




LA
TAVERNA
DEL CIRI

LA TAVERNA

EL NOSTRE PA

Llonguet - 3,10€ 

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

No fem pa amb tomàquet






Pa sense gluten - 4,10€

Torrades flama - 2,00€/ració



 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

PLATETS I...

La Russa del Ciri - 9,50€     



Finalista a millor Russa d'Espanya 2019 San Sebastian Gastronomika

Porros brutals - 9,00€  

Fets a baixa temperatura, acompanyats de vinagreta de vinagre Chardonnay

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

Amb olives de Kalamata i ceba envinagrada

Taco de cigró Menut amb pit de pollastre "Rei del Galliner"
especiat amb pólvores de duc i pralinné d'avellanes -10,10€  

Panxeta de porc Ral d'Avinyó amb salsa agridolça - 11,00€
Rostida al forn lentament durant hores, amb puré de céleri i gingebre

Ous de la Roca amb seitons - 8,60€   




Mar i muntanya únic. Ecològics de Sant Llorenç Savall. confitats amb oli de safrà

Consulteu a l'equip de sala els plats i platets del dia

 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

PLATS

Cuixa de pollastre "Rei del galliner" amb un suau escabetx acompanyat de vegetals de temporada i romesco -16,50€   

Arròs del Ciri - s/m

Arròs sec o melós o caldós segons temporada i elaborat segons mercat






Coca de sardines - 14,00€    

Base de coca de Munt, amb escaalaivats, sardina fumada i maionesa d'ous de verat

Peus de Ral d'Avinyó guisats - 13,90€  

Mandonguilles a la cassola - 14,50€  



Guisades i acompanyades de ~~pinguins~~ **pinxens**

Caneló Rossini - 22,00€     

Farcit tradicional ded 3 carns i verdures amb salsa de shitake del Montseny i tòfona segons temporada

Cocotxes de bacallà guisades amb mongetes del ganxet - 19,50€ 

Acompanyades amb tàperes fregides

Tonyina Balfegó amb romescoblanc i salsa remolada- 24,00€    

Tonyina lleugerament marcada

Macarrons farcits de samfaina amb crema d'orenga i




formatge Ermesenda gratinat- 14,50€   

Pasta ecològica italiana, servida amb suc d'escalivats

Capipota amb cigró Menut - 15€

EL CIRI

POSTRES

Torrada de Santa Teresa amb pa brioix remullat
amb crema anglesa - 8,00€   

Cardinal de Terrassa - 8,00€    

Biscuit i merenga suïssa, farcit de nata i banyat de xocolata calenta

Pastís de formatge de cabra cremós de La Fradera - 8,00€   

Cremós de xocolata- 8,00€   

Amb avellana, flor de sal i oli 100% becaruda

FORMATGES DE VACARISSES DE LA FORMATGERIA "LA FRADERA"

La Torrota - 7,00€ 

Textura tova i cremosa, intens. Amb escorça

El Cingle - 7,00€ 

D'escorça rentada, textura compacte.

*Elaborats cada matí amb llet fresca i ous ecològics

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
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**

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 orgàsmiques!

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**

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

52.00€/persona

