

DIMARTS 07/05/24
11,50 € (IVA inclòs)
PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llenties estofades amb costella i botifarra
 Amanida d'esqueixada de bacallà amb vinagreta de tomacons
 Arròs a la cubana amb ous de gallina contenta
 Ensaladilla feta a casa amb gules a l'allet
 La nostra crema de temporada (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Aletes de pollastre amb salsa barbacoa i hummus de cigrons
 Lluç a la menorquina amb parmentier de patata
 Escalopins de vedella amb salsa rocafort
 Botifarra a la brasa amb mongetes
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana

POSTRES A TRIAR:

Mousse d'oreo amb el seu cruixent
 Assortiment de fruita natural
 Crema catalana
 Iogurt de Cal Manyà
 Gelat del dia (només local)

DIMECRES 08/05/24
11,50 € (IVA inclòs)
PRIMERS PLATS A TRIAR:

Pèsols i faves amb botifarra negra i tripeta de bacallà
 Carpaccio de tomàquet, musclos en escabetx, ruca i ceba
 Canelons del rostit amb beixamel de ceps
 Ensaladilla feta a casa amb natxos i guacamole
 La nostra crema de temporada (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Cap i pota amb samfaina i sepionets
 Calamars a la romana amb maionesa cítrica
 Cansalada viada a la brasa amb ou ferrat
 Bistec de vedella a la brasa amb patata especiada
 Nuggets amb salsa barbacoa (vegetarià)

POSTRES A TRIAR:

Mousse d'oreo amb el seu cruixent
 Assortiment de fruita natural
 Crema catalana
 Iogurt de Cal Manyà
 Gelat del dia (només local)

DIJOUS 09/05/24
11,50 € (IVA inclòs)
PRIMERS PLATS A TRIAR:

Paella marinera amb sípia, escamarlà i musclos
 Amanida d'espínacs de fulla, bacó i núvol de parmesà
 Lasanya de carn amb beixamel i gratinada
 Ensaladilla feta a casa amb musclos en escabetx
 La nostra crema de temporada (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Conill a l'estil de l'Empordà
 Bacallà al forn amb salsa de mel de Penyaforç
 Pinxos moruns amb padrons i patata paella
 Bistec de vedella a la brasa amb guarnició
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana

POSTRES A TRIAR:

Mousse d'oreo amb el seu cruixent
 Assortiment de fruita natural
 Crema catalana
 Iogurt de Cal Manyà
 Gelat del dia (només local)

DIVENDRES 10/05/24
11,50 € (IVA inclòs)
PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llauna de fideuà de la Cigonya amb escamarlà i musclos
 Amanida de formatge feta, daus de tonyina, tomàquet i pesto
 Farcellets de pera i gorgonzola a la carbonara
 Pebrots del piquillo farcits d'ensaladilla feta a casa
 La nostra crema de temporada (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Tripa picant amb cigronets de l'Anoia
 Llenguado al forn amb salsa a la taronja
 Hamburguesa 100% de vedella amb salsa brava
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
 Nuggets amb salsa barbacoa (vegetarià)

POSTRES A TRIAR:

Mousse d'oreo amb el seu cruixent
 Assortiment de fruita natural
 Crema catalana
 Iogurt de Cal Manyà
 Gelat del dia (només local)

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
 16,50 € Foie micuit d'ànec fet a casa amb cruixent de pa
 17,50 € Pissarra de pernil de gla i formatge d'ovella curat

9,50 € Amanida cruixent formatge de cabra i vinagreta mostassa
 6,75 € Ensaladilla feta a casa amb ventresca de tonyina
 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
 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
 17,85 € Entrecot de vedella a la brasa amb escalivada

ENGLISH



Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

La closca de la llotja amb maionesa de soia (mini mariscada)

Canelons del rostit amb beixamel i gratinats

Salmorejo amb guacamole, ou i pernil

Roast-beef de vedella amb salsa tàrtara, parmesà i ruca

Lasanya de verdures amb la seva beixamel

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs caldós amb sípia bruta, daus de llamàntol, llagostí i musclos

Lagarto ibèric amb patata trufada, padrons i salsa ximi xurri

Orada al forn amb oli d'alls i fons de verduretes

Braó de xai al forn a la catalana

Mandonguilles vegetarianes amb samfaina

POSTRES A TRIAR:

Pastís de xocolata amb melmelada

Assortiment de fruites naturals amb gelat

Tiramisú de cafè amb cacau

Sorbet de fruits vermells al vermut de Reus

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)

HORARI DE CUINA:

MIGDIES:

DIMARTS A DIUMENGE

de 12:45h a 15:45h.

VESPRES:

DIVENDRES I DISSABTE

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

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.