

EL RACÓ DE LA

*Cigonya*

10/04/26

**PRIMERS PLATS A TRIAR:**

Faves ofegades a la catalana  
El nostre salpicó de marisc amb llagostí  
Albergínia a la brasa amb sobrassada i mel gratinat  
Ensaladilla a l'estil del Racó amb botifarra blanca i negra  
Crema vegetariana de bolets amb xips de verdures  
**Saltejat de gambes de Vilanova (supl. 9,50 €)**

**SEGONS PLATS A TRIAR:**

Fideuà de la Cigonya negra amb gamba de Vilanova i all i oli  
Fricandó de duroc amb bolets  
El Peix de la llotja: sardines a la planxa amb all i julivert  
Llengua de la Boqueria a la brasa amb samfaina  
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)*

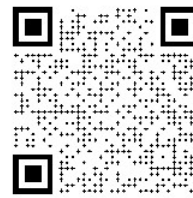
**HORARI:**

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**