

DIMARTS 27/09/22

10,85 € (IVA inclòs)

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Llenties estofades amb costella i botifarra (C,L)
- Arròs a la cubana amb ou ferrat (C,L)
- Amanida d'endívies al rocafort i raïm (C)
- Ensaladilla amb escalivada (C)
- Wok verdura ecològica amb oli de cúrcuma (vegetarià) (V,C,L)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Llobarro al forn a la Donostiarra (C,L)
- Conill guisat amb cargols (L)
- Cuixa de pollastre a la brasa (C,L)
- Bistec a la brasa amb patates de paella (L)
- Escalopa vegetariana (V)

**POSTRES A TRIAR:**

- Pinya natural (V,C,L)
- Crema catalana (C,V)
- Mousse de mató amb codony (C,V)
- Coca de cabell d'àngel

DIMECRES 28/09/22

10,85 € (IVA inclòs)

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Mongetes blanques estofades amb xoriço (C)
- Crema de carbassó amb perles de mozzarella (C)
- Amanida de timbal de formatge de cabra (C)
- Rotllets d'ensaladilla amb pernil dolç (C)
- Verdura ecològica del Tros d'Ordal (vegetarià) (V,C,L)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Llotja: Maires a l'andalusa (L)
- Daus de vedella estofats amb carbassa (L)
- Xistorra a la brasa amb patates i ou ferrat (C,L)
- Bistec a la brasa amb patates de paella (L)
- Escalopa vegetariana (V)

**POSTRES A TRIAR:**

- Pinya natural (V,C,L)
- Crema catalana (C,V)
- Mousse de mató amb codony (C,V)
- Coca de cabell d'àngel

DIJOUS 29/09/22

10,85 € (IVA inclòs)

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Paella marinera amb escamarlà i llagostí (C,L)
- Pasta fresca farcida de carn, xoriç i ceps
- Amanida de cabdells amb escalivada i seitó (C,L)
- Ensaladilla amb musclos en escabetx (C)
- Verdura ecològica amb formatge de cabra (vegetarià) (V,C)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Bacallà al forn amb salsa a la mel (C)
- Fricandó de vedella amb xampinyons (L)
- Peus de porc a la brasa gratinats amb allioli (C,L)
- Bistec a la brasa amb patates de paella (L)
- Escalopa vegetariana (V)

**POSTRES A TRIAR:**

- Pinya natural (V,C,L)
- Crema catalana (C,V)
- Mousse de mató amb codony (C,V)
- Coca de cabell d'àngel

DIVENDRES 30/09/22

10,85 € (IVA inclòs)

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Fideuà negre de la Cigonya amb allioli (L)
- Crema de bolets amb encenalls de pernil (C)
- Amanida de favetes amb bacallà i pinyons (C,L)
- Pastís vegetal d'ensaladilla
- Verdura ecològica del Tros d'Ordal (vegetarià) (C,L)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Peix de llotja: sardines amb all i julivert (C,L)
- Pernilets pollastre a la catalana (C,L)
- Galta a la brasa amb guarnició (C,L)
- Bistec a la brasa amb patates de paella (L)
- Escalopa vegetariana (V)

**POSTRES A TRIAR:**

- Pinya natural (V,C,L)
- Crema catalana (C,V)
- Mousse de mató amb codony (C,V)
- Coca de cabell d'àngel

**CAP DE SETMANA 01 i 02 d'octubre de 2022**ELS NOSTRES ARROSSOS I FIDEUAS (preu per persona)

- 12,50 € Paella a la marinera (C,L)
- 11,00 € Fideuà de la Cigonya amb all i oli (L)
- 16,50 € Arròs caldós amb llamàntol (C,L)
- 12,50 € Arròs negre de la Cigonya (C,L)

ELS NOSTRES PLATS

- 7,50 € Canelons del rostit de l'àvia
- 7,75 € Macarrons tradicionals i rabes de pollastre (plat nens)
- 6,75 € Ensaladilla feta a casa amb ventresca de tonyina (L)
- 9,00 € Closcada de musclos i cloïsses al vapor (C,L)
- 17,50 € Pop a la gallega amb patata i pimentó de Vera (C,L)
- 18,75 € Pota de pop a la brasa, parmentier i oli de pimentó
- 17,85 € Entrecot de vedella a la brasa amb escalivada (C,L)