

**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€