



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 cruixent de formatge de cabra amb fruits secs
Farcellets de pera i gorgonzola amb salsa de múrgoles
Vichyssoise de porros amb escuma de foie i gla
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
Suprema de salmó fresc al forn amb salsa de porros
Costella de Duroc a baixa temperatura amb puré d'albergínia i mel
Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb el seu gelat
Mel i mató amb avellanes de Reus
Crema catalana amb carquinyolis i catànies
Carpaccio de pinya amb gelat de mandarina

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

