

Per entretenir la gana

Para entretener el hambre/Appetizers

PER COMPARTIR

Tomàquet, ceba vermella i ventresca
Tomate, cebolla roja y ventresca
Tomato, red onion and tuna belly 14.00 €

Pernil ibèric
Jamón ibérico
Iberian ham 22.00 €

Croquetes de rostit
Croquetas de asado
Roasted croquettes 14.00 €

Bunyols de bacallà
Buñuelos de bacalao
Cod fritters 16.00 €

Patates una mica braves
Patatas un poco bravas
Potatoes with a bit spicy sauce 8.00 €

Pa de coca amb tomàquet (per dos persones)
Pan de coca con tomate
Bread with tomato 5.00€

Embotits casolans
Embutidos caseros
Homemade cold cured meat 10.00 €

DE LES LLESQUES DE PA DE PAGÈS

D'escalivada i formatge
De escalivada y queso
Of roasted vegetables and cheese 14.00 €

D'escalivada i Seito
De escalivada y boqueron
Vegetables with marinated anchovies 14.00 €

D'escalivada i anxoves
De escalivada y anchoas
Vegetables with anchovies 14.00 €

DELS OUS DE PAGÈS

Amb pernil i patates
Con jamón y patatas
With iberic ham and potatoes. 14.00€

Amb foie i patates
Con foie y patatas
With foie and potatoes 14.00 €

Amb patates i salsa brava
Con patatas y salsa brava
With potatoes and spicy sauce 12.00 €

Dolços moments

Dulcès momentos/ Sweet moments

La nostra crema catalana
Nuestra crema catalana
Our catalan cream

Pastís tres llets de Mèxic amb gelat de galeta
Pastel tres leches de México con helado de galleta
Three milks cake from Mexico with biscuit ice cream

Braç de gitano de nata amb gelat de Vainilla de Guinea
Brazo de gitano de nata con helado de vainilla de Guinea
Cream swiss roll with Guinea's vanilla ice cream

Amanida de fruita del temps, gelat i flors
Ensalada de fruta del tiempo, helado y flores
Fruit of the season salad, ice cream and flowers

Arrossos

Arroces / Rice

ARROSSOS (min 2 persones)

Arròs del senyoret
Arroz del señorito
Young gentleman rice 26.00 €

Arròs de llamàntol
Arroz de bogavante
Lobster rice 28.00 €

CALDOSOS I MELOSOS (min 2 persones)

Arròs de gambes
Arroz de gambas
Shrimp rice 26.00 €

Arròs negre amb calamars i allioli
Arroz negro con calamares y alioli
Black rice with squid and allioli 22.00 €

Arròs de bolets i verdures de temporada
Arroz de setas y verduras de temporada
Mushrooms rice and season vegetables 22.00 €

Primers plats

Primeros Platos/ Starters

AMANIDA DE COLORS I SABORS

Amanida de verds i productes de temporada
Ensalada de verdes y productos de temporada
Green salad and season products 16.00 €

CREMA DE TARDOR-HIVERN

Amb el producte de temporada ,virutes de Parmesa
Con producto de temporada virutas de queso Parmesano
Autumn-winter cream with local products
and parmesan shavings 16.00 €

DE VACARISSES I EL BOSC

Saltat de bolets amb botifarra blanca i negra de Vacarisses
Salteado de setas con butifarra blanca y negra de Vacarisses
Scrumble with mushrooms and Vacarisses white
and black pork sausages 18.00 €

ELS CLÀSSICS

Canelons del Cingle amb beixamel de tòfona
Canelones del Cingle con bechamel de trufa
Cingle's cannelloni with truffle bechamel 16.00 €

AMB BOLETS

Tagliatelles d'ou amb bolets a la crema
Tagliatelles de huevo con setas a la crema
Egg tagliatelles with fine herbs 14.00 €

AMB FOIE

Raviolis de foie amb salsa de tòfona i bolets
Raviolis de foie con salsa de trufa y setas
Foie ravioli with truffle sauce and mushrooms. 22.00 €

Proposta de Menú
De Dimarts a Divendres Migdia
16.50 €

Aigua natural inclosa, IVA inclòs.
Vins, refrescos, cafès, infusions no inclosos.

Preu de les postres - Precio de los postres - Price per Desserts 8,50€

Petits cruixents de crema a la vainilla amb gelat de bescuit
Pequeños crujientes de crema a la vainilla
con helado de biscuit
Small crisps of vanilla cream with biscuit ice cream

Pastís Sacher de xocolatat amb gelat de gerd
Tarta Sacher de chocolate con helado de frambuesas
Chocolate Sacher cake with raspberry ice cream

Tarta de poma a la vainilla "Taten"
Tarta de manzana con vainilla
Apple pie with vanilla ice cream

Plats de mar

Platos de mar/ Sea courses

D'IGNASI DOMÈNECH

Bacallà a la manresana
Bacalao a la manresana
Codfish in Manresa style 22.00 €

COSTA BRAVA

Cua de rap a l'oli de pebre vermell
Cola de rape al aceite de pimienta roja
Monkfish tail with red pepper oil 22.00 €

DE COSTA

Calamars a la planxa, oli d'all i julivert
Calamares a la plancha con aceite de ajo y perejil
Grilled squid with garlic and parsley oil 18.00 €

AL FORN

Turbot amb patata al forn
Rodaballo con patata al horno
Turbot with baked potato 22.00 €

COLOR

Suquet de lluç amb gambes
Suquet de merluza con gambas
Seafood sauce with hake with prawns 22.00 €

Les carns

Las carnes/ Meats

XAI

Costelles de xai lletó a la llosa amb mantega d'all i julivert
Costillas de cordero lechal a la piedra con mantequilla de
ajo y perejil
Baby lamb chops cooked in hot stone with
garlic and parsley butter 22.00 €

A LA LLOSA

Filet de vedella de Girona a la llosa
Filete de ternera de Girona a la piedra
Beef fillet from Girona cooked in hot stone 26.00 €

TÒFONA

Filet amb salsa de tòfona i ceps
Filete con salsa de trufa y setas
Fillet with truffle sauce and mushrooms 26.00 €

RECEPTA DE LA MARE

Fricandó amb bolets
Fricandó con setas
Fricandó with mushrooms 16.00 €

TERRA I MAR

Mandonguilles amb sípia
Albóndigas con sepia
Meatballs with cuttlefish 16.00 €

DE SEMPRE

Peus de porc a la cassola amb bolets i verdures
Manos de cerdo guisados con setas y verduras
Pork hands stewed with mushrooms
and vegetables 18.00 €

Proposta de Menú
Dissabte i Diumenge Migdia
27.50 €

Aigua natural inclosa, IVA inclòs.
Vins, refrescos, cafès, infusions no inclosos.

Obert de dimarts a diumenge migdies
Horari: 13:00 a 15:30 h

Poden consultar las propostes a les xarxes socials:



El Cingle de Vacarisses



montse_estruch



elcingle.com

IVA 10% no inclòs



