

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 2**

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
add chicken +6*

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
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

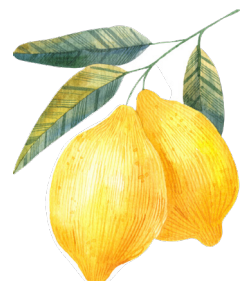
T-BONE

(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

GRØENK NEGRONI

*Grøenk Gin, Pampelle
& vermouth 14*

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 2**

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 patató 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
añadir pollo +6*

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

*patató y queso crema,
salsa BBQ, ensalada 34*

EXTRAS

*Ketchup casero //
Jalapeño // BBQ Sauce //
Mayo relish // Aioli
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 patató 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.*

