

EL RACÓ DE LA

Cigonya

09/01/26

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Faves ofegades a la catalana
Amanida d'espàrrecs blancs amb blat de moro i maionesa de mostassa
Strudel d'espínacs, pernil dolç i formatge
Ensaladilla a l'estil del Racó amb guacamole i natxos
Crema vegetariana de bolets amb xips de porros
Gamba vermella de Vilanova saltejada (supl. 12,00 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Fideuà amb sípia, musclos, escamarlà i all i oli d'alfàbrega
Peix de la llotja
Conill a la brasa amb patata al caliu i suau all i oli
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa
Cuixeta de garrinet a baixa temperatura amb poma al forn (supl. 9,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pa de pessic amb nata
Peça de fruita de temporada: mandarines
Crema catalana cremada
Iogurt natural de Cal Manyà
Gelats del dia
Coulant de xocolata amb el seu gelat (supl. 3,75 €)

Pa artesà del Forn R. Esplugas,
aigües minerals i celler del Penedès
Cava Bolet Brut Clàssic (supl. 12,00 €)
Cava Premier Rovellats Brut Nature (supl. 12,00 €)

16,50 € (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.

Per limitació de l'espai de l'emplatat de cuina, el menú serà servit a taules d'un màxim de 10 comensals.

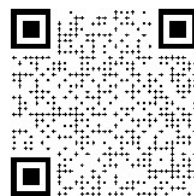
HORARI:

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