

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** 9.50

**RICOTTA CREAM &
HONEY GLAZED CARROT** 13.5

**SMOKED SALMON &
ZUCCHINI SALAD** 14.50

GRILLED OCTOPUS
romesco & potato 15.50

SALADS & VEGGIES

GRØENK SUPERFOOD SALAD
Roasted summer vegetables,
cauliflower, sweet potato, kale,
romaine lettuce, apple, dates, red
onion, pecan nuts, quinoa
Honey-mustard lemon dressing (V) 18

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

BURGERS

with French fries

GRØENK BURGER

aged beef, raclette cheese,
red onion jam 23

CRISPY CHICKEN BURGER

fried chicken, mayo,
pickles & green leaves 21

PULLED IBERIAN PORK BURGER

pickles, jalapeño, crispy onion,
BBQ sauce 22

SIGNATURES

OUR FAMOUS SCHNITZEL

made from Iberian pork
potato salad 25

WHOLE GRILLED SEABASS

green salad 28

TUNA 14.50 / 100 g

green leaves, BBQ sauce

IBERIAN PORK TENDERLOIN

potato with cream cheese,
green leaves, BBQ sauce 34

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

(~200 g) 34 / portion

PREMIUM TENDERLOIN

(240-260 g) 45 / portion

SIRLOIN

(30-day dry aged) 13 / 100 g

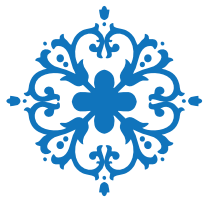
T-BONE

(30-day dry aged) 12 / 100 g

CHULETÓN

(30-day dry aged) 11 / 100 g

Our steaks are carefully
prepared in the charcoal grill.



APERITIVO

PAMPELLE SPRITZ

Pampelle aperitivo,
Cava & Soda 12

GRØENK G&T

Grøenk Gin & Tonic 13

VERMUT

Flors de Collserola 8

AMARGERÒ

aperitivo elaborado con
naranjas amargas ecológicas 8

GRØENK NEGRONI

Grøenk Gin, Pampelle
& vermouth 14

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 9.50

CREMA DE RICOTTA Y ZANAHORIA GLASEADA CON MIEL 13.5

SALMÓN AHUMADO Y ENSALADA DE CALABACÍN 14.50

PULPO A LA PARRILLA romesco y patatò 15.50

ENSALADAS Y VERDURAS

ENSALADA SUPERFOOD GRØENK

Verduras de verano asadas, coliflor,
boniato, kale, lechuga romana,
manzana, dátiles, cebolla roja, nueces
pecanas, quinoa — aliño de miel,
mostaza y limón (V) 18

ENSALADA RÚSTICA

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

BURGER

servido con patatas fritas

GRØENK BURGER

carne de vacuno madurada,
queso raclette, mermelada
de cebolla roja 23

CRISPY CHICKEN BURGER

pollo frito (rebozado),
mayonesa, pepino y lechuga 21

PULLED IBERIAN PORK BURGER

con pepinillos, jalapeño, cebolla
crujiente y salsa barbacoa 22

PLATOS DE AUTOR

NUESTRO FAMOSO ESCALOPE

de cerdo ibérico
ensalada de patata 25

LUBINA ENTERA

a la parrilla con ensalada verde 28

ATÚN 14.50 / 100 g

mezclum de hojas verdes,
salsa BBQ

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO

patatò y queso crema,
salsa BBQ, ensalada 34

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 patatò asado,
queso crema y ensalada.

SOLOMILLO

(~200 g) 34 / ración

PREMIUM SOLOMILLO

(240-260 g) 45 / ración

ENTRECOT

(Madurado en seco
durante 30 días) 13 / 100 g

T-BONE

(Madurado en seco
durante 30 días) 12 / 100 g

CHULETÓN

(Madurado en seco
durante 30 días) 11 / 100 g

Nuestra carne se prepara
cuidadosamente en la parrilla
de carbón.