



APERITIF & COCKTAIL

PAMPELLE SPRITZ 12 Pampelle aperitif, Cava & Sparkling water	GRØENK NEGRONI 14 Grøenk Gin, Pampelle & Vermuth
GRØENK G&T 13 Grøenk Gin & Tonic	AMERICANO 9 Pampelle, Vermuth & Soda
AMARGERO 7.50 aperitif made with organic bitter oranges	

SOFT DRINKS

HOMEMADE LEMONADE	4.50
CORDIAL - homemade refreshing soda drinks (strawberry, elderflower, black currant, cucumber)	4.50
FRESH ORANGE JUICE	4.50
GINGER SODA	4.50
WATER 1000 ml still, sparkling	5

BEER

ESTRELLA GALÍCIA 4.50
300ml

ROSA BLANCA 4.50
bottle 330ml

ESTRELLA GALÍCIA 0% 4.50
Alcoholfree Lager / Draft 330ml

SPANISH CLASSICS

TINTO DE VERANO	9
VERMUTH	6
RIU D'HERBES // Mallorca	6
SUAU brandy // Mallorca	8
TARONCELLO made of organic orange from Soller, Mallorca	8

COFFEE & TEA

Grøenk blend is a black roast 100% Arabica coffee from Colombia

ESPRESSO 2.50	CAFÉ CON LECHE 3
CORTADO 2.80	TEA 3.5
CAPPUCCINO 3	

STARTERS & TAPAS

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

SPANISH-STYLE TOMATO TOAST 8
with smoked sardines

RICOTTA CREAM & HONEY GLAZED CARROT 9

MALLORCAN COUNTRY PATÉ 12
from Iberian pork

SPANISH GOURMET PLATTER 16/25
for 1 or 2

BURGERS

with French fries
Ask with sweet potato + 3

CLASSIC CHEESEBURGER 19
aged beef, cheddar, ketchup, mustard & pickles

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

CRISPY CHICKEN BURGER 19
fried chicken, mayo, cucumber & green leaves

EXTRA 1.5
Homemade ketchup
Jalapeño
Iberian ham
Cheddar
BBQ Sauce
Mayo relish
Aioli

MAINS

OUR FAMOUS IBERIAN PORK SCHNITZEL 24
served with potato salad

FISH OF THE DAY 25
with green salad

GRILLED COD A LA MALLORQUINA 23

GRILLED OCTOPUS 23
with romesco & potato

DAILY PASTA 18

GRØENK CAESAR SALAD with aged cheese 14
add chicken +5

STEAK OFFER

ON THE SEPARATE STEAK CARD

DESSERTS

Homemade
TIRAMISÚ 9

Basque
CHEESECAKE 11

Traditional
CREMA CATALANA 11



APERITIVO & CÓCTEL

PAMPELLE SPRITZ 12 Pampelle aperitif, Cava & Soda	GRØENK NEGRONI 14 Grøenk Gin, Pampelle & Vermuth
GRØENK G&T 13 Grøenk Gin & Tonic	AMERICANO 9 Pampelle, Vermuth & Soda
AMARGERO 7.50 aperitivo elaborado con naranjas amargas ecológicas	

BEBIDAS

LIMONADA CASERA	4.50
CORDIAL - Bebidas gaseosas refrescantes (fresa, flor de saúco, grosella negra, pepino)	4.50
ZUMO DE NARANJA	4.50
SODA DE GENGIBRE CASERA	4.50
AGUA 1000 ml natural, con gas	5

CERVEZA

ESTRELLA GALÍCIA 4.50
300ml

ROSA BLANCA 4.50
botella 330ml

ESTRELLA GALÍCIA 0% 4.50
sin alcohol Lager / Tostada 330ml

CLÁSICOS DE ESPAÑA

TINTO DE VERANO	9
VERMUTH	6
RIU D'HERBES // Mallorca	6
SUAU brandy // Mallorca	8
TARONCELLO de naranja ecológica de Sóller	8

CAFÉ & TÉ

Grøenk Blend es Café
100% Arabica de Colombia

ESPRESSO 2.50	CAFÉ CON LECHE 3
CORTADO 2.80	TÉ 3.5
CAPPUCCINO 3	

ENTRANTES Y TAPAS

AIOLI CASERO 5.50 / por persona selección de aceitunas con pan
TOSTADA DE TOMATE A LA ESPAÑOLA 8 con sardina ahumada
CREMA DE RICOTTA Y ZANAHORIA GLASEADA CON MIEL 9
PATÉ CAMPESTRE MALLORQUÍN 12 de cerdo ibérico
SELECCIÓN GOURMET ESPAÑOLA 16/25 para 1 o 2 personas

HAMBURGUESAS

con patatas fritas
con boniato + 3

CHEESEBURGER 19 ternera añeja, Cheddar, ketchup, mostaza y pepinillos
GRØENK BURGER 23 ternera añeja, gorgonzola, espinaca y mermelada de cebolla morada
CRISPY CHICKEN BURGER 19 pollo frito (rebozado), mayonesa, pepino y hojas de lechuga verde

EXTRA 1.5
Ketchup casero
Jalapeño
Jamón ibérico
Cheddar
Salsa barbacoa
Mayo relish
Alioli

PRINCIPALES

	NUESTRO FAMOSO ESCALOPE DE CERDO IBÉRICO 24 servidos con ensalada de patata
	PESCADO DEL DÍA 25 con ensalada verde
	BACALAO A LA MALLORQUINA 23
	PULPO A LA PARRILLA 23 con romesco y patate

PASTA DEL DIA 18

ENSALADA CÉSAR con queso curado 14
añada pollo +5

OFERTA DE STEAK
EN LA CARTA DE STEAK SEPARADA

POSTRES

Homemade
TIRAMISÚ 9

Tarta de
QUESO VASCA 11

Traditional
CREMA CATALANA 11

아페리티프

- 팜펠레 스프리츠 12
- 팜펠레 아페리티프, 스파클링 와인 & 탄산수
- 그로앵크 G&T 13
- 그로앵크 진 & 토닉
- 그로앵크 네그로니 14
- 그로앵크 진, 팜펠레 & 버몬트
- 아메리카노 9
- 그로앵크 진, 팜펠레 & 버몬트
- 아마르게로 7.50
- (마요르카산) 얼음 포함

소프트 드링크

- 홈메이드 레모네이드 400ml 4.50
- 색다른 맛의 코디얼, 홈메이드 400ml 4.50
- 오렌지 주스 4.50
- 생강 소다 홈메이드 상쾌한 음료 400ml 4.50
- 물 500ml / 1000ml 스틸, 스파클링 5

맥주

- 에스트렐라 갈리아 4.50 300ml
- 로사 블랑 4.50 병 330ml
- 에스트렐라 갈리시아0% 4.50 알코올프리 라거 / 생맥주 330ml

스페인 고전

- 틴토 데 베라노 9
- VERMUTH 6
- 리우 데르베 // 마요르카 6
- 수아우 브랜디 // 마요르카 8
- 솔리의 유기농 오렌지로 만든 타론첼로 // 마요르카 8

커피 & 차

그로앵크 블렌드는 콜롬비아산 100% 아라비카 원두로 만든 블랙 로스트 커피입니다.

- 에스프레소 2.50
- 코르타도 2.80
- 카푸치노 3
- 카페 콘 레체 3
- 차 3.5

스타터 & 타파스

- 홈메이드 아이올리 5.50
- 올리브 셀렉션 & 사워도우 빵 / 1인분
- 스페인식 토마토 토스트 8 & 훈제 멸치
- 리코타 크림 & 허니 글레이즈드 당근 9
- 마요르카 컨트리 파테 12
- 이베리아 돼지고기
- 스페인 고메 플래터 16/25
- 1인 또는 2인용

버거

- 감자튀김과 함께 제공
- 고구마로 요청 +3
- 클래식 치즈버거 숙성 소고기 19
- 체다, 케첩, 퍼플 어니언 잼 & 피클
- 그릭 버거 숙성 소고기 23
- 고르곤졸라, 시금치 & 캐러멜라이즈드 양파
- 크리스피 치킨 버거 19
- 프라이드 치킨, 마요네즈, 오이, 시금치 잎

추가 1.5

- 홈메이드 케첩
- 할라피뇨
- 이베리아 햄
- 체다
- 바베큐 소스
- 마요네즈 양념
- 알리올리

메인

- 감자 샐러드와 함께 제공되는 유명한 슈니첼 24
- 오늘의 생선 25
- 대구 구이 라 몰로르키나 23
- 로메스코와 감자를 곁들인 문어 구이 23

데일리 파스타 18

- 숙성 치즈를 곁들인 그릭 시저 샐러드 14
- 닭고기 추가 +5

별도의 스테이크 카드에
스테이크 제공

디저트

- 홈메이드 티라미수 9
- 바스크 치즈 케이크 11
- 전통 크레마 카탈라나 11



APERITIF & COCKTAIL

PAMPELLE SPRITZ 12 Pampelle aperitif, Sekt & Sprudelwasser	GRØENK NEGRONI 14 Grøenk Gin, Pampelle & Vermuth
GRØENK G&T 13 Grøenk Gin & Tonic	AMERICANO 9 Pampelle, Vermuth & Soda
AMARGERO 7.50 (de Majorque) avec de la glace	

BOISSONS DOUCES

LIMONADE MAISON	4.50
BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES - avec différentes saveurs, fait maison	4.50
JUS D'ORANGE	4.50
SODA AU GINGEMBRE - boisson rafraîchissante faite maison	4.50
EAU 1000 ml plate, gazeuse	5

BIERE

ESTRELLA GALÍCIA 4.50
300ml

ROSA BLANC 4.50
bouteille 330ml

FREEDAMM 0% 4.50
Alcoholfree Lager / Bière pression 330ml

ESPRIT

TINTO DE VERANO	9
VERMUTH	6
RIU D'HERBES // Majorque	6
SUAU brandy // Majorque	8
TARONCELLO à base d'oranges biologiques de Soller, Majorque	8

CAFÉ & THÉ

Le mélange Grøenk est un café noir torréfié 100% Arabica de Colombie.

ESPRESSO 2.50	CAFÉ AU LAIT 3
CORTADO 2.80	THÉ 3.5
CAPPUCCINO 3	

ENTRÉES ET TAPAS

AIOLI maison 5.50 / par personne
Sélection d'olives et pain de campagne

TOAST À LA TOMATE À L'ESPAGNOLE 8
& anchois fumé

CRÈME DE RICOTTA ET CAROTTES GLACÉES AU MIEL 9

PÂTÉ DE CAMPAGNE MAJORQUIN 12
avec porc ibérique

PLATEAU GASTRONOMIQUE ESPAGNOL 16/25
pour 1 ou 2

BURGER

servis avec des frites
demander à la patate douce + 3

CHEESBURGER CLASSIQUE 19
bœuf vieilli, cheddar, ketchup, confiture d'oignons violets et cornichons

GRØENK BURGER 23
bœuf vieilli, gorgonzola, épinards et oignons caramélisés

CRISPY CHICKEN BURGER 19
Poulet frit, mayo, concombre et feuilles d'épinards

EXTRA 1.5
Ketchup maison
Jalapeño
Jambon ibérique
Cheddar
Sauce barbecue
Mayo relish
Aioli

CLASSIQUES

NOS FAMILIÈRES SCHNITZELS 24
Porc ibérique servies avec une salade de pommes de terre

POISSON DU JOUR 25

MORUE GRILLÉE À LA MALLORQUINA 23

POULPE GRILLÉ 23
au romesco

PÂTES QUOTIDIENNES 18

SALADE CÉSAR avec fromage vieilli 14
ajouter du poulet +5

OFFRE DE STEAK

SUR LA CARTE DE STEAK SÉPARÉE

DESSERTS

Fait maison
TIRAMISÚ 9

GÂTEAU AU FROMAGE 11
Basque

Traditionnel
CREMA CATALANA 11



APÉRITIF

PAMPELLE SPRITZ 12 Pampelle Spritz / Apéritif Pampelle, vin pétillant et eau pétillante	GRØENK NEGRONI 14 Gin Grøenk, Pampelle & Vermuth
G&T GRØENK 13 Gin Grøenk & Tonic	AMERICANO 9 Pampelle, Vermuth & Soda
AMARGERO 7.50 (aus Mallorca) mit Eis	

WEICHE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADE	4.50
SIRUP - Schnaps mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, hausgemacht	4.50
KALT GEPRESSTER SAFT	4.50
INGWER-SODA - hausgemachtes Erfrischungsgetränk	4.50
WASSER 500 ml / 1000 ml still, mit Kohlensäure	3.50/5

BIER

ESTRELLA GALÍCIA 4.50 300ml	ROSA BLANC 4.50 Flasche 330ml	ESTRELLA GALÍCIA 0% 4.50 Alkoholfreies Lager / Fassbier 330ml
---------------------------------------	---	---

SPIRIT

TINTO DE VERANO	9
VERMUTH	6
RIU D'HERBES // Mallorca	6
SUAU brandy // Mallorca	8
TARONCELLO Hergestellt aus Bio-Orangen aus Soller, Mallorca	8

KAFFEE & TEE

Die Grøenk-Mischung ist ein schwarz gerösteter
100% Arabica-Kaffee aus Kolumbien.

ESPRESSO 2.50	CAFÉ CON LECHE 3
CORTADO 2.80	TEE 3.5
CAPPUCCINO 3	

VORSPEISEN & TAPAS

Hausgemachte **AIOLI 5.50** / pro Person
Olivenauswahl & Sauerteigbrot

TOMATENTOAST NACH SPANISCHER ART 8
& geräucherte Sardellen

**RICOTTACREME UND MIT HONIG
GLASIERTE KAROTTE 9**

MALLORQUINISCHE LANDPASTETE 12
mit iberischem Schweinefleisch

SPANISCHE GOURMET-PLATTE 16/25
für 1 oder 2 Personen

BURGER

serviert mit Pommes frites
mit Süßkartoffel fragen + 3

KLASSISCHER CHEESBURGER 19
mit gealtertem Rindfleisch, Cheddar,
Ketchup, Purpurzwiebelmarmelade
und Essiggurken

GRØENK BURGER 23
Gealtertes Rindfleisch, Gorgonzola, Spinat
und karamellierte Zwiebeln

CRISPY CHICKEN BURGER 19
gebratenes Hähnchen, Mayo, Gurke und Blattspinat

EXTRA 1.5
Hausgemachter
Ketchup
Jalapeño
Iberischer
Schinken
Cheddar
BBQ-Sauce
Mayo-relish
Aioli

CLASSICS

UNSERE FAMOUS SCHNITZELS 24
serviert mit Kartoffelsalat

FISCH DES TAGES 25

GEGRILLTER KABELJAU A LA MALLORQUINA 23

GEGRILLTER OKTOPUS 23
mit Romesco und Kartoffeln

TÄGLICHE NUDELN 18

CAESAR-SALAT mit gereiftem Käse **14**
Hähnchenfleisch hinzufügen +5

STEAKANGEBOT

AUF DER SEPARATEN
STEAKKARTE

DESSERTS

Hausgemacht
TIRAMISÚ 9

Baskischer
KÄSEKUCHEN 11

Traditionell
CREMA CATALANA 11