

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de benvinguda:
Salmó, cremós de formatge i mel

* * *

Foie micuit d'ànec amb melmelada, fruits secs i pa llescat

* * *

Ravioli de Gall negre del Penedès IGP amb beixamel de ceps

* * *

Pota de pop bullit a casa a la brasa amb parmentier i el seu punt picant

* * *

Medalló de filet de vedella amb trinxat i salsa cafè París

* * *

Sorbet de fruits vermells al vermut de Reus

* * *

Coulant de castanyes amb crema de festucs

* * *

*Pa artesanal Forn R. Esplugas
Aigües minerals
Vins i caves del Penedès
Cafè o infusions
Petit fours*

49,50 € + IVA

Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.

www.elracodelacigonya.com 93 898 11 01

N

A

D

A

L

2

0

2

6



MENÚ PER COMPARTIR

PER COMPARTIR (CENTRE TAULA):

Cullereta de mousse de foie, tomàquet i nou de Macadàmia

Torradeta de pernil de gla sucada amb tomacons i oli de Ca la Madrona

Filet de salmó, cremós de formatge i mel del Castell de Penyafor

Croqueta de tinta de calamar amb parmentier i maionesa cítrica

Cassoleta de gamba llagostinera a l'allet amb un toc picant

Caneló del rostit de Nadal amb beixamel de ceps

SEGONS A TRIAR:

Suquet de llom de bacallà al romesco amb escamarlà i musclos

Entrecot de vedella madurat a la brasa amb patata paella i padrons

Ànec rostit a la greixonera amb puré de moniato i castanyes

POSTRES A TRIAR:

Sorbet de Gintònic Nanit

Mousse de catànies Cudié amb bufats de Sant Quintí

Coulant de xocolata amb fons de crema i gelat

*Pa artesanal Forn R. Esplugas
Aigües minerals
Vins i caves del Penedès
Cafè o infusions*

44,50 € + IVA

ALTRES PLATS A TRIAR DEL MENÚ PER COMPARTIR:

Filet de vedella amb trinxat i salsa cafè París (suplement 4,00 € + IVA)

Pota de pop bullit a casa a la brasa amb parmentier (suplement 6,00 € + IVA)

Espatlleta de cabrit de pastor rostit al forn amb el seu suc (suplement 8,00 € + IVA)