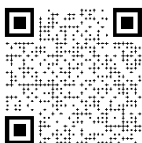


<p><b>DIMARTS 14/05/24</b> <span style="float: right;"><b>11,50 € (IVA inclòs)</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b><u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u></b></p> <p>Espaguetis amb beixamel de tòfona i xips de bacó  Amanida d'esqueixada de bacallà amb vinagreta de tomacons  Ensaladilla feta a casa amb rap allagostat i maionesa de soia  Salmorejo amb ou dur i pernil  Mongetes vermelles amb verdures i ou a baixa temperatura</p> <p style="text-align: center;"><b><u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u></b></p> <p>Cuixa de pollastre a la catalana amb xampinyons  Llom de tonyina amb ceba, tomàquet i parmentier de patata  Lagarto ibèric amb patata trufada, padrons i salsa ximi xurri  Bistec de vedella a la brasa amb guarnició  Hamburguesa d'espínacs vegetariana</p> <p style="text-align: center;"><b><u>POSTRES A TRIAR:</u></b></p> <p>Púding de xocolata de la iaia  Fruita natural: meló i cireres  Tiramisú de cafè amb cacau  logurt de Cal Manyà  Gelats del dia (només local)</p>	<p><b>DIMECRES 15/05/23</b> <span style="float: right;"><b>11,50 € (IVA inclòs)</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b><u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u></b></p> <p>Canelons del rostit amb beixamel de ceps  Amanida de fuet amb pa, piparres, olives i ceba cruixent  Mongetes verdes amb alls tendres, pernil, gambeta i all i oli  Ensaladilla feta a casa amb margallons  Crema del dia amb producte de temporada</p> <p style="text-align: center;"><b><u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u></b></p> <p>Conill a l'estil de l'Empordà amb flam d'arròs  Pota de calamar guisada amb favetes  Xai a la brasa amb patata al caliu i suau all i oli  Enfilat de pollastre adobat amb especíes  Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa</p> <p style="text-align: center;"><b><u>POSTRES A TRIAR:</u></b></p> <p>Púding de xocolata de la iaia  Fruita natural: meló i cireres  Tiramisú de cafè amb cacau  logurt de Cal Manyà  Gelats del dia (només local)</p>
<p><b>DIJOUS 16/05/23</b> <span style="float: right;"><b>11,50 € (IVA inclòs)</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b><u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u></b></p> <p>Arròs caldós amb sípia, escamarlà i musclos  Amanida de pollastre en escabetx i olives negres  Raviolis de carn amb pasta wanton i beixamel del rostit  Ensaladilla feta a casa amb escalivada i anxova  Hummus de cigrons amb ou ferrat</p> <p style="text-align: center;"><b><u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u></b></p> <p>Cap i pota de la Boqueria amb samfaina  Bacallà al forn amb salsa d'ametlles  Xurrasco de vedella a la brasa amb salsa ximi xurri  Botifarra a la brasa amb mongetes  Hamburguesa d'espínacs vegetariana</p> <p style="text-align: center;"><b><u>POSTRES A TRIAR:</u></b></p> <p>Púding de xocolata de la iaia  Fruita natural: meló i cireres  Tiramisú de cafè amb cacau  logurt de Cal Manyà  Gelats del dia (només local)</p>	<p><b>DIVENDRES 17/05/23</b> <span style="float: right;"><b>11,50 € (IVA inclòs)</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b><u>PRIMERS PLATS A TRIAR:</u></b></p> <p>Fideuà de la Cigonya amb all i oli, musclos i escamarlà  Amanida de formatges amb codonyat i fruits secs  Croquetes del rostit amb patata a la forquilla  Ensaladilla feta a casa amb sardina fumada  Crema del dia amb productes de temporada</p> <p style="text-align: center;"><b><u>SEGONS PLATS A TRIAR:</u></b></p> <p>Goulash de vedella amb bolets  Sardines de la llotja amb all i julivert  Bistec de vedella a la brasa amb guarnició  Llom a la Riojana  Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa</p> <p style="text-align: center;"><b><u>POSTRES A TRIAR:</u></b></p> <p>Púding de xocolata de la iaia  Fruita natural: meló i cireres  Tiramisú de cafè amb cacau  logurt de Cal Manyà  Gelats del dia (només local)</p>

- 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



**HORARI DE CUINA:**

MIGDIES:

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

VESPRES:

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

Aperitiu de benvinguda

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

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

Amanida de salmó amb núvol de formatge de cabra i tàperes

Crema de patata trufada amb croqueta de rovell i pernil de gla

Canelons del rostit amb beixamel de ceps

Lasanya de verdures amb la seva beixamel

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa

Arros caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos

Bacallà amb cap i pota de la Boqueria i samfaina

Pollastre de pagès cuït a la greixonera amb prunes i pinyons

Mandonguilles vegetarianes amb samfaina

**POSTRES A TRIAR:**

Coulant de xocolata amb fons de crema catalana

Pinya natural amb gelat de coco

Mousse de cireres amb iogurt

Sorbet de llimona al cava

**\*Tenim a la seva disposició plats per vegans i vegetarians\***

Pa artesà, 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.