

EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

# *La nostra oferta gastronòmica*

**Dimecres, 21 de setembre de 2022**

[El nostre menú](#)

[Els plats recomanats del xef](#)

[El celler](#)



**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Canelons de bolets amb la seva beixamel  
Saltejat de cigronets de l'Anoia amb bacó (c,L)  
Amanida de cabdells amb tonyina i ou dur (c,L)  
Rotllets de lacón amb ensaladilla (c)  
Verdura ecològica amb oli de romaní "vegetarià" (v,c,L)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Lluç amb salsa verda, ou i espàrrecs (L)  
Goulash de vedella amb bolets (c)  
Broqueta de pollastre amb carbassó (c,L)  
Bistec amb patata de paella (L)  
Hamburguesa vegetariana d'espínacs (v)

**POSTRES A TRIAR:**

Mousse de galeta Oreo amb caramel (v)  
Iogurt natural de Cal Manyà (c,v)  
Crema catalana (c,v)  
Meló amb raïm negre (v,c,L)  
Gelat del dia (c,v)

Pa artesà, aigües minerals i celler del Penedès

13,75€ (IVA Inclòs)

**PLATS DE SUPLEMENT:**

+4,50 € SEVILLANOS  
+4,00 € ENTRECOT A LA BRASA AMB GUARNICIÓ (C,L)  
+2,50 € COULANT DE XOCOLATA (V)

V - Plats per vegetarians

C - Plats per celíacs

L - Plats sense lactosa

*Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats..*

## **LES NOSTRES TAPES**

- 5,75 € **Patates** amb la clàssica salsa brava (L, C)
- 7,50 € **Mini croquetes** de l'àvia amb padrons
- 14,50 € **Gamba** de Vilanova saltejada (L, C)
- 17,50 € **Pissarra de pernil de gla i formatge d'ovella curat** amb pa de vidre
- 3,75 € **Ració de pa de vidre** amb tomàquet de penjar (L,V)
- 16,50 € **Foie micuit** d'ànec fet a casa amb cruixent de pa (L)
- 6,00 € Pebrots de **Padrón** amb sal Maldon (L,V,C)
- 9,00 € **Rabes de pollastre** amb dos salses
- 9,75 € **"Sevillanos"** a l'andalusa amb maionesa de cítrics (L)
- 9,00 € **Closcada** de musclos i cloïsses al vapor (L)
- 8,75 € **Tallarines** saltejades amb all i julivert (L,C)
- 16,50 € **Pop** a la gallega amb patata i pimentó de la Vera (L,C)
- 6,75 € **"Ensaladilla"** de la Cigonya amb ventresca de tonyina (L)
- 12,00 € **Ous** esclatats amb patates, pernil ibèric i foie d'ànec (L)
- 14,50 € **Sípia** saltejada amb xampinyons (L,C)

## **PER DINAR**

- 9,50 € **Amanida cruixent de formatge de cabra**, fruits secs i vinagreta
- 13,50 € **Amanida de salmó fumat** amb mango i guacamole
- 10,00 € **Esqueixada de bacallà** amb vinagreta de tomacons (L,C)
- 7,50 € **Macarrons** tradicionals amb formatge parmesà
- 9,50 € **Canelons** del rostit tradicionals de la Cigonya
- 9,00 € **Farcellets** de pera i gorgonzola amb pesto
- 14,50 € **Calamars de platja** a la planxa amb all i julivert (L,C)
- 15,00 € **Wok de calamars**, verduretes ecològiques i salsa de soia (L,C)
- 14,50 € **Ànec** mut del Penedès rostit a la catalana amb greixonera (L,C)
- 22,00 € **Espatleta de cabrit** rostit al forn de llenya amb el seu suc (L, C)
- 18,75 € **Pota de pop** a la brasa, parmentier de patata i oli de pebre vermell de la Vera (C)
- 17,00 € **Bacallà** a la brasa amb escalivada (L,C)
- 8,50 € **Botifarra** a la brasa amb patates paella (L)
- 17,85 € **Entrecot** de vedella de carn madurada a la brasa amb guarnició
- 19,90 € **Filet** de vedella de carn madurada de Girona amb guarnició

## **ARROSSOS I FIDEUÀ (MÍNIM 2 PERSONES, pxp)**

- 14,50 € **Paella** a la marinera amb sípia i escamarlà (C,L)
- 19,00 € **Arròs caldós** amb llamàntol (L,C)
- 13,00 € **Fideuà** de la Cigonya amb all i oli (L)
- 14,50 € **Arròs negre** amb sípia (C,L)

## **LES POSTRES**

- 5,50 € **Taten** de poma amb el seu cruixent i gelat (V)
- 4,75 € **Crema catalana** i pols de carquinyolis de St. Quinti (V)
- 5,00 € **Fruita de temporada** amb gelat de coco (V,C)
- 5,00 € **Coulant** de xocolata amb gelat de vainilla (V)
- 7,50 € **Toblerone** cruixent de vainilla i caramel
- 6,00 € **Copa de mascarpone** amb fruits del bosc (C)
- 6,00 € **Gelats** del dia fets a casa (3 boles)
- 5,50 € **Sorbet de mandarina** al patxaran (L,C)
- 5,50 € **Sopa de iogurt** amb pinyons i gelat de maduixa (C)

**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>EMENDIS</b>	La Vineta 100% xarel·lo (D.O. Penedès)	19,50 €
<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)	13,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Kýma 100% Macabeu (D.O. Penedès)	17,50 €

**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 €

**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 URPI</b>	Gèniu 100% xarel·lo	19,00 €
<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 àmfors d'argila cuita durant 6 mesos (D.O. Penedès)	19,50 €
<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)	16,50 €

**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>FREIXEDES I GIL</b>	Un10 Rosat 100% Merlot (D.O. Penedès)	13,50 €

- Pregunteu pels vins de la nostra bodega recomanats de la setmana.

**VINS NEGRES**

<b>MAS UBERNI</b>	Cabernet Sauvignon i ull de llebre (D.O. Penedès)	13,75 €
<b>L'APICAL</b>	Vivadors del Vi 100% Garnatxa negra (D.O. Penedès)	16,50 €
<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>FAMÍLIA TORRES</b>	Clos Ancestral Moneu, ull de llebre i garnatxa (D.O. Penedès)	19,00 €
<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 €
<b>ACÚSTIC CELLER</b>	Acústic Carinyena i garnatxa negra (D.O. Montsant)	23,95 €

**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>FREIXEDES I GIL</b>	Un10 Rosat Garnatxa, Pinot Noir, Trepal	14,50 €
<b>ORIOLE 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>FAMÍLIA URPI</b>	Gèniu Ull de llebre i garnatxa negra	19,75 €
<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)	16,50 €
<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 €
<b>CAVAS HILL</b>	Kýma 100% Syrah (D.O. Penedès)	19,50 €

**ESCUMOSOS I CAVA**

<b>RECAREDO</b>	Finca Serral del Vell - Brut Nature, ecològic i biodinàmica Xarel·lo i macabeu	39,50 €
<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	19,00 €
<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>CASTELL DE PUJADES</b>	Aymar, Brut Nature Clàssic Penedès Reserva Únic 2013 Xarel·lo	29,10 €