



EL RACÓ DE LA

Cigonya

MENÚ DE CAP DE SETMANA

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A TRIAR:

Cargols a la llauna al nostre estil amb all i oli

Amanida de préssec de l'Ordal amb recuit de drap i núvol de foie

Raviolis farcit del rostit amb beixamel de tartufata

Salmorejo amb tàrtar de tonyina vermella i mango

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

Llobarro al forn amb oli d'all, llit de patata i ceba

Mandonguilles guisades amb sípia

Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb el seu gelat

Coca de crema pastissera amb fruita natural

Mousse de taronja al cointreau amb llàgrimes de xocolata

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

30,00 € (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

