



grøenk

BISTRO & GRILL



APERITIF

PAMPELLE SPRITZ
Pampelle aperitif, Cava
& Sparkling water 12

GRØENK G&T
Grøenk Gin & Tonic 13

VERMOUTH
Flors de Collserola 8

AMARGERO
aperitif made with
organic bitter oranges,
Mallorca 8

MENU

APETIZER

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

STARTERS & TAPAS

**SPANISH-STYLE
TOMATO TOAST &
SMOKED SARDINES** 9.5

**RICOTTA CREAM &
HONEY GLAZED CARROT** 13.5

**SMOKED SALMON &
ZUCCHINI SALAD** 14.5

GRILLED OCTOPUS
romesco & potato 14.5

BURGERS

with French fries

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

CRISPY CHICKEN BURGER
fried chicken, mayo,
pickles & green leaves 21

PULLED IBERIAN PORK BURGER
pickles, crispy onion, BBQ sauce 21

EXTRAS

Homemade ketchup // Jalapeño
BBQ Sauce // Mayo relish
1.50

SIGNATURES

OUR FAMOUS SCHNITZEL
made from Iberian pork
potato salad 25

**WHOLE GRILLED
SEABASS**
green salad 28

**SLOW-COOKED
LAMB THIGH**
bread dumplings 29.5

**IBERIAN PORK
TENDERLOIN**
potato 32

SALADS

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

CAESAR SALAD
with aged cheese 14
add chicken +6

**GRILLED
AUBERGINE (V)** 16



BEEF BAR

from Galicia, Spain
Our steaks are carefully
prepared in the charcoal grill.

STEAK TARTARE 22.5

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) 12/100gr

T-BONE
(30-day dry aged) 12/100gr

CHULETÓN
(30-day dry aged) 12/100gr





grøenk

BISTRO & GRILL



APERITIVO

PAMPELLE SPRITZ

Pampelle aperitif,
Cava & Soda 12

GRØENK G&T

Grøenk Gin & Tonic 13

VERMOUTH

Flors de Collserola 8

AMARGERO

aperitivo elaborado
con naranjas amargas
ecológicas 8

CARTA

APERITIVO

AIOLI CASERO

con pan y aceitunas
5.50 / por persona

ENTRANTES & TAPAS

**TOSTADA DE TOMATE
A LA ESPAÑOLA &
SARDINAS AHUMADA** 9.5

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

**SALMÓN AHUMADO Y ENSALADA
DE CALABACÍN** 14.5

PULPO A LA PATATÓ
romesco y patató 14.5

BURGER

servido con patatas fritas

GRØENK BURGER

ternera añeja, gorgonzola, espinaca y
cebolla caramelizada 23

HAMBURGUESA DE POLLO REBOZADO

pollo frito (rebozado), mayonesa,
pepino y brotes de espinaca 21

HAMBURGUESA DE CERDO IBÉRICO DESMENUZADO

con pepinillos, cebolla crujiente y
salsa barbacoa 21

EXTRAS

Homemade ketchup // Jalapeño
BBQ Sauce // Mayo relish
1.50

PLATOS DE AUTOR

NUESTROS FAMOSOS ESCALOPE

de cerdo iberico
con ensalada
de patata 25

LUBINA ENTERA

a la parrilla con ensalada
verde 28

**MUSLO DE CORDERO
COCIDO A FUEGO LENTO**
con albóndigas de pan 29.5

**SOLOMILLO
DE CERDO IBÉRICO**
con patata asada 32

ENSALADAS

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

ENSALADA CÉSAR
con queso curado 14
añada pollo +6

BERENJENA A LA PARRILLA
con patata (V) 16

BEEF BAR

desde Galicia

Nuestros filetes se preparan
cuidadosamente en la parrilla
de carbón.

TARTAR DE TERNERA 22.5

A LA PARRILLA

Pregunte a su
camarero por los cortes
disponibles cada día.
Se sirven con patatas al
horno y queso crema

SOLOMILLO 34 / porcion

ENTRECOT

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

T-BONE

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

CHULETÓN

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