



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 salmó amb núvol de formatge de cabra

Caneló d'ànec i foie amb la seva beixamel

Patata emmascarada amb cansalada del coll i ou ferrat

Lasanya vegetariana de verdures amb beixamel i xips

SEGONS PLATS A TRIAR:

Entrecot de vedella de Girona de 12 dies de maduració a la brasa

Arròs caldós amb sípia bruta, llamàntol, llagostí i musclos

Llom de bacallà de la Boqueria a la catalana

Cassoleta de conill guisat amb cargols

Hamburguesa vegetariana d'espinacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

Coulant de xocolata amb nata

Mel del Castell de Penyafort i mató

Crema catalana amb carquinyolis de Sant Quintí

Sorbet de fruits vermells al vermut de Reus

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

12,00 € Cava Bolet Brut Clàssic

12,00 € Cava J.Hill Cuvée 1877 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 1-3:00h 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.

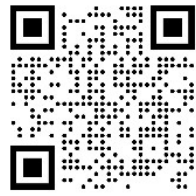
CARTA CELLER



MENÚ ENGLISH



GOOGLE



Deixa'ns la teva opinió