

**DIMARTS 23/04/24****11,50 € (IVA inclòs)****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Espardenya de Sant Jordi (escalivada i formatge de cabra)  
 Fideus a la cassola amb costella i salsitxes (L)  
 Amanida d'esqueixada de bacallà i vinagreta de tomacons (C,L)  
 Ensaladilla trufada amb crostonets de pa (L)  
 Vichyssoise de porros i patata amb les seves xips (V,L)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Llibret de Sant Jordi (sobrassada i brie) (L,C)  
 Aletes de pollastre amb salsa barbacoa (L)  
 Tonyina a la planxa amb ceba i tomàquet (L,C)  
 Bistec de vedella a la brasa amb patata al caliu (L,C)  
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana amb guarnició (V)

**POSTRES A TRIAR:**

- Cremós de iogurt amb muesli (V)  
 Pa de pessic de poma amb escuma de caramel (V)  
 Fruita natural de temporada: meló i síndria (V,C,L)  
 Crema catalana (V,C)  
 Iogurt de Cal Manyà (V,C)  
 Gelat del dia (V,C) (només local)

**DIJOUS 25/04/24****11,50 € (IVA inclòs)****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Arròs caldós amb ceps, carxofes i xipirons (C,L)  
 Amanida d'endívies al rocafort i nous (C)  
 Patata trufada, ou i xips de porros (L)  
 Ensaladilla feta a casa amb gamba a l'allet i pa (L)  
 Crema de pèsols amb perles de mozzarella (V,C)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Estofat de vedella amb bolets (L)  
 Bacallà gratinat amb all i oli i fons d'espínacs (C)  
 Llonzes de porc amb salsa al pebre verd  
 Bistec de vedella a la brasa amb patates especiades (L,C)  
 Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa (V)

**POSTRES A TRIAR:**

- Cremós de iogurt amb muesli (V)  
 Pa de pessic de poma amb escuma de caramel (V)  
 Fruita natural de temporada: meló i síndria (V,C,L)  
 Crema catalana (V,C)  
 Iogurt de Cal Manyà (V,C)  
 Gelat del dia (V,C) (només local)

- 14,50 € Paella a la marinera (C,L)  
 13,00 € Fideuà de la Cigonya amb all i oli (L)  
 19,00 € Arròs caldós amb llamàntol (C,L)  
 14,50 € Arròs negre de la Cigonya (C,L)  
 9,50 € Closcada de musclos i cloïsses al vapor (C,L)  
 6,00 € Patates amb la clàssica salsa brava (L)  
 16,50 € Foie micuit d'ànec fet a casa amb cruixent de pa (L)  
 17,50 € Pissarra de pernil de gla i formatge d'ovella curat

**DIMECRES 24/04/24****11,50 € (IVA inclòs)****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Sopa de ceba amb ou a baixa temperatura  
 Timbal de llenties amb cabdells (C,L)  
 Canelons del rostit amb beixamel de ceps  
 Ensaladilla feta a casa, daus de tonyina marinada i algues (L)  
 Albergínia farcida de samfaina i gratinada (V,C)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Fricadelles amb sofregit tradicional (L)  
 Peix de la llotja de Vilanova  
 Enfilat de pollastre adobat amb arròs saltejat (L,C)  
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes (L,C)  
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana amb guarnició (V)

**POSTRES A TRIAR:**

- Cremós de iogurt amb muesli (V)  
 Pa de pessic de poma amb escuma de caramel (V)  
 Fruita natural de temporada: meló i síndria (V,C,L)  
 Crema catalana (V,C)  
 Iogurt de Cal Manyà (V,C)  
 Gelat del dia (V,C) (només local)

**DIVENDRES 26/04/24****11,50 € (IVA inclòs)****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

- Llauna de fideuà negra amb escamarlà, musclos i all i oli (L)  
 Amanida de gules a l'allet i xerris confitats (L,C)  
 Trinxat de col i patata amb cansalada  
 Ensaladilla feta a casa amb croquetes del rostit  
 Crostini de verduretes amb xampinyons i gratinat (V)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

- Bullit de caldera de la Boqueria amb mongetes (L,C)  
 Peix de la llotja de Vilanova  
 Cuixa de pollastre al cava amb raïm (C)  
 Bistec de vedella a la brasa amb patata al caliu (L,C)  
 Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa (V)

**POSTRES A TRIAR:**

- Cremós de iogurt amb muesli (V)  
 Pa de pessic de poma amb escuma de caramel (V)  
 Fruita natural de temporada: meló i síndria (V,C,L)  
 Crema catalana (V,C)  
 Iogurt de Cal Manyà (V,C)  
 Gelat del dia (V,C) (només local)

- 9,50 € Amanida cruixent formatge de cabra i vinagreta mostassa  
 6,75 € Ensaladilla feta a casa amb ventresca de tonyina (L)  
 7,50 € Canelons del rostit de l'àvia  
 7,75 € Macarrons tradicionals i rabes de pollastre (plat nens)  
 16,50 € Pop a la gallega amb patata i pimentó de Vera (C,L)  
 18,75 € Pota de pop a la brasa, parmentier i oli de pimentó  
 8,50 € Botifarra de la Llacuna a la brasa amb patates paella (L)  
 17,85 € Entrecot de vedella a la brasa amb escalivada (C,L)

ENGLISH



Aperitiu de benvinguda

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

La closca de la llotja amb maionesa cítrica (mini mariscada) (C,L)

Canelons del rostit amb beixamel de moixernons

Amanida de textures d'ànec amb maduixes i vinagreta de blat de moro (L)

Sopa de tomàquet amb tàrtar de tonyina i guacamole (C,L)

Lasanya de verdures amb la seva beixamel (V)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Arròs caldós amb sípia bruta, daus de llamàntol, llagostí i musclos (C,L)

Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa (L)

Llobarro al forn amb vinagreta d'all (C,L)

Bombó de melós de cua de bou amb parmentier i salsa ratafia (C)

Mandonguilles vegetarianes amb samfaina (V)

**POSTRES A TRIAR:**

Mousse de mató amb nous (V,C)

Mojito de maduixes (L,C,V)

Coulant de xocolata amb gelat (V)

Coca de llardons amb crema pastissera (V)

**\*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)

V - Plats per vegetarians

C - Plats per celíacs

L - Plats sense lactosa

**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.**

**HORARI DE CUINA:**

MIGDIES:

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

VESPRES:

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