



APERITIF & COCKTAIL

PAMPELLE SPRITZ 12 Pampelle aperitif, Cava & Sparkling water	GRØENK NEGRONI 14 Grøenk Gin, Pampelle & Vermuth
GRØENK G&T 13 Grøenk Gin & Tonic	AMERICANO 9 Pampelle, Vermuth & Soda
AMARGERO 7.50 aperitif made with organic bitter oranges	

SOFT DRINKS

HOMEMADE LEMONADE	4.50
CORDIAL - homemade refreshing soda drinks (strawberry, elderflower, black currant, cucumber)	4.50
FRESH ORANGE JUICE	4.50
GINGER SODA	4.50
WATER 1000 ml still, sparkling	5

BEER

ESTRELLA GALÍCIA 4.50
300ml

ROSA BLANCA 4.50
bottle 330ml

ESTRELLA GALÍCIA 0% 4.50
Alcoholfree Lager / Tostada 330ml

SPANISH CLASSICS

TINTO DE VERANO	9
VERMUTH Flors de Collserola	6
RIU D'HERBES // Mallorca	6
SUAU brandy // Mallorca	8
TARONCELLO made of organic orange from Soller, Mallorca	8

COFFEE & TEA

Grøenk blend is a black roast 100% Arabica coffee from Colombia

ESPRESSO 2.50	CAFÉ CON LECHE 3
CORTADO 2.80	TEA 3.5
CAPPUCCINO 3	

STARTERS & TAPAS

Homemade **AIOLI 5.50** / per person
olives selection & sourdough bread

SPANISH-STYLE TOMATO TOAST 8
with smoked sardines

RICOTTA CREAM & HONEY GLAZED CARROT 12

RUSTIC IBERIAN PORK TERRINE 13
from Iberian pork

SPANISH GOURMET PLATTER 16/25
jamón ibérico, chorizo, rustic Iberian pork terrine, tuna salad, local cheese, bread & pickles, for 1 or 2

BURGERS

with French fries
Ask with sweet potato + 3

CLASSIC CHEESEBURGER 19
aged beef, cheddar, ham, ketchup, pickles & red onion jam

GRØENK BURGER 23
aged beef, gorgonzola, spinach & red onion jam

CRISPY CHICKEN BURGER 19
fried chicken, mayo, pickles & green leaves

EXTRA 1.50
Homemade ketchup
Jalapeño
Iberian ham
Cheddar
BBQ Sauce
Mayo relish
Aioli

MAINS

OUR FAMOUS IBERIAN PORK SCHNITZEL 24
served with mashed potatoes

FISH OF THE DAY 26
with green salad

TUNA STEAK 14 EUR / 100G
with grilled vegetables

GRILLED OCTOPUS 23
with romesco & potato

LASAGNA 18

STEAK OFFER

ON THE SEPARATE STEAK CARD

SALADS

SPINACH SALAD 15
with blue cheese, nuts & fresh strawberry

GRØENK CAESAR SALAD with aged cheese 14
add chicken +5

DESSERTS

Homemade
TIRAMISÚ 9

Basque
CHEESECAKE 11

Traditional
CREMA CATALANA 11



APERITIVO & CÓCTEL

PAMPELLE SPRITZ 12 Pampelle aperitif, Cava & Soda	GRØENK NEGRONI 14 Grøenk Gin, Pampelle & Vermuth
GRØENK G&T 13 Grøenk Gin & Tonic	AMERICANO 9 Pampelle, Vermuth & Soda
AMARGERÓ 7.50 aperitivo elaborado con naranjas amargas ecológicas	

BEBIDAS

LIMONADA CASERA	4.50
CORDIAL - Bebidas gaseosas refrescantes (fresa, flor de saúco, grosella negra, pepino)	4.50
ZUMO DE NARANJA	4.50
SODA DE GENGIBRE CASERA	4.50
AGUA 1000 ml natural, con gas	5

CERVEZA

ESTRELLA GALÍCIA 4.50
300ml

ROSA BLANCA 4.50
botella 330ml

ESTRELLA GALÍCIA 0% 4.50
sin alcohol Lager / Tostada 330ml

CLÁSICOS DE ESPAÑA

TINTO DE VERANO	9
VERMUTH Flors de Collserola	6
RIU D'HERBES // Mallorca	6
SUAU brandy // Mallorca	8
TARONCELLO de naranja ecológica de Sóller	8

CAFÉ & TÉ

Grøenk Blend es Café
100% Arabica de Colombia

ESPRESSO 2.50	CAFÉ CON LECHE 3
CORTADO 2.80	TÉ 3.5
CAPPUCCINO 3	

ENTRANTES Y TAPAS

AIOLI CASERO 5.50 / por persona selección de aceitunas con pan
TOSTADA DE TOMATE A LA ESPAÑOLA 8 con sardina ahumada
CREMA DE RICOTTA Y ZANAHORIA GLASEADA CON MIEL 12
TERRINA RÚSTICA DE CERDO IBÉRICO 13 de cerdo ibérico
SELECCIÓN GOURMET ESPAÑOLA 16/25 jamón ibérico, chorizo, terrina rústica de cerdo ibérico, ensalada de atún, queso local, pan y encurtidos, para 1 o 2 personas

HAMBURGUESAS

con patatas fritas
con boniato + 3

CHEESEBURGER 19 ternera curada, cheddar, jamón, ketchup, pepinillos y mermelada de cebolla morada
GRØENK BURGER 23 ternera ajeja, gorgonzola, espinaca y mermelada de cebolla morada
CRISPY CHICKEN BURGER 19 pollo frito (rebozado), mayonesa, pepino y hojas de lechuga verde

EXTRA 1.50
Ketchup casero
Jalapeño
Jamón ibérico
Cheddar
Salsa barbacoa
Mayo relish
Alioli

PRINCIPALES

NUESTRO FAMOSO ESCALOPE DE CERDO IBÉRICO 24 servidos con puré de patatas
PESCADO DEL DÍA 26 con ensalada verde
FILETE DE ATÚN 14 EUR / 100G con verduras a la parrilla
PULPO A LA PARRILLA 23 con romesco y patate
LASAGNA 18

OFERTA DE STEAK
EN LA CARTA DE STEAK SEPARADA

ENSALADA

ENSALADA DE ESPINACAS 15 con queso azul, nueces y fresas frescas
ENSALADA CÉSAR con queso curado 14 añada pollo +5

POSTRES

Homemade
TIRAMISÚ 9

Tarta de
QUESO VASCA 11

Traditional
CREMA CATALANA 11

아페리티프

- 팜펠레 스프리츠 12
- 팜펠레 아페리티프, 스파클링 와인 & 탄산수
- 그로앵크 네그로니 14
- 그로앵크 진, 팜펠레 & 버몬트
- 아메리카노 9
- 그로앵크 진, 팜펠레 & 버몬트
- 그로앵크 G&T 13
- 그로앵크 진 & 토닉
- 아마르게로 7.50
- (마요르카산) 얼음 포함

소프트 드링크

- 홈메이드 레모네이드 400ml 4.50
- 색다른 맛의 코디얼, 홈메이드 400ml 4.50
- 오렌지 주스 4.50
- 생강 소다 홈메이드 상쾌한 음료 400ml 4.50
- 물 500ml / 1000ml 스틸, 스파클링 5

맥주

- 에스트렐라 갈리아 4.50 300ml
- 로사 블랑 4.50 병 330ml
- 에스트렐라 갈리시아0% 4.50 알코올프리 라거 / 생맥주 330ml

스페인 고전

- 틴토 데 베라노 9
- 베르무트 플로르스 데 콜세몰라 6
- 리우 데르베 // 마요르카 6
- 수아우 브랜드 // 마요르카 8
- 솔리의 유기농 오렌지로 만든 타론첼로 // 마요르카 8

커피 & 차

그로앵크 블렌드는 콜롬비아산 100% 아라비카 원두로 만든 블랙 로스트 커피입니다.

- 에스프레소 2.50
- 코르타도 2.80
- 카푸치노 3
- 카페 콘 레체 3
- 차 3.5

스타터 & 타파스

- 홈메이드 아이올리 5.50
- 올리브 셀렉션 & 사위도우 빵 / 1인분
- 스페인식 토마토 토스트 8 & 훈제 멸치
- 리코타 크림 & 허니 글레이즈드 당근 12
- 소박한 이베리아식 돼지고기 테린 13
- 이베리아 돼지고기
- 스페인 고메 플래터 1인 또는 2인용 16/25
- 하몽 이베리코, 초리소, 소박한 이베리코 돼지고기 테린, 참치 샐러드, 현지 치즈, 빵 & 피클, 1인용 또는 2인용

버거

- 감자튀김과 함께 제공
- 고구마로 요청 +3
- 클래식 치즈버거 숙성 소고기 19
- 체다, 케첩, 퍼플 어니언 잼 & 피클
- 그릭 버거 숙성 소고기 23
- 고르곤졸라, 시금치 & 캐러멜라이즈드 양파
- 크리스피 치킨 버거 19
- 프라이드 치킨, 마요네즈, 오이, 시금치 잎

추가 1.50

- 홈메이드 케첩
- 할라피뇨
- 이베리아 햄
- 체다
- 바베큐 소스
- 마요네즈 양념
- 알리올리

메인

- 감자 샐러드와 함께 제공되는 유명한 슈니첼 24
- 오늘의 생선 25
- 참치와 구운 야채 23
- 로메스코와 감자를 곁들인 문어 구이 23
- 라자냐 18

별도의 스테이크 카드에 스테이크 제공

샐러드

- 시금치 샐러드 15
- 블루치즈, 견과류 & 신선한 딸기
- 숙성 치즈를 곁들인 그릭 시저 샐러드 14
- 닭고기 추가 +5

디저트

- 홈메이드 티라미수 9
- 바스크 치즈 케이크 11
- 전통 크레마 카탈라나 11



APERITIF & COCKTAIL

PAMPILLE SPRITZ 12 Pampille aperitif, Sekt & Sprudelwasser	GRØENK NEGRONI 14 Grøenk Gin, Pampelle & Vermuth
GRØENK G&T 13 Grøenk Gin & Tonic	AMERICANO 9 Pampelle, Vermuth & Soda
AMARGERO 7.50 (de Majorque) avec de la glace	

BOISSONS DOUCES

LIMONADE MAISON	4.50
BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES - avec différentes saveurs, fait maison	4.50
JUS D'ORANGE	4.50
SODA AU GINGEMBRE - boisson rafraîchissante faite maison	4.50
EAU 1000 ml plate, gazeuse	5

BIERE

ESTRELLA GALÍCIA 4.50 300ml	ROSA BLANC 4.50 bouteille 330ml	FREEDAMM 0% 4.50 Alcoholfree Lager / Bière pression 330ml
---------------------------------------	---	---

ESPRIT

TINTO DE VERANO	9
VERMUTH Flors de Collserola	6
RIU D'HERBES // Majorque	6
SUAU brandy // Majorque	8
TARONCELLO à base d'oranges biologiques de Soller, Majorque	8

CAFÉ & THÉ

Le mélange Grøenk est un café noir torréfié 100% Arabica de Colombie.

ESPRESSO 2.50	CAFÉ AU LAIT 3
CORTADO 2.80	THÉ 3.5
CAPPUCCINO 3	

ENTRÉES ET TAPAS

AIOLI maison 5.50 / par personne Sélection d'olives et pain de campagne
TOAST À LA TOMATE À L'ESPAGNOLE 8 & anchois fumé
CRÈME DE RICOTTA ET CAROTTES GLACÉES AU MIEL 12
TERRINE RUSTIQUE DE PORC IBÉRIQUE 13 avec porc ibérique
PLATEAU GASTRONOMIQUE ESPAGNOL 16/25 jamón iberico, chorizo, terrine rustique de porc ibérique, salade de thon, fromage local, pain et cornichons pour 1 ou 2

BURGER

servis avec des frites
demander à la patate douce + 3

CHEESBURGER CLASSIQUE 19 bœuf vieilli, cheddar, ketchup, confiture d'oignons violets et cornichons	EXTRA 1.50 Ketchup maison Jalapeño Jambon ibérique Cheddar Sauce barbecue Mayo relish Aioli
GRØENK BURGER 23 bœuf vieilli, gorgonzola, épinards et oignons caramélisés	
CRISPY CHICKEN BURGER 19 Poulet frit, mayo, concombre et feuilles d'épinards	

CLASSIQUES

NOS FAMILIÈRES SCHNITZELS 24 Porc ibérique servies avec une salade de pommes de terre
POISSON DU JOUR 25
THON AVEC LÉGUMES GRILLÉS 23
POULPE GRILLÉ 23 au romesco
LASAGNE 18

OFFRE DE STEAK

SUR LA CARTE DE STEAK SÉPARÉE

SALADES

SALADE D'ÉPINARDS 18 avec fromage bleu, noix et fraises fraîches
SALADE CÉSAR avec fromage vieilli 14 ajouter du poulet +5

DESSERTS

TIRAMISÚ 9 Fait maison	GÂTEAU AU FROMAGE 11 Basque	CREMA CATALANA 11 Traditionnel
----------------------------------	---------------------------------------	--



APÉRITIF

PAMPELLE SPRITZ 12 Pampelle Spritz / Apéritif Pampelle, vin pétillant et eau pétillante	GRØENK NEGRONI 14 Gin Grøenk, Pampelle & Vermuth
G&T GRØENK 13 Gin Grøenk & Tonic	AMERICANO 9 Pampelle, Vermuth & Soda
AMARGERO 7.50 (aus Mallorca) mit Eis	

WEICHE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADE	4.50
SIRUP - Schnaps mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, hausgemacht	4.50
KALT GEPRESSTER SAFT	4.50
INGWER-SODA - hausgemachtes Erfrischungsgetränk	4.50
WASSER 500 ml / 1000 ml still, mit Kohlensäure	3.50/5

BIER

ESTRELLA GALÍCIA 4.50 300ml	ROSA BLANC 4.50 Flasche 330ml	ESTRELLA GALÍCIA 0% 4.50 Alkoholfreies Lager / Fassbier 330ml
---------------------------------------	---	---

SPIRIT

TINTO DE VERANO	9
VERMUTH Flors de Collserola	6
RIU D'HERBES // Mallorca	6
SUAU brandy // Mallorca	8
TARONCELLO Hergestellt aus Bio-Orangen aus Soller, Mallorca	8

KAFFEE & TEE

Die Grøenk-Mischung ist ein schwarz gerösteter
100% Arabica-Kaffee aus Kolumbien.

ESPRESSO 2.50	CAFÉ CON LECHE 3
CORTADO 2.80	TEE 3.5
CAPPUCCINO 3	

VORSPEISEN & TAPAS

Hausgemachte AIOLI 5.50 / pro Person Olivenauswahl & Sauerteigbrot
TOMATENTOAST NACH SPANISCHER ART 8 & geräucherte Sardellen
RICOTTACREME UND MIT HONIG GLASIERTE KAROTTE 12
RUSTIKALE TERRINE AUS IBERISCHEM SCHWEINEFLEISCH 13
SPANISCHE GOURMET-PLATTE 16/25 Jamón Iberico, Chorizo, rustikale Terrine aus iberischem Schweinefleisch, Thunfischsalat, lokaler Käse, Brot und Essiggurken, für 1 oder 2

BURGER

serviert mit Pommes frites
mit Süßkartoffel fragen + 3

KLASSISCHER CHEESBURGER 19
mit gealtertem Rindfleisch, Cheddar,
Ketchup, Purpurzwiebelmarmelade
und Essiggurken

GRØENK BURGER 23
Gealtertes Rindfleisch, Gorgonzola, Spinat
und karamellierte Zwiebeln

CRISPY CHICKEN BURGER 19
gebratenes Hähnchen, Mayo, Gurke und Blattspinat

EXTRA 1.5
Hausgemachter
Ketchup
Jalapeño
Iberischer
Schinken
Cheddar
BBQ-Sauce
Mayo-relish
Aioli

CLASSICS

UNSERE FAMOUS SCHNITZELS 24 serviert mit Kartoffelsalat
FISCH DES TAGES 25
THUNFISCH MIT GEGRILTEM GEMÜSE 23
GEGRILLTER OKTOPUS 23 mit Romesco und Kartoffeln
LASAGNE 18

STEAKANGEBOT

AUF DER SEPARATEN
STEAKKARTE

SALATE

SPINATSALAT 18 mit Blauschimmelkäse, Nüssen und frischen Erdbeeren
CAESAR-SALAT mit gereiftem Käse 14 Hähnchenfleisch hinzufügen +5

DESSERTS

Hausgemacht TIRAMISÚ 9	Baskischer KÄSEKUCHEN 11	Traditionell CREMA CATALANA 11
----------------------------------	------------------------------------	--