



EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

MENÚ 01 DE MAIG DE 2026

## MENÚ FESTIU

### A 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

Ravioli de pasta wanton farcit d'ànec amb salsa de ceps

Croquetes de tinta de calamar i maionesa cítrica

Patates braves amb kimchi i piparres

### 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

Xai de pastor a la catalana amb fons de patata a la forquilla

Llobarro al forn amb vinagreta d'alls

### POSTRES A TRIAR:

Coca cruixent de nata i maduixes

Coulant de xocolata amb el seu gelat

Crema catalana amb bufats i catànies

Carpaccio de pinya al Malibu i gelat de coco

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

12,00 € *Cava Bolet Brut Clàssic*

12,00 € *Cavas Rovellats Premier Brut Nature*

**35,00 € (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.

#### **HORARI:**

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

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

#### **CARTA CELLER**



#### **MENÚ ENGLISH**

