

DIMARTS 03/12/24**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Pèsols a la francesa amb ou a baixa temperatura
 Amanida de tomàquet, musclos i crudités
 Penne rigate amb sofregit tradicional
 Pastís vegetal d'ensaladilla feta a casa
 Crema de carxofes amb oli d'all (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Goulash de vedella amb verduretes
 Calamars a la romana amb maionesa cítrica
 Llom a la Riojana amb patata a la forquilla
 Botifarra blanca i negra de la Llacuna a la brasa
 amb cigrons saltejats
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana

POSTRES A TRIAR:

Pastís de formatge amb fruits vermells
 Fruita de temporada: macedònia natural i suc de taronja
 Crema catalana cremada amb melindros
 Mousse de mató amb mel del Castell de Penyafort i nous
 logurt natural de Cal Manyà
 Gelat del dia (només local)

DIMECRES 04/12/24**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Mongetes de km. 0 amb xoriço i carxofes
 Amanida de seitons amb poma, vinagreta de taronja i soia
 Canelons del rostit amb beixamel de ceps
 Ensaladilla feta a casa amb embotit Mas Caballé
 Crema de bolets amb oli d'all (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Bullit de caldera
 Llom de tonyina a la planxa amb ceba i tomàquet
 Conill a la brasa amb patata gratinada
 Botifarra blanca i negra de la Llacuna a la brasa amb
 Cigrons saltejats
 Nuggets vegetarians amb guacamole

POSTRES A TRIAR:

Pa de pessic amb nata
 Fruita de temporada: macedònia natural i suc de taronja
 Crema catalana cremada amb melindros
 Mousse de mató amb mel del Castell de Penyafort i nous
 logurt natural de Cal Manyà
 Gelat del dia (només local)

DIJOUS 05/12/24**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Paella amb sípia bruta, escamarlà i musclos
 Timbal de patata, escalivada, taronja i núvol de
 formatge de cabra
 Yakisoba amb verduretes i soia
 Ensaladilla feta a casa amb ventresca de tonyina
 Crema de calçots amb ou ferrat (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Costella de Duroc amb salsa barbaçoa i pinya
 Bacallà al forn amb salsa d'ametlla
 Pit de pollastre arrebossat amb patata paella
 Bistec de vedella a la brasa amb guarnició
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana

POSTRES A TRIAR:

Pa de pessic amb nata
 Fruita de temporada: macedònia natural i suc de taronja
 Crema catalana cremada amb melindros
 Mousse de mató amb mel del Castell de Penyafort i nous
 logurt natural de Cal Manyà
 Gelat del dia (només local)

DIVENDRES 06/12/24**DIA FESTIU****PER COMPARTIR:**

Torrada amb pernil de gla
 Roll de salmó amb formatge cremós i mel
 Piquillo farcit d'ensaladilla casolana
 Patates amb la clàssica salsa brava
 Gamba llagostinera amb maionesa de soia
 Caneló del rostit amb salsa de ceps

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
 Bacallà al forn gratinat amb all i oli
 Bombó d'ànec amb salsa ratafia i moniato

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb fons de crema catalana
 Sorbet de llimona al cava
 Mousse de taronja al cointreau
 Tiramisú fet a casa amb melindros

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
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:

Trinxat amb cansalada i ou de gallines contentes
Amanida de calçots amb escarola, romesco i sardina fumada
Canelons del rostit amb dues beixamels
Carxofes a la brasa amb salsa romesco
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
Salmó al forn amb salsa de taronja i espàrrecs verds
Epatlla de xai rostida a la catalana
Mandonguilles vegetarianes amb samfaina (vegetarià)

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb fons de crema catalana
Sorbet de llimona al cava
Mousse de taronja al cointreau
Tiramisú fet a casa amb melindros

HORARI DE CUINA:

MIGDIES:

DIMARTS A DIUMENGE

de 12:45h a 15:45h.

VESPRES:

DIVENDRES I DISSABTE

de 20:00h a les 23:30h.

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.