

EL RACÓ DE LA

Cigonya

07/04/26

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Pochas amb cloïsses
Carpaccio de vedella amb parmesà i ruca
Yakisoba amb verduretes i soia
Amanida de tomàquet, tonyina i ceba tendra
Crema vegetariana tèbia d'espàrrecs amb crostonets de pa
Saltejat de gambes de Vilanova (supl. 9,50 €)

SEGONS PLATS A TRIAR:

Estofat de pollastre al curri amb poma
Pota de calamar amb patata a la gallega
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes
Bistec de vedella a la brasa amb patata paella
Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició
Entrecot de vedella de carn madurada a la brasa amb guarnició (supl. 7,50 €)

POSTRES O CAFÈ A TRIAR:

Pa de pessic tradicional amb nata
Fruita de temporada: poma, mandarina, taronja i plàtan
Mousse de xixona
Iogurt natural de Cal Manyà
Gelats del dia

Coulant de xocolata amb el seu gelat (supl. 4,00 €)

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

Cava Bolet Brut Clàssic (supl. 12,00 €)

Cavas Rovellats Premier 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.

MENÚ PER EMPORTAR A 12,50 € (PRIMER, SEGON I POSTRE)

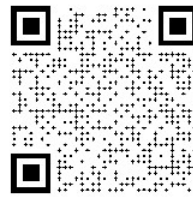
HORARI:

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 CELLER



MENÚ ENGLISH