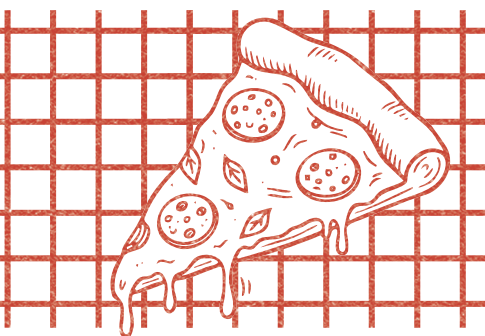


grøenk

PIZZA & PASTA

APETIZER

Homemade Aioli
olives & pizza bread
per person v 5.5



PASTA

FROM FRESH HOMEMADE PASTA

Pasta al ragú 15

Gnocchi, green peas
& parmesan 14

Gnocchi, sage, butter 14

PIZZA

Marinara antigua

San Marzano tomato,
fresh oregano, olive oil 12

Classic Margarita

San Marzano tomato,
mozzarella, fresh basil, olive oil 12.50

Quattro formaggi

Fior di latte, gorgonzola,
mozzarella, manchego 14

Mushroom

Mascarpone, wild mushroom,
thyme, olive oil, pecorino romano 14.50

Prosciutto cotto

San Marzano tomato, mozzarella,
prosciutto cotto, fresh basil, olive oil 16

Chorizo

San Marzano tomato, mozzarella,
chorizo, fresh basil, olive oil 15

Daily pizza ASK YOUR WAITER



SALAD

Mixed Salad

green leaves 9

DESSERT

Tiramisú 7



SOFT DRINKS

Homemade lemonade 400ml 4

Cordial homemade 400ml 4
elderflower, strawberry,
cucumber or black current

Ginger Soda homemade
refreshing drink 400ml 4

Water 700ml still, sparkling 3

BEER

Estrella Galicia 300ml 3.50

Estrella Galicia
Alcoholfree 330ml 4

COFFEE & TEA

Espresso 2	Café con
Cortado 2.30	leche 2.5
Cappuccino 2.50	Tea 3

APERITIF, COCKTAIL

Amargero aperitif made
with organic bitter oranges
Mallorca 6

Vermouth

Flors de Collserola 6

Pampelle Spritz

Pampelle aperitif,
cava & sparkling water 9

Grøenk G&T

Grøenk Gin & Tonic 11

AFTER MEAL DRINKS

Taroncello

made with organic orange
Soller, Mallorca 8

WINE

GLASS / BOTTLE

Cava

Paloma Minguez cava

Macabeo, Xarello, Parellada
Cava

28

White

Bodegas Naia K-Naia Blanco

Verdejo, Savignon Blanc
Rueda

4 / 20

Grøenk La Isla Bonita

Prensal Blanc, Mallorca

7 / 32

Rosé

Obalo - Rosado

Tempranillo, Rioja

4.50 / 22

Red

Mucho Mas - Felix Solis

Tempranillo, Garnacha y
Syrah

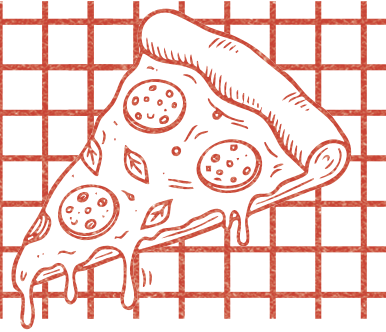
4.50 / 21

grøenk

PIZZA & PASTA

APERITIVO

Aioli casero
por persona con pan
de pizza y olivas v 5.5



PASTA

DE PASTA FRESCA CASERA

Pasta al ragú 15

Gnocchi, guisantes
y parmesano 14

Gnocchi, salvia,
mantequilla 14

PIZZA

Marinara antigua

Tomate San Marzano,
orégano fresco, aceite de oliva 12

Margarita Classica

Tomate San Marzano, mozzarella,
albahaca fresca, aceite de oliva 12.50

Cuatro Quesos

Fior di latte, gorgonzola,
mozzarella, manchego 14

Setas

Mascarpone, setas silvestres, tomillo,
aceite de oliva, pecorino romano 14.50

Prosciutto cotto

Tomate San Marzano, mozzarella,
prosciutto cotto, albahaca fresca,
aceite de oliva 16

Chorizo

Tomate San Marzano, mozzarella, chorizo,
albahaca fresca, aceite de oliva 15

Pizza del día PREGUNTA EL CAMARERO



SALAD

Ensalada Mixta

hojas verdes 9

DESSERT

Tiramisú 7



REFresco

Limonada casera 400ml 4

Soda casera 400ml 4
de flor de saúco, fresa,
pepino o grosella negra

Soda de gengibre casera
muy refrescante 400ml 4

Agua 700ml natural, con gas 3

CERVEZA

Estrella Galicia 300ml 3.50

Estrella Galicia
sin alcohol 330ml 4

CAFÉ & TE

Espresso 2	Café con
Cortado 2.30	leche 2.5
Cappuccino 2.50	Tea 3

APERITIVO, CÓCTEL

Amargero elaborado
con naranjas amargas ecológicas 6

Vermouth
Flors de Collserola 6

Pampelle Spritz
Pampelle aperitif, cava & soda 9

Grøenk G&T
Grøenk Gin & Tonic 11

BEBIDAS DESPUÉS DE COMER

Taroncello
de naranja ecológica
de Soller 8

VINO

copa / botella

Cava

Paloma Minguez cava
Macabeo, Xarello, Parellada
Cava

28

Blanco

Bodegas Naia, K-Naia Blanco,
Verdejo, Savignon Blanc,
Rueda

4 / 20

Grøenk, La Isla Bonita,
Prensal Blanc, Mallorca

7 / 32

Rosado

Obalo - Rosado,
Tempranillo, Rioja

4.50 / 22

Tinto

Mucho Mas - Felix Solis,
Tempranillo, Garnacha y
Syrah

4.50 / 21