



EL RACÓ DE LA CIGONYA



Per què el restaurant porta per nom " El Racó de la Cigonya"?

Durant un dinar celebrat al febrer de l'any 2000 a la masia d'en Josep M^a Mata Llopart (Pep d'Espitlles) ens va convidar a la Família Fàbrega a fer un àpat, cercant un nom pel nou restaurant allà vam veure una cigonya i se'ns va acudir aquest per la nostra filosofia. Ja que és una au que cuida i mima molt a les seves cries. Vaig decidir que les nostres cuineres i cuiners han de cuinar sempre com si fos per un familiar o ésser estimat, i el personal de sala ha de tenir cura del client, procurant sempre que estigui ben atès.

Al juny de l'any 2000, neix a Santa Margarida i els Monjos un nou concepte de cuina basat en la creació tradicional de la cuina catalana, la innovació i la creativitat. Tant l'exploració de nous mètodes d'aplicar els conceptes culinaris tradicionals com el disseny propi de plats són components indispensables en la filosofia d'aquest jove equip anomenat **EL RACÓ DE LA CIGONYA**.

Productes de la nostra terra

Ànec mut del Penedès de pell prima i carn consistent.

Criat a les zones rurals al voltant de la ciutat de Vilafranca del Penedès des del segle XVI, l'ànec mut presenta una carn de gran qualitat, menys greixosa i amb una pell molt fina.

Gall del Penedès protagonista dels plats més tradicionals.

De carn ferma i de color més fosc que l'habitual, el gall del Penedès es cria en plena llibertat durant onze setmanes, amb una alimentació natural rica en gra, fet que potencia el sabor de la seva carn.

Préssec de secà d'Ordal refrescant i d'aroma intensa.

Cultivat íntegrament en terreny de secà, argilós i molt calcari, a l'Alt Penedès, el préssec de seca d'Ordal compta amb unes qualitats i característiques difícils de trobar en altres préssecs.



PIZZES AMB FORN DE PEDRA

- 8,00 € **MARGARITA** salsa de tomàquet i mozzarella
- 9,75 € **REINA** salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons
- 12,75 € **QUATRE ESTACIONS** salsa tomàquet, mozzarella, pernil dolç, carxofa, xampinyons, tonyina i parmesà
- 12,75 € **TONYINA** salsa tomàquet, mozzarella, tonyina, anxoves i olives negres
- 10,00 € **FRANKFURT** salsa de tomàquet, mozzarella, frankfurt i parmesà
- 12,80 € **BOLONYESA** salsa tomàquet, mozzarella i bolonyesa
- 13,50 € **BARBACOA** salsa de tomàquet, mozzarella, vedella madurada, cruixent de ceba, bacó, emmental i salsa barbacoa.
- 14,00 € **IBÈRICA** tomàquet natural a rodanxes, mozzarella, brie, pernil de gla i ruca
- 12,85 € **ESCALIVADA** salsa de tomàquet, mozzarella, pebrots, albergínies escalivades, formatge cabra i ceba caramel·litzada.
- 11,85 € **PICANT** salsa de tomàquet, mozzarella, xoriç picant, piparres i pebrot piquillo



- 12,50 € **CABRA** salsa de tomàquet, mozzarella, formatge cabra, nous i mel del Castell de Penyafort
- 12,75 € **VERDURES** salsa de tomàquet, mozzarella, verdures de Tros d'Ordal i encenalls de parmesà
- 13,75 € **FOIE I POMA** mozzarella, poma i ceba caramel·litzada, foie i Pedro Ximénez
- 12,50 € **CARBONARA** crema llet, mozzarella, parmesà, ou, bacó i xampinyons
- 13,75 € **CALZONE** salsa tomàquet, mozzarella, ceba confitada, ànec mut del Penedès, ou i foie
- 13,00 € **FORMATGES** salsa de tomàquet, mozzarella, emmental, rocafort, brie, cabra i parmesà

- 13,50 € **BACÓ** salsa de tomàquet, mozzarella, bacó fumat, ceba caramel·litzada i camembert
- 12,50 € **POLLASTRE** salsa de tomàquet, mozzarella, pit de pollastre arrebossat, carbassó i salsa de romesco
- 13,70 € **PAGESA** salsa tomàquet, mozzarella, botifarra del País, samfaina i cruixent de ceba
- 12,80 € **ALBERGÍNIA I MEL**, salsa tomàquet, mozzarella, albergínia a la brasa, mel, formatge de cabra, ruca, balsàmic, cruixent de ceba i parmesà
- 14,80 € **SALMÓ**, mozzarella, xerris, formatge de cabra i rúcula
- 14,00 € **ESPINACS** de fulla a la catalana amb cansalada ibèrica i ou.
- 15,00 € **TROPICAL** salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, pinya i gambes a l'allet

***Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, no dubti a consultar amb el personal de sala.
Exemple: l'ensaladilla feta a casa porta pics de pa, les guarnicions poden ser fregides i alguna salsa pot portar lactosa.**

LA CARTA

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 la llotja de Vilanova saltejada (L,C)
- 17,50 € **Pissarra de pernil de gla i formatge d'ovella curat** amb pa de vidre
- 16,50 € **Foie mi cuit** d'ànec fet a casa amb cruixent de pa (L)
- 6,00 € Pebrots del **Padrón** amb sal Maldon (L,V)
- 9,50 € **Rabes de pollastre** amb salsa barbacoa i maionesa cítrica
- 9,75 € "**Sevillanos**" a l'andalus amb maionesa de cítrics
- 9,50 € **Closcada** de musclos del Delta i cloïsses al vapor (L,C)
- 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 i ventresca de tonyina (L)
- 12,00 € **Ous** esclatats de gallines contentes amb patates, pernil ibèric i foie d'ànec (L)
- 14,50 € **Sípia** saltejada amb xampinyons (L,C)



SOPAR AL RACÓ

- 9,50 € **Amanida cruixent de formatge de cabra** amb codonyat i vinagreta (V)
- 13,50 € **Amanida de salmó fumat** amb mango (C)
- 10,00 € **Esqueixada de bacallà** amb vinagreta de tomàquet
- 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** mut del Penedès rostit a la taronja (L,C)
- 22,00 € **Espatlleta de cabrit** de pastor rostit al forn de llenya amb el seu suc (L,C)
- 16,50 € **Gall** del Penedès (Granja de la Besàvia) en escabetx i olives (L,C)



V - Plats per vegetarians

C - Plats per celíacs

L - Plats sense lactosa

- IVA INCLÒS -



BRASA AMB CARBO VEGETAL

- 18,75 € **Pota de pop** bullit a casa, parmentier de patata i oli de pebre vermell de la Vera (C)
- 17,00 € Llom de **bacallà** a la brasa amb verdures (L,C)
- 8,50 € **Bolifarra** de la Llacuna a la brasa amb patata paella (L)
- 17,85 € **Entrecot** de vedella de carn madurada a la brasa amb guarnició
- 14,50 € **Costella de xai** de pastor a la brasa amb guarnició (L)
- 14,75 € **Broqueta de "chuletón" de vedella** a la brasa amb guarnició (L)
- 10,00 € **Hamburguesa de vedella**, amb **pernil de gla**, bacó, ceba caramel·litzada, cheddar, rodanxes de tomàquet i cabdells amb guarnició de "nachos amb guacamole"
- 10,00 € **Hamburguesa de vedella**, amb **foie d'ànec**, bacó, ceba caramel·litzada, cheddar, rodanxes de tomàquet i cabdells amb guarnició de "nachos amb guacamole"
- 10,00 € **Hamburguesa de pollastre**, amb escalopa de **pollastre** arrebossat amb panko, bacó, ceba caramel·litzada, cheddar, rodanxes de tomàquet, maionesa de soia i cabdells amb guarnició de "nachos amb guacamole"



LES POSTRES

- 5,00 € Carpaccio de **pinya** amb gelat de coco (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 € **Tablerone** 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** de Cal Manyà **amb mel** de Penyafort i codonyat (V)
- 7,00 € **Carquinyolis, catànies** i moscatell
- 5,00 € **Crep de nutela** amb nata