



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.

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.

Fem xarrups digestius tradicionals vallesans i combinats.

No tanquem tard.

El personal d'una taverna també descansa.

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.

LA TAVERNA

EL NOSTRE PA

Llonguet - 2,80€ 

Pa artesanal tradicional català,
indispensable per acompanyar les nostres tapes i sucar.

No fem pa amb tomàquet

Pa sense gluten - 3,00€

Torrades flama - 1,00€/ració

APERITIUS I SNACKS

Gilda - 1,70€ 

Olives verdes - 2,95€

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

 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 - 8,00€    

Finalista a millor Russa d'Espanya 2019 San Sebastian Gastronomika

Porros brutals - 7,80€  

Hummus del Vallès - 7,95€  

Purè de mongetes del Ganxet condimentat amb sèsam

Formatges de Vacarisses de la formatgeria La Frasera:

La Torrota - 6,00€  

Textura tova i cremosa, gust intens i agradable. Escorça amb fongs

El Castell - 6,00€  

De gust intens i persistent, textura molt cremosa i untuosa

El Cingle - 6,00€  

D'escorça rentada, textura compacte, tova i cremosa

El Farcell - 6,00€  

Textura compacte, gust suau i persistent

Terrassenc -4,00€/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 - 6,50€   

Taco de cigró Menut amb pit de pollastre especiat "Rei del Galliner" - 8,20€  

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.

Bikini de cap i pota i colrave amb maionesa de raifort - 6,90€  

Mandonguilles a la cassola - 7,20€   

Guisades i acompanyades de pinyons i créixens.

Tapes del dia - Consultar al personal de menjador

 TRAMÚS  API I DERIVATS  CACAUET  GLUTEN  CRUSTACIS  OU  8⁺ DIÒXID DE SOFRE I SULFITS  SOJA
 FRUITS AMB PELA  PEIX  LÀCTICS  MOL·LUSCS  MOSTASSA I DERIVATS  SÈSAM

EL CIRI

RACIONS

Esqueixada de bacallà - 10,00€  

Empedrat de pop amb mongeta del ganxet - 17,00€  

Rostit de pollastre "Rei del galliner" amb bolets de temporada - 14,00€ 

Arròs a la llauna - 18,00€

Arròs Bomba del Delta de l'Ebre enforat en llauna
i elaborat segons mercat

Coca de sardines - 11,20€     

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 - 9,10€  

(Opció amb tòfona de temporada - 18,00€)

Mandonguilles a la cassola - 11,00€   

Guisades i acompanyades de pinyons i ceixens

Caneló Rossini - 18,50€    

Farcits de carn, verdures i foie gras, glacejat amb shiitake
i ratlladura de tòfona segons temporada

Carutx de Ral d'Avinyó - 10,50€ 

Plat medieval originari de Sant Llorenç de Guardiola (Berguedà). Costella rostida,
herbes, moscatell d'Ullastrell, canyella i pressegat (antic Chutney català)

Bacallà a la romescada - 17,00€   

Morro de bacallà fregit i servit amb romesco calent
i verdura de temporada

EL CIRI

CANALLA

Macarrons San Martí de Caldes a la cassola - 9,50€  

Llonganissa de Sant Llorenç amb patates - 9,50€

Truita a la francesa d'ous de La Roca amb patates - 7,50€ 

POSTRES

Elaborats cada matí amb llet fresca i ous ecològics

Torrada de Santa Teresa amb pa de poble tradicional - 6,00€   

Cardinal de Terrassa - 7,10€    

Pastís de formatge de La Fradera - 6,00€    

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

(Música)

Gelats de territori - 4,50 €

CELLER

Aperitius

— Barcelona —

Estrella Daura 2,80
Cervesa | Lager mediterrània
Sense gluten 

Canya Estrella Damm 2,00
Cervesa | Lager mediterrània

Canya Turia 2,05
Cervesa | Lager Märzen

Voll Damm 2,80
Cervesa | Märzenbier Doble
Malta

Copa de cervesa 2,90
Cervesa | Lager mediterrània

— Ullastrell —

Ranci d'Ullastrell 2,00
Ranci | Vi oxidatiu per sistema
de "sol i serena" envellit en
botes de roure.

— Sabadell —

Vermut Mussons 3,50
Blanc o negre | Vermut
artesanal elaborat amb herbes
de boscos del vallès.

Vins Blancs

La Quica 15,00
Blanc | Xarel·lo, Chardonnay
| Vi jove | Fresc. (6km)
Can Morral del Molí, Ullastrell

La Vinya d'en Xesc 15,50
Macabeu | Vi Natural. Criad en
àmfores de fang. Complex. (6km)
Can Morral del Molí, Ullastrell

Arraona 19,95
Blanc | Xarel·lo, Chardonnay
| Criança de 5 mesos en bota
| Rodó. (8,5km) Parc Agrari
Sabadell i l'Oliviera, Sabadell

Idoia 19,95
Blanc | Xarel·lo, Chardonnay,
Garnatxa, Macabeu | Criança de
6 mesos en bota | Equilibrat.
(12,5km) Ca N'Estruc,
Esparraguera

L'Equilibrista 25,00
Blanc | Xarel·lo | Criança
de 6 mesos en bota | Complex.
(12,5km) Ca N'Estruc,
Esparraguera

5 Quarteres 19,50
Blanc | Picapoll | Vi Jove |
Afruitat. (13,5km) La Muntada
i L'Oliviera, Sant Llorenç
Savall, Parc Natural
de Sant Llorenç de Munt

Clot dels Oms 19,20
Blanc | Chardonnay, Malvasia |
Jove | Aromàtic i afruitat.
(13,7km) Finca Ca N'estella,
Sant Esteve de Sesrovires

Gran Clot dels Oms 23,80
Blanc | Xarel·lo | Criança
de 8 mesos en roure | Sabrós
i potent. (13,7km) Finca Ca
N'estella, Sant Esteve de
Sesrovires

5 Somades 27,50
Blanc | Picapoll | Criança
6 mesos en bota | Elegant.
(18,5km) Vinyes de
Castellgalí, Castellgalí

El Ciri Blanc 14,00
Blanc | Chardonnay | Vi jove
| Afruitat i fresc. (19,6km)
Raventós d'Allella i Titiana,
Sant Fost de Campsentelles

 Copa El Ciri Blanc 3,00

Tina 9 17,95
Blanc | Pansa Blanca | Vi Jove
| Voluminos. (19,6km) Raventós
d'Allella i Titiana, Sant Fost
de Campsentelles

Raventós d'Allella 29,00
Allier
Blanc | Chardonnay | Criança
4 mesos en bota | Allier
| Estructurat. (19,6km)
Raventós d'Allella i Titiana,
Sant Fost de Campsentelles

Santbrú Blanc 28,90
Blanc | Garnatxa blanca
| Criança de 6 mesos en roure
| Elegant i mineral. (117km)
Portal de Montsant, El Masroig

Vins Negres

El Quico 15,00
Negre | Ull de Llebre, Garnatxa
| Vi jove | Afruitat. (6km)
Can Morral del Molí, Ullastrell

L'Amfiteatre 19,95
Negre | Sumoll, Xarel·lo
| Vi Natural. 6 mesos en gerra
de fang | Complex. (6km)
Can Morral del Molí, Ullastrell

Arraona 19,95
Negre | Merlot, Garnatxa | Vi
jove | Amable. (8,5km) Parc
Agrari Sabadell i l'Oliviera,
Sabadell

Idoia 19,95
Negre | Syrah, Garnatxa |
Criança de 12 mesos en bota |
Golós. (12,5km) Ca N'Estruc,
Esparraguera

L'Equilibrista 25,00
Negre | Syrah, Garnatxa,
Carinyena | Criança de 14 mesos
en bota | Profund. (12,5km) Ca
N'Estruc, Esparraguera

L'Equilibrista 29,95
Garnatxa
Negre | Garnatxa | Criança de
14 mesos en bota | Gastronòmic.
(12,5km) Ca N'Estruc,
Esparraguera

5 Quarteres 19,50
Negre | Ull de Llebre, Samsó
| Vi Jove | Fresc. (13,5km)
La Muntada i L'Oliviera, Sant
Llorenç Savall, Parc Natural
de Sant Llorenç de Munt

Vinyes de Collserola 29,00
Negre | Syrah, Garnatxa |
Criança de 12 mesos en bota |
Elegant. (13,5km) Masia Can
Calopa i L'Oliviera, Barcelona

Gran Clot dels Oms 25,80
Negre | Merlot | Criança
de 15 mesos en roure | Sabrós
i estructurat. (13,7km) Finca
Ca N'estella, Sant Esteve de
Sesrovires

CELLER

Tramp 23,90
Negre | Syrah, Garnatxa,
Monastrell, Cabernet, Marcellan
| Criança 9 mesos en foudre |
Madur i golós. (17,5km)
Can Grau Vell, Hostalets de
Pierola

Alcor 42,50
Negre | Syrah, Garnatxa,
Monastrell, Cabernet, Marcellan
| Criança 18 mesos en foudre |
Elegant i profund. (17,5km)
Can Grau Vell, Hostalets de
Pierola

Pedruscall 29,00
Cabernet Franc | Criança de
12 mesos en roure | Potent.
(18,5km) Vinyes de Castellgali,
Castellgali

Sus Scrofa 19,95
Negre | Sumoll | Jove |
Criança de 6 mesos en ciment
| Fresc i lleuger. (26,5km)
Pardas, Torrelavit

J. Foraster Trepà 24,90
Negre | Trepà | Criança de
6 mesos en roure | Elegant
i afruitat. (73,7km) Josep
Foraster, Montblanc

Guigo 21,00
Negre | Carinyena, Garnatxa
| Criança de 4 mesos en roure |
Rodó i persistent. (110,7km)
Portal de Montsant, Gratallops

El Ciri Negre 14,00
Negre | Garnatxa, Merlot,
Ull de llebre, Syrah |
Criança de 8 mesos en roure
| Estructurat i especiat.
(114,6km) La Taverna del Ciri,
Gratallops

🍷 Copa El Ciri Negre 3,00

Vins Rosats

Quike 23,90
Rosat | Garnatxa | Criança 4
mesos en bota | Gastronòmic.
(17,5km) Can Grau Vell,
Hostalets de Pierola

L'Ànec Mut 14,95
Rosat | Garnatxa, Syrah,
Ull de llebre | Vi jove |
Fresc i llaminer. (29,7km)
Ramón Raventós, Alt Penedès

El Ciri Rosat 14,00
Rosat | Garnatxa i Merlot |
Vi jove | Afruitat i fresc.
(19,6km) Raventós d'Alella
i Titiana, Sant Fost de
Campsentelles

🍷 Copa El Ciri Rosat 3,00

Escumosos

Morral 15 16,90
Espumós | Macabeu, Parellada,
Xarel·lo, Chardonnay | Criança
de 15 mesos | Vibrant. (6km)
Can Morral del Moli, Ullastrell

Morral Vinyet 19,95
Espumós | Macabeu, Parellada,
Xarel·lo, Chardonnay, Muscat
| Criança 15 mesos | Afruitat.
(6km) Can Morral del Moli,
Ullastrell

Rabetllat i Vidal 29,95
Gran Reserva
Espumós | Chardonnay, Macabeu,
Xarel·lo | Criança de 48 mesos.
Cremós i elegant. (13,7km)
Finca Ca N'estella, Sant Esteve
de Sesrovires

Titiana Nature 17,95
Espumós | Pansa Blanca |
15 mesos de criança | Ampli
i fresc. (19,6km) La Taverna
del Ciri, Raventós d'Alella
i Titiana, Sant Fost
de Campsentelles

Titiana Montalegre 44,00
Espumós | Chardonnay, Pinot
Noir | 9 anys de criança
| Elegant i gastronòmic.
(19,6km) La Taverna del Ciri,
Raventós d'Alella
i Titiana, Sant Fost
de Campsentelles

Vins dolços

Mistela d'Ullastrell 1,95
Dolç | Garnatxa Blanca |
Ullastrell.

Rar Sol i Serena 3,50
Dolç | Vi de limitadíssima
producció. Sol i serena
de 4 anys | Vallès Occidental.

Rar Bullit 3,90
Dolç | Vi de limitadíssima
producció. Bullit de most i 12
mesos en fusta |
Vallès Occidental.

Capçanes 3,50
Dolç | Garnatxa negra |
Priorat.

Xopets digestius

Barreja Vallesana 2,00
Barreja | Digestiu a base de
Mistela d'Ullastrell i anís
Taronja del Vallès | Terrassa.

Anís de Taronja 2,00
Licor | Tradicional destil·lat
de pell de taronja i grana de
matafaluga | Palau-Solità i
Plegamans.

Flors del Remei 1,80
Licor | El "Licor de Caldes". A
base d'herbes, arrels, fulles
i llavors | Palau-Solità i
Plegamans.

Ratafia Russet 2,00
Licor | Tradicional licor
català a base de fruita seca,
arrels i espècies | Olot.

Crema d'arròs 2,00
del Delta
Licor | Destil·lat d'arròs del
delta de l'Ebre 100% i aromes
de canyella i llimona. Delta de
l'Ebre.

Combinats

Gin tonic 5,00€
Gin Modernessia

L'Índia 5,00€
Ron Brugal Extraviejo
+ La Modernista

La burgesa 4,50€
Cava + La Modernista

L'Obrer 3,50€
Vi ranci d'Ullastrell + La
Modernista

La Modernista 1,50€

🍷 Vins i caves per beure
a copes.