

DE PICOTEO

KM 0
VEGETARIANOS
RECOMENDADOS
RACIÓN
TAPA

Pan con tomate tostado	●	●		2,50
Berenjenas en tempura con cerveza y miel		●	●	4,25
Nuestras patatas bravas con sus 2 salsas caseras		●		4,50
Croqueta de pollo asado y gambas (p/u)			●	1,70
Croqueta de boletus y trufa (p/u)		●	●	1,80
Fuet de Vic	●			3,75
Pimientos de Padron		●		4,50
Jamón ibérico sobre pan con tomate (4 piezas)				7,95
Surtido de quesos artesanales	●	●		6,90
Tiras de pollo rebozado estilo oriental con panko y mayonesa de wasabi suave			●	5,95
Brie rebozado con crujiente de almendras y compota de pimiento rojo		●	●	3,95
Hummus de remolacha con tostaditas de hierbas aromáticas		●	●	5,25
Ensaladilla Rusa del 9 Granados			●	6,50
"Taco" de cola de buey al vino tinto, crema de aguacate y cebolla encurtida (p/u)			●	3,75
Anchoas de l'Escala (5 u.)	●			7,50
Boquerones de l' Escala en vinagre (5 u.)	●			5,90
Chipirones a la andaluza				5,25
Gamba langostinera a la plancha con ajo y perejil (p /u-mínimo 3 u.)				1,70
Mejillones de roca a la parrilla con albariño y cítricos	●		●	6,75

ENSALADAS

César con pollo marinado, picatostes, cherrys, parmesano y nuestra salsa casera	●		●	8,25
"Xató" del garraf: con escarola, atún, bacalao, anchoa de l'Escala, olivas y romesco	●			9,50
De hojas con aguacate, naranja, nueces y una vinagreta de miel y mostaza antigua		●		7,90

DE VERDURITAS

Timbal de escalibada con queso de cabra gratinado		●		7,50 / 3,95
Rollo crujiente de pasta philo con queso taleggio fundido, rúcula y tomates secos		●	●	7,95
Gazpacho de sandía con daditos de queso feta, chips de albahaca y olivada		●		6,90
Verduritas braseadas con nuestra salsa romesco casera (Opción vegana)	●	●		8,50 / 4,75

NI CARNE NI PESCADO...

KM 0
RECOMENDADOS
RACIÓN
TAPA

Huevos de corral estrellados con jamón ibérico, virutas de foie y patata paja	●	9,75
Ravioli caseros rellenos de alcachofa y jamón con un aceite de trufa y huevo a 63º	●	10,90
Cebiche el 9 de corvina con perlas de cítricos, cebolla encurtida y chips de plátano	●	● 12,90
Arroz de nécoras, sepia y mejillones con fumet de cangrejo (min 2 prs precio x prs)	●	14,95

PESCADOS

Bacalao de Islandia confitado con cítricos, mermelada de piquillos, padrones i patatas		11,50
Tataki de atún con cuscús de naranja, praliné de pistacho y salsa ponzu	●	● 13,75 / 7,25
Pulpo a la parrilla con parmentier de patata a la vainilla y aceite de pimentón		14,25 / 7,50
Corvina fresca a la donostiarra sobre un lecho de patatas confitadas	●	● 12,95 / 6,90

CARNES

Tarrina de manitas de ministro con chutney de piña, salsa de asado y patatas	●	10,50 / 5,75
Corte argentino de ternera a la plancha con patatas, padrones y salsa café de Paris	●	★ 11,50 / 5,95
Meloso de ternera con puré de patata a la vainilla, y reducción de vino especiado	●	★ 10,90 / 5,75
Steak tartar de buey con huevo de codorniz, parmesano crujiente y tostaditas	●	● 11,50 / 5,95
Carré de cordero cocinado a 70º con un parmentier de patata trufada	●	17,90 / 9,25
Entrecote de lomo bajo madurado 21 días con una tarrina de patata y beicon		14,50
Pollo relleno de panceta, cebolla confitada y queso de cabra, salsa de miso y verduritas		12,50 / 6,50

MENÚ INFANTIL

9,95 €

MENÚ GRUPOS

des de 24,50 €

PARA CELÍACOS

Pollo rebozado + patatas
postre + bebida

Pregúntanos por nuestras opciones
de menús para grupos

Pide por nuestras recetas adapta-
das sin glúten