

CELLER DEL CIRI

Declaració d'intencions del nostre amor del vi

Aquí ens agrada l'autenticitat sincera i sense pretensions,
amb sabor i rock'n'roll.

Intentem que els nostres vins tinguin la mínima intervenció i s'elaborin amb pràctiques naturals, biodinàmiques i/o ecològiques respectant els productes de proximitat que estimen el nostre paisatge.

Un blanc versàtil amb textura / Negres amb tanins suaus / Bombolles amb consistència

Per hidratar-te

SENSE ALCOHOL, AMB MOLT DE SABOR I TERRITORI:

LLOPART MOST FLOR DOLÇ ECOLÒGIC
és a la pell del raïm on hi ha les matèries aromàtiques d'aquest encara no vi. **7,00**

Barra

TIRADOR

canya 2,50/ COPA 3,50 DAMM:

Aquesta porta una mica d'arròs i el seu gust és el de casa!

canya 2,80/COPA 3,80 TURIA: Una torrada amb reflexos pelrojós

AMPOLLA

Estrella Daura: pels que necessiten gluten free **3,00**

Voll DamM: doble malta amb notes a fulla de tabac i prèsec **3,00**

Complot IPA: **4,00**

encara que les sigles vulguin dir "Indian Pale Ale" a questa és d'estil mediterrània. Llúpul aromàtic i equilibrada amargor.

REFRESC **2,80**

Vermuts Mussons de Sabadell
Vermut negre **4,00**

Vermut blanc **4,00**

Vermut Dos Déus **5,00**

Blancs

MIRANIUS **23,00€**
Monovarietal 100% xarel·lo.
Agricoltura ecològica i biodinàmica. Acidesa viva (38km)
Celler Credo, Sant Sadurní d'Anoia.

VI-D-RE **34,00**
Xarel·lo de qualitat de Sant Sadurní, treball de vinya, sense sulfits, biodinàmic amb el lema "la transparència guia el camí" (38km) Celler Credo, Sant Sadurní d'Anoia.

HONEYMOON **22,00**
(DO Penedès) records a l'aroma del amor quan encara és fresc i amb ganes de somniar!
(36 km) Parés Baltà, D.O. Penedès

UAIT UAIN PETIT MANSENG **31,00**
(és de Vins de Taller a Madremanya, zona Gironès) 100% petit manseng. Un natural wine d'una varietat molt enigmàtica i elèctrica
(122km) Vins de taller, Madremanya.

BANCAL DEL BOSC BLANC **24,00**
vinyes de garnatxa blanca enmig del bosc que comparteixen compostos botànics juntament amb la fruita blanca"
(148km) Vinyes Domenech, Capçanes. D.O. Montsant

VI-BRANT **30,00**
100% xarel·lo vermell. Molt equilibrat, bombolla extremadament fina i cremosa.
Fresc. Criança quatre mesos, verema manual, ecològic.
(37km) Caves Llopart, Sant Sadurní a Ordal. D.O Penedès

TALLAROL **30,00**
(DO Alella) signat per Josep Maria Pujol-Busquets enològicament perfecte fermentació espontànea en àmfora de sauló i ou de ciment
(37km) Les Aus, Alta Alella

VI DE VILA PQRERA **27,00**
Pels amants dels brisats garnatxa blanca, picapoll, pedro ximenez i macabeu. Criat amb damajoanes de vidre (105km) Cims de Porrera, Porrera. D.O. Priorat

LA VINYA D'EN XESC **22,00**
Macabeu | Vi Natural. Criat en àmfores de fang. Complex. (6 km)
Can Morral del Moli, Ullastrell

Negres

LES SORTS SYCAR **22,00**
syrah i Carinyena de cooperativa de Capçanes que té nervi, vida i que és un tot-tereny!
(117km) Masroig, D.O. Montsant

INICI **36,00**
Amb el cor de varietats autòctones (com la garnatxa i la carinyena) i un petit percentatge d'internacionals (com la syrah i el cabernet sauvignon) per fer un vi autèntic, de viticultura heroica i amb classe
(105 km) Merum Prioratí, Porrera, D.O. Priorat

MF PERAFITA **37,00**
Tradicció d'un bon samsó de Cadaqués. Cabernet Sauvignon, garnatxa i merlot.
Martín Faixó (172km) Cadaqués

PUR **24,00**
un vi amb paisatge envejable a l'Empordà i amb arrels de Can Ràfols. Cabernet Sauvignon, Syrah i garnatxa. (128km) Mas Oller DO Empordà

CELLER DEL CIRI

FORESTA MARSELAN 37,50
Del Massís del Garraf sense denominació però amb viticultura orgànica i 15 mesos en roure (51km) Vins de Foresta, L'Arboçar

MERLA 36,00
un negre d'Alella que destaca molt per la seva frescor, apertura i atreviment. Celler de les Aus, Alta Alella.

TERRA DE CUQUES 51,00
carinyena/garnatxa, TorRoja del Priorat de 55 a 75 anys. Vi el·laborat seguint les tradicions de Borgonya. (107 km) TerRoïr Al Límit, TorRoja del Priorat, D.O.Priorat

AMFITEATRE 24,00
Varietat sumoll i xarel·lo procedent de ceps de més de 80 ans i baix d'alcohol (6km) Can Morral del Molí, UlLastrell

Rosats 22,50
LA ROSA
Rosat natural i vegà en el Montmell penedesenc del Pepe Raventós. (38km) Can Sumoi, Sant Sadurní d'Anoia. D.O. Penedès

DIDO*LA SOLUCIÓ ROSA* 32,00
Pàlit de tres garnatxes blanc, gris i negre. Carinyena, macabeu i syrah. Criança amb fusta no nova i damajoanes. Signat per la gran Sara Pérez.
D.O Montsant

Festa

ANCESTRAL MONTONEGA 20,00
monovarietal Parellada. Verema manual i biodinàmica. Espumós, equilibrat i fresc. Bombolla elegant i un final lleugerament salí. (38km) Can Sumoi, Sant Sadurní d'Anoia.

PRIMAVERA 25,00
Monovarietal garnatxa negra. una sola fermentació, fresc i jove. Molt carbònic, àgil i refrescant. Notes de fruita madura. (57km) Ferret Guasch, Font-Rubí

LLOPART ORIGINAL 1887 53,00
BRUT NATURE. Els raïms venen de tres vinyes velles de montanya amb baixa producció. Si ets amant dels escumosos de llargues criances com el Marc Ribas, aquest ha de ser la teva tria! (37km) Caves Llopart, Sant Sadurní a Ordal. D.O.CorpinNat

LLOPART ROSÉ BRUT 27,00
amb un 60% de monastrell, un 20% de garnatxa i un 20% de Pinot Noir amb una boca potent i agradable. (37km) Caves Llopart, Sant Sadurní a Ordal. D.O.CorpinNat

LLOPART BRUT NATURE 27,00
Xarel·lo, Macabeu i Parellada. Criança mínima de 36 mesos | Bombolla fina i tocs torrats. (37km) Caves Llopart, Sant Sadurní a Ordal. D.O.CorpinNat

ESPUMA DE VENUS 45,00
Macabeu 100%. Vi blanc natural espumós el·laborat amb el mètode ancestral i envellit vuit mesos a 20m de profunditat en el Mar Mediterrani. (173km) Mar de vino, Rasquera

PER DESPRÉS

Vins dolços i rancis

MALVASIA DE SITGES 3,50
baluard slow food d'una de les varietats mediterrànies més extrovertides que es mantén gràcies al llegat Llopis.

CAPÇANES GARNATXA DOLÇA 3,50
gerds, mermelada de cireres, fruits secs i notes terciàries que amb xocolata són encara més orgàniques!

RAR BULLIT DE CAN MORRAL: 4,50
un vi dolç natural de macabeu de la parcel·la vinya d'en Xesc bullit a la llenya durant 8 hores, fermentació espontànea i criança amb bota de castanyer amb solera i 15%. Vallès Occidental.

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

RANCI CLOT D'ENCÍS 3,50
Amb 15.5% té un nas molt madur, amb notes a poma i a fruits secs fet per la cooperativa agrícola de Sant Josep en el municipi de Bot.
D.O. TerRa Alta

Licors

LA PENJADA RATAFIA: 3,50
de Santa Coloma de Farners a la Selva amb una graduació de 24% Santa Coloma de Farners.

MARÍ MAYANS HERBES 3,00
EIVISSENQUES: beguda espirituosa anisada amb extractes d'aromes de diverses plantes medicinals. Plantes aromàtiques locals de la illa d'Eivissa.

Combinats


Gin tonic 6,00
Gin ModernesSia

L'Índia 6,00
Ron Brugal Extraviejo + La Modernista

La burgesa 5,00
Cava + La Modernista

L'Obrer 5,00
Vi ranci d'Ullatrell + La Modernista

La Modernista 2,00

 Vins i caves per beure a copes. **3,50**