

# 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**

**SIDRA GALIPETTE 0,0** **3,75**

### 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 pelrojos

**AMPOLLA**

**Estrella Daura:** pels que  
necesiten 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**

**Fritz KOLA 0** **3,50**

**LA MODERNISTA** **3,50**

### Vermuts

**Negre Dos Déus** **5,00**

**Blanc 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.

**HONEYMOON** **22,00**  
(DO Penedès) Monovarietal  
Parellada, el laborat 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 PQRERA** **27,00**  
Pels amants dels brisats garnatxa  
blanca, picapoll, pedro ximenez 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 Molí, 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**  
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**  
**Qller 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**

## Ancestrals

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

**VI-BRANT**  
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 30,00**

## 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 l'legat Llopis.

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

**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

**Combinats 10,00**  
**GinRaw Barcelona 12,00**

Pregunta al personal de sala pels nostres whiskys

 Vins i caves per beure a copes. **4,00**