

**DIMARTS 01/10/24****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Pochas i cloïsses amb salsa verda  
 Amanida de formatges amb raïm  
 Espaguetis a la bolonyesa tradicional  
 Ensaladilla feta a casa amb musclos en escabetx  
 Crema de verdures escalivades amb perles de mozzarella (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Estofat de vedella de Girona amb carbassa i bolets  
 Filet de lluç a la romana amb verdures del tros  
 Aletes de pollastre cruixents amb salsa barbacoa i patata especiada  
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes  
 Hamburguesa d'espínacs vegetariana

**POSTRES A TRIAR:**

“Ensaïmada” de la Cigonya amb xocolata i figa  
 Fruita de temps: préssec de l'Ordal amb infusió de menta  
 Got de mousse d'Oreo amb el seu cruixent  
 Crema catalana  
 Iogurt de Cal Manyà  
 Gelat del dia (només local)

**DIMECRES 02/10/24****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Estofat de cigrons amb costella i salsitxes  
 Amanida de cabdells amb tonyina i crudités de verdures  
 Canelons del rostit amb beixamel de tòfona d'estiu  
 Ensaladilla feta a casa amb salmó marinat i maionesa d'anet  
 Sopa d'all amb ou i gratinada (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Filet de Duroc farcit de botifarra negra amb salsa de ceps  
 Tonyina amb refregit d'alls i tàperes  
 Llengua de vedella de la Boqueria a la brasa amb ximi xurri  
 Bistec de vedella a la brasa amb patata paella  
 Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

**POSTRES A TRIAR:**

“Ensaïmada” de la Cigonya amb xocolata i figa  
 Fruita de temps: préssec de l'Ordal amb infusió de menta  
 Got de mousse d'Oreo amb el seu cruixent  
 Crema catalana  
 Iogurt de Cal Manyà  
 Gelat del dia (només local)

**DIJOUS 03/10/24****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Arròs negre amb sípia bruta, escamarlà i musclos  
 Ous farcits de tonyina amb bouquet d'enciam  
 Croquetes del rostit amb puré de patata  
 Ensaladilla feta a casa amb lacón a la gallega  
 Crema de verdures del tros amb oli de cúrcuma i xips de plàtan (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Cassoleta de pollastre a l'allet  
 Bacallà a la mel amb fons de patata i verdures  
 Fetge de vedella a la planxa amb ceba i tomàquet  
 Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes  
 Mandonguilles vegetarianes amb guarnició

**POSTRES A TRIAR:**

“Ensaïmada” de la Cigonya amb xocolata i figa  
 Fruita de temps: préssec de l'Ordal amb infusió de menta  
 Got de mousse d'Oreo amb el seu cruixent  
 Crema catalana  
 Iogurt de Cal Manyà  
 Gelat del dia (només local)

**DIVENDRES 04/10/24****PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Llauna de fideuà de la Cigonya, escamarlà, musclos i all i oli  
 Meló amb pernil de bodega  
 Torrada de sobrassada amb mel, brie i enciam  
 Ensaladilla feta a casa amb guacamole i natxos  
 Crema de patata trufada i ou a baixa temperatura (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Fricandó de vedella amb bolets  
 Sardines de la llotja amb all i julivert  
 Enfilat de tres botifarres amb padrons i xampinyons  
 Bistec de vedella a la brasa amb patata paella  
 Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa

**POSTRES A TRIAR:**

“Ensaïmada” de la Cigonya amb xocolata i figa  
 Fruita de temps: préssec de l'Ordal amb infusió de menta  
 Got de mousse d'Oreo amb el seu cruixent  
 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
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

ENGLISH



Aperitiu de benvinguda

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Ous ferrats, pernil i bolets de temporada  
Amanida de préssec de l'Ordal amb mató i foie  
Raviolis de marisc amb beixamel de gambes  
Graellada de verdures amb salsa romesco  
Lasanya de verdures amb la seva beixamel (vegetarià)

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa  
Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos  
Llom de bacallà gratinat amb all i oli de codonyat  
Bombó de xai amb salsa ratafia  
Mandonguilles vegetarianes amb samfaina (vegetarià)

**POSTRES A TRIAR:**

Coulant de xocolata amb crema de figues  
Préssec de l'Ordal infusionat a la menta  
Braç de gitano farcit de tiramisú  
Sopa de iogurt amb gelat de maduixa i pinyons garapinyats

**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.**