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 Mª 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.

CARTA ENGLISH

CELLER PENEDÈS

PIZZES NAPOLITANES

8,75 € **MARGARITA** salsa de tomàquet i mozzarella

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, sobrassada 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.

- IVA INCLÒS -

LES NOSTRES TAPES

19,50 €	Pernil de gla i coca de vidre sucat amb tomàquet de penjar
19,00 €	Foie mi cuit d'ànec, melmelada, fruits secs i pa llescat
7,50 €	Patates amb la clàssica salsa brava
9,80 €	Mini croquetes de l'àvia amb padrons
19,00 €	Gamba de la llotja de Vilanova saltejada
13,00 €	Rabes de pollastre amb salsa barbacoa i maionesa cítrica
14,80 €	"Sevillanos" a l'andalusa amb maionesa de cítrics
12,00 €	Closcada de musclos del Delta i cloïsses al vapor
14,50 €	Tallarines de la llotja saltejades amb all i julivert
18,70 €	Pop a la gallega bullit a casa, patata i pimentó
15,50 €	Cargols a la llauna al nostre estil amb all i oli
7,00 €	"Ensaladilla" de la Cigonya i ventresca de tonyina
12,50 €	Ous esclatats de gallines contentes, patates, gla i foie d'ànec

SOPAR AL RACÓ

16,50 €	Gall de la Masia Besàvia amb escabetx suau, verduretes i olives
12,50 €	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
9,50 €	Penne rigate a la bolonyesa amb formatge parmesà
13,50 €	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
24,00 €	Espatlleta de cabrit de pastor rostit al forn amb el seu suc

***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.

- IVA INCLÒS -

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

10,00 € Bistec de vedella a la brasa amb patates fregides i padrons

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

23,50 € 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

15,50 € Broqueta de vedella de carn madurada amb salsa ximi xurri

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

***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.

- IVA INCLÒS -