

**DE TERRITORIO, SINGULAR,
DIVERTIDA, SOSTENIBLE,
RIGUROSA, SUCULENTE
Y DELICADA**

LA TABERNA BRUTAL DE COCINA CATALANA

“El ciri” es una declaración de intenciones y de compromiso con la cocina catalana y con el territorio. Acogiendo todo lo consolidado y recibido a lo largo de los siglos hasta la fecha. En el ciri se hace una cocina inclusiva, con el objetivo de aligerar la tradición y adaptarla a los paladares de hoy.

NUESTRO PAN

Bienvenida de pan 5,10€

**Pan artesanal hecho con harina de espelta de la finca de Ca
n'Arnella, de larga fermentación.**

y

**Aceite del Molino Salar de Arbúcies, un coupage de Arbequina y Empeltre, una
variedad que recupera el Ramón en su molino.**

**Pan artesanal con harina de espelta de la finca de
Ca n'Arnella de larga fermentación - 3,50€**

Pan sin gluten - 4,50€

Tostaditas llama - 2,00€/ración

LOS PLATITOS PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

La Rusa del Ciri

Finalista a mejor Rusa de España 2019 San Sebastian Gastronomika

9,50€

-

Puerros brutales

Hechos a baja temperatura, acompañados de vinagreta de vinagre Chardonnay

9,00€

-

Coca crujiente de hummus de judía del Ganxet

Con tierra de aceitunas de Kalamata y chalotas encurtidas

7,00€

-

Huevos de la Roca con boquerones

Mar y montaña único. Huevos ecológicos de Sant Llorenç Savall

Boquerones confitados con aceite de azafrán

10,60€

-

Taco de garbanzo Pequeño con pechuga de pollo "Rei del Galliner"

especiado con pólvoras de duque y pralinné de avellanas.

10,10€

-

Panceta de cerdo "Ral d'Avinyó" con salsa agridulce

Asada al horno lentamente durante horas, con puré de apio y jengibre

11,00€

* Consultar al equipo de sala los platos y platillos del día

LOS PLATOS PARA COMPARTIR ...O NO!

Muslo de pollo "Rei del galliner" con un suave escabeche

acompañado de vegetales de temporada y romesco

16,50€

-

Arroz del Ciri

seco o meloso o caldoso según temporada y elaborado según mercado

s/m

-

Coca de sardinas

Base de torta de Munt, con escalivados, sardina ahumada y mayonesa de huevos de caballa.

14,00€

-

Pies de cerdo Ral de Avinyó guisados

13,90€

-

Sepia con albóndigas tradicional

19,50€

-

El Canelón Rossini

Relleno tradicional de 3 carnes y verduras con salsa de shiitake del Montseny y trufa según temporada

22,00€

-

Cocochas de bacalao guisadas con judías "del Ganxet" de Can Casamada

Acompañadas con alcaparras fritas

19,50€

-

Atún Balfegó con romesco blanco y salsa remolada

Atún ligeramente marcado.

24,00€

-

Macarrones rellenos de sanfaina

Con crema de orégano y zumo de escalivados y queso Ermesenda gratinado

14,50€

-

Capipota algo picante con garbanzo Mollerich

15€

LOS POSTRES

Torrija

Con pan bollo artesano acompañado de crema inglesa
8,00€

Cardinal de Terrassa

Bizcocho y merengue suizo, relleno de nata y bañado con chocolate caliente
8,00€

Tarta de queso de cabra cremoso de La Frasera

8,00€

Cremoso de chocolate

Con avellana de Reus, flor de sal y aceite verde del Molino Salar de Arbúcies
8,00€

QUESOS DE VACARISSEDE LA QUESERÍA "LA FRASERA"

La Torrota - 7,00€

Textura blanda y cremosa, intenso. Con corteza

El Cingle - 7,00€

De corteza lavada, textura compacta.

Rodó de cendra - 7,00€

Cuajada láctica de textura cremosa y sabor profundo

-

COPAS DULCES PARA ACOMPAÑAR

Ratafia "La Penjada" De Santa coloma de Farners - 3,50€

Sol i Serena Dulce Rancio y mistela envejecida en roble - 4,50€

Capçanes Garnatxa Dolça Mermelada de arándanos y frutas del bosque - 3,50€

Malvasia de Sitges Crianza oxidativa durante 6 años en barrica - 3,50€

Vino rancio Envejecimiento tradicional según el sistema de soleras - 3,50€

Herbes d'Eivissa Bebida espirituosa anisada, de plantas de la zona - 3,00€

Pansal del Calàs - Tinto dulce con perfume de higos y pasas - 3,00€