



## Som taverna

No esperis el servei i el confort d'un restaurant.

**Avís als delicats:** si busques sofisticació o focs artificials, t'has equivocat de lloc.

Només volem ser un lloc **NORMAL** on menjar i beure **NORMAL**.

Als migdies només fem un senzill **MENÚ** i a les nits només **TAPES CLÀSSIQUES**.

Cuinem amb productes de temporada, principalment vallesans, de petits productors artesanals (i amics) de gran valor afegit.

Carta de vins elaborats a menys de 20 km de la taverna.

La Berta, ve cada matí a les 6:30 per preparar les

postres tradicionals. No servim combinats. Només xarrups digestius tradicionals vallesans.

No tanquem tard. El personal d'una taverna també descansa.

Fem serveis per tornos. Les sobretauls han de ser curtetes. Sorry.

Si tens alguna crítica, aquí tens el nostre correu.

[info@tavernadelciri.com](mailto:info@tavernadelciri.com).



## Taverna?

Establiment d'antiga tradició, de gran simbolisme sociocultural i gastronòmic, en què es serveixen de manera informal begudes alcohòliques, especialment vi, cervesa i licor, així com menjar o aperitius casolans i senzills.

## del ciri?

**TRADICIÓ.** Un Ciri és una espelma present en cerimònies religioses (els religiosos han estat històricament grans estudiosos, preservadors i difusors del patrimoni culinari tradicional), així com en les llars i cuines durant segles.

**FESTA.** Un Ciri és un gran rebombori. Un cert desordre associat a una festa.

**TERRITORI.** La Poma del Ciri és una varietat tradicional de la nostra comarca, de gran potencial gastronòmic, que va pràcticament desaparèixer. En l'actualitat l'estem recuperant.


# LA TAVERNA DE NIT

## EL NOSTRE PA

Llonguet - 2,50€

Pa artesanal tradicional català, indispensable per acompanyar les nostres tapes i sucar. Si. És cert... No fem pa amb tomàquet

## APERITIUS I SNACKS


Gilda - 1,50€ 

Patates xips al pebre Piqué - 1,90€  

Olives verdes - 2,95€





Llauna de musclos fregits en escabetx Paco Lafuente - 6,95€  

Anxoves de l'Escala d'en Marti Callol - 5'60€ 



Seitons en vinagre de safrà del Pallars - 5,60€  



Cigalets d'organyà - 5,95€  
Fuets de mida mossegada de l'Alt Urgell

## TAPES FREDES

La Russa del Ciri - 5,90€      
Clàssic taverner indispensable. La nostra és molt NOSTRA


Mongeta del Ganxet sortint de l'olla - 4,95€

Esqueixada - 7,50€    
Tomàquet, bacallà, olives, ceba tendra i oli d'oliva verge extra



Empedrat - 5,60€    
Segons el dia, de mongetes del Ganxet de Castellar o cigrons menuts de Gallecs



Porros brutals a la vinagreta - 5,95€  

Pebrots del piquillo confitats - 5,95€  
Ecològics de Navarra confitats molt lentament amb verge extra, alls i pebre




Botifarra de Sant Llorenç en escabetx - 7,40€   
Guisats a foc lent durant moltes hores.

Formatges de Vacarisses de la formatgeria la Frasera:

La torrota - 4,95€    
Coagulació àcida

El cingle - 4,95€    
Coagulació enzimàtica. 2 messos de curació

## TAPES CALENTES

**Terrassenc** - 2,95€/unitat   

És el pinxo de Terrassa. Coca de munt, tomàquet, ceba, Botifarra Terregada, allioli de mel i escates de sal. ES MENJA AMB LES MANS.

**Patates Braves** - 5,95€   

Braves a l'antiga, fidels als anys 50. En una salsa tradicional. PIQUEN.

**Coca de sardines** - 9,90€    

Coca de munt, pebrot verd tomàquet i sardines fumades

**Cansalada rostida** - 5,90€

Rostida lentament durant hores, tallada i servida a la llauna.

**Ous de la Roca amb seitons** - 7,90€   

Mar i muntanya únic. Ecològics de Sant Llorenç Savall, a la planxa, amb seitons en vinagre.

**Xoricets al vermut** - 5,50€ 

Fets pel Xavi Casanoves i cuinats amb vermut Mussons i herbes. Acompanyats de "piparras"

**Bull de Donja** - 4,80€



Embotit antic de les valls d'Andorra fet amb panxeta, sal i pebre. Es serveix a rodanxes gruixudes a la planxa.

**Mandonguilles a la cassola** - 6,40€   

Guisades i acompanyades de pinyons i creixents.

**Bacallà amb tomàquet** - 9,95€  

Cuit a la llauna.

**Capipota amb sagraments** - 5,40€  

Acompanyada de piparres, menta i pebre verd

**Pollastre morú** - 7,80€  

Cuixa desossada i tallada, adobada i saltada amb ceba tendra, panses, menta i olives.

**Peus de porc guisats** - 8,50€  


Guisats a foc lent durant moltes hores.

**Pops en salsa** - 9,00€   

## PER A LA CANALLA

**Botifarra oberta amb patates rosses** - 8€

**Macarrons a la bolonyesa gratinats** - 8€ 

**Truita a la fracesa** - 4€ 

## POSTRES

Elaborats cada matí amb llet fresca i ous ecològics

**Crema catalana lleugerament cremada** - 4,50€ 

**Àrros amb llet fet (fet amb arròs bomba del delta i carmel)** - 4,50€ 

**Torrada de santa Teresa amb pa de poble tradicional** - 4,50€  

**Pastís de formatge fresc de Vacarisses** - 4,95€  

**3 Trufes de xocolata d'origen** - 3,75€ 

**Macedonia del Ciri (de fruita fresca segons mercat i a trossos grans)** - 4,50€ 

**Grana de capellà amb vi Bullit d'Ullastrell** - 5,50€

**5 Galetes de carmel (per als que no vulguin postre-postre)** - 2,50€  