

DIMARTS 30/07/24**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Saltejat de cigrons amb xoriço i espàrrecs
 Amanida d'esqueixada de bacallà amb vinagreta de tomacons
 Espaguetis a la carbonara amb parmesà
 Ensaladilla feta a casa amb escalivada
 Salmorejo amb oli de pesto i ou dur (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Goulash de vedella amb xampinyons
 Tonyina a la planxa amb algues i salsa terinyaki
 Fetge de vedella de la Boqueria amb ceba i tomàquet
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana

POSTRES A TRIAR:

Tiramisú fet a casa
 Fruita del temps: síndria i meló
 El nostre pa de pessic
 Cremós de iogurt amb maracujà i raïm
 Iogurt de Cal Manyà
 Gelat del dia (només local)

DIJOUS 01/08/24**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Arròs negre amb sípia i all i oli
 Meló amb pernil de bodega
 Truita de patata i ceba amb bouquet d'enciam
 Ensaladilla feta a casa amb fuet de la Llacuna
 Salmorejo amb oli de pesto i ou dur (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Costellam de Duroc amb salsa barbacoa i pinya
 Bacallà a la llauna amb cigrons
 Conill a la brasa amb caliu i suau all i oli
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana

POSTRES A TRIAR:

Crema catalana amb galeta Maria
 Fruita del temps: síndria i meló
 El nostre pa de pessic
 Cremós de iogurt amb maracujà i raïm
 Iogurt de Cal Manyà
 Gelat del dia (només local)

DIMECRES 31/07/24**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Pèsols saltejats amb salsitxes i brou de pernil
 Amanida de tomàquet, ceba tendra i tonyina
 Canelons d'espínacs amb la seva beixamel
 Ensaladilla feta a casa amb croqueta de tinta de calamar
 Salmorejo amb oli de pesto i ou dur (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Cuixa de pollastre ecològic al curri amb poma
 Pota de calamar a la gallega amb parmentier
 Xistorra amb patata paella i ou ferrat
 Bistec de vedella a la brasa amb patata al caliu
 Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

POSTRES A TRIAR:

Tiramisú fet a casa
 Fruita del temps: síndria i meló
 El nostre pa de pessic
 Cremós de iogurt amb maracujà i raïm
 Iogurt de Cal Manyà
 Gelat del dia (només local)

DIVENDRES 02/08/24**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Llauna de fideuà de la Cigonya amb all i oli
 Amanida grega amb iogurt a la menta
 Pastís de patata i carn gratinada
 Ensaladilla feta a casa amb llagostí
 Salmorejo amb oli de pesto i ou dur (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Mandonguilles guisades amb verdurettes i sipionets
 Peix de la llotja de Vilanova
 Pinxos moruns amb patata paella i padrons
 Bistec de vedella a la brasa amb caliu i escalivada
 Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

POSTRES A TRIAR:

Crema catalana amb galeta Maria
 Fruita del temps: síndria i meló
 El nostre pa de pessic
 Cremós de iogurt amb maracujà i raïm
 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 € Clocada de musclos i cloïsses al vapor
 6,00 € Patates amb la clàssica salsa brava
 17,50 € Foie micuit d'ànec fet a casa amb cruixent de pa
 18,00 € Pissarra de pernil de gla i formatge d'ovella curat

10,50 € Amanida cruixent formatge de cabra i vinagreta mostassa
 6,75 € Ensaladilla feta a casa amb ventresca de tonyina
 9,50 € Canelons del rostit de l'àvia
 7,75 € Macarrons tradicionals i rabes de pollastre (plat nens)
 17,50 € Pop a la gallega amb patata i pimentó de Vera
 18,75 € Pota de pop a la brasa, parmentier i oli de pimentó
 15,50 € Ànec de Cal Padrí rostit a la greixonera
 17,85 € Entrecot de vedella a la brasa amb escalivada

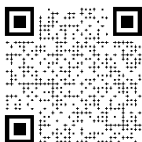
PLATS DE SUPLEMENT de dimarts a divendres:

Amanida de formatge burrata amb pesto (supl. 4,00€)

Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies maduració a la brasa (supl. 6,00€)

Coulant de xocolata amb gelat (supl. 2,75€)

ENGLISH



Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Llauna de gambes llagostineres amb maionesa de soia

Amanida de formatge de cabra cruixent amb préssec de l'Ordal

Ous ferrats amb gules a l'allet i patata

Canelons del rostit amb beixamel de ceps

Lasanya de verdures amb la seva beixamel (vegetarià)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Medalló de filet de vedella amb cafè París i patata a la forquilla

Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos

Espatlla de xai de pastor rostida a la catalana

Llobarro al forn amb vinagreta d'all

Mandonguilles vegetarianes amb samfaina (vegetarià)

POSTRES A TRIAR:

El nostre pa de pessic amb escuma de canyella

Crema catalana amb préssec de l'Ordal

Mousse de mató amb mel del Castell de Penyafort

Mojito de menta de l'Emi

HORARI DE CUINA:

MIGDIES:

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

VESPRES:

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

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)

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.