



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, majoritàriament, a menys de 20 kms 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 torns. Les sobretauls han de ser curtetes. Sorry.

Si tens alguna crítica, aquí tens el nostre correu. 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.

ESMORZAR DEL CIRI

LABORABLES DE DILLUNS A DIVENDRES,
DE 8:00 A 12:00H.

Pa Llonguet - 2,50€ 

Torrada de Molí de Pedra amb tomàquet - 2,50€ 

Anxoves de l'Escala d'en Martí Callol, acabades al Ciri - 7,60€ 

Cigalets d'Organyà - 3,50€
Alt Urgell

Amanida de tomàquet escalivat, ceba, bonítol i olives - 7,00€  

Mongetes del Ganxet de Can Casamada sortint de l'Olla - 5,00€

Llonganissa de Sant Llorenç en suc - 9,50€

Botifarra Terregada de Terrassa - 6,00€  

Capipota del Ciri - 6,90€ 

Ou a l'estil Josep Oller i Roca - 6,00€/unitat   

Porció de truita de patates - 3,00 €/unitat 

Formatge El Cingle de La Frasera - 4,95€ 
Vacarisses

Torrada de Santa Teresa amb pa de poble tradicional - 4,90€   

Pessic del dia - 2,50€    

 TRAMÚS  API I DERIVATS  CACAUET  GLUTEN  CRUSTACIS  OU  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS  SOJA
 FRUITS AMB PELA  PEIX  LÀCTICS  MOL·LUSCS  MOSTASSA I DERIVATS  SÈSAM

LA TAVERNA

EDICIONS LIMITADES

Només dimecres nits

Ous Estrellats - 9,95€ (N) 

Safata de patates fregides, ous, encenalls de pernil ibèric de gla
i salsa especial del Ciri

EL NOSTRE PA

Llonguet - 2,50€ 

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

APERITIUS I SNACKS

Gilda - 1,70€ 

Xips de bossa Piqué - 1,90€  

Vilanova i la Geltrú

Morros - 4,50€

Olives verdes - 2,95€

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

Anxoves de l'Escala d'en Martí Callol, acabades al Ciri - 7,60€/6 u. 

Seitons en vinagre - 5,60€  

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

(N) - Novetat

 TRAMÚS  API I DERIVATS  CACAUET  GLUTEN  CRUSTACIS  OU  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS  SOJA
 FRUITS AMB PELA  PEIX  LÀCTICS  MOL-LUSCS  MOSTASSA I DERIVATS  SÈSAM

EL CIRI

TAPES I "PLATILLOS"

La Russa del Ciri - 5,95€   

Clàssic taverner indispensable. La nostra és molt NOSTRA i fina

Porros brutals - 6,50€  

Hummus del Vallès - 6,95€ (N)  

Purè de mongetes del Ganxet condimentat amb sèsam

Formatges de Vacarisses de la formatgeria La Frasera:

La Torrota - 4,95€  

Coagulació àcida

El Cingle - 4,95€  

Coagulació enzimàtica. 2 mesos de curació

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. Indispensable!

Patates Braves - 5,95€ (N)   

Porció de truita de patates - 4,20€ (N) 

Fins que s'acabi

Cansalada del coll Ral d'Avinyó (Bages) - 7,90€

Rostida al forn lentament durant hores, tallada i servida a la llauna amb sal gruixuda i llimona

Ous de la Roca amb seitons - 7,90€   

Mar i muntanya únic. Ecològics de Sant Llorenç Savall, plegats, amb seitons en vinagre.

Xoriços al Vermut - 5,95€ 

Fets pel Xavi Casanovas i cuinats amb vermut d'Ullastrell.

Acompanyats de "piparras"

Bull de Donja - 4,95€

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 - 6,95€   

Guisades i acompanyades de pinyons i créixens.

Crespells de bacallà - 9,90€ (3u.) (N)  

Capipota amb sagraments - 6,90€  

Acompanyada de piparres, aromàtiques i pebre verd

Pops en salsa - 9,50€  

Tradicionals taverners

Tapes del dia - Consultar al personal de menjador

(N) - Novetat

EL CIRI

RACIONS

**Amanida de tomàquet escalivat amb ceba,
bonítol i olives - 8,20€ (N)**  

Amanida d'escarola, api i anxoves - 9,90€ (N)  

Escalivada d'hivern - 9,50€ (N)
Patata del Bufet, carxofa i ceba de Figueres

Patates Emmascarades del Vallès - 7,50€ (N)
Trinxat cruixent de patata del Bufet, botifarra Terregada i suc de rostit

Coca de sardines - 9,90€     
Coca de Munt de Terrassa, pebrot verd, tomàquet, salsa i sardines fumades

Mongetes del Ganxet sortint de l'olla - 9,00€

Peus de Ral d'Avinyó guisats - 8,90€  

Mala Raça - 8,40€ (N)  
Llonganissa de Sant Llorenç (tradicional vallesana de trinxat gruixut)
en suc amb col de Paperina i allioli de mel d'Ullastrell

Capipota - 9,00€ 
Acompanyada de piparres, aromàtiques i pebre verd

Mandonguilles a la cassola - 10,40€    
Guisades i acompanyades de pinyons i créixens

Caneló Rossini - 18,00€ (N)  
Farcits de rostit de carn i verdures, foie gras i tòfona negra

Carutx de Ral d'Avinyó - 9,90€ (N) 
Plat medieval originari de Sant Llorenç de Guardiola (Berguedà). Costella rostida,
herbes, moscatell d'Ullastrell, canyella i pressegat (antic Chutney català)

Arròs a la llauna - 15,00€ (N)
Arròs Bomba del Delta de l'Ebre enforat en llauna
i elaborat segons mercat

Bacallà amb tomàquet - 16,00€  
Morros de bacallà fregides i servides amb sofregit
i refregit picant

(N) - Novetat

EL CIRI

MENÚ DEL DIA

Migdiels laborables de dimarts a divendres

Cuina Casolana elaborada per Marc Dinarès amb productes frescos de temporada, portats al Ciri cada matí, per retrobar sensacions tradicionals.

Primer, Segon i Postres (o Cafè)

Copa de vi del Ciri, canya de Cervesa o Refresc

Aigua i Pa

15,00€

CANALLA

Macarrons Sanmartí de Caldes a la cassola - 8,00€  

Llonganissa de Sant Llorenç amb patates - 8,00€

Truita a la francesa d'ous de La Roca amb patates - 5,50€ 

POSTRES

Elaborats cada matí amb llet fresca i ous ecològics

Crema Catalana - 4,90€  

Lleugerament cremada

Arròs amb llet - 4,90€ 

Arròs Bomba del Delta i caramel

Mousse de xocolata merengada - 4,90€ (N)   

Torrada de Santa Teresa amb pa de poble tradicional - 4,90€   

Biscuit Glacé amb xocolata - 4,90€ (N)    

Cardinal de Terrassa - 6,20€    

3 trufes de xocolata d'origen i taronja - 4,00€ 

Macedònia del Ciri - 5,50€

Fruita fresca segons mercat i a trossos grans

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

(N) - Novetat

 TRAMÚS  API I DERIVATS  CACAUET  GLUTEN  CRUSTACIS  OU  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS  SOJA
 FRUITS AMB PELA  PEIX  LÀCTICS  MOL·LUSCS  MOSTASSA I DERIVATS  SÈSAM