



## Som 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.

Cuinem amb productes de temporada, principalment vallesans, de petits productors artesanals (i amics) de gran valor afegit.

Fem xarrups digestius tradicionals vallesans combinats.

No tanquem tard.  
El personal d'una taverna també descansa.

Si tens algun dubte, aquí tens el nostre correu.  
[info@tavernadelciri.com](mailto:info@tavernadelciri.com).



## 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 - 3,00€ 


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

No fem pa amb tomàquet

Pa sense gluten - 4,00€

Torrades flama - 2,00€/ració

## APERITIUS I SNACKS






Gilda - 2,00€ 

Olives verdes - 3,20€



Anxoves de l'Escala d'en Martí Callol, acabades al Ciri - 9,00€/5u. 

# EL CIRI

## TAPES I "PLATILLOS"

**La Russa del Ciri** - 9,10€     

Finalista a millor Russa d'Espanya 2019 San Sebastian Gastronomika

**Porros brutals** - 8,90€  

**Coca cruixent d'humus de mongeta del Ganxet** - 7,00€   

Amb olives de Kalamata i ceba envinagrada



### 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.

**Terrassenc** - 4,20€/unitat   

És el pinxo de Terrassa. Coca de munt, tomàquet, ceba, Botifarra Terregada, all i oli de mel i escates de sal. ES MENJA AMB LES MANS. Indispensable!

**Lingot de pasta xoux i patata amb salsa brava i all i oli** - 9,80€    




**Taco de cigró Menut amb pit de pollastre especiat "Rei del Galliner"** - 10,10€  

**Panxeta de porc Ral d'Avinyó amb salsa agradolça (Bages)** - 9,60€

Rostida al forn lentament durant hores

**Qus de la Roca amb seitons** - 8,60€   

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** - 8,00€   

**Mandonguilles a la cassola** - 8,60€  




Guisades i acompanyades de pinyons i créixens.

Tapes del dia - Consultar al personal de menjador




 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



## RACIONS






**Pollastre "Rei del galliner"** amb vegetals de temporada i romesco -16,50€     
Amb suc de rostit lleugerament escabetxat

**Arròs del Ciri** - s/m  
Arròs Bomba del Delta de l'Ebre elaborat segons mercat





**Coca de sardines** - 14,00€       
Coca de Munt de Terrassa, pebrots, tomàquet, salsa i sardines fumades




**Peus de Ral d'Avinyó guisats** - 12,90€  

**Mandonguilles a la cassola** - 13,50€    
Guisades i acompanyades de pinyons i créixens

**Caneló Rossini** - 21,00€       
Farcits de carn, verdures i foie gras, glacejat amb shiitake i ratlladura de tótona segons temporada

**Cocotxes de bacallà guisades amb mongetes del ganxet** - 19,00€   
Acompanyades amb tàperes fregides

**Tonyina Balfegó amb romesco blanc i salsa remolada** - 23,80€      
Tonyina lleugerament marcada

**Macarrons farcits de samfaina amb crema d'orenga i formatge Ermesenda** - 14,50€     
Pasta ecològica italiana, servida amb suc d'escalivats


 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

## POSTRES

Torrada de Santa Teresa amb pa de poble tradicional - 7,00€   

Cardinal de Terrassa - 8,00€    

Pastís de formatge de La Frasera - 7,50€   

La nostra mel i mató - 7,00€   

mousse de mató, pessic de nous i cremós de mel

\*Elaborats cada matí amb llet fresca i ous ecològics

 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



# 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**  
"Indian Pale Ale" d'estil mediterrània.

**REFRESC** **2,80**

### Vermuts

**Blanc Mussons de Sabadell** **4,00**  
**Negre Dos Déus** **5,00**

### Blancs

**MIRANIUS** **23,00€**  
Monovarietal 100% xarel·lo. Agricultura 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.**

**HQNEYMOQN** **22,00**  
(DO Penedès) Monovarietal Parellada, elaborat amb raïm de cultiu ecològic i mínima intervenció. Fresc, golós i amb molta fruita. (36 km) **Parés Baltà, D.O. Penedès**

**LLEDONER ROIG** **42,00**  
Blanc de negres, varietat autòctona empordanesa. Fermentada en ou de ciment amb lles 6 mesos. Fresc, voluminos i agradable. (156km) **Celler Espelt DO Empordà**

**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**

**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 PQRERRA** **27,00**  
Pels amants dels brisats garnatxa blanca, picapoll, pedroximenez i macabeu. Criad amb damajoanes de vidre (105km) **Cims de PorRera, PorRera. D.O.Q. Priorat**

**LA VINYA D'EN XESC** **22,00**  
Macabeu | Vi Natural. Criad en àmfores de fang. Complex. (6km) **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.Q. Priorat**

**MF PERAFITA** **37,00**  
Tradició 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**

**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**

# CELLER DEL CIRI

**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) **TerRoir Al Límit, TorRoja del Priorat, D.O.Priorat**

**AMFITHEATRE** 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**

**EL TEMPLARI** 30,00  
Vi vermell, varietat Morenillo, autòctona recuperada a partir dels anys 90. Criança 8 mesos en tina de fang. (194km) **Celler Bàrbara Forés, DO Terra Alta**

## 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.

DO Montsant

## Ancestrals

**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**

**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**

**ESPUMA DE VENUS** 45,00  
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**

## Escumosos

**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**

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 limitadísima 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 tònic 6,00  
2,00

La modernista

Pregunta al personal de sala pels nostres whiskys

 Vins i caves per beure a copes. 3,50

SI VOLS VENIR EN PARELLA,  
O SOU UN GRUP,  
TENIM MENÚS PER AQUESTES  
OCASIONS!

Podeu demanar més informació a l'equip de sala





TAPES I PLATILLUS PER COMPARTIR  
PER PARELLES

# CIRI

PER COMPARTIR

La rusSa del Ciri

Tonyina Balfegó amb romesco blanc i salsa remolada

Coca de sardines

Caneló RosSini

ArRòs del ciri

## LES POSTRES DEL CIRI

A escollir per persona

Torradeta de Santa Teresa

Cardinal de Terrassa

Pastís de formatge

mousse de mató de cabra, pessic de  
nous i cremós de mel

El nostre pa - Llonguet del Forn Turull

Aigua

50.00€/persona



TAPES I PLATILLUS PER COMPARTIR

**PER GRUPS**

(Aquest menú està pensat per compartir cada 4 persones)

# MULLA

## PER NO PENSAR

La Russa del Ciri (2u)

PorRos Brutals (2u)

Taco de cigró Menut amb pit de pollastre especiat (2u)

Caneló RosSini (2u)

ArRòs del ciri (2u)

-

El nostre pa - Llonguet del Forn Turull

Aigua

## LES POSTRES DEL CIRI

A escollir per persona

Torradeta de Santa Teresa

Cardinal de Terrassa

Pastís de formatge

mousse de mató de cabra, pessic de nous i cremós de mel



46.00€/persona