

**DIMARTS 16/07/24****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Saltejat de pèsols amb pernil i xampinyons  
 Amanida d'escarola, tonyina, bacallà i vinagreta de romesco  
 Espaguetis al pesto amb daus de tomàquet i nous  
 Rotllets de pernil dolç farcits d'ensaladilla  
 Gaspatxo amb crostonets de pa (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Caldereta de xai amb patates a canto  
 Filet de lluç a la menorquina  
 Fetge a la planxa amb ceba i tomàquet  
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes  
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana

**POSTRES A TRIAR:**

Brownie de xocolata amb nata  
 Cebiche de préssec de l'Ordal  
 Crema catalana  
 Iogurt de Cal Manyà  
 Gelat del dia (només local)

**DIMECRES 17/07/24****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Fideus a la cassola amb costella i salsitxes  
 Amanida d'endívies al rocafort i nous  
 Canelons del rostit amb beixamel de ceps  
 Ensaladilla feta a casa amb embotits de la Llacuna  
 Gaspatxo amb crostonets de pa (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Aletes de pollastre a la barbacoa  
 Pota de calamar a la gallega amb parmentier  
 Llom arrebossat amb patata paella  
 Bistec de vedella a la brasa amb patata al caliu  
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana

**POSTRES A TRIAR:**

Brownie de xocolata amb nata  
 Cebiche de préssec de l'Ordal  
 Crema catalana  
 Iogurt de Cal Manyà  
 Gelat del dia (només local)

**DIJOUS 18/07/24****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Paella marinera amb sípia i escamarlà  
 Amanida de formatges amb codonyat i fruits secs  
 Ou ferrat amb patata, pernil i padrons  
 Ensaladilla feta a casa amb pebrot del piquillo  
 Gaspatxo amb crostonets de pa (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Ossobuco de vedella al forn amb xampinyons  
 Bacallà al forn amb samfaina  
 Cansalada viada a la brasa amb patata al caliu  
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb cigrons  
 Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

**POSTRES A TRIAR:**

Brownie de xocolata amb nata  
 Cebiche de préssec de l'Ordal  
 Crema catalana  
 Iogurt de Cal Manyà  
 Gelat del dia (només local)

**DIVENDRES 19/07/24****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Llauna de fideuà de la Cigonya amb all i oli  
 Amanida de cabdells amb gules a l'allet  
 Croquetes del rostit amb parmentier de sobrassada  
 Ensaladilla feta a casa amb fuet  
 Gaspatxo amb crostonets de pa (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Pollastre del rostit a la catalana  
 Llenguado al forn amb salsa de taronja  
 Conill a la brasa amb patata al caliu i suau all i oli  
 Bistec de vedella a la brasa amb patata paella  
 Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

**POSTRES A TRIAR:**

Brownie de xocolata amb nata  
 Cebiche de préssec de l'Ordal  
 Crema catalana  
 Iogurt de Cal Manyà  
 Gelat del dia (només local)

14,50 €	Paella a la marinera
13,00 €	Fideuà de la Cigonya amb all i oli
19,00 €	Arròs caldós amb llamàntol
14,50 €	Arròs negre de la Cigonya
9,50 €	Closcada de musclos i cloïsses al vapor
6,00 €	Patates amb la clàssica salsa brava
17,50 €	Foie micuit d'ànec fet a casa amb cruixent de pa
18,00 €	Pissarra de pernil de gla i formatge d'ovella curat

10,50 €	Amanida cruixent formatge de cabra i vinagreta mostassa
6,75 €	Ensaladilla feta a casa amb ventresca de tonyina
9,50 €	Canelons del rostit de l'àvia
7,75 €	Macarrons tradicionals i rabes de pollastre (plat nens)
17,50 €	Pop a la gallega amb patata i pimentó de Vera
18,75 €	Pota de pop a la brasa, parmentier i oli de pimentó
8,50 €	Botifarra de la Llacuna a la brasa amb patates paella
17,85 €	Entrecot de vedella a la brasa amb escalivada

# GAUDIM AMB VOSALTRES LA FESTA MAJOR

ENGLISH



## Per picar a centre taula:

Llauna de gall negre del Penedès en escabetx amb olives de Kalamata  
Torradeta de pa de coca amb pernil de gla i oli de Ca la Madrona  
Ensaladilla a l'estil del Racó amb ventresca de tonyina i crostonets de pa  
Gambeta vermella de Vilanova saltejada  
Croqueta cruixent de calamar amb la seva tinta  
Mini caneló de Festa Major amb beixamel de ceps

## Segons a triar:

Llom de bacallà gratinat amb fons d'espínacs de fulla  
○  
Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos  
○  
Bombó d'ànec a la catalana amb salsa ratafia  
○  
Filet de vedella a la brasa amb salsa de cafè París i patata a la forquilla

## Postres a triar:

Préssec de l'Ordal amb infusió de cebiche i sorbet de llimona  
○  
Tiramisú del Racó amb cacau i cafè

*Pa artesanal del Forn R.Esplugas*

*Aigües minerals*

*Bodega Rovellats*

35,00 euros

(IVA INCLÒS)

*Nota: el menú es servirà el migdia del cap de setmana de la Festa Major i serà per a taula sencera.*

**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.**

## **HORARI DE CUINA:**

MIGDIES:

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

VESPRES:

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