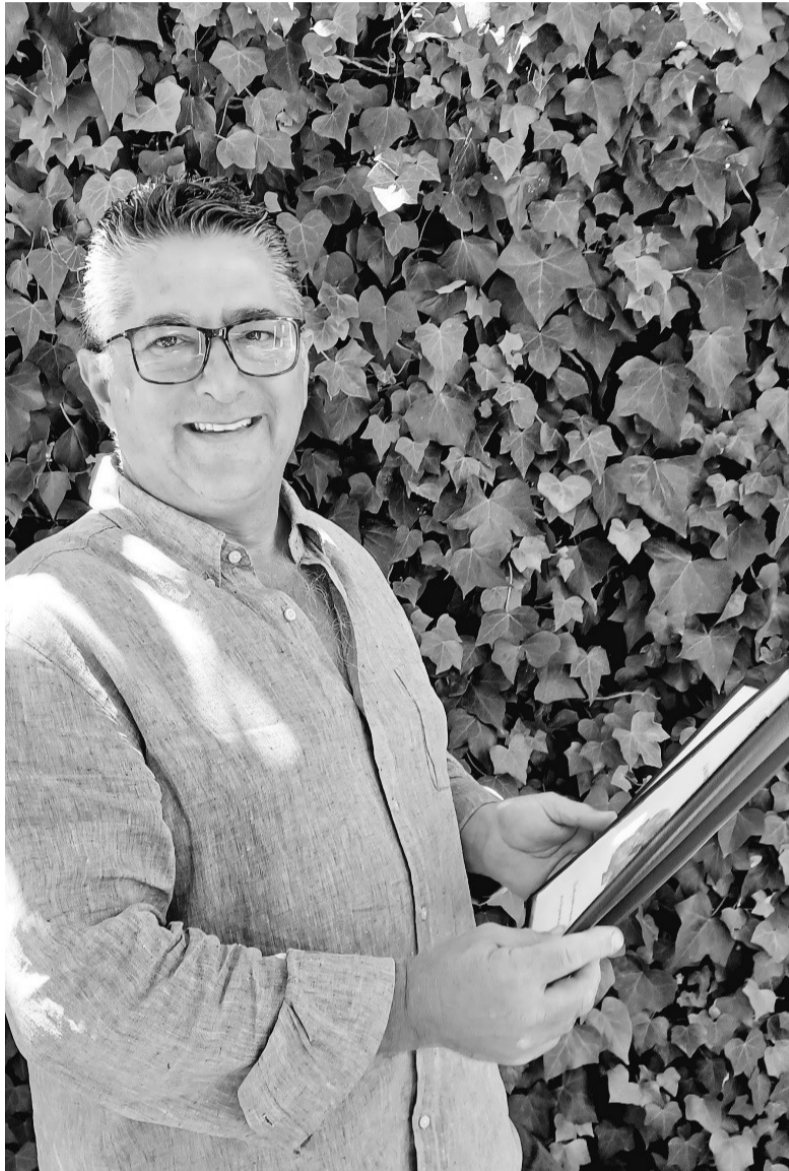


CARTA ENGLISH



EL RACÓ DE LA CIGONYA

CELLER PENEDÈS



Per què el restaurant porta per nom " El Racó de la Cigonya"?

Durant un dinar celebrat al febrer de l'any 2000 a la masia d'en Josep M^a Mata Llopart (Pep d'Espitlles) ens va convidar a la Família Fàbrega a fer un àpat, cercant un nom pel nou restaurant allà vam veure una cigonya i se'ns va acudir aquest per la nostra filosofia. Ja que és una au que cuida i mima molt a les seves cries. Vaig decidir que les nostres cuineres i cuiners han de cuinar sempre com si fos per un familiar o ésser estimat, i el personal de sala ha de tenir cura del client, procurant sempre que estigui ben atès.

Al juny de l'any 2000, neix a Santa Margarida i els Monjos un nou concepte de cuina basat en la creació tradicional de la cuina catalana, la innovació i la creativitat. Tant l'exploració de nous mètodes d'aplicar els conceptes culinaris tradicionals com el disseny propi de plats són components indispensables en la filosofia d'aquest jove equip anomenat **EL RACÓ DE LA CIGONYA**.

Productes de la nostra terra

Ànec mut del Penedès de pell prima i carn consistent.

Criat a les zones rurals al voltant de la ciutat de Vilafranca del Penedès des del segle XVI, l'ànec mut presenta una carn de gran qualitat, menys greixosa i amb una pell molt fina.

Gall del Penedès protagonista dels plats més tradicionals.

De carn ferma i de color més fosc que l'habitual, el gall del Penedès es cria en plena llibertat durant onze setmanes, amb una alimentació natural rica en gra, fet que potencia el sabor de la seva carn.

Préssec de secà d'Ordal refrescant i d'aroma intensa.

Cultivat íntegrament en terreny de secà, argilós i molt calcari, a l'Alt Penedès, el préssec de seca d'Ordal compta amb unes qualitats i característiques difícils de trobar en altres préssecs.



LA CARTA

PIZZES NAPOLITANES

- 10,00 € **REINA** salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons
- 14,50 € **QUATRE ESTACIONS** salsa tomàquet, mozzarella, pernil dolç, carxofa, xampinyons, tonyina i parmesà
- 14,25 € **TONYINA** salsa tomàquet, mozzarella, tonyina i anxoves
- 14,50 € **BOLONYESA** salsa tomàquet, mozzarella, bolonyesa tradicional i parmesà
- 14,50 € **BARBACOA** salsa de tomàquet, mozzarella, vedella, cruixent de ceba, bacó, emmental i salsa barbacoa.
- 15,90 € **IBÈRICA** tomàquet natural a rodanxes, mozzarella, brie, pernil de gla i ruca
- 14,40 € **ESCALIVADA** salsa de tomàquet, mozzarella, pebrots, albergínies escalivades, formatge cabra i ceba caramel·litzada



- 15,90 € **FOIE I POMA** mozzarella, poma i ceba caramel·litzada, foie i PX
- 13,50 € **CARBONARA** massa blanca, la nostra salsa carbonara, mozzarella, parmesà, ou, bacó i xampinyons
- 16,50 € **CALZONE** salsa tomàquet, mozzarella, ceba confitada, ànec mut del Penedès, ou i foie
- 15,50 € **FORMATGES** massa blanca, mozzarella, emmental, rocafort, brie, cabra i parmesà
- 15,00 € **VEDELLA DE GIRONA** carpaccio de vedella, samfaina, tomàquet, PX i ruca

- 14,90 € **BACÓ** salsa de tomàquet, mozzarella, bacó, ceba caramel·litzada i brie
- 14,50 € **POLLASTRE** salsa de tomàquet, mozzarella, rabes de pollastre amb panko, carbassó i salsa de romesco
- 14,70 € **PAGESA** salsa tomàquet, mozzarella, botifarra del País, samfaina i cruixent de ceba
- 14,50 € **ALBERGÍNIA I MEL**, salsa tomàquet, mozzarella, albergínia a la brasa, mel, formatge de cabra, ruca, cruixent de ceba i parmesà
- 13,50 € **PICANT** salsa tomàquet, mozzarella, sobressada picant i xoriço picant

14,50 € **Pizza de temporada** que ens recomana el nostre xef

***Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, no dubti a consultar amb el personal de sala.
Exemple: l'ensaladilla feta a casa porta pics de pa, les guarnicions poden ser fregides i alguna salsa pot portar lactosa.**

LA CARTA

LES NOSTRES TAPES

- 19,50 € **Pernil de gla** i coca de vidre sucat amb tomàquet de penjar
- 19,00 € **Foie mi cuit** d'ànec, mermelada, fruits secs i pa llescat
- 7,00 € **Patates** amb la clàssica salsa brava
- 8,50 € **Mini croquetes** de l'àvia amb patrons
- 19,00 € **Gamba** de la llotja de Vilanova saltejada
- 12,00 € **Rabes de pollastre** amb salsa barbacoa i maionesa cítrica
- 13,50 € **"Sevillanos"** a l'andalusa amb maionesa de cítrics
- 10,00 € **Closcada** de musclos del Delta i cloïsses al vapor
- 12,75 € **Tallarines** saltejades amb all i julivert
- 18,70 € **Pop** a la gallega bullit a casa, patata i pimentó
- 7,00 € **"Ensaladilla"** de la Cigonya i ventresca de tonyina
- 12,00 € **Ous** esclatats de gallines contentes, patates, gla i foie d'ànec
- 9,50 € Entrepà de **calamars** amb la seva salsa del Racó i fulla d'enciam



SOPAR AL RACÓ

- 16,50 € **Gall de la Masia Besàvia** amb escabetx suau, verduretes i olives
- 12,00 € **Amanida cruixent de formatge de cabra**, codonyat i vinagreta
- 12,00 € **Carpaccio de vedella** amb parmesà i ruca
- 13,50 € **Amanida de salmó** amb tàperes i núvol de formatge
- 13,50 € **Esqueixada de bacallà** amb vinagreta de tomàquet
- 8,50 € **Penne rigate** a la bolonyesa amb formatge parmesà
- 15,50 € **Farcellets** de pera i gorgonzola amb la salsa del xef
- 16,00 € **Calamars de platja** a la planxa amb all i julivert
- 16,50 € **Ànec** mut a la catalana rostit en greixonera
- 23,00 € **Espatleta de cabrit** de pastor rostit al forn amb el seu suc



BRASA AMB CARBO VEGETAL

- 19,50 € **Pota de pop** bullit a casa a la brasa amb parmentier i el seu punt picant
- 17,00 € Llom de **bacallà** a la brasa amb verdures
- 9,50 € **Botifarra** de la Llacuna a la brasa amb patata paella
- 17,85 € **Entrecot** de vedella de carn madurada a la brasa amb guarnició
- 23,00 € **Filet** de vedella a la brasa, patata a la forquilla i salsa cafè París
- 19,00 € **Costelles de xai** de pastor a la brasa amb guarnició
- 12,50 € **Hamburguesa de vedella**, amb **pernil de gla**, bacó, ceba caramel·litzada, cheddar, rodanxes de tomàquet i cabdells amb guarnició de "nachos amb guacamole"
- 12,50 € **Hamburguesa de vedella**, amb **foie d'ànec**, bacó, ceba caramel·litzada, cheddar, rodanxes de tomàquet i cabdells amb guarnició de "nachos amb guacamole"



LES POSTRES

- 6,50 € El **Català** (ratafia i gelat de torró)
- 6,00 € **Carpaccio** de pinya natural amb gelat de coco
- 7,00 € **Pastís del dia** del resposter amb gelat de nata
- 6,00 € **Crema catalana** amb carquinyolis i catànies
- 7,00 € **Coulant** de xocolata fet a casa amb gelat de vainilla (8 minuts)
- 6,50 € **Sorbet** de mojito amb menta fresca
- 7,00 € El nostre **tiramisú** de cafè amb pols de cacau
- 7,50 € Pastís de **formatge** i festucs

EL RACÓ DE LA

Cigonya

Avinguda Catalunya, 26
08730 Santa Margarida i els Monjos
93 898 11 01
www.elracodelacigonya.com