

EL RACÓ DE LA

Cigonya

La nostra oferta gastronòmica

Dissabte, 26 de novembre de 2022

[El nostre menú](#)

[Els plats recomanats del xef](#)

[El celler](#)

EL RACÓ DE LA

Cigonya

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós amb sípia bruta, escamarlà i llagostí (C,L)

Xató Vilafranquí amb tonyina i anxoves (L)

Escudella barrejada de la Cigonya amb galets i pilota (L)

Carxofes a la brasa de carbó amb vinagreta (V,L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició (L)

Cuixa de xai rostí al forn amb prunes i pinyons (C,L)

Wok de sípia de la llotja amb xampinyons saltejats

Corball amb espinacs de fulla i refregit d'alls i tàperes (C,L)

POSTRES A TRIAR:

Torrades de Santa Teresa amb gelat i fruits vermells (V)

Explosió de xocolata amb fons de crema (V)

Crep de nutela amb nous (V)

Coca de cabell d'àngel (V)

Tenim a la seva disposició plats per vegans i vegetarians

Pa artesà, aigües minerals i celler del Penedès

25,00€ (IVA Inclòs)

V - Plats per vegetarians

C - **Plats per celíacs**

L - Plats sense lactosa

HORARI DE CUINA:

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE de 12:45h a 15:45h.

VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE de 20:00h a les 23:30h.

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

- 3,75 € **Ració de pa de vidre** amb tomàquet de penjar (L,V)
- 6,00 € **Patates** amb la clàssica salsa brava (L, C)
- 7,50 € **Mini croquetes** de l'àvia amb padrons
- 16,50 € **Gamba** de Vilanova saltejada (L, C)
- 17,50 € **Pissarra de pernil de gla i formatge d'ovella curat** amb pa de vidre
- 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)
- 9,50 € **Rabes de pollastre** amb dues salses
- 9,75 € "**Sevillanos**" a l'andalusa amb maionesa de cítrics (L)
- 9,50 € **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 cabrít** 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
- 22,00 € **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 € **Tatin** de poma amb el seu cruixent i gelat (V)
- 4,75 € **Crema catalana** i pols de carquinyolis de St. Quintí (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,V)
- 5,50 € **Sopa de iogurt** amb pinyons i gelat de maduixa (C)
- 5,50 € **Sorbet de gintònic** (L,C,V)

V - Plats per vegetarians

C - Plats per celíacs

L - Plats sense lactosa

(IVA INCLÒS)

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 €
EMENDIS	La Vineta 100% xarel·lo (D.O. Penedès)	19,50 €
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)	13,50 €
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 €

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	Cabró 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 GALLEGRO	Paret Seca – 100% Xarel·lo brisat de les Valls del Foix criat amb àmfores d'argila cuita durant 6 mesos (D.O. Penedès)	19,50 €
L'APICAL	Coll de Sitja, Agricultura ecològica 100% macabeu de vinya vella de més de 35 anys (D.O. Penedès)	17,90 €
IVÀ GALLEGRO	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

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 €
FREIXEDES I GIL	Un10 Rosat 100% Merlot (D.O. Penedès)	13,50 €

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

VINS NEGRES

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

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 €
FREIXEDES I GIL	Un10 Rosat Garnatxa, Pinot Noir, Trepal	14,50 €
ORIOLE 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 llebre (D.O. Penedès)	16,20 €
CAVAS HILL	Gran Civet Cabernet sauvignon i merlot (D.O. Penedès)	16,50 €
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	39,50 €
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 criança Xarel·lo 2019	19,00 €
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 €
CASTELL DE PUJADES	Aymar, Brut Nature Clàssic Penedès Reserva Únic 2013 Xarel·lo	29,10 €