

EL RACÓ DE LA

Cigonya

La nostra oferta gastronòmica

Dijous, 16 de març de 2023

[El nostre menú](#)

[Els plats recomanats del xef](#)

[El celler](#)

ENGLISH


**VINS DE LA NOSTRA
BODEGA DE PROMOCIÓ:**

16,50 € 7 MAGNÍFICS
Rebels de Batea
100% garnatxa blanca

17,50 € 7 MAGNÍFICS
Rebels de Batea
100% garnatxa negra

14,50 € MARKEL ROSAT
Brut Nature

HORARI DE CUINA:

MIGDIES:

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

VESPRES:

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

Abril						
DL	DT	DC	DJ	DV	DS	DG
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

VACANCES

04 al 09 d'abril de 2023

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós amb sípia i escamarlà (C,L)

Amanida de carxofes i pernil de bodega (C,L)

Albergínia farcida de carn amb crema de parmesà (C)

Ensaladilla feta a casa amb ou dur i tonyina (L)

Crema de patata i tòfona amb xips de calçots "vegetarià" (V,L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Bacallà fet al forn a la mel de Penyafort (C)

Aletes de pollastre amb salsa de BBQ (C,L)

Salsitxes amb samfaina (C,L)

Bistec de vedella a la brasa amb patata paella (L)

Mandonguilles vegetarianes (V)

POSTRES A TRIAR:

Meló (V,C,L)

Iogurt de Cal Manyà (V,C)

Crema catalana (V,C)

Pastís de fruits vermells amb bany de xocolata (V)

Pa artesà, aigües minerals i celler del Penedès

14,50 € (IVA Inclòs)

PLATS DE SUPLEMENT:

+5,00 € Amanida de salmó marinat amb tàperes (C,V)

+4,75 € Entrecot de vedella amb guarnició

+2,50 € Coulant de xocolata amb gelat

V - Plats per vegetarians

C - Plats per celíacs

L - Plats sense lactosa

*Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, no dubti a consultar amb el personal de la sala. Per exemple, en el cas de l'ensaladilla feta a casa porta pics de pa, les guarnicions poden ser fregides i les cremes poden portar lactosa.

LES NOSTRES TAPES

- 3,75 € **Ració de pa de vidre** amb tomàquet de penjar (L,V)
- 6,00 € **Patates** amb la clàssica salsa brava
- 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)
- 9,50 € **Rabes de pollastre** amb salsa barbacoa i maionesa cítrica
- 9,75 € **"Sevillanos"** a l'andalusa amb maionesa de cítrics (L)
- 9,50 € **Closcada** de musclos i cloïsses al vapor (L)
- 9,50 € **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** amb vinagreta de mostassa i codonyat (V)
- 13,50 € **Amanida de salmó fumat** amb guacamole (C)
- 10,00 € **Xató de la Cigonya**
- 7,50 € **Macarrons** tradicionals amb formatge parmesà
- 9,50 € **Canelons** del rostit tradicionals de la Cigonya
- 9,00 € **Farcellets** de pera i gorgonzola amb salsa de temporada
- 14,50 € **Calamars de platja** a la planxa amb all i julivert (L,C)
- 14,50 € **Ànec** rostit a la taronja (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 € Llom de **bacallà** a la brasa amb escalivada (L,C)
- 8,50 € **Botifarra** de la Llacuna a la brasa amb patates paella (L)
- 17,85 € **Entrecot** de vedella de carn madurada a la brasa 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

- 6,00 € **Rostas de Santa Teresa** amb fruits vermells (V)
- 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 € **Coulant** de xocolata amb gelat de vainilla (V)
- 7,50 € **Toblerone** cruixent de vainilla i caramel
- 5,00 € **Gelats** del dia fets a casa (3 boles)
- 5,00 € **Sorbet** de mojito (L,C,V)
- 5,00 € **Mató amb mel** de Penyafort i codonyat (V)

VINS BLANCS

MAS UBERNI	Xarel·lo i chardonnay (D.O. Penedès)	13,50 €
MALLOFRÉ	Xarel·lo (Bodega del municipi) (D.O. Penedès)	14,75 €
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 €
CAL TEIXIDOR	Masia Cal Salines 100% Subirat parent (D.O. Penedès)	21,50 €

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	19,50 €
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 GALLEGO	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 €
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)	16,50 €
BRIGITTE CARALT	Hipèric Xarel·lo i muscat, Ecològic	14,80 €
VINS XAREL·LO	Brugent Xarel·lo, macabeu i garnatxa blanca (Priorat)	19,50 €

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	Vividors del Vi 100% Garnatxa negra (D.O. Penedès)	17,50 €
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)	19,50 €
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 €
BRIGITTE CARALT	Hipèric Merlot i Syrah Ecològic	16,50 €
ORIOLE ROSELL	Rocaplana 100% Syrah (D.O. Penedès)	19,50 €

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	15,50 €
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	17,50 €

VINS NEGRES

CAVAS HILL	Galtes 100% Garnatxa negra (D.O. Montsant)	17,50 €
FAMÍLIA URPI	Gèniu Ull de llebre i garnatxa negra	20,75 €
MAS CANDI	Les Forques Cab. sauvignon, sumoll, mandó, monica (D.O. Penedès)	17,90 €
HUGUET DE CAN FEIXES	Negre Selecció Cab. sauvignon, merlot, petit verdot i ull de llebre (D.O. Penedès)	17,20 €
CAVAS HILL	Gran Civet Cabernet sauvignon i merlot (D.O. Penedès)	17,50 €
ALEMANY I CORRIÓ	Pas Curtei Merlot, cabernet sauvignon i carinyena (D.O. Penedès)	22,80 €
CELLER RONADELLES	La Guineu d'Argent Carinyena i garnatxa negra (D.O. Montsant)	18,25 €
CAVAS HILL	Kýma 100% Syrah (D.O. Penedès)	19,50 €
IVÀ GALLEGO	Paret Seca – 100% Garnatxa negra. (D.O.Terra Alta)	20,50 €
VINS XAREL·LO	Areny 100% Sumoll (Zona Catalunya)	21,50 €

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 €
ORIOLE ROSELL	Mític 1908, Gran Reserva Macabeu i xarel·lo	23,00 €
CAL TUSAC	Escumós mètode Ancestral, 20 mesos criaça Xarel·lo 2019	19,50 €
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 €
CASTELL DE PUJADES	Aymar, Brut Nature Clàssic Penedès Reserva Únic 2013 Xarel·lo	30,60 €