

EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

Aperitiu de benvinguda

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Crema de galeres amb tàrtar de sardina fumada  
Rosbif de vedella amb salsa tàrtara, parmesà i ruca  
Raviolis d'ànec amb verduretes i beixamel de tòfona  
Calçots cuits en brasa de vergues amb salsa de romesco  
Lasanya de verdures amb la seva beixamel (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Fricandó de vedella tradicional amb moixernons  
Llobarro de la llotja al forn amb vinagreta d'all  
Delícies de vedella "lagarto" a la brasa amb patata a la forquilla i padrons  
Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos  
Mandonguilles (vegetarianes) amb samfaina del tros

**POSTRES A TRIAR:**

Pannacotta de maracujà amb escuma de coco  
Copa de nata amb maduixes  
Coulant de xocolata amb el seu gelat  
Mousse de crema catalana amb licor de Melody

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

***Cava Premier Rovellats Brut Nature (supl. 9,50 €) local o emportar***

29,50 € (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.**

El menjar és  
cultura,  
tradició  
i identitat.



CARTA VINS



MENÚ ENGLISH

**HORARI:**

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE  
CUINA de 13:00h a 15:30h.  
SALA de 12:45h a 16:30h.  
VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE  
CUINA de 20:00h a 23:00h.  
SALA de 20:00h a les 00:00h.