DEL COSTER</b>	Terram (D.O.Q. Priorat) Cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa negra i syrah	42,90 €

**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 €
<b>CAVAS HILL</b>	Panot Gaudí, Brut Nature Gran Reserva Chardonnay, parellada, macabeu i Xarel·lo	17,00 €

**VINS NEGRES**

<b>CAVAS HILL</b>	Galtes 100% Garnatxa negra (D.O. Montsant)	16,50 €
<b>SOLABAL</b>	Solabal reserva Ull de llebre (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>CAVAS HILL</b>	Gran Civet Cabernet sauvignon i merlot (D.O. Penedès)	16,00 €
<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 €

**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 €
<b>TORELLÓ</b>	Torelló 225, Brut Nature, Xarel·lo, parellada i macabeu	36,50 €

EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

Avinguda Catalunya, 26

08730 Santa Margarida i els Monjos

93 898 11 01

[www.elracodelacigonya.com](http://www.elracodelacigonya.com)