EL RACÓ DE LA

Cigonya

25/10/25 **26/10/25**

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Closcada de musclos bouchot, escopinyes i cloïsses

Amanida de tardor amb encenalls de foie

Caneló d'ànec amb dues beixamels i núvol de parmesà

Graellada de verdura del tros amb romesco

Lasanya *vegetariana* de verdures amb beixamel

SEGONS PLATS A TRIAR:

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

Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos

Suquet de rap amb gambes, musclos i patata a canto

Vedella rostida amb bolets

Mandonguilles *vegetarianes* amb samfaina

POSTRES A TRIAR:

Mousse de mató amb mel del Castell de Penyafort

Suc de taronja natural amb magrana

Crema catalana amb catània i carquinyoli

Brownie de xocolata negra

Pa artesà del Forn R. Esplugas,
aigües minerals i celler del Penedès

Cava Bolet Brut Clàssic (supl. 10,00 €)

Cava Premier Rovellats Brut Nature (supl. 10,00 €)

29,50 € (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.

HORARI:

MIGDIES: DIMARTS A DIUMENGE
CUINA de 13:00h a 15:30h.
SALA de 12:45h a 16:30h.

VESPRES: DIVENDRES I DISSABTE
CUINA de 20:00h a 23:00h.
SALA de 20:00h a les 00:00h.

CARTA VINS

MENÚ ENGLISH