SUPLEMENTO TERRAZA 10%

TERRACE FEES 10%

BCN D9 al poblenou

NUESTRAS TAPAS
OUR TAPAS

Patatas Bravas con salsa cítrica. *Patatas Bravas served with citrus sauce.*	4,50€
Patatas Bravas tradicionales con “alioli” y salsa de pimientos del piquillo. *Traditional Patatas Bravas served with a spicy red pepper “alioli” (garlic mayonnaise)*	4,70€
Hummus con pimentón de la Vera y aceite de oliva Arbequina. *Hummus lightly topped with sweet paprika and Arbequina olive oil.*	5,60€
Pimientos del padrón con dips de queso cheddar. *Pimientos del padrón (traditional grilled green peppers) with cheddar cheese dip.*	6,50€
Crujientes tiras de pollo, marinadas al estilo oriental y salsa miel y mostaza. *Breaded chicken strips (marinated oriental style, served with honey mustard sauce).*	7,00€
Pincho D9, deliciosa carne de cerdo en nuestro adobo casero. *Pincho D9 (pork skewers with our homemade marinade).*	7,20€
Croquetas a elegir: Setas / jamón ibérico/ brandada de bacalao/ paella vegana *Croquettes to choose:* *Mushroom/ Iberian ham/ Cod/ Vegan paella*	8,20€
Tabla de paletilla Ibérica *Jamón Ibérico (traditional Iberian sliced ham)*	9,00€
Foie marinado, contrastes frutales, reducción de Pedro Ximenez y tostas gourmet *Marinated foie with a toch of berry jam, Pedro Ximenez sherry reduction, served with crackers*	9,50€
Pulpo a Feira *Pulpo a Feira (traditional Spanish octopus)*	14,50€
... y para acompañar: Pan de vidrio con tomate y aceite de Arbequina *... and as a side: toasted spanish bread (tomato and olive oil spread on fresh artisanal Catalan bread)*	2,50€

ENSALADAS
SALADS

Ensalada de queso de cabra templado, brotes tiernos, frutos secos, tomate seleccionado y aliño balsámico.
Goat Cheese Salad (sprouts, walnuts, tomato and balsamic vinegar dressing).

7,00€

Ensalada D9: Brotes tiernos, tomate seleccionado,huevo,atún, cebolla, pimientos y olivas negras.
D9 salad (fresh greens, sprouds, garden tomatoes, hard-boiled egg, tuna, onion, peppers and black olives).

7,70€

Esqueixada de bacalao y aliño andaluz.
“Esqueixada de bacallà” (traditional Catalan cold dish consisting of cod, tomato, onion, pepper, mashed olives, olive oil,salt andAndalusian vinegar.

7,20€

HUEVOS ESTRELLADOS
SPANISH-STYLO EGGS

Huevos estrellados con bacalao y su pil-pil.
Huevos estrellados (fried egg broken over fried potatoes) with cod and pil-pil sauce (spicy garlic oil).

7,50€

Huevos estrellados con paletilla Ibérica y pimientos del Padrón.
Huevos estrellados (fried egg broken over fried potatoes) with Iberian ham and “pimientos del Padrón” (grilled green peppers).

8,50€

Huevos estrellados con foie y aroma de trufa.
Huevos estrellados (fried egg broken over fried potatoes) with foie and truffle oil.

9,00€

BOCADILLOS
SANDWICHES

NO VEGETAL: atún, huevo duro, escalivada y mayonesa de mostaza.
NO VEGGIE: tuna, hard-boiled egg, Catalan peppers and mustard mayonnaise.

6,40€

SUPERFRANKFURT: con pan artesano, queso cheddar y cebolla deshidratada.
SUPER HOT DOG: served on an artisan bun with cheddar cheese and crispy fried onion.

6,40€

EL IBÉRICO: Crujiente pan con tomate, paletilla ibérica y aceite de Arbequina.
EL IBÉRICO: Crisped pan con tomate, Iberian ham and Arbequina olive oil.

8,50€

WRAP DE POLLO: Tiras de pollo rebozadas, brotes tiernos, cebolla, tomate, queso cheddar y salsa de mostaza.
CHICKEN WRAP: Breaded chicken strips, greens, onion, tomato, cheddar cheese and mustard sauce.

7,00€

HAMBURGUESAS
BURGUERS

AMERICANA: 200 gramos de carne de buey, queso cheddar, crujiente beicon marinado, cebolla deshidratada, salsa barbacoa, pepinillos, tomate y brotes tiernos.
AMERICANA: 200-gram ox burguer, cheddar cheese, bacon, crispy fried onions, BBQ sauce, pickles, tomato and sprouds.

9,50€

CABRALES: 200 gramos de carne de buey, crema de cabrales, confitura de tomate al tomillo y rúcula.
CABRALES: 200-gram ox burguer, goat cheese, spread tomato, rosemary jam and rocket.

9,50€

GOURMET: 200 gramos de carne de buey, queso de cabra, foie marinado, reducción de Pedro Ximenez, tomate, brotes tiernos y cebolla caramelizada.
GOURMET: 200-gram ox burguer, goat cheese, marinated foie, Pedro Ximenez sherry reduction, tomato, greens and caramelized onions.

11,50€

VEGANA SABOR TERNERA: Hamburguesa vegana de proteína de guisante con lechuga, tomate, pepinillo, salsa de trufa y cebolla crujiente.
VEGGIE BURGER VEAL FLAVOUR: Vegan pea protein burger with greens, tomato, pickles, truffle sauce and crunchy onions .

9,50€

VEGANA SABOR POLLO: Hamburguesa vegana de proteína de guisante con lechuga, tomate, salsa de mostaza a la miel y cebolla caramelizada.
VEGGIE BURGER CHICKEN FLAVOUR: Vegan pea protein burger with greens, tomato, honey mustard sauce and caramelized onions.

9,50€

POSTRES
DESSERTS

Espuma de Crema Catalana.
Catalan Cream Mousse.

4,80€

Tiramisú D9.
D9 Tiramisu.

5,50€

Brownie de chocolate y nueces, helado de vainilla, dunas de barquillos y toffee.
Chocolate brownie with nuts, vainilla ice cream, wafers, and toffee.

7,00€

Debido a las dimensiones de nuestra cocina es muy posible que exista la presencia fortuita de alérgenos.
Si usted es alérgico por favor avise al camarero.

Due to the size of our kitchen it may appear some allergens accidentally.
If you have any allergies, please notify to our waiter.

CONTIENE PESCADO *CONTAIN FISH*
CONTIENE MARISCO *CONTAIN SEA FOOD*
CONTIENE GLUTEN *CONTAINS GLUTEN*
CONTIENE HUEVO *CONTAINS EGG*
CONTIENE FRUTOS SECOS *CONTAINS NUTS*
CONTIENE MOSTAZA *CONTAINS MUSTARDS*
CONTIENE LÁCTEOS *CONTAIN DAIRY*
CONTIENE SOJA *CONTAINS SOY*
VEGANO
VEGGIE
GRAN PARTE DE NUESTROS PRODUCTOS CONTIENEN SULFITOS *MOST OF OUR PRODUCTS CONTAIN SULPHITES*