



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 € Cava 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

