



EL RACÓ DE LA

Cigonya
29/04/26



PRIMERS PLATS A TRIAR:

- Fideus a la cassola amb costella i salsitxa
- Amanida de formatges amb codonyat
- Brandada de bacallà gratinada
- Ensaladilla a l'estil del Racó amb botifarra blanca i negra
- Gaspatxo amb ou dur i crostonets de pa

SUPLEMENTS

- 10,00 € Gamba de la llotja de Vilanova saltejada
- 8,00 € Ous esclatats de gallines contentes amb patates, gla i foie d'ànec
- 9,00 € Gyozas de pop a la gallega i ostra amb salsa de ceps
- 12,00 € Pernil de gla amb pa sucant amb tomacons i oli de Ca la Madrona

SEGONS PLATS A TRIAR:

- Cuixa de pollastre al forn a la catalana
- Tonyina a la planxa amb refregit d'all, tàperes i cloïsses
- Broqueta de pinxos moruns, daus de patates i salsa brava
- Bistec de vedella a la brasa amb patata paella
- Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

SUPLEMENTS

- 10,00 € Peix de la llotja del dia a la planxa amb verdures del tros
- 7,50 € Entrecot de vedella de carn madurada a la brasa amb guarnició
- 12,00 € Filet de vedella de Girona a la brasa amb guarnició

POSTRES A TRIAR :

- Coca de cabell d'àngel i pinyons
- Fruita de temporada: poma, taronja i plàtan
- Crema catalana cremada
- Iogurt natural de Cal Manyà
- Gelat del dia: comtesa

SUPLEMENTS

- 4,75 € Pastís de formatge i festucs
- 4,75 € Carpaccio de pinya amb gelat de coco
- 4,75 € Sorbet de llimona al cava

BEGUDES :

- Vins del Penedès
- Copa de Turia o estrella
- Refresc i aigües minerals

SUPLEMENTS

- 12,00 € Cava Bolet Brut Clàssic
- 12,00 € Cava Rovellats Premier Brut Nature

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

