



EL RACÓ DE LA

Cigonya

Pizzeria

Enjoy our cuisine

STONE OVEN COOKED PIZZAS

MARGARITA tomato sauce, mozzarella, basil	8,00 €
REINA tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	9,75 €
FOUR SEASONS tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, tuna and parmesan	12,75 €
TUNA tomato sauce, mozzarella, tuna, anchovies and black olives	12,75 €
FRANKFURT tomato sauce, mozzarella, frankfurt and parmesan	10,00 €
BOLONYESA tomato sauce, mozzarella and Bolognese	12,80 €
BARBACUE tomato sauce, mozzarella, mature beef, crunchy onion, bacon, emmental and barbecue sauce.	13,50 €
SPINACH spinach with cream, raisins, egg, parmesan and mushrooms	12,50 €
ESCALIVADA tomato sauce, mozzarella, peppers, aubergines, Goat's cheese and caramelized onion	12,85 €
PICANT tomato sauce, mozzarella, spicy xorizo and piquillo peppers	11,85 €
VEGETABLES tomato sauce, mozzarella, vegetables from L'Ordal and parmesan chips	12,75 €
CABRA tomato sauce, mozzarella, goat's cheese, walnuts & honey from Castell de Penyafort	12,50 €
VERDURES tomato sauce, mozzarella, courgette, aubergine, confit onion & Piquillo peppers	12,75 €
FOIE I POMA mozzarella, apple & caramelized onion, foie & Pedro Jiménez	13,75 €
CARBONARA cream, mozzarella, parmesan, egg, bacon & mushrooms	12,50 €
CALZONE tomato sauce, mozzarella, confit onion, duck from El Penedès, egg & foie	13,75 €
CHEESE tomato sauce, mozzarella, emmental, Roquefort, brie, goat's cheese and parmesan	13,00 €
BACÓ tomato sauce, mozzarella, smoked bacon, caramelized onion & camembert	13,50 €
CHICKEN tomato sauce, mozzarella, pan fried chicken breast, courgette & Romesco sauce	12,50 €
PAGESA tomato sauce, mozzarella, sausage, Samfaina and crunchy onion	13,70 €
ALBERGÍNIA I MEL , tomato sauce, mozzarella, Barbecued aubergine, honey, Goat's cheese, rucola, balsamic, crunchy onion and parmesan.	12,80 €

OUR TAPAS

- 5,75 € **Potatoes** with a classic brava sauce (L,C)
- 7,50 € **Mini croquets** from the grandmother's recipe with Padron peppers
- 14,50€ Sautéed **Prawns** from Vilanova (L,C)
- 17,50 € **Ham and cured sheep's cheese** with crunchy bread
- 3,75 € **Crunchy bread** with rubbed tomato (L,V)
- 16,50 € **Homemade duck foie mi cuit** with bread (L)
- 6,00 € **Padron peppers** with Madron salt (L,C,V)
- 9,00 € **Chicken goujons** with wo sauces
- 9,75 € **"Sevillanos"** cooked at the Andalusian style with a citrus mayonnaise
- 9,00 € **Closcada** of steamed mussels and clams(L,C)
- 8,75 € **Sautéed clams** with garlic and parsley (L,C)
- 16,50 € **Octopus** cooked at the Galician style with potato and la Vera pepper (L,C)
- 6,75 € **"Ensaladilla"** spring salad La Cigonya with tuna (L)
- 12,00 € **Fried eggs**, potatoes, ham and duck foie (L)
- 14,50 € Sautéed **cuttlefish** with mushrooms

DINNER IN EL RACÓ

- 9,50 € **Goat's cheese crunchy salad**, nuts and basil vinaigrette (v)
- 13,50 € **Smoked salmon salad** with mango and guacamole (C)
- 10,00 € **Cod** with tomato vinaigrette (L,C)
- 7,50 € Traditional **Macaroni** with parmesan
- 9,50 € Gratin meat **Cannelloni**
- 9,00 € Pear and gorgonzola **dumplings**
- 14,50 € Grilled **Squid** with garlic and parsley (L,C)
- 15,00 € **Squid Wok** with ecologic vegetables and soya sauce (L,C)
- 14,50 € **Duck** from El Penedès cooked at the Catalan style (L,C)
- 22,00 € Wood-oven cooked **lamb's shoulder** with its juice (L,C)

BBQ VEGETAL CHARCOAL

- 18,75 € **Octopus leg**, potato parmentier and la Vera pepper oil (C)
- 17,00 € **Barbecued cod** with cold grilled vegetables (L,C)
- 8,50€ **Barbecued sausage** with sliced potatoes (L)
- 17,85 € Matured **Barbecued beef entrecote** with its garnish
- 19,90 € Matured **Beef filet** from Girona
- 14,75 € **Barbecued beef skewer** with garnish of cold grilled vegetables (L,C)
- 10,00 € **Beef burger**, with **ham**, bacon, caramelized onion, 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 (V)
- 4,75 € "**Crema Catalana**" custard and biscuits from St. Quinti dust (V)
- 5,00 € **Seasonal fruit** with coconut ice-cream (V,C)
- 5,00 € **Chocolate bomb cake** with vanilla ice-cream (V)
- 7,50 € Vanilla and fudge cruncchy **Toblerone**
- 6,00 € **Mascarpone** with red fruits (C)
- 5,00 € Homemade **ice-cream** (3 scoops)
- 5,50€ **Mandarin sorbet** with Pacharan (L,C)
- 5,50 € **Yoghurt soup** with pine nuts and strawberry ice-cream (C)

VINS BLANCS

MAS UBERNI	Xarel-lo i chardonnay (D.O. Penedès)	13,50 €
MALLOFRÉ	Xarel-lo (Bodega del municipi) (D.O. Penedès)	14,50 €
CAVAS HILL	Fer volar coloms (D.O. Catalunya) Muscat, Gewürztraminer i cabernet blanc	14,50 €
FAMÍLIA TORRES	Vinyarets 100% xarel-lo (D.O. Penedès)	14,00 €
BOLET	Vinya Sota bosc – Agricultura ecològica Muscat i Gewürztraminer (D.O. Penedès)	16,70 €
ALBET I NOYA	Curiós, orgànic i collit a mà 100% xarel-lo (D.O. Penedès)	14,50 €
CASTELL DE PUJADES	Xarel-lo ecològic 100% Xarel-lo (D.O. Penedès)	16,50 €
ROVELLATS	Blanc Primavera Chardonnay, xarel-lo i macabeu (D.O. Penedès)	14,50 €
HUGUET DE CAN FEIXES	Selecció blanc Chardonnay, macabeu, malvasia i parellada (D.O. Penedès)	16,00 €
COVIDES	Duc de Foix 100% Xarel-lo (D.O. Penedès)	12,50 €
CAVAS HILL	Kýma 100% Macabeu (D.O. Penedès)	17,50 €

VINS ROSATS

MAS UBERNI	Merlot (D.O. Penedès)	13,50 €
OLIVER VITICULTORS	10.000 Hores Ull de llebre i merlot (D.O. Penedès)	14,20 €
ROVELLATS	Merlot 100% Merlot (D.O. Penedès)	14,00 €
FREIXEDES I GIL	Un10 Rosat 100% Merlot (D.O. Penedès)	13,50 €

VINS BLANCS

MAS D'EN GIL	Bellmunt blanc Garnatxa blanca i viognier. Agricultura ecològica (D.O.Q. Priorat)	21,50 €
MAS CANDI	Desig 100% xarel-lo, cultiu ecològic i biodinàmica (D.O. Penedès)	17,50 €
FAMÍLIA URPI	Gèniu 100% xarel-lo	19,00 €
EMENDIS	Cabré 100% xarel-lo (D.O. Penedès)	13,50 €
CAN RÀFOLS DELS CAUS	Petit Caus, Orgànic ecològic (Massís del Garraf) Xarel-lo, macabeu i cabernet sauvignon blanc (D.O. Penedès)	15,50 €
VALLFORMOSA	Masia Freyé Parellada i muscat (D.O. Penedès)	14,70 €
AVGVSTVS FORVM	Avgvstvs 100% Chardonnay (D.O. Penedès)	25,70 €
IVÀ GALLEGO	Paret Seca – 100% Xarel-lo brisat de les Valls del Foix criat amb àmfors d'argila cuita durant 6 mesos (D.O. Penedès)	18,90 €
L'APICAL	Coll de Sitja, Agricultura ecològica 100% macabeu de vinya vella de més de 35 anys (D.O. Penedès)	17,90 €
IVÀ GALLEGO	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

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

VINS NEGRES

MAS UBERNI	Cabernet Sauvignon i ull de llebre (D.O. Penedès)	13,75 €
MALLOFRÉ	Mallofré ecològic Merlot i syrah (D.O. Penedès)	14,50 €
FAMÍLIA TORRES	Vinyarets Garnatxa negra, sumoll i ull de llebre (D.O. Penedès)	14,00 €
ROVELLATS	Bru de Tardor Merlot i cabernet sauvignon (D.O. Penedès)	14,75 €
ELOI CEDÓ	Chato Pqta Callet, manto negre i monestrell (Mallorca)	23,00 €
MAS COMTAL	Mas Comtal Negre anyada 2018 Garnatxa i merlot (D.O. Penedès)	16,50 €
SAÓ DEL COSTER	Terram (D.O.Q. Priorat) Cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa negra i syrah	42,90 €

ESCUMOSOS I CAVA

BATLLE I MONTSERRAT	Markel Brut Nature Reserva Extra (Bodega del municipi)	14,50 €
CAVAS HILL	Brut Nature Cuvée 1887 Xarel·lo, macabeu i parellada	14,50 €
BOLET	Cava Bolet, Agricultura ecològica, Brut Nature Reserva Xarel·lo, parellada i macabeu	16,50 €
PARÉS BALTÀ	Blanca Cusiné, Gran Reserva Chardonnay i Pinot Noir	38,50 €
HUGUET DE CAN FEIXES	Huguet, Brut Nature, Reserva de 7 anys Parellada, macabeu i Pinot Noir	21,50 €
MONTESQUIUS	Brut Nature Gran Reserva Chardonnay, parellada, macabeu i Xarel·lo	22,60 €
ORIOI ROSELL	Brut Nature Reserva Xarel·lo, macabeu i parellada	16,80 €
ROVELLATS	Gran Reseva Brut Nature Xarel·lo, macabeu i parellada	29,30 €
CAVAS HILL	Panot Gaudí, Brut Nature Gran Reserva Chardonnay, parellada, macabeu i Xarel·lo	17,00 €

VINS NEGRES

CAVAS HILL	Galtes 100% Garnatxa negra (D.O. Montsant)	16,50 €
FAMÍLIA URPI	Gèniu Ull de llebre i garnatxa negra	19,75 €
MAS CANDI	Les Forques Cab. sauvignon, sumoll, mandó, monica (D.O. Penedès)	16,90 €
HUGUET DE CAN FEIXES	Negre Selecció Cab. sauvignon, merlot, petit verdot i ull de llegre (D.O. Penedès)	16,20 €
CAVAS HILL	Gran Civet Cabernet sauvignon i merlot (D.O. Penedès)	16,00 €
ALEMANY I CORRIÓ	Pas Curtei Merlot, cabernet sauvignon i carinyena (D.O. Penedès)	22,30 €
CELLER RONADELLES	La Guineu d'Argent Carinyena i garnatxa negra (D.O. Montsant)	17,50 €
CAVAS HILL	Kýma 100% Syrah (D.O. Penedès)	19,50 €

ESCUMOSOS I CAVA

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