Refrescos

Pepsi Max 350ml	2.3
Pepsi Zero 350ml	2.3
Pepsi Zero Zero 350ml	2.3
Kas Naranja / Limón 350ml	2.3
Seven Up 350ml	2.3
Aquarade 350ml	2.5
Lipton 350ml	2.5
Biter Kas 200ml	2.4
Trina de Naranja / Limón 275ml	2.3
Zumo de Naranja / Melocotón / Piña 200ml	2.0
Schweppes Naranja / Limón 275ml	2.2
Tònica Schweppes 275ml	2.2

Mediterraneamente La Damm

Copa de Estrella Damm	2.5
Jarra de Estrella Damm	4.0
Caña de Estrella Damm	2.0

La Pilsner de la Damm Raderberger

Copa de Raderberger	2.6
Jarra de Raderberger	4.3
Caña de Raderberger	2.1

Sin Alcohol

Free Damm	2.6
Free Damm tostada	2.8
Free Damm lemon	2.6

Las Gourmets de la Damm

Copa Voll Damm	2.8
Jarra Voll Damm	4.5
Caña Voll Damm	2.2
Indian Pale Ale IPA	2.8
Inedit	3.0
Malquerida	2.8
A.K.Damm	2.8

Aguas

Agua filtrada 0.7 Litros	1.6
Vichy Catalan "Vintage" 330ml	2.0

Cafés-Infusiones

Café	1.5
Cortado	1.6
Café con leche	1.7
Carajillo o trifásico	1.8
Infusiones	1.9

Vinos a Copas

Copa de Cava
D. O. CAVA ESCOFET ROSELL
1731 Brut Nature Reserva 3.4

Copa de Vino Tinto
Petites Estones Montsant 3.8
Tararí 3.3

Vincles Sumarroca 3.5

Copa de Vino Blanco
Bitácora (Verdejo) 3.0

Vino tinto

D. O. PENEDÈS. MASSIS DEL GARRAF
Castell Roig Negre 17.9
100% Ull de llebre

D.O PENEDÈS ORGÀNIC
Vincles Sumarroca 16.9
Chardonay, Merlot, Tempranillo

D.O MONTSANT
Petites estones 16.9
Garnatxa. Mazuela (Carinyena)

D. O. COSTERS DEL SEGRE
Celestia Negre 15.5
Ull de Llebre i Syrah
Tararí 14.5
Ull de Llebre, Garnatxa negra, Syrah

D. O. RIOJA
Cune Crianza 16.5
Ull de llebre 85% Mazuelo i Garnatxa 15%
Luis Cañas Crianza 17.9
Ull de llebre 95% i Garnatxa 5%

Vino blanco

D. O. RUEDA
Bitácora 14.5
Verdejo

D. O. PENEDÈS
Espantaocells 14.0
Xarel-lo

D. O. COSTERS DEL SEGRE
Llabustes 14.0
Chardonnay

D. O. RIAS BAIXES
Vanidade 16.0
Albariño

Vino rosado

D. O. PENEDÈS
Petit Caus Rosat 14.5
Cabernet Sauvignon i Merlot

Vino espumoso

D. O. CAVA ESCOFET ROSELL
1731 Brut Nature Reserva 20.0
Macabeu, Xarel-lo, Chardonnay, Pinot Noir i Parellada

CORPINAT
Catell Roig Reserva Brut Nature 24.0
Macabeo, Xarel.lo, Parellada

Sangrías

Sangría de cava	19.5
Sangría de vino blanco o tinto	16.5

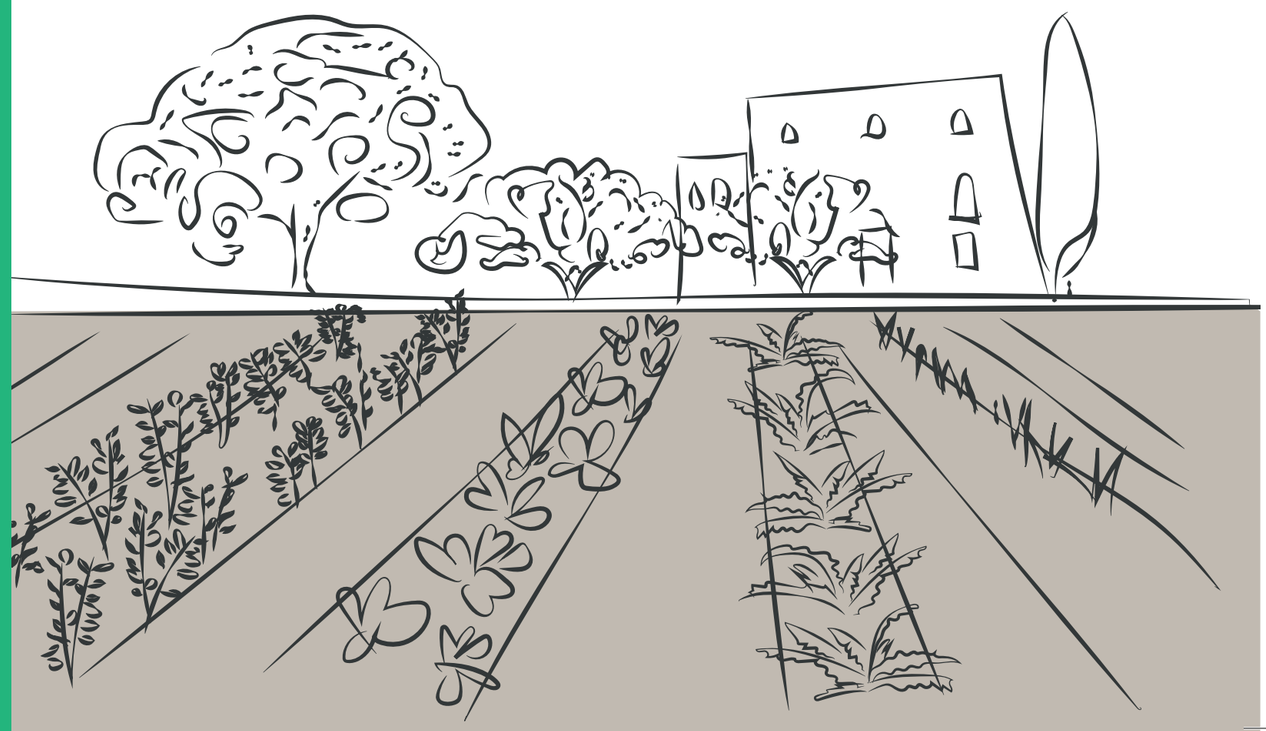
Magnum 1.5 Litres

D. O. RIBERA DEL DUERO
Magnum Cair Cuvée 39.0
Ull de Llebre i Merlot

Los precios son con IVA Incluido y son expresados en Euros. La terraza tiene un sobre coste de 10%.

9Cèntric
CUINA DE PROXIMITAT

Somos "Pota Blava", del "Parc Agrari" y Km 0



Para compartir

Surtido de aceitunas	3.0
Vermut del 9Cèntic (patatas, olivas, anchoas y boquerones)	12.5
Matrimonio de boquerones y anchoas con salsa **9Cèntric**	10.9
Ensalada rusa con lascas de ventresca de atún, piparras, olivada y tostadas	7.5
Hummus de garbanzos con sésamo y pan de pita	10.5
Las bravas del 9Cèntric con dos salsas	5.9
Croquetas caseras de rustido (4 u.)	7.9
Croquetas cassers de ceps (4 u.)	7.9
Pimientoss del Padrón fritos y sal Maldon	8.0
Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza antigua	8.0
Tempura de verduras de temporada del Parc Agrari y ponzu	10.5
Fritura variada de pescado a la andaluza (Calamar, rejos, boquerón y gambitas) con mayonesa de cítricos	11.9
Mejillones a la Marinera	9.9
Pulpo a la plancha, "trinxat" de bròcoli y col kale con aceite de kimchi	19.5

Entrantes frios

Ensalada César con pollo, lascas de parmesano, tomates semi secos picatostes y la su salsa	8.9
Ensalada Veggie de quinoa blanca y roja, hortalizas de temporada y vinagreta de mostaza	8.9
Ensalada Verde con lascas de ventresca de atún en aceite de oliva y hortalizas	8.9
Burrata con calabaza asada, salsa pesto de almendras, granada y rúcula	12.9

Entrantes calientes

Boniato al horno con garbanzo salteados al curry, allioli vegano, espinacas i hortalizas	8.9
"Trinxat "de brócoli y col kale del Parc Agrari con tocino, butifarra blanca y negra	10.9
Huevos estrellados con patatas y virutas de jamón ibèrico	9.5
Huevos estrellados con patatas y Foie a la plancha	14.5

Alcachofa Prat Lover's

Alcachofa Prat al horno con romesco hecho en casa (1 u.)	3.5
Chips de Alcachofa Prat	9.9
Flor de Alcachofa Prat confitada, yema de huevo y velo ibérico (1 u.)	5.0
Alcachofa Prat salteadas con butifarra ECO y salsa demi glace	14.5
Almejas en salsa verde y Alcachofa Prat	16.9

El Arroz (Sólo mediodía)

Arroz de Marisco con gamba, calamar y mejillones	17.9
Arroz Mar y montaña con costilla de cerdo cocinada a baja temperatura y Zamburiñas	18.9
Arroz de flor de Alcachofa Prat con verduritas del Parc Agrari y allioli de ajo negro	16.9
Arroz cremoso de Alcachofa Prat y butifarra Eco	16.9
Fideuá de marisco con su alioli	17.9

*Nuestros arroces son para un mínimo de dos personas.
El tiempo de espera es de 25 min aproximadamente.

Somos Pota Blava

Gyozas rellenas de Pota Blava y verduritas con salsa ponzu	10.9
Canelón XL de Pota Blava con bechamel trufada y jugo de rustido	14.9
Arroz* de Pota Blava y Alcachofa Prat (Sólo mediodía)	19.9
Muslo de Pota Blava cocinada 10 horas con Cerveza Woll Damm, boniato y ciruelas	24.9

Los Principales

Los Callos con "cap i pota" y garbanzos	12.5
Abanico ibérico con salsa de Vermut y pimientos del Padrón fritos	17.5
Costilla de cerdo a baja temperatura y salsa BBQ con patatas	15.9
Milanesa de ternera con huevo a baja temperatura, queso emmental y patatas fritas	15.5
Bacalao con "samfaina" de hortalizas del Parc Agrari	16.5

El Wok del 9Cèntric

Noodles salteados con verduritas, (pollo, calamar o tofu a escoger) y salsa yakisoba	10.9
Nasi Goreng de (pollo, calamar o tofu a escoger) con verduritas, cacahuetes y huevo estrellado	12.9

Para los niños

Canalones de Rustido	10.9
Macarrones a la boloñesa	7.9
Tiras de pollo rebozado con patatas fritas	8.9

Burgers & Sandwiches (Sólo noches)

Clásica (lechuga, tomate, queso y cebolla) con pan de brioche	9.9
Suiza (lechuga, tomate, emmental, raclette, mayonesa trufada y cebolla confitada) con pan de brioche	10.9
Italia (Mozzarella, tomate seco, mayonesa de albahaca y rúcula) con pan de brioche	10.9
México (lechuga, tomate, cheddar, mayonesa de chipotle, aguacate y cebolla encurtida) con pan de brioche	10.9
Veggie (crema de anacardos trufada, ceba confitada, tomate seco y rúcula) con pan de brioche	9.9

Hamburguesa de 180 grs. Pan de brioche o sin gluten.

Elaborada amb Carne Ecológica de ternera 100%

Maxi Bikini de mozzarella y virutas de jamón ibérico con mantequilla trufada	8.9
Sandwich XL de pollo con cebolla confitada, mayonesa, queso, lechuga y tomate	9.5

Añade:

Beicon	+ 1
Huevo	+ 1
Patatas fritas	+ 1.5

Los postres

Espuma de crema catalana quemada	5.9
Pan con chocolate aceite y sal	5.9
Tarta de queso cremosa	5.9
Helados y sorbetes	5.9

Pan rústico	1.5
Pan sin gluten	1.5
Pan de "coca" con tomatet y aceite de'oliva	2.5

PESCADO · HUEVO · CRUSTÁCEOS · GLUTEN · CACAHUETES · LECHE · NUECES · APIO · MOSTAZA · MOLUSCOS · SÉSAMO · ALTRAMUCES · SULFITOS · SOJA

Los precios son con IVA Incluido y son expresados en €uros. La terraza tiene un sobre coste de 10%.
Si tienes alguna alergia o intolerancia consulta a nuestro Staff para asegurarte de los ingredientes de nuestros platos