



EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

MENÚ DE CAP DE SETMANA

Aperitiu de benvinguda

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Mini mariscada freda amb maionesa cítrica  
(musclos, cloïssa, llagostí, gamba, escamarlà, cargols de punxa i "cuerpos")

Amanida de salmó marinat i núvol de formatge de cabra

Cargols a la llauna tradicionals

Farcellets de pera i gorgonzola amb salsa ceps

Lasanya *vegetariana* de verdures gratinada

**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

Bombó d'ànec amb prunes i parmentier

Llobarro al forn amb vinagreta d'all

Hamburguesa *vegetariana* d'espínacs amb guarnició

**POSTRES A TRIAR:**

Coca cruixent amb mousse de xocolata 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

**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:**

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**

