



MENÚ NADAL 2025

PER COMPARTIR (CENTRE TAULA):

Torradeta de pernil de gla sucada amb tomacons i oli de Ca la Madrona

Ensaladilla feta a casa amb oli de gamba vermella i ventresca de tonyina

Mini caneló del rostit amb salsa de ceps

Patates braves amb kimchi i piparres

Croquetes de tinta de calamar i maionesa cítrica

Musclos bouchot al romani

SEGONS A TRIAR:

Bacallà amb mussolina d'all i fons d'espinacs

Entrecot de vedella madurat a la brasa amb patata al caliu

Bombó d'ànec mut sense feina amb parmentier de moniato i castanyes

Filet de vedella de Girona amb patata a la forquilla i salsa de cafè París (suplement 5 €)

Suquet de rap a l'estil dels pescadors amb patates a canto, gamba i musclos (suplement 5 €)

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb gelat

El Català (gelat de torró i ratafia)

Tiramisú de cafè amb catània

Pa artesanal Forn R. Esplugas

Aigües minerals

Vins i caves del Penedès

Cafè o infusions

40,00 € + IVA

NOTA: Els menús de celebracions es serviran per un mínim de 10 persones. El restaurant tancarà les portes entre 00:00h a 00:30h per normativa i descans veïnal.

Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.

Avinguda Catalunya, 26 - 08730 Santa Margarida i els Monjos (Barcelona)

Tel. 93 898 11 01 - www.elracodelacigonya.com  



MENÚ NADAL 2025 VEGETARIÀ

PER COMPARTIR (CENTRE TAULA):

Torrada d'escalivada amb formatge de cabra

Hummus amb bastonets de pastanaga

Patates braves amb kimchi i piparres

Crema de temporada amb tofu

Pèsols amb samfaina del tros

Albergínia a la brasa amb brie i mel

SEGONS A TRIAR:

Lasanya de verdures del Tros d'Ordal amb salsa de temporada

Arròs amb verdures i bolets

Hamburguesa d'espínacs amb cuscús de verdura

POSTRES A TRIAR:

Sorbet de llimona

Daus de pinya amb Malibu

El Català (gelat de torró i ratafia)

Pa artesanal Forn R. Esplugas

Aigües minerals

Vins i caves del Penedès

Cafè o infusions

40,00 € + IVA

NOTA: Els menús de celebracions es serviran per un mínim de 10 persones. El restaurant tancarà les portes entre 00:00h a 00:30h per normativa i descans veïnal.

Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.

Avinguda Catalunya, 26 - 08730 Santa Margarida i els Monjos (Barcelona)

Tel. 93 898 11 01 - www.elracodelacigonya.com  



MENÚ NADAL 2025 CELÍACS

PER COMPARTIR (CENTRE TAULA):

Hummus amb bastonets de pastanaga

Torradeta (pa celíac) de pernil de gla sucada amb tomacons i oli de Ca la Madrona

Ensaladilla feta a casa amb oli de gamba vermella i ventresca de tonyina

Albergínia a la brasa amb brie i mel

Musclos bouchot al romaní

Llauna de gambes llagostineres amb maionesa cítrica

SEGONS A TRIAR:

Bacallà amb mussolina d'alls i fons d'espínacs

Entrecot de vedella madurat a la brasa amb patata al caliu

Bombó d'ànec mut sense feina amb parmentier de moniato i castanyes

POSTRES A TRIAR:

Sorbet de llimona

Daus de pinya amb Malibu

El Català (gelat de torró i ratafia)

Pa artesanal (apte celíacs)

Aigües minerals

Vins i caves del Penedès

Cafè o infusions

40,00 € + IVA

NOTA: Els menús de celebracions es serviran per un mínim de 10 persones. El restaurant tancarà les portes entre 00:00h a 00:30h per normativa i descans veïnal.

Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.

Avinguda Catalunya, 26 - 08730 Santa Margarida i els Monjos (Barcelona)

Tel. 93 898 11 01 - www.elracodelacigonya.com  



MENÚ PER GAUDIR 2025

APERITIU DE BENVINGUDA I COPA DE CAVA

PER COMPARTIR (CENTRE TAULA):

Plat de pernil de gla, pa sucat amb tomacó i oli de Ca la Madrona
Coca de salmó maridat amb cremós de formatge i mel del Castell de Penyafort
Gamba de Vilanova de tercera tria saltejada i all i oli d'all negre
Pop a la gallega amb pimentó de la Vera
Mini caneló del rostit amb beixamel de tòfona d'hivern

SEGONS A TRIAR:

Suquet de peix de costa segons el mar amb patates a cantos
Filet de vedella de Girona a la brasa amb patata a la forquilla i salsa de cafè París
Premsat de xai de pastor amb salsa ratafia

PRE-POSTRES:

Sorbet de llimona al cava

POSTRES:

Mil fulles cruixent de crema, nata i fruita

*Pa artesanal del Forn R.Esplugas i aigües minerals
Vins i caves del Penedès
Cafè o infusions
Petit fours*

50,00 € + iva

NOTA: Els menús de celebracions es serviran per un mínim de 10 persones. El restaurant tancarà les portes entre 00:00h a 00:30h per normativa i descans veïnal.

Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.

Avinguda Catalunya, 26 - 08730 Santa Margarida i els Monjos (Barcelona)

Tel. 93 898 11 01 - www.elracodelacigonya.com  