



EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

## Pizzeria

Gaudeix de la nostra cuina

## PIZZES AMB FORN DE PEDRA

<b>MARGARITA</b> salsa de tomàquet i mozzarella	8,00 €
<b>REINA</b> salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons	9,75 €
<b>QUATRE ESTACIONS</b> salsa tomàquet, mozzarella, pernil dolç, carxofa, xampinyons, tonyina i parmesà	12,75 €
<b>TONYINA</b> salsa tomàquet, mozzarella, tonyina, anxoves i olives negres	12,75 €
<b>FRANKFURT</b> salsa de tomàquet, mozzarella, frankfurt i parmesà	10,00 €
<b>BOLONYESA</b> salsa tomàquet, mozzarella i bolonyesa	12,80 €
<b>BARBACOA</b> salsa de tomàquet, mozzarella, vedella madurada, cruixent de ceba, bacó, emmental i salsa barbacoa.	13,50 €
<b>IBÈRICA</b> tomàquet natural a rodanxes, mozzarella, brie, pernil de gla i ruca	14,00 €
<b>ESCALIVADA</b> salsa de tomàquet, mozzarella, pebrots, albergínies escalivades, formatge cabra i ceba caramel·litzada	12,85 €
<b>PICANT</b> salsa de tomàquet, mozzarella, xoriç picant i pebrot piquillo	11,85 €
<b>CABRA</b> salsa de tomàquet, mozzarella, formatge cabra, nous i mel del Castell de Penyafort	12,50 €
<b>VERDURES</b> salsa de tomàquet, mozzarella, verdures de Tros d'Ordal i encenalls de parmesà	12,75 €
<b>FOIE I POMA</b> mozzarella, poma i ceba caramel·litzada, foie i Pedro Ximénez	13,75 €
<b>CARBONARA</b> crema llet, mozzarella, parmesà, ou, bacó i xampinyons	12,50 €
<b>CALZONE</b> salsa tomàquet, mozzarella, ceba confitada, ànec mut del Penedès, ou i foie	13,75 €
<b>FORMATGES</b> salsa de tomàquet, mozzarella, emmental, rocafort, brie, cabra i parmesà	13,00 €
<b>BACÓ</b> salsa de tomàquet, mozzarella, bacó fumat, ceba caramel·litzada i camembert	13,50 €
<b>POLLASTRE</b> salsa de tomàquet, mozzarella, pit de pollastre arrebossat, carbassó i salsa de romesco	12,50 €
<b>PAGESA</b> salsa tomàquet, mozzarella, botifarra del País, samfaina i cruixent de ceba	13,70 €
<b>ALBERGÍNIA I MEL</b> , salsa tomàquet, mozzarella, albergínia a la brasa, mel, formatge de cabra, ruca, balsàmic, cruixent de ceba i parmesà	12,80 €

\*Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, no dubti a consultar amb el personal de sala.  
Exemple: l'ensaladilla feta a casa porta pics de pa, les guarnicions poden ser fregides i alguna salsa pot 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 mi cuit** d'ànec fet a casa amb de pa llescat (L)
- 6,00 € Pebrots del **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
- 9,50 € **Closcada** de musclos i cloïsses al vapor (L,C)
- 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)

## SOPAR AL RACÓ

- 9,50 € **Amanida cruixent de formatge de cabra** amb codonyat i vinagreta (V)
- 13,50 € **Amanida de salmó fumat** amb guacamole (C)
- 10,00 € **Xató de la Cigonya**
- 7,50 € **Macarrons** tradicionals amb parmesà
- 9,50 € **Canelons** del rostit i gratinats
- 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)

V - Plats per vegetarians

C - Plats per celíacs

L - Plats sense lactosa

## **BRASA AMB CARBO VEGETAL**

- 18,75 € **Pota de pop**, 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 patata paella (L)
- 17,85 € **Entrecot** de vedella de carn madurada a la brasa amb guarnició
- 14,75 € **Broqueta de "chuletón" de vedella** a la brasa amb guarnició d'escalivada (L,C)
- 10,00 € **Hamburguesa de vedella**, amb **pernil de gla**, bacó, ceba caramel·litzada, cheddar, rodanxes de tomàquet i cabdells amb guarnició de "nachos amb guacamole"
- 10,00 € **Hamburguesa de vedella**, amb **foie d'ànec**, bacó, ceba caramel·litzada, cheddar, rodanxes de tomàquet i cabdells amb guarnició de "nachos amb guacamole"
- 10,00 € **Hamburguesa de pollastre**, amb escalopa de **pollastre** arrebossat amb panko, bacó, ceba caramel·litzada, cheddar, rodanxes de tomàquet, maionesa de soia i cabdells amb guarnició de "nachos amb guacamole"

## **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**

<b>MAS UBERNI</b>	Xarel·lo i chardonnay (D.O. Penedès)	13,50 €
<b>MALLOFRÉ</b>	Xarel·lo (Bodega del municipi) (D.O. Penedès)	14,75 €
<b>CAVAS HILL</b>	Fer volar coloms (D.O. Catalunya) Muscat, Gewürztraminer i cabernet blanc	14,50 €
<b>EMENDIS</b>	La Vineta 100% xarel·lo (D.O. Penedès)	19,50 €
<b>BOLET</b>	Vinya Sota bosc – Agricultura ecològica Muscat i Gewürztraminer (D.O. Penedès)	16,70 €
<b>ALBET I NOYA</b>	Curiós, orgànic i collit a mà 100% xarel·lo (D.O. Penedès)	14,50 €
<b>CASTELL DE PUJADES</b>	Xarel·lo ecològic 100% Xarel·lo (D.O. Penedès)	16,50 €
<b>ROVELLATS</b>	Blanc Primavera Chardonnay, xarel·lo i macabeu (D.O. Penedès)	14,50 €
<b>HUGUET DE CAN FEIXES</b>	Selecció blanc Chardonnay, macabeu, malvasia i parellada (D.O. Penedès)	16,00 €
<b>COVIDES</b>	Duc de Foix 100% Xarel·lo (D.O. Penedès)	13,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Kýma 100% Macabeu (D.O. Penedès)	17,50 €
<b>CAL TEIXIDOR</b>	Masia Cal Salines 100% Subirat parent (D.O. Penedès)	21,50 €

**VINS ROSATS**

<b>MAS UBERNI</b>	Merlot (D.O. Penedès)	13,50 €
<b>OLIVER VITICULTORS</b>	10.000 Hores Ull de llebre i merlot (D.O. Penedès)	14,20 €
<b>ROVELLATS</b>	Merlot 100% Merlot (D.O. Penedès)	14,00 €

**VINS BLANCS**

<b>MAS D'EN GIL</b>	Bellmunt blanc Garnatxa blanca i viognier. Agricultura ecològica (D.O.Q. Priorat)	21,50 €
<b>MAS CANDI</b>	Desig 100% xarel·lo, cultiu ecològic i biodinàmica (D.O. Penedès)	17,50 €
<b>FAMÍLIA URPI</b>	Gèniu 100% xarel·lo	19,50 €
<b>EMENDIS</b>	Cabró 100% xarel·lo (D.O. Penedès)	13,50 €
<b>CAN RÀFOLS DELS CAUS</b>	Petit Caus, Orgànic ecològic (Massís del Garraf) Xarel·lo, macabeu i cabernet sauvignon blanc (D.O. Penedès)	15,50 €
<b>VALLFORMOSA</b>	Masia Freyé Parellada i muscat (D.O. Penedès)	14,70 €
<b>AVGVSTVS FORVM</b>	Avgvstvs 100% Chardonnay (D.O. Penedès)	25,70 €
<b>IVÀ GALLEGO</b>	Paret Seca – 100% Xarel·lo brisat de les Valls del Foix criat amb àmfores d'argila cuïta durant 6 mesos (D.O. Penedès)	19,50 €
<b>L'APICAL</b>	Coll de Sitja, Agricultura ecològica 100% macabeu de vinya vella de més de 35 anys (D.O. Penedès)	17,90 €
<b>IVÀ GALLEGO</b>	Paret Seca – 100% Macabeu de les Valls del Foix. criat en inoxidable amb 3 mesos amb les seves mares (D.O.Penedès)	16,50 €
<b>BRIGITTE CARALT</b>	Hipèric Xarel·lo i muscat, Ecològic	14,80 €
<b>VINS XAREL·LO</b>	Brugent Xarel·lo, macabeu i garnatxa blanca (Priorat)	19,50 €

**VINS ROSATS**

<b>MALLOFRE</b>	Benilde Merlot, Pinot noir i ull de llebre (D.O. Penedès)	14,50 €
<b>CAN RÀFOLS DELS CAUS</b>	Petit Caus rosat Merlot, ull de llebre, syrah, c. sauvignon i c. franc (D.O. Penedès)	15,50 €
<b>FREIXEDES I GIL</b>	Un10 Rosat 100% Merlot (D.O. Penedès)	13,50 €

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

**VINS NEGRES**

<b>MAS UBERNI</b>	Cabernet Sauvignon i ull de llebre (D.O. Penedès)	13,75 €
<b>L'APICAL</b>	Vivadors del Vi 100% Garnatxa negra (D.O. Penedès)	17,50 €
<b>FAMÍLIA TORRES</b>	Vinyarets Garnatxa negra, sumoll i ull de llebre (D.O. Penedès)	14,00 €
<b>ROVELLATS</b>	Bru de Tardor Merlot i cabernet sauvignon (D.O. Penedès)	14,75 €
<b>FAMÍLIA TORRES</b>	Clos Ancestral Moneu, ull de llebre i garnatxa (D.O. Penedès)	19,50 €
<b>MAS COMTAL</b>	Mas Comtal Negre anyada 2018 Garnatxa i merlot (D.O. Penedès)	16,50 €
<b>SAÓ DEL COSTER</b>	Terram (D.O.Q. Priorat) Cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa negra i syrah	42,90 €
<b>ACÚSTIC CELLER</b>	Acústic Carinyena i garnatxa negra (D.O. Montsant)	23,95 €
<b>BRIGITTE CARALT</b>	Hipèric Merlot i Syrah Ecològic	16,50 €
<b>ORIOI ROSELL</b>	Rocaplana 100% Syrah (D.O. Penedès)	19,50 €

**ESCUMOSOS I CAVA**

<b>BATLLE I MONTSERRAT</b>	Markel Brut Nature Reserva Extra (Bodega del municipi)	14,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Brut Nature Cuvée 1887 Xarel·lo, macabeu i parellada	14,50 €
<b>BOLET</b>	Cava Bolet, Agricultura ecològica, Brut Nature Reserva Xarel·lo, parellada i macabeu	16,50 €
<b>PARÉS BALTA</b>	Blanca Cusiné, Gran Reserva Chardonnay i Pinot Noir	38,50 €
<b>HUGUET DE CAN FEIXES</b>	Huguet, Brut Nature, Reserva de 7 anys Parellada, macabeu i Pinot Noir	21,50 €
<b>FREIXEDES I GIL</b>	Un10 Rosat Garnatxa, Pinot Noir, Trepal	15,50 €
<b>ORIOI ROSELL</b>	Brut Nature Reserva Xarel·lo, macabeu i parellada	16,80 €
<b>ROVELLATS</b>	Gran Reseva Brut Nature Xarel·lo, macabeu i parellada	29,30 €
<b>CAVAS HILL</b>	Panot Gaudí, Brut Nature Gran Reserva Chardonnay, parellada, macabeu i Xarel·lo	17,50 €

**VINS NEGRES**

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

**ESCUMOSOS I CAVA**

<b>RECAREDO</b>	Finca Serral del Vell - Brut Nature, ecològic i biodinàmica Xarel·lo i macabeu	39,50 €
<b>EMENDIS</b>	Nu Allongé, Brut Nature Xarel·lo, parellada i macabeu	15,50 €
<b>ORIOI ROSELL</b>	Mític 1908, Gran Reserva Macabeu i xarel·lo	23,00 €
<b>CAL TUSAC</b>	Escumós mètode Ancestral, 20 mesos criança Xarel·lo 2019	19,50 €
<b>LLOPART</b>	Llopart, Reserva Brut Nature Xarel·lo, parellada i macabeu	19,90 €
<b>CASTELL DE PUJADES</b>	Aymar, Brut Nature Reserva Xarel·lo, parellada i macabeu	19,50 €
<b>RECAREDO</b>	Recaredo Terrers, Brut Nature ecològic i biodinàmica Xarel·lo, parellada i macabeu	28,00 €
<b>BATLLE I MONTSERRAT</b>	Markel Rosat Brut Nature (Bodega del municipi)	15,50 €
<b>CASTELL DE PUJADES</b>	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](http://www.elracodelacigonya.com)