

APERITIF

PAMPELLE SPRITZ

*Pampelle aperitif,
Cava &
Sparkling water 12*

GRØENK G&T

Grøenk Gin & Tonic 13

VERMOUTH

Flors de Collserola 8

GRØENK NEGRONI

*Grøenk Gin, Pampelle
& vermouth 14*

AMARGERO

*aperitif made with organic
bitter oranges, Mallorca 8*

APETIZER

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

OLIVES 2.50

**SOURDOUGH
BREAD BASKET 1.50**

STARTERS & TAPAS

**SPANISH-STYLE
TOMATO TOAST &
SMOKED SARDINES 8.50**

**RICOTTA CREAM &
HONEY GLAZED CARROT 13.5**

**SMOKED SALMON &
ZUCCHINI SALAD 14.50**

**GRILLED OCTOPUS
romesco & potato 14.50**

SALADS & VEGGIES

SPINACH SALAD
*blue cheese, nuts & fresh
strawberry (V) 15*

RUSTIC GRØENK SALAD
*with baby gem lettuce, toasted
bread & aged cheese (V) 14
add chicken +6*

BURGERS

with French fries

GRØENK BURGER

*aged beef, gorgonzola, spinach,
homemade ketchup &
red onion jam 23*

CRISPY CHICKEN BURGER

*fried chicken, mayo,
pickles & green leaves 21*

PULLED IBERIAN PORK BURGER

*pickles, jalapeño, crispy onion,
BBQ sauce 21*

SIGNATURES

**OUR FAMOUS
SCHNITZEL**

*made from Iberian pork
potato salad 25*

**WHOLE GRILLED
SEABASS**

green salad 28

**SLOW-COOKED
LAMB THIGH**

bread dumplings 29.50

EXTRAS

*Homemade ketchup // Jalapeño
BBQ Sauce // Mayo relish
Aioli // Sourdough bread
1.50*

BEEF BAR

STEAK TARTARE 22.50

STEAKS

*Ask your waiter for the
available daily cuts. Served
with oven baked potatoes &
cream cheese & green salad.*

TENDERLOIN 34 / portion

SIRLOIN

(30-day dry aged) 13/100gr

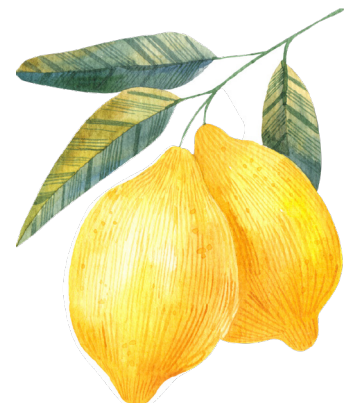
T-BONE

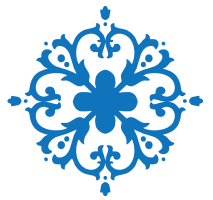
(30-day dry aged) 11/100gr

CHULETÓN

(30-day dry aged) 11/100gr

*Our steaks are carefully
prepared in the charcoal grill.*





APERITIVO

PAMPELLE SPRITZ
*Pampelle aperitivo,
Cava & Soda 12*

GRØENK G&T
Grøenk Gin & Tonic 13

GRØENK NEGRONI
*Grøenk Gin, Pampelle
& vermouth 14*

VERMOUTH
Flors de Collserola 8

AMARGERO
*aperitivo elaborado con
naranjas amargas ecológicas 8*



APETIZER

AIOLI CASERO
*con pan masa madre y aceitunas
5.50 / por persona*

OLIVAS 2.50

**CESTA DE PAN
DE MASA MADRE 1.50**

ENTRANTES & TAPAS

**TOSTADA DE TOMATE
A LA ESPAÑOLA &
SARDINAS AHUMADAS 8.50**

**CREMA DE RICOTTA Y ZANAHORIA
GLASEADA CON MIEL 13.5**

**SALMÓN AHUMADO Y ENSALADA
DE CALABACÍN 14.50**

PULPO A LA PARRILLA
romesco y patat6 14.50



ENSALADAS Y VERDURAS

ENSALADA DE ESPINACAS
*con queso azul, nueces
y fresas frescas (V) 15*

ENSALADA RÚSTICA GRØENK
*con cogollos tudela, pan tostado
y queso curado (V) 14
añadir pollo +6*



BURGER

servido con patatas fritas

GRØENK BURGER
*ternera madurada, gorgonzola,
espinaca, ketchup casero y
cebolla caramelizada 23*

CRISPY CHICKEN BURGER
*pollo frito (rebozado),
mayonesa, pepino y lechuga 21*

PULLED IBERIAN PORK BURGER
*con pepinillos, jalapeño, cebolla
crujiente y salsa barbacoa 21*



PLATOS DE AUTOR

**NUESTRO FAMOSO
ESCALOPE**
*de cerdo iberico
ensalada de patata 25*

LUBINA ENTERA
*a la parrilla con
ensalada verde 28*

**PIERNA DE CORDERO
COCIDA A FUEGO LENTO**
con alb6ndigas de pan 29.50

EXTRAS

*Ketchup casero // Jalapeño
BBQ Sauce // Mayo relish
pan masa madre y aceitunas
1.50*



BEEF BAR

TARTAR DE TERNERA 22.50

A LA PARRILLA
*Pregunte a su camarero por
los cortes disponibles cada día.
Se sirve con patat6 asado,
queso crema y ensalada.*

SOLOMILLO 34 / ración

ENTRECOT
*(Madurado en seco
durante 30 días) 13/100gr*

T-BONE
*(Madurado en seco
durante 30 días) 11/100gr*

CHULETÓN
*(Madurado en seco
durante 30 días) 11/100gr*

*Nuestra carne se prepara
cuidadosamente en la parrilla
de carb6n.*

