

**DIMARTS 23/07/24****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Arròs a la cubana amb ou ferrat  
 Farcellets de pera i gorgonzola amb crema de parmesà  
 Amanida de seitons amb gules  
 Empedrat de mongetes amb tonyina  
 Salmorejo amb oli de pesto (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Pit de pollastre a baixa temperatura amb salsa de ceps  
 Calamars a la romana amb salsa cítrica  
 Secret a la brasa amb ximi xurri  
 Bistec a la brasa amb patata especiada  
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana

**POSTRES A TRIAR:**

Tiramisú fet a casa  
 Fruita del temps: síndria i meló  
 Crema catalana amb préssec  
 Iogurt de Cal Manyà  
 Gelat del dia (només local)

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

Musclos del Delta al pesto  
 Amanida de lleties amb taronja  
 Canelons de carn del rostit amb beixamel  
 Ensaladilla feta a casa amb fuet  
 Salmorejo amb ou dur (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Fricadelles de la Cigonya amb xampinyons  
 Filet de lluç a la marinera amb cloïsses  
 Llom arrebossat amb patata paella  
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes  
 Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

**POSTRES A TRIAR:**

Tiramisú fet a casa  
 Fruita del temps: síndria i meló  
 Crema catalana amb préssec  
 Iogurt de Cal Manyà  
 Gelat del dia (només local)

**DIJOUS 25/07/24****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Paella marinera amb sípia, escamarlà i musclos  
 Amanida de pollastre cruixent amb vinagreta de mostassa  
 Empanada de tonyina amb amanida  
 Ensaladilla feta a casa amb salmó  
 Gaspatxo de préssec de l'Ordal (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Llengua escarlata a la brasa amb parmentier d'albergínia  
 Bacallà al forn amb salsa de mel de Penyafort  
 Conill a la vinagreta amb verdures  
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes  
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana

**POSTRES A TRIAR:**

Tiramisú fet a casa  
 Fruita del temps: síndria i meló  
 Crema catalana amb préssec  
 Iogurt de Cal Manyà  
 Gelat del dia (només local)

**DIVENDRES 26/07/24****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Llauna de fideuà amb escamarlà i musclos  
 Ous al plat amb sobrassada  
 Pastís vegetal amb pa de motlle  
 Pebrots del piquillo farcits d'ensaladilla feta a casa  
 Gaspatxo de préssec de l'Ordal (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Cuixa de pollastre rostida al cava  
 Peix de la llotja de Vilanova  
 Peus de porc a la brasa o gratinats amb patata al caliu  
 Bistec de vedella a la brasa amb patata paella  
 Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

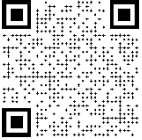
**POSTRES A TRIAR:**

Tiramisú fet a casa  
 Fruita del temps: síndria i meló  
 Crema catalana amb préssec  
 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 de Festa Major
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
15,50 €	Ànec de Cal Padrí rostit a la greixonera
17,85 €	Entrecot de vedella a la brasa amb escalivada

ENGLISH



Aperitiu de benvinguda

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Llauna de gamba llagostinera amb romesco  
Amanida de formatge de burrata amb tomàquet i pesto  
Raviolis de xai amb beixamel del seu rostit  
Gaspatxo de préssec de l'Ordal  
Lasanya de verdures amb la seva beixamel (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa  
Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos  
Llom de bacallà gratinat amb fons d'espínacs de fulla  
Bombó d'ànec a la catalana amb salsa ratafia  
Mandonguilles vegetarianes amb samfaina (vegetarià)

**POSTRES A TRIAR:**

Coulant de xocolata amb crema de préssec de l'Ordal  
Tiramisú fet a casa  
Flam de mató amb mel i nous  
Sorbet de llimona al cava

**HORARI DE CUINA:**

MIGDIES:

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

VESPRES:

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

**\*Tenim a la seva disposició plats per vegans i vegetarians\***

Pa artesà del Forn R. Esplugas, aigües minerals i celler del Penedès

25,00€ (IVA Inclòs)

**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.**