

EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

# *La nostra oferta gastronòmica*

**Divendres, 26 de maig de 2023**

[El nostre menú](#)

[Els plats recomanats del xef](#)

[El celler](#)

## ENGLISH


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

15,50 €	HIPÈRIC Xarel·lo i Muscat ecològic
17,50 €	HIPÈRIC Merlot i Syrah ecològic
16,10 €	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.

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Fideuà de la Cigonya amb all i oli (L)

Lacón a la gallega (C,L)

Amanida de tabule, tomàquet, formatge fresc i bacó cruixent

Ensaladilla feta a casa amb estic de cranc i pinya (C,L)

Patata trufada, ou ferrat i xips d'espinaacs (vegetarià) (C,L)

**Amanida cruixent de formatge de cabra amb vinagreta (supl. 4,75 €)**

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Llobarro al forn amb verdures (C,L)

Aletes de pollastre cruixents amb salsa barbacoa (L)

Peus de Duroc a la brasa amb patata al caliu (C,L)

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

Lasanya de verdures amb beixamel (V)

**Entrecot de vedella de carn madurada amb guarnició (supl. 5,00 €)**

**POSTRES A TRIAR:**

Crema catalana cremada (V,C)

Macedònia de fruites del temps (V,C,L)

logurt natural de Cal Manyà (V,C)

Coca de cabell d'àngel (V)

Gelat del dia (V)

**Coulant de xocolata amb gelat (supl.2,75 €)**

Pa artesà, aigües minerals i celler del Penedès

14,50 € (IVA Inclòs)

**PER COMPARTIR:**

+ 6,00 € Seitons casolans amb vinagre

+ 3,50 € ½ Patates amb la salsa clàssica brava

+ 3,50 € ½ Pebrots del Padró amb sal Maldon

+ 4,00 € ½ Mini croquetes de l'àvia amb padrons

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 codonyat i vinagreta (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 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)
- 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**

<b>MAS UBERNI</b>	Xarel·lo i chardonnay (D.O. Penedès)	13,75 €
<b>MALLOFRÉ</b>	Xarel·lo (Bodega del municipi) (D.O. Penedès)	15,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Fer volar coloms (D.O. Catalunya) Muscat, Gewürztraminer i cabernet blanc	15,50 €
<b>EMENDIS</b>	La Vineta 100% xarel·lo (D.O. Penedès)	20,00 €
<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)	15,50 €
<b>CASTELL DE PUJADES</b>	Xarel·lo ecològic 100% Xarel·lo (D.O. Penedès)	16,75 €
<b>ROVELLATS</b>	Blanc Primavera Chardonnay, xarel·lo i macabeu (D.O. Penedès)	15,50 €
<b>HUGUET DE CAN FEIXES</b>	Selecció blanc Chardonnay, macabeu, malvasia i parellada (D.O. Penedès)	16,50 €
<b>COVIDES</b>	Duc de Foix 100% Xarel·lo (D.O. Penedès)	15,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Kýma 100% Macabeu (D.O. Penedès)	17,75 €
<b>CAL TEIXIDOR</b>	Masia Cal Salines 100% Subirat parent (D.O. Penedès)	22,50 €
<b>BODEGA PINORD</b>	Mireia Muscat Frontignan i Gewürztraminer (D.O. Penedès)	16,70 €

**VINS ROSATS**

<b>MAS UBERNI</b>	Merlot (D.O. Penedès)	14,50 €
<b>OLIVER VITICULTORS</b>	10.000 Hores Ull de llebre i merlot (D.O. Penedès)	14,80 €
<b>ROVELLATS</b>	Merlot 100% Merlot (D.O. Penedès)	14,50 €

**VINS BLANCS**

<b>MAS D'EN GIL</b>	Bellmunt blanc Garnatxa blanca i viognier. Agricultura ecològica (D.O.Q. Priorat)	23,50 €
<b>MAS CANDI</b>	Desig 100% xarel·lo, cultiu ecològic i biodinàmica (D.O. Penedès)	18,50 €
<b>FAMÍLIA URPI</b>	Gèniu 100% xarel·lo	22,10 €
<b>EMENDIS</b>	Cabró 100% xarel·lo (D.O. Penedès)	14,50 €
<b>CAN RÀFOLS DELS CAUS</b>	Petit Caus, Orgànic ecològic (Massís del Garraf) Xarel·lo, macabeu i cabernet sauvignon blanc (D.O. Penedès)	17,10 €
<b>VALLFORMOSA</b>	Masia Freyé Parellada i muscat (D.O. Penedès)	16,20 €
<b>AVGVSTVS FORVM</b>	Avgvstvs 100% Chardonnay (D.O. Penedès)	27,50 €
<b>IVÀ GALLEGO</b>	Paret Seca – 100% Xarel·lo brisat de les Valls del Foix criat amb àmfores d'argila cuita durant 6 mesos (D.O. Penedès)	22,50 €
<b>L'APICAL</b>	Coll de Sitja, Agricultura ecològica 100% macabeu de vinya vella de més de 35 anys (D.O. Penedès)	18,10 €
<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)	17,50 €
<b>BRIGITTE CARALT</b>	Hipèric Xarel·lo i muscat, Ecològic	15,50 €
<b>VINS XAREL·LO</b>	Brugent Xarel·lo, macabeu i garnatxa blanca (Priorat)	20,50 €
<b>HERETAT LAVERNA</b>	Els Regarals Xarel·lo, macabeu i garnatxa blanca (Priorat)	19,20 €

**VINS ROSATS**

<b>MALLOFRE</b>	Benilde Merlot, Pinot noir i ull de llebre (D.O. Penedès)	15,50 €
<b>CAN RÀFOLS DELS CAUS</b>	Petit Caus rosat Merlot, ull de llebre, syrah, c. sauvignon i c. franc (D.O. Penedès)	16,50 €
<b>FREIXEDES I GIL</b>	Un10 Rosat 100% Merlot (D.O. Penedès)	14,50 €

**VINS NEGRES**

<b>MAS UBERNI</b>	Cabernet Sauvignon i ull de llebre (D.O. Penedès)	14,50 €
<b>L'APICAL</b>	Vivadors del Vi 100% Garnatxa negra (D.O. Penedès)	18,80 €
<b>FAMÍLIA TORRES</b>	Vinyarets Garnatxa negra, sumoll i ull de llebre (D.O. Penedès)	15,50 €
<b>ROVELLATS</b>	Bru de Tardor Merlot i cabernet sauvignon (D.O. Penedès)	15,50 €
<b>FAMÍLIA TORRES</b>	Clos Ancestral Moneu, ull de llebre i garnatxa (D.O. Penedès)	20,50 €
<b>MAS COMTAL</b>	Mas Comtal Negre anyada 2018 Garnatxa i merlot (D.O. Penedès)	18,50 €
<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)	23,50 €
<b>BRIGITTE CARALT</b>	Hipèric Merlot i Syrah Ecològic	17,50 €
<b>ORIOI ROSELL</b>	Rocaplana 100% Syrah (D.O. Penedès)	23,30 €
<b>HERETAT LAVERNA</b>	Els Regarals 100% merlot ecològic (D.O. Penedès)	20,50 €
<b>BODEGAS PINORD</b>	Vaquos Reserva 100% ull de llebre, ecològic (D.O.C. Ribera del Duero)	33,80 €

**ESCUMOSOS I CAVA**

<b>BATLLE I MONTSERRAT</b>	Markel Brut Nature Reserva Extra (Bodega del municipi)	15,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Brut Nature Cuvée 1887 Xarel·lo, macabeu i parellada	15,50 €
<b>BOLET</b>	Cava Bolet, Agricultura ecològica, Brut Nature Reserva Xarel·lo, parellada i macabeu	16,50 €
<b>PARÉS BALTÀ</b>	Blanca Cusiné, Gran Reserva Chardonnay i Pinot Noir	39,70 €
<b>HUGUET DE CAN FEIXES</b>	Huguet, Brut Nature, Reserva de 7 anys Parellada, macabeu i Pinot Noir	26,50 €
<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	18,20 €
<b>ROVELLATS</b>	Gran Reseva Brut Nature Xarel·lo, macabeu i parellada	31,00 €
<b>CAVAS HILL</b>	Panot Gaudí, Brut Nature Gran Reserva Chardonnay, parellada, macabeu i Xarel·lo	19,50 €
<b>BODEGAS PINORS</b>	Marrugat, Gran Reserva Brut Nature Parellada, macabeu i Xarel·lo	23,50 €

**VINS NEGRES**

<b>CAVAS HILL</b>	Galtes 100% Garnatxa negra (D.O. Montsant)	18,50 €
<b>FAMÍLIA URPI</b>	Gèniu Ull de llebre i garnatxa negra	22,10 €
<b>MAS CANDI</b>	Les Forques Cab. sauvignon, sumoll, mandó, monica (D.O. Penedès)	18,90 €
<b>HUGUET DE CAN FEIXES</b>	Negre Selecció Cab. sauvignon, merlot, petit verdot i ull de llebre (D.O. Penedès)	18,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Gran Civet Cabernet sauvignon i merlot (D.O. Penedès)	18,50 €
<b>ALEMANY I CORRIÓ</b>	Pas Curtei Merlot, cabernet sauvignon i carinyena (D.O. Penedès)	29,50 €
<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)	20,50 €
<b>IVÀ GALLEGO</b>	Paret Seca – 100% Garnatxa negra. (D.O.Terra Alta)	22,00 €
<b>VINS XAREL·LO</b>	Areny 100% Sumoll (Zona Catalunya)	22,50 €
<b>BODEGAS PINORD</b>	Clos del Mas Cab. Sauvignon, garnatxa i carinyena, ecològic (D.O.Q. Priorat)	22,70 €

**ESCUMOSOS I CAVA**

<b>RECAREDO</b>	Finca Serral del Vell - Brut Nature, ecològic i biodinàmica Xarel·lo i macabeu	42,00 €
<b>EMENDIS</b>	Nu Allongé, Brut Nature Xarel·lo, parellada i macabeu	17,20 €
<b>ORIOI ROSELL</b>	Mític 1908, Gran Reserva Macabeu i xarel·lo	24,50 €
<b>CAL TUSAC</b>	Escumós mètode Ancestral, 20 mesos criança Xarel·lo 2019	23,50 €
<b>LLOPART</b>	Llopart, Reserva Brut Nature Xarel·lo, parellada i macabeu	24,30 €
<b>CASTELL DE PUJADES</b>	Aymar, Brut Nature Reserva Xarel·lo, parellada i macabeu	22,50 €
<b>RECAREDO</b>	Recaredo Terrers, Brut Nature ecològic i biodinàmica Xarel·lo, parellada i macabeu	36,00 €
<b>BATLLE I MONTSERRAT</b>	Markel Rosat Brut Nature (Bodega del municipi)	16,10 €
<b>CASTELL DE PUJADES</b>	Aymar, Brut Nature Clàssic Penedès Reserva Únic 2013 Xarel·lo	34,20 €

IVA INCLÒS