

## BREAKFAST 10:00-12:00

**DOUBLE CHEESE TOAST**  
from sourdough bread  
& tomato salsa 11

**YOGHURT, GRANOLA,  
BERRY FRUITS 12**

**SCRAMBLED EGGS**  
made from 3 eggs  
& sourdough bread 12

**AVOCADO TOAST**  
with cream cheese 14

## APERITIF

**PAMPELLE SPRITZ**  
Pampelle aperitif, Cava  
& Sparkling water 12

**GRØENK G&T**  
Grøenk Gin & Tonic 13

**VERMOUTH**  
Flors de Collserola 8

**AMARGERÒ**  
aperitif made with  
organic bitter oranges,  
Mallorca 8

## LUNCH & DINNER From 12:00

### 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

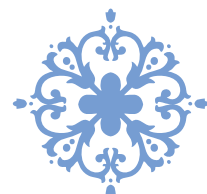
Ask your waiter for the  
available daily cuts.  
Served with oven baked  
potatoes, cream cheese  
& green salad.

**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



## DESAYUNO 10:00-12:00

**TOSTADA  
CON DOBLE QUESO**  
*con pan de masa madre  
y salsa de tomate 11*

**YOGUR, GRANOLA,  
FRUTOS ROJOS 12**

**HUEVOS  
REVUELTOS**  
*salmón o jamón 12*

**TOSTADA  
CON AGUACATE**  
*con queso crema 14*

## APERITIVO

**PAMPELLE SPRITZ**  
*Pampelle aperitif,  
Cava & Soda 12*

**GRØENK G&T**  
*Grøenk Gin & Tonic 13*

**VERMOUTH**  
*Flors de Collserola 8*

**AMARGERÓ**  
*aperitivo elaborado  
con naranjas amargas  
ecológicas 8*

## ALMUERZO Y CENA a partir de las 12:00

### 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 ibérico  
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*

