



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

Carpaccio de vedella amb vinagreta de tomacó, ruca i pomesà

Caneló d'ànec XL amb beixamel de foie

Trinxat de col i patata amb cansalada del coll

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

Llobarro al forn amb vinagreta d'all

Premat de xai amb salsa ratafia, prunes i pinyons

Hamburguesa vegetariana d'espínacs amb guarnició

POSTRES A TRIAR:

Ensaïmades farcides de nata

Crema catalana amb catànies i carquinyolis

Mousse de baileys amb bufat de Sant Quintí

Sorbet de mandarina al Patxaran

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

13,00 € Cava Bolet Brut Clàssic

13,00 € 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.

CONTINUEM CAMINANT JUNTS

L'Equip humà de cuina i sala

Agraïm el teu somriure

Agraïm la teva amabilitat

Agraïm les teves recomanacions

Agraïm la teva confiança

Agraïm el teu respecte a la nostra feina

CARTA CELLER



MENÚ ENGLISH



GOOGLE

