

EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

08/04/26

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Fideus a la cassola amb costella i carxofa  
Amanida de formatges amb codonyat  
Verdura al vapor: mongeta verda i patata  
Ensaladilla a l'estil del Racó amb musclos en escabetx  
Crema vegetariana tèbia d'espàrrecs amb crostonets de pa  
**Saltejat de gambes de Vilanova (supl. 9,50 €)**

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Conill a la vinagreta amb patates a cantos  
Calamars a la romana amb parmentier d'albergínia  
Enfilat de vedella a la brasa amb caliu  
Botifarra blanca i negra a la brasa amb mongetes  
Nuggets vegetarians amb salsa barbacoa  
**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  
Crema catalana cremada  
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)*

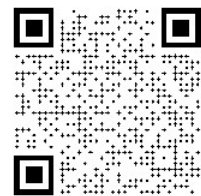
**HORARI:**

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**