



## Somos taberna

No esperes el servicio y el confort de un restaurante.

**Aviso a los delicados:** si buscas sofisticación o fuegos artificiales, te has equivocado de sitio.

Solo queremos ser un lugar NORMAL donde comer y beber NORMAL.

Al mediodía solo hacemos un sencillo MENÚ y por la noche solo TAPAS CLÁSICAS.

Cocinamos con productos de temporada, principalmente del Vallés, de pequeños productores artesanales (y amigos) de gran valor añadido.

Carta de vinos elaborados mayoritariamente a menos de 20km de la taberna.

Berta, viene cada mañana a las 6:30 para preparar los

postres tradicionales.

No servimos combinados. Solo chupitos digestivos tradicionales del Vallés.

No cerramos tarde. El personal de una taberna también descansa.

Hacemos servicios por turnos. Las sobremesas tienen que ser cortitas. Sorry.

Si tienes alguna crítica, aquí tienes nuestro correo. [info@tavernadelciri.com](mailto:info@tavernadelciri.com).



## Taberna?

Establecimiento de antigua tradición, de gran simbolismo sociocultural y gastronómico, donde se sirven de manera informal bebidas alcohólicas, especialmente vino, cerveza y licor, así como comida o aperitivos caseros y sencillos.

## del "ciri"?

**TRADICIÓN.** Un "Ciri" (cirio en español) es una vela presente en ceremonias religiosas (los religiosos han sido históricamente grandes estudiosos, preservadores y difusores del patrimonio culinario tradicional), así como en los hogares y cocinas durante siglos.

**FIESTA.** Un "Ciri" es un gran alboroto. Un cierto desorden asociado a una fiesta.

**TERRITORIO.** La Manzana del "Ciri" es una variedad tradicional de nuestra comarca, de gran potencial gastronómico, que prácticamente desapareció. En la actualidad la estamos recuperando.

# DESAYUNO DEL CIRI

LABORABLES DE LUNES A VIERNES,  
DE 8:00 A 12:00H.

"Llonguet" - 2,50€ 

Tostada de Molino de Piedra con tomate - 2,50€ 

Anchoas de la Escala de Martí Callol,  
terminadas al Ciri - 7,60€ 

Ensalada de tomate asado, cebolla, bonito y aceitunas - 7,00€  

Judías del Ganxet de Can Casamada saliendo de la Olla - 5,00€

Longaniza de Sant Llorenç en zumo - 9,50€

Butifarra Terregada de Terrassa - 6,00€  

"Capipota del Ciri" - 6,90€ 

Huevo al estilo Josep Oller i Roca - 6,00€/unitat   

Porción de tortilla de patatas - 3,00 €/unitat 

Queso "El Cingle de La Frasera" - 4,95€ 

Vacarisses

Torrija con pan de pueblo tradicional - 4,90€   

"Pessic" del día - 2,50€    

 ALTRAMÚZ  APIO Y DERIVADOS  CACAHUETE  GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVO  DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS  
 FRUTOS DE CÁSCARA  PESCADO  LÁCTEOS  MOLUSCOS  MOSTAZA Y DERIVADOS  SÉSAMO  SOJA

# LA TAVERNA

## EDICIONES LIMITADAS

Solo Miércoles noches

**Huevos estrellados - 9,95€ (N)** 

Bandeja de patatas fritas, huevos, virutas de jamón ibérico de bellota  
y salsa especial del Ciri

## NUESTRO PAN

**"Llonguet" - 2,50€** 

Pan artesanal tradicional catalán,  
indispensable para acompañar nuestras tapas y mojar.  
No hacemos pan con tomate

## APERITIVOS Y SNACKS

**Gilda - 1,70€** 

**Chips de bolsa Piqué - 1,90€**  

Vilanova i la Geltrú

**Morros - 4,50€**

**Olivas verdes - 2,95€**

**Lata de mejillones fritos en escabeche Paco Lafuente - 6,95€**  

**Anchoas de la Escala de Martí Callol, terminadas en el Ciri - 7,60€/6 u.** 

**Boquerones en vinagre - 5,60€**  

(N) - Novedad

 ALTRAMÚZ  APIO Y DERIVADOS  CACAHUETE  GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVO  DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS  
 FRUTOS DE CÁSCARA  PESCADO  LÁCTEOS  MOLUSCOS  MOSTAZA Y DERIVADOS  SÉSAMO  SOJA

# EL CIRI

## TAPES I "PLATILLOS"

**La Rusa del "Ciri" - 5,95€**      
Clásico tabernero indispensable. La nuestra es muy NUESTRA

**Puerros "brutals" - 6,50€**  

**Hummus del Vallès - 6,95€ (N)**    
Puré de judías del Ganxet condimentado con sésamo

**Quesos de Vacarisses de la quesería La Frasera:**

**La Torrota - 4,95€**    
Coagulación ácida

**El Cingle - 4,95€**    
Coagulación enzimática. 2 meses de curación

**Terrassenc - 2,95€/unidad**    
Es el pincho de Terrassa. "Coca de munt", tomate, cebolla, "Botifarra Terregada",  
allioli de miel y flor de sal. SE COME CON LAS MANOS. Indispensable!

**Patatas Bravas - 5,95€ (N)**   

**Patatas Enmascaradas del Vallès - 7,50€ (N)**  
"Trinxat" crujiente de patata del Bufet, butifarra Terregada y jugo de asado

**Porción de tortilla de patatas - 4,20€ (N)**   
Hasta que se acabe

**Panceta de "Ral d'Avinyó" (Bages) - 7,90€**  
Asada al horno lentamente durante horas, cortada y servida a la lata con sal gruesa y limón

**Huevos de la Roca con boquerones - 7,90€**      
Mar y montaña único. Ecológicos de Sant Llorenç Savall, juntos, con boquerones en vinagre.

**Choricitos al vermut - 5,95€**   
Hechos por Xavi Casanovas y cocinados con vermut de Ullastrell.  
Acompañados de piparras

**"Bull de Donja" - 4,95€**  
Embutido antiguo de los valles de Andorra hecho con tocino, sal y pimienta,  
se sirve a lonchas gruesas a la plancha

**Albóndigas a la cazuela - 6,95€**      
Guisadas y acompañadas de piñones y "créixens"

**"Crespells" de bacalao - 9,90€ (3u.) (N)**  

**"Capipota amb sagraments" - 6,90€**     
Acompañada de piparras, menta y pimienta verde

**Pulпитos en salsa - 9,50€**   
Tradicionales taberneros

**Salmorejo de tomate con bonito y huevo duro - 5,95€**    

**Tapas del día - Consultar al personal de comedor**

(N) - Novedad

 ALTRAMÚZ  APIO Y DERIVADOS  CACAHUETE  GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVO  DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS  
 FRUTOS DE CÁSCARA  PESCADO  LÁCTEOS  MOLUSCOS  MOSTAZA Y DERIVADOS  SÉSAMO  SOJA

# EL CIRI

## RACIONES

**Esqueixada de bacalao con tomate asado - 12,00 (N)** 

**Ensalada de patata y cebollas asadas al ajo negro  
y migas de pan - 9,50€ (N)** 

**Coca de sardinas - 9,90€**     

"Coca de munt", pimiento verde, tomate y sardinas ahumadas

**Judías del Ganxet de Can Casamada saliendo de la Olla - 9,00€**

**Pies de "Ral d'Avinyó" guisados - 8,90€**  

**Gírgola de castaño asada con "coll" y salsa - 12,00€ (N)** 

**"Capipota" - 9,00€** 

Acompañada de piparra, aromáticas y pimienta verde

**Albóndigas a la cazuela - 10,40€**   

Guisadas y acompañadas de piñones y "créixens"

**Canelón Rossini con trufa de verano - 18,00€ (N)**  

Relleno de carne, verduras y foie gras, glaseado con shiitake y trufa aestivium

**"Carutx de Ral d'Avinyó" - 9,90€ (N)** 

Plato medieval originario de Sant Llorenç de Guardiola (Berguedà). Costilla asada, hierbas, moscatel de Ullastrell, canela y pressegat (antiguo Chutney catalán)

**"Arroz a la llauna" - 15,00€ (N)**

Arroz Bomba del Delta de l'Ebre horneado en lata  
y elaborado según mercado

**Bacalao a la romescada con verduras de temporada - 16,00€**   

Morro de bacalao frito y servido con romesco caliente  
y verdura de temporada

(N) - Novedad

 ALTRAMÚZ  APIO Y DERIVADOS  CACAHUETE  GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVO  DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS  
 FRUTOS DE CÁSCARA  PESCADO  LÁCTEOS  MOLUSCOS  MOSTAZA Y DERIVADOS  SÉSAMO  SOJA

# EL CIRI

## MENÚ DEL DÍA

Mediodías laborables de martes a viernes

Cocina casera elaborada por Marc Dinarès con productos frescos de temporada, llevados al Ciri cada mañana, para reencontrar sensaciones tradicionales.

**Primero, Segundo y Postres (o Café)**

**Copa de vino del Ciri, caña de Cerveza o Refresco**

**Agua y Pan**

15,00€

## PEQUES

**Macarrones Sanmartí de Caldes a la cazuela - 8,00€**  

**Longaniza de Sant Llorenç con patatas - 8,00€**

**Tortilla a la francesa de huevos de La Roca con patatas - 5,50€** 

## POSTRES

Elaborados cada mañana con leche fresca y huevos ecológicos

**Crema Catalana - 4,90€**    
Ligeramente quemada

**Mousse de limón y yogur con garrapiñados - 4,90€**   

**Mousse de chocolate merengada - 4,90€ (N)**   

**Torrija con pan de pueblo tradicional - 4,90€**   

**Bizcocho Glacé con chocolate - 4,90€ (N)**   

**Cardinal de Terrassa - 6,20€**   

**3 trufas de chocolate de origen y naranja - 4,00€** 

**Macedonia del Ciri - 5,50€**

Fruta fresca según mercado y en trozos grandes

**Postre de músico con "vi Bullit" de Ullastrell - 5,50€**

**¿Queréis galletas y trufas para casa? Preguntar a sala**

(N) - Novedad

 ALTRAMÚZ  APIO Y DERIVADOS  CACAHUETE  GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVO  DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS  
 FRUTOS DE CÁSCARA  PESCADO  LÁCTEOS  MOLUSCOS  MOSTAZA Y DERIVADOS  SÉSAMO  SOJA