

EL RACÓ DE LA

Cigonya

La nostra oferta gastronòmica

Dissabte, 18 de març de 2023

[El nostre menú](#)

[Els plats recomanats del xef](#)

[El celler](#)

Aperitiu de benvinguda

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:

Escudella barrejada de la Cigonya (L)
Amanida de salmó amb núvol de formatge de cabra (C,L)
Canelons del rostit gratinats amb beixamel
Calçots i carxofa a la brasa amb romesco (V,L)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Cua de bou estofada amb parmentier (L)
Arròs caldós amb llamàntol, escamarlà i llagostí (C,L)
Entrecot a la brasa amb verdures escalivades (C,L)
Lluç d'ham amb trinxat de col i patata (C,L)

POSTRES A TRIAR:

Tiramisú amb cafè (V)
Crema de Sant Josep amb carquinyolis (V,C)
Maduixes amb suc de taronja i gelat de vainilla (V,C)
Coulant de xocolata amb crema de coco (V)

Tenim a la seva disposició plats per vegans i vegetarians

PLATS DE CARTA RECOMANATS:

Calçots a la brasa amb carxofa i romesco 12.00€
Filet de vedella de carn madurada de Girona amb guarnició 22.00€

Pa artesà, aigües minerals i celler del Penedès

25,00€ (IVA Inclòs)

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. No dubti a preguntar.

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 | Cabro 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 | 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 Re seva 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 Cívet 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 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 € |