

DIMARTS 22/11/22

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Cigrans amb bacallà i espinacs (C,L)
Farcellets amb dues beixamels

Amanida de musclos amb blat de moro i ceba cruixent (C,L)
Ensaladilla feta a casa amb guacamole i natxos (L)
Wok de verdura ecològica amb oli de cúrcuma (vegetarià) (C,L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Rabes de calamar a l'andalusa (L)
Pollastre rostit a la catalana (L)

Broquetes de carn adobades amb xampinyons (C,L)
Bistec a la brasa amb patates (L)

Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició (V,L)

POSTRES A TRIAR:

Macedònia de temporada (V,C,L)
Cremós de mató amb mel i nous (V,C)
Crep farcida de mousse de xocolata
Crema catalana (C,V)

DIMECRES 23/11/22

11,00 € (IVA inclòs)

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Faves ofegades a la catalana (C,L)
Sopa de galet amb pilota (L)

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs (C)
Ensaladilla feta a casa amb escalivada (C,L)
Truita de camagroc i carbassa (vegetarià)(C,L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Ossobuco de vedella guisat amb bolets (C,L)
Cuixa de pollastre a la brasa (C,L)

Pota de calamar a la gallega (C,L)
Bistec a la brasa amb patates (L)

Mandonguilles vegetarianes amb tomàquet (V)

POSTRES A TRIAR:

Macedònia de temporada (V,C,L)
Cremós de mató amb mel i nous (V,C)
Crep farcida de mousse de xocolata
Crema catalana (C,V)

DIJOUS 24/11/22

11,00 € (IVA inclòs)

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós amb sépia i escamarlà (C,L)
Amanida d'escarola, tonyina, olives i romesco (L)
Moussaka de carn amb beixamel gratinada

Rotllets de lacó amb ensaladilla (C,L)
Crema de carbassa ecològica amb ou a baixa temperatura
(vegetarià)(C,L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Bacallà "al ajoarriero" (C,L)

Xistorra amb patates i ou ferrat (L)
Aletes de pollastre amb salsa barbacoa (C,L)
Bistec a la brasa amb patates (L)
Mandonguilles vegetarianes amb tomàquet (V)

POSTRES A TRIAR:

Macedònia de temporada (V,C,L)
Cremós de mató amb mel i nous (V,C)
Crep farcida de mousse de xocolata
Crema catalana (C,V)

DIVENDRES 25/11/22

11,00 € (IVA inclòs)

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Fideuà negra de la Cigonya amb allioli de tomàquet (L)
Guisat de mongetes amb escopinyes i llardons cruixents (C,L)
Trinxat amb cansalada i ou ferrat (C,L)
Ensaladilla feta a casa amb pa cruixent (L)
Cabdells amb escalivada i ou dur (vegetarià)(C,L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Sardines amb all i julivert (C,L)
Conill rostit a l'allet amb moniato (C,L)
Galta de porc a la brasa (C,L)
Bistec a la brasa amb patates (L)
Escalopa vegetariana amb guarnició (V)

POSTRES A TRIAR:

Macedònia de temporada (V,C,L)
Cremós de mató amb mel i nous (V,C)
Crep farcida de mousse de xocolata
Crema catalana (C,V)

CAP DE SETMANA 26 i 27 de novembre 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) |