



EL RACÓ DE LA

Cigonya

MENÚ DE CAP DE SETMANA

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Cargols a la llauna tradicionals amb all i oli de mostassa

Amanida de xató amb bacallà i sardina fumada

Canelons d'ànec amb beixamel de foie

Gaspatxo de cireres amb tàrtar de seitons i escuma de parmesà

Lasanya vegetariana de verdures amb beixamel i xips

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

Pularda farcida de foie amb prunes i pinyons

Salmó de la planxa amb salsa de taronja i verdures del tros

Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb el seu gelat

El nostre tiramisú de cafè

Crema catalana amb carquinyolis i catànies

Sorbet de llimona al cava

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

12,00 € *Cava Bolet Brut Clàssic*

12,00 € *Cavas 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

