

**DE TERRITORI, SINGULAR,
DIVERTIDA, SOSTENIBLE,
RIGUROSA, SUCULENT
I DELICADA**

LA TAVERNA BRUTAL DE CUINA CATALANA

“El ciri” és una declaració d'intencions i de compromís amb la cuina catalana i amb el territori. Acollint tot el consolidat i rebut al llarg dels segles fins avui. Al ciri hi fa una cuina inclusiva, amb l'objectiu d'alleugerir la tradició i adaptar-la als paladars d'avui.”

EL NOSTRE PA

Benvinguda de pa 5,10€

Pa artesanal fet amb farina d'espelta de la finca de Ca
n'Arnella, de llarga fermentació.

i

Oli del Molí Salar d'Arbúcies, un cupatge d'Arbequina i Empeltre, una varietat que recupera el
Ramón al seu molí.

Pa artesanal amb farina d'espelta de la finca de
Ca n'Arnella de llarga fermentació - 3,50€

Pa sense gluten - 4,50€

Torrades flama - 2,00€/ració

ELS PLATETS PER COMENÇAR I COMPARTIR

La Russa del Ciri

Finalista a millor Russa d'Espanya 2019 San Sebastian Gastronomika

9,50€

-

Porros brutals

Fets a baixa temperatura, acompanyats de vinagreta de vinagre Chardonnay

9,00€

-

Coca cruixent d'humus de mongeta del Ganxet

Amb terra d'olives de Kalamata i escalunyes envinagrades

7,00€

-

Ous de la Roca amb seitons

Mar i muntanya únic. Ous ecològics de Sant Llorenç Savall

Seitons confitats amb oli de safrà.

10,60€

-

Taco de cigró Menut amb pit de pollastre "Rei del Galliner"

especiat amb pólvores de duc i pralinné d'avellanes.

10,10€

-

Panxeta de porc Ral d'Avinyó amb salsa agridolça

Rostida al forn lentament durant hores, amb puré de céleri i gingebre

11,00€

*Consulteu a l'equip de sala els plats i platets del dia

ELS PLATS PER COMPARTIR ...O NO!

Cuixa de pollastre "Rei del galliner" amb un suau escabetx

acompanyat de vegetals de temporada i romesco

16,50€

-

Arròs del Ciri

sec o melós o caldós segons temporada i elaborat segons mercat

s/m

-

Coca de sardines

Base de coca de Munt, amb escalivats, sardina fumada i maionesa d'ous de verat.

14,00€

-

Peus de porc Ral d'Avinyó guisats

13,90€

-

Sípia amb mandonguilles tradicional

19,50€

-

El Caneló Rossini

Farcit tradicional de 3 carns i verdures amb salsa de shiitake del Montseny i tòfona segons temporada

22,00€

-

Cocotxes de bacallà guisades amb mongetes del Ganxet de Can Casamada

Acompanyades amb tàperes fregides

19,50€

-

Tonyina Balfegó amb romesco blanc i salsa remolada

Tonyina lleugerament marcada.

24,00€

-

Macarrons farcits de samfaina

Amb crema d'orenga i suc d'escalivats i formatge Ermesenda gratinat

14,50€

-

Capipota una mica picant amb cigró Mollerich

15€

LES POSTRES

Torradeta de Santa Teresa

Amb pa brioix artesà acompanyat de crema anglesa
8,00€

Cardinal de Terrassa

Bescuit i merenga suïssa, farcit de nata i banyat amb xocolata calenta
8,00€

Pastís de formatge de cabra cremós de La Frasera

8,00€

Cremós de xocolata

Amb avellana de Reus, flor de sal i oli verd del Molí Salar d'Arbúcies
8,00€

FORMATGES DE VACARISSES DE LA FORMATGERIA "LA FRASERA"

La Torrota - 7,00€

Textura tova i cremosa, intens. Amb escorça

El Cingle - 7,00€

D'escorça rentada, textura compacte.

Rodó de cendra - 7,00€

Quallada làctica de textura cremosa i sabor profund

-

COPEES DOLCES PER ACOMPANYAR

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

Sol i Serena Dolç Ranci i mistela envellida en roure - 4,50€

Capçanes Garnatxa Dolça Mermelada de gerds i fruites del bosc - 3,50€

Malvasia de Sitges Criança oxidativa durant 6 anys en bóta - 3,50€

Vi ranci Envelliment tradicional segons el sistema de soleres - 3,50€

Herbes d'Eivissa Beguda espirituosa anisada, de plantes de la zona - 3,00€

Pansal del Calàs - Negre dolç amb perfum de figues i panses - 3,00€