



EL RACÓ DE LA

Cigonya

Pizzeria

Enjoy our cuisine

STONE OVEN COOKED PIZZAS

MARGARITA tomato sauce i mozzarella	8,00 €
REINA tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	9,75 €
FOUR SEASONS tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, tuna and parmesan	12,75 €
TUNA tomato sauce, mozzarella, tuna, anchovies and black olives	12,75 €
FRANKFURT tomato sauce, mozzarella, frankfurt and parmesan	10,00 €
BOLONYESA tomato sauce, mozzarella and Bolognese	12,80 €
BARBACUE tomato sauce, mozzarella, mature beef, crunchy onion, bacon, emmental and barbecue sauce.	13,50 €
IBERIC sliced tomato, mozzarella, brie, ham and rucola	14,00 €
ESCALIVADA tomato sauce, mozzarella, peppers, aubergines, Goat's cheese and caramelized onion	12,85 €
PICANT tomato sauce, mozzarella, spicy chorizo and piquillo peppers	11,85 €
VEGETABLES tomato sauce, mozzarella, vegetables from L'Ordal and parmesan chips	12,75 €
CABRA tomato sauce, mozzarella, goat's cheese, walnuts & honey from Castell de Penyaforç	12,50 €
VERDURES tomato sauce, mozzarella, courgette, aubergine, confit onion & Piquillo peppers	12,75 €
FOIE I POMA mozzarella, apple & caramelized onion, foie & Pedro Jiménez	13,75 €
CARBONARA cream, mozzarella, parmesan, egg, bacon & mushrooms	12,50 €
CALZONE tomato sauce, mozzarella, confit onion, duck from El Penedès, egg & foie	13,75 €
CHEESE tomato sauce, mozzarella, emmental, Roquefort, brie, goat's cheese and parmesan	13,00 €
BACÓ tomato sauce, mozzarella, smoked bacon, caramelized onion & camembert	13,50 €
CHICKEN tomato sauce, mozzarella, pan fried chicken breast, courgette & Romesco sauce	12,50 €
PAGESA tomato sauce, mozzarella, sausage and crunchy onion	13,70 €
ALBERGÍNIA I MEL , tomato sauce, mozzarella, Barbecued aubergine, honey, Goat's cheese, rucola, balsamic, crunchy onion and parmesan.	12,80 €

If you have an allergy or are intolerant to any of the products above, do not hesitate on asking to our staff. For example, the homemade spring salad has bread crusts, the garnish could be fried and the sauces could have lactose. Please ask us.

OUR TAPAS

- 3,75 € **Crunchy bread** with rubbed tomato (L,V)
- 6,00 € **Potatoes** with a classic brava sauce
- 7,50 € **Mini croquets** from the grandmother's recipe with Padron peppers
- 16,50 € Sautéed **Prawns** from Vilanova (L,C)
- 17,50 € **Ham and cured sheep's cheese** with crunchy bread
- 16,50 € **Homemade duck foie mi cuit** with bread (L)
- 6,00 € **Padron peppers** with Madron salt (L,V)
- 9,50 € **Chicken strings** with two sauces
- 9,75 € **"Sevillanos"** cooked at the Andalusian style with a citrus mayonnaise
- 9,50 € **Closcada** of steamed mussels and clams(L,C)
- 9,50 € **Sautéed clams** with garlic and parsley (L,C)
- 16,50 € **Octopus** cooked at the Galician style with potato and la Vera pepper (L,C)
- 6,75 € **"Ensaladilla"** spring salad La Cigonya with tuna (L)
- 12,00 € **Fried eggs**, potatoes, ham and duck foie (L)
- 14,50 € Sautéed **cuttlefish** with mushrooms (L,C)

DINNER IN EL RACÓ

- 9,50 € **Goat's cheese crunchy salad**, nuts and basil vinaigrette (v)
- 13,50 € **Smoked salmon salad** with mango and guacamole (C)
- 10,00 € **Cod** with tomato vinaigrette (L,C)
- 7,50 € Traditional **Macaroni** with parmesan
- 9,50 € Gratin meat **Cannelloni**
- 9,00 € Pear and gorgonzola **dumplings**
- 14,50 € Grilled **Squid** with garlic and parsley (L,C)
- 14,50 € Roast **Duck** in orange (L,C)
- 22,00 € Wood-oven cooked **lamb's shoulder** with its juice (L,C)

BBQ VEGETAL CHARCOAL

- 18,75 € **Octopus leg**, potato parmentier and la Vera pepper oil (C)
- 17,00 € **Barbecued cod** with cold grilled vegetables (L,C)
- 8,50€ **Barbecued sausage** with sliced potatoes (L)
- 17,85 € Matured **Barbecued beef entrecote** with its garnish
- 22,00 € Matured **Beef filet** from Girona
- 14,75 € **Barbecued beef skewer** with garnish of cold grilled vegetables (L,C)
- 10,00 € **Beef burger**, with **ham**, bacon, caramelized onion, cheddar, tomato slices
And lettuce mixture with a "nachos and guacamole" garnish
- 10,00 € **Beef burger**, with duck **foie**, bacon, caramelized onions, cheddar, tomato slices
And a lettuce mixture with "nachos and guacamole" garnish
- 10,00 € Pan fried **chicken burger**, with chicken burger Panko, bacon, caramelized onions, cheddar, tomato slices, soya mayonnaise and a lettuce with "nachos and guacamole" garnish

DESSERTS

- 5,50 € Apple **tatin** with its crunch and ice-cream (V)
- 4,75 € **"Crema Catalana"** custard and biscuits from St. Quinti dust (V)
- 5,00 € **Chocolate bomb cake** with vanilla ice-cream (V)
- 7,50 € Vanilla and fudge cruncchy **Toblerone**
- 5,00 € Homemade **ice-cream** (3 scoops)
- 5,50 € **Mandarin sorbet** with Pacharan (L,C)
- 5,50 € Mojito **Sorbet** (L,C,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 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 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	Vivadors 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 €
ORIOI 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 €
ORIOI 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 €
ORIOI ROSELL	Mític 1908, Gran Reserva Macabeu i xarel·lo	23,00 €
CAL TUSAC	Escumós mètode Ancestral, 20 mesos criança 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 €

EL RACÓ DE LA

Cigonya

Avinguda Catalunya, 26

08730 Santa Margarida i els Monjos

93 898 11 01

www.elracodelacigonya.com