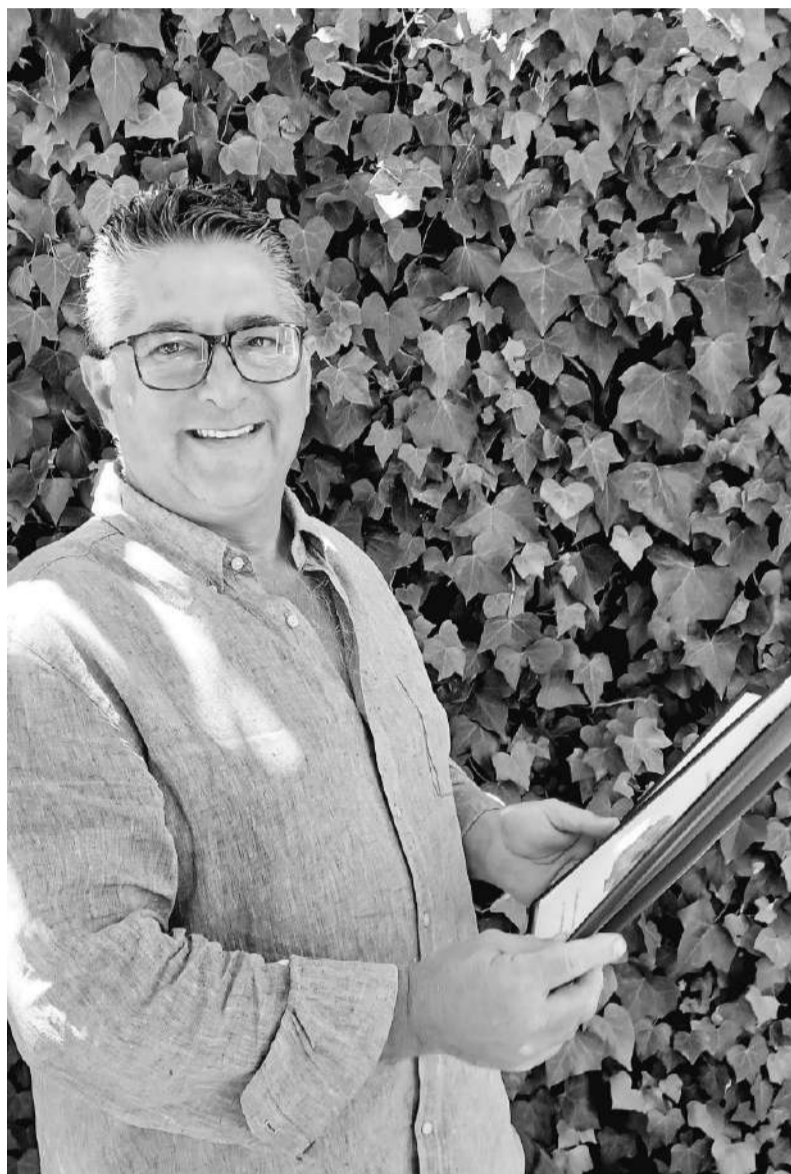




# EL RACÓ DE LA CIGONYA



## 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<sup>a</sup> 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

- 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

L - Plats sense lactosa

# CELLERS

## VINS NEGRES

<b>MAS UBERNI</b>	(D.O. Penedès) Cabernet Sauvignon i ull de llebre	14,50 €
<b>L'APICAL</b>	Vividors del Vi (D.O. Penedès) 100% Garnatxa negra	18,80 €
<b>FAMÍLIA TORRES</b>	Vinyarets (D.O. Penedès) Garnatxa negra, sumoll i ull de llebre	15,50 €
<b>ROVELLATS</b>	Bru de Tardor (D.O. Penedès) Merlot i cabernet sauvignon	15,50 €
<b>FAMÍLIA TORRES</b>	Clos Ancestral (D.O. Penedès) Moneu, ull de llebre i garnatxa	20,50 €
<b>MAS COMTAL</b>	Mas Comtal Negre anyada 2018 Garnatxa i merlot (D.O. Penedès)	18,50 €
<b>SAÓ DEL COSTER</b>	Terram (D.O.Q. Priorat) Cab. sauvignon, carinyena, garnatxa negra i syrah	42,90 €
<b>ACÚSTIC CELLER</b>	Acústic (D.O. Montsant) Carinyena i garnatxa negra	23,50 €
<b>BRIGITTE CARALT</b>	Hipèric Merlot i Syrah Ecològic	17,50 €
<b>ORIOLO ROSELL</b>	Rocaplana (D.O. Penedès) 100% Syrah	23,30 €
<b>HERETAT LAVERNA</b>	Els Regarals (D.O. Penedès) 100% merlot ecològic	20,50 €
<b>BODEGAS PINORD</b>	Vaquos Reserva (D.O.C. Ribera del Duero) 100% ull de llebre, ecològic	33,80 €
<b>CAVAS HILL</b>	Galtes (D.O. Montsant) 100% Garnatxa negra	18,50 €
<b>FAMÍLIA URPI</b>	Gèniu Ull de llebre i garnatxa negra	22,10 €
<b>MAS CANDI</b>	Les Forques (D.O. Penedès) Cab. sauvignon, sumoll, mandó, monica	18,90 €
<b>HUGUET DE CAN FEIXES</b>	Negre Selecció (D.O. Penedès) Cab. sauvignon, merlot, petit verdot i ull de llebre	18,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Gran Cívet (D.O. Penedès) Cabernet sauvignon i merlot	18,50 €
<b>ALEMANY I CORRIÓ</b>	Pas Curteí (D.O. Penedès) Merlot, cabernet sauvignon i carinyena	29,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Kýma (D.O. Penedès) 100% Syrah	20,50 €
<b>IVÀ GALLEGO</b>	Paret Seca (D.O. Terra Alta) 100% Garnatxa negra	22,00 €
<b>VINS XAREL-LO</b>	Areny (Zona Catalunya) 100% Sumoll	22,50 €
<b>BODEGAS PINORD</b>	Clos del Mas (D.O.Q. Priorat) Cab. Sauvignon, garnatxa i carinyena, ecològic	22,70 €



## VINS ROSATS

<b>MAS UBERNI</b>	(D.O. Penedès) Merlot	14,50 €
<b>OLIVER VITICULTORS</b>	10.000 Hores (D.O. Penedès) Ull de llebre i merlot	14,80 €
<b>ROVELLATS</b>	Merlot (D.O. Penedès) 100% Merlot	14,50 €
<b>MALLOFRE</b>	Benilde (D.O. Penedès) Merlot, Pinot noir i ull de llebre	15,50 €
<b>CAN RÀFOLS DELS CAUS</b>	Petit Caus rosat (D.O. Penedès) Merlot, ull de llebre, syrah, cabernet sauvignon i cabernet franc	16,50 €
<b>FREIXEDES I GIL</b>	Un10 Rosat (D.O. Penedès) 100% Merlot	14,50 €



Avinguda Catalunya, 26

08730 Santa Margarida i els Monjos

93 898 11 01

[www.elracodelacigonya.com](http://www.elracodelacigonya.com)

## VINS BLANCS

<b>MAS UBERNI</b>	(D.O. Penedès) Xarel-lo i chardonnay	13,75 €
<b>MALLOFRÉ</b>	(D.O. Penedès) Xarel-lo (Bodega del municipi)	15,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Fer volar coloms (D.O. Catalunya) Muscat, Gewürztraminer i cab. blanc	15,50 €
<b>EMENDIS</b>	La Vineta (D.O. Penedès) 100% xarel-lo	20,00 €
<b>BOLET</b>	Vinya Sota bosc (D.O. Penedès) Muscat i Gewürztraminer (ecològic)	16,70 €
<b>ALBET I NOYA</b>	Curiós (D.O. Penedès) 100% xarel-lo (orgànic)	15,50 €
<b>CASTELL DE PUJADES</b>	Xarel-lo ecològic (D.O. Penedès) 100% Xarel-lo	16,75 €
<b>ROVELLATS</b>	Blanc Primavera (D.O. Penedès) Chardonnay, xarel-lo i macabeu	15,50 €
<b>HUGUET DE CAN FEIXES</b>	Selecció blanc (D.O. Penedès) Chardonnay, macabeu, malvasia i parellada	16,50 €
<b>COVIDES</b>	Duc de Foix (D.O. Penedès) 100% Xarel-lo	15,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Kýma (D.O. Penedès) 100% Macabeu	17,75 €
<b>CAL TEIXIDOR</b>	Masia Cal Salines (D.O. Penedès) 100% Subirat parent	22,50 €
<b>BODEGA PINORD</b>	Mireia (D.O. Penedès) Muscat Frontignan i Gewürztraminer	16,70 €
<b>MAS D'EN GIL</b>	Bellmunt blanc (D.O.Q. Priorat) Garnatxa blanca i viognier. Agricultura ecològica	23,50 €
<b>MAS CANDI</b>	Desig (D.O. Penedès) 100% xarel-lo, cultiu ecològic i biodinàmica	18,50 €
<b>FAMÍLIA URPI</b>	Gèniu 100% xarel-lo	22,10 €
<b>EMENDIS</b>	Cabró (D.O. Penedès) 100% xarel-lo	14,50 €
<b>CAN RÀFOLS DELS CAUS</b>	Petit Caus (D.O. Penedès) (Massís del Garraf) Xarel-lo, macabeu i cabernet sauvignon blanc. Orgànic ecològic	17,10 €
<b>VALLFORMOSA</b>	Masia Freyó (D.O. Penedès) Parellada i muscat	16,20 €
<b>AVGVSTVS FORVM</b>	Avgvstvs (D.O. Penedès) 100% Chardonnay	27,50 €
<b>IVÀ GALLEGO</b>	Paret Seca – 100% Xarel-lo brisat de les Valls del Foix (D.O. Penedès) criat amb àmfores d'argila cuita durant 6 mesos	22,50 €
<b>L'APICAL</b>	Coll de Sitja, (D.O. Penedès) Ecològic. 100% macabeu de vinya vella de més de 35 anys	18,10 €
<b>IVÀ GALLEGO</b>	Paret Seca – 100% Macabeu de les Valls del Foix. (D.O. Penedès) criat en inoxidable amb 3 mesos amb les seves mares	17,50 €
<b>BRIGITTE CARALT</b>	Hipèric Xarel-lo i muscat, Ecològic	15,50 €
<b>VINS XAREL-LO</b>	Brugent (Priorat) Xarel-lo, macabeu i garnatxa blanca	20,50 €
<b>HERETAT LAVERNA</b>	Els Regarals (D.O. Penedès) 100% Parellada, Ecològic	19,20 €

## ESCUMOSOS

<b>BATLLE I MONTSERRAT</b>	Markel Brut Nature Reserva Extra (Bodega del municipi)	15,50 €
<b>CAVAS HILL</b>	Brut Nature Cuvée 1887 Xarel-lo, macabeu i parellada	15,50 €
<b>BOLET</b>	Cava Bolet, Agricultura ecològica, Brut Nature Reserva. Xarel-lo, parellada i macabeu	16,50 €
<b>PARÉS BALTÀ</b>	Blanca Cusiné, Gran Reserva Chardonnay i Pinot Noir	39,70 €
<b>HUGUET DE CAN FEIXES</b>	Huguet, Brut Nature, Reserva 7anys Parellada, macabeu i Pinot Noir	26,50 €
<b>FREIXEDES I GIL</b>	Un10 Rosat Garnatxa, Pinot Noir, Trepal	15,50 €
<b>ORIOLO ROSELL</b>	Brut Nature Reserva Xarel-lo, macabeu i parellada	18,20 €
<b>ROVELLATS</b>	Gran Reserva Brut Nature Xarel-lo, macabeu i parellada	31,00 €
<b>CAVAS HILL</b>	Panot Gaudí, Brut Nature Gran Reserva. Chardonnay, parellada, macabeu i Xarel-lo	19,50 €
<b>BODEGAS PINORD</b>	Marrugat, Gran Reserva Brut Nature. Parellada, macabeu i Xarel-lo	23,50 €
<b>EMENDIS</b>	Nu Allongé, Brut Nature Xarel-lo, parellada i macabeu	17,20 €
<b>ORIOLO ROSELL</b>	Mític 1908, Gran Reserva Macabeu i xarel-lo	24,50 €
<b>CAL TUSAC</b>	Escumós mètode Ancestral, 20 mesos criaça. Xarel-lo 2019	23,50 €
<b>LLOPART</b>	Llopart, Reserva Brut Nature Xarel-lo, parellada i macabeu	24,30 €
<b>CASTELL DE PUJADES</b>	Aymar, Brut Nature Reserva Xarel-lo, parellada i macabeu	22,50 €
<b>RECAREDO</b>	Recaredo Terrers, Brut Nature ecològic i biodinàmica. Xarel-lo, parellada i macabeu	36,00 €
<b>BATLLE I MONTSERRAT</b>	Markel Rosat Brut Nature (Bodega del municipi)	16,10 €
<b>CASTELL DE PUJADES</b>	Aymar, Brut Nature Clàssic Penedès Reserva Únic 2013. Xarel-lo	34,20 €

