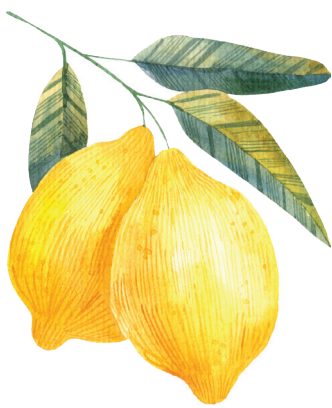




grøenk

BISTRO & GRILL



APPETIZER

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

STARTERS & TAPAS

SPANISH-STYLE TOMATO TOAST
with smoked sardines 9

**RICOTTA CREAM &
HONEY GLAZED CARROT** 13

**RUSTIC IBERIAN
PORK TERRINE** 14

STEAK TARTARE 21

SPANISH GOURMET PLATTER
jamón iberico, chorizo,
rustic Iberian pork terrine,
tuna salad, local cheese,
bread, pickles & local olive oil 21

SALADS

SPINACH SALAD
with blue cheese, nuts
& fresh strawberry 15

CAESAR SALAD
with aged cheese 14
add chicken +5



BURGERS

with French fries

CLASSIC CHEESE BURGER
aged beef, cheddar,
ham, ketchup, pickles &
red onion jam 20

GRØENK BURGER
aged beef, gorgonzola,
spinach & red onion jam 22

CRISPY CHICKEN BURGER
fried chicken, mayo,
pickles & green leaves 20

EXTRAS

Homemade ketchup
Jalapeño | Iberian ham
Cheddar | BBQ Sauce
Mayo relish | Aioli
1.50

MAINS

**OUR FAMOUS IBERIAN PORK
SCHNITZEL**
served with mashed potatoes 25

FISH OF THE DAY
with green salad & grilled veggies 26

TUNA STEAK
with green salad & grilled veggies
14.50 / 100g

GRILLED OCTOPUS
with romesco & potato 24

FRESH PAPPARDELLE PASTA
with slow cooked beef ragu 19

STEAK

Our steaks are
carefully prepared
in the charcoal grill.

Ask your waiter for the
available daily cuts.

Served with oven baked
potatoes & creamy ricotta

Add some salad + 3

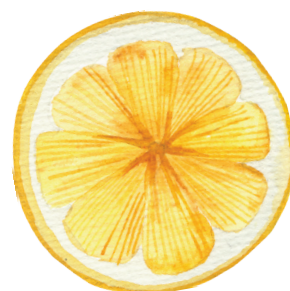
BEEF

from Galicia, Spain
Tenderloin 34 / portion
Sirloin 12 / 100 g
T-bone 12 / 100 g

IBERIAN PORK
from Extremadura, Spain
Tenderloin 32 / piece

TUNA

from sustainable source
served with grilled asparagus
& green salad
14.50 / 100 g





APERITIF & COCKTAIL

PAMPELLE SPRITZ

Pampelle aperitif, Sparkling wine & Sparkling water 12

GRØENK G&T

Grøenk Gin & Tonic 13

GRØENK NEGRONI

Grøenk Gin, Pampelle & Vermuth 14

EVELYN KIRKPATRICK

Amargero, gin & elderflower cordial 14

VERMOUTH

Flors de Collserola 8

AMARGERÓ APERITIF

made with organic bitter oranges, Mallorca 8

WINE LIST

SPARKLING

PALOMA MINGUES

Macabeo, Xarello, Parellada, Cava 7 / 28

Organic brut cava aged for 12 months. Very fresh and floral, pleasant and very versatile.

LE NATUREL PET NAT

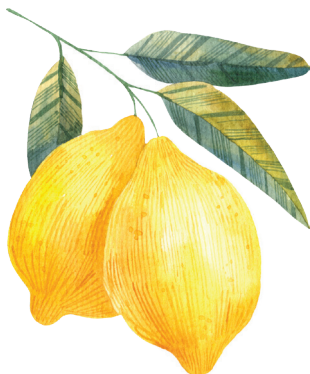
Navarra 28

Made only of organic grapes. Pet Nat is the most natural way of sparkling wine production. A fruity sparkling wine with aromas of white fruit, stone fruit and bakery.

ALTA ALELLA, MIGRIN ROSÉ RESERVA

Cava, Barcelona 32

A return to the origins with the first grape variety used for cava. Fruity but still fresh and light qualities.



SOFT DRINKS

HOMEMADE LEMONADE 400 ml 4.50

CORDIAL - homemade refreshing soda drinks (strawberry, elderflower, black currant, cucumber) 400 ml 4.50

FRESH ORANGE JUICE 4.50

GINGER SODA 400 ml 4.50

WATER 500 ml / 1000 ml still, sparkling 5

BEER

ESTRELLA GALÍCIA 300 ml 4.50

ROSA BLANCA bottle 330 ml 4.50

ESTRELLA GALÍCIA 0% Alcoholfree lager / tostada 330 ml 4.50



WHITE

BODEGAS NAIA, K-NAIA BLANCO

Verdejo, Savignon Blanc, Rueda 4.50 / 20

Suggestive, refreshing, extrovert and cheerful wine. Verdejo (85%) & Sauvignon blanc (15%) - an aromatic blend with a sensation of fresh fruit and freshness.

GRØENK, LA ISLA BONITA

Organic, Prensall Blanc, Mallorca 7 / 32

Fresh and vibrant character with intense aromas. A true celebration of Mediterranean elegance. Crisp, clean, and unforgettable—just like Mallorca itself.

PACO & LOLA ALBARIÑO

Albariño, Rias Baixas 7 / 32

The freshest and funniest Albariño from Rias Baixas that exudes joy for life and spreads smiles wherever it goes. Fresh palate, good acidity, very fruity and intense. Balanced.

CAN GELAT

Giró Ros, Mallorca 9 / 36

Aromatic, well balanced, and complex gastronomic wine. 100% made from the exclusively grown Mallorcan Giró Ros.

ROSÉ

OBALO ROSADO

Tempranillo, Rioja 5 / 20

Rosé made of 100% tempranillo. Fresh and floral, ideal for aperitif

BINIGRAU ECOLOGICO

Mantonegro, Merlot, Mallorca 7 / 28

Made with the Mantonegro and Merlot varieties from the organically grown vines of the Ca'n Grau estate. Bright pink-strawberry colored wine of medium intensity with an attractive tonality.

SPANISH CLASSICS

TINTO DE VERANO 9

VERMOUTH Flors de Collserola 8

HERBESMEL, MANDRAGORA Mallorca 8

SUAU BRANDY Mallorca 8

TARONCELLO made with organic orange from Soller, Mallorca 8

COFFEE & TEA

ESPRESSO 2.50

CORTADO 2.80

CAPPUCCINO 3

CAFÉ CON LECHE 3

TEA 3.50



RED

MUCHO MAS FELIX SOLIS

Tempranillo,

Garnacha y Syrah 4.50 / 20

An intense wine with fruity touches. Cherry red color, medium-high layer and compact edging. Aromatic with good intensity.

CRUZ DE ALBA TINTO ROBLE 2021

Tempranillo, Ribera del Duero 7 / 30

A young, fresh and accessible wine, with a perfect balance, showing the unique character of the terroir.

CAN GELAT GRAN CUP

Syrah, Monastrell, Cabernet,

Callet y Manto Negro, Mallorca 40

This red wine is juicy, with an aromatic complexity of black and red fruit, limestone and leather. Perfect with all kinds of meat.

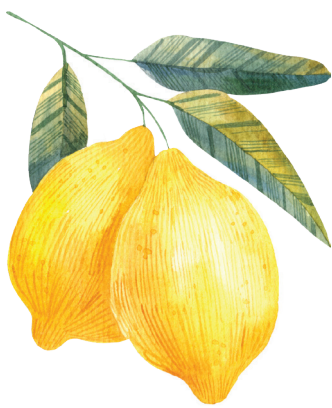
RODA 1 RESERVA

Domaine Louis Jadot, Tempranillo

Ribera del Duero 75

This wine captivates with its aromas of ripe fruit and hints of spice from its careful aging in oak barrels. With a lingering finish, it is the ideal companion for grilled meats and intense dishes. Enjoy the magic of La Rioja's winemaking tradition in every glass.





grøenk

BISTRO & GRILL



APERITIVO

AIOLI CASERO

con aceitunas y pan de masa madre
5.50 / por persona

ENTRANTES Y TAPAS

TOSTADA DE TOMATE A LA ESPAÑOLA

con sardina ahumada 9

CREMA DE RICOTTA Y ZANAHORIA GLASEADA CON MIEL 13

TERRINA RÚSTICA DE CERDO IBÉRICO 14

TARTAR DE TERNERA 21

SELECCIÓN GOURMET ESPAÑOLA

jamón ibérico, chorizo,
terrina rústica de cerdo ibérico,
ensalada de atún, queso local,
pan y encurtidos 21

ENSALADA

ENSALADA DE ESPINACAS

con queso azul, nueces y
fresas frescas 15

ENSALADA CÉSAR

con queso curado 14
añada pollo +5



HAMBURGUESAS

con patatas fritas

CHEESEBURGER

ternera curada,
cheddar, jamón, ketchup,
pepinillos y mermelada de
cebolla morada 20

GRØENK BURGER

ternera añeja, gorgonzola,
espinaca y mermelada de
cebolla morada 22

CRISPY CHICKEN BURGER

pollo frito (rebozado),
mayonesa, pepino y hojas
de lechuga verde 20

EXTRA

Ketchup casero | Jalapeño
Jamón ibérico | Cheddar
Salsa barbacoa
Mayo relish | Alioli
1.50

PRINCIPALES

NUESTRO FAMOSO ESCALOPE DE CERDO IBÉRICO

servidos con puré de patatas 25

PESCADO DEL DÍA

con ensalada verde
y verduras a la parrilla 26

FILETE DE ATÚN

con ensalada verde y verduras a la
parrilla 14.50 / 100g

PULPO A LA PARRILLA

con romesco y patate 24

PAPPARDELLE FRESCO PASTA

con ragú de ternera cocinado
a fuego lento 19

STEAK

Nuestros filetes son
cuidadosamente preparados
en la parrilla de carbón.

Pregunta a tu camarero por
los cortes del día disponibles

Servido con patatas al horno
y cremoso de ricotta

Añada ensalada + 3

TERNERA

de Galicia, España
Solomillo 34 / pieza
Entrecot 12 / 100 g
T-bone 12 / 100 g

CERDO IBÉRICO

de Extremadura, España
Solomillo 32 / pieza

ATÚN

de origen sostenible
Con espárragos a la parrilla y
ensalada verde
14.50 / 100 g





APERITIVO & CÓCTEL

PAMPELLE SPRITZ

Pampelle aperitif,
Cava & Soda 12

GRØENK G&T

Grøenk Gin & Tonic 13

GRØENK NEGRONI

Grøenk Gin, Pampelle
& Vermuth 14

EVELYN KIRKPATRICK

Amargero, Grøenk Gin, soda
y cordial de flor de saúco 14

VERMOUTH

Flors de Collserola 8

AMARGERÓ

aperitivo elaborado con
naranjas amargas ecológicas 8

LISTA DE VINOS

ESPUMOSO

PALOMA MINGUES

Macabeo, Xarello, Parellada,
Cava 7 / 28

Cava ecológico brut con una crianza de 12 meses,
de origen Valenciano. Muy fresco y floral, agradable
y muy versátil.

LE NATUREL PET NAT

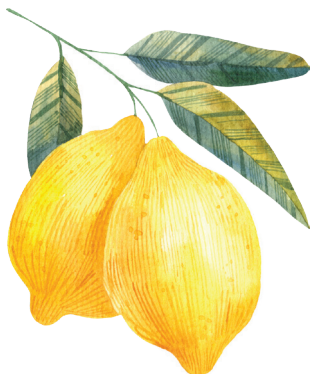
Navarra 28

Elaborado únicamente con uvas ecológicas.
Pet Nat es la forma más natural de producción de vino
espumoso. Un vino espumoso afrutado con aromas de
fruta blanca, fruta de hueso y panadería.

ALTA ALELLA, MIGRIN ROSÉ RESERVA

Cava, Barcelona 32

El regreso al origen con la primera variedad utilizada
para elaborar cava. Cualidades afrutadas pero frescas
y ligeras.



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 300 ml 4.50

ROSA BLANCA botella 330 ml 4.50

ESTRELLA GALÍCIA 0% sin alcohol
lager / tostada 330 ml 4.50



BLANCO

BODEGAS NAIÁ, K-NAIA BLANCO

Verdejo, Savignon Blanc,
Rueda 4.50 / 20

Sugerente, refrescante, extrovertido y alegre. Verdejo
(85%) y Sauvignon blanc (15%) - un ensamblaje
aromático con sensación de fruta fresca y fresca.

GRØENK, LA ISLA BONITA

Organic, Prensall Blanc, Mallorca 7 / 32

Carácter fresco y vibrante, con aromas intensos.
Una verdadera celebración de la elegancia
mediterránea. Crujiente, limpio e inolvidable—como la
propia Mallorca.

PACO & LOLA ALBARIÑO

Albariño, Rías Baixas 7 / 32

El albariño más fresco y divertido de las Rías Baixas.
Boca fresca, buena acidez, muy frutal e intenso.
Equilibrado.

CAN GELAT

Giró Ros, Mallorca 9 / 36

Vino gastronómico aromático, equilibrado y
complejo. Elaborado 100% con Giró Ros
mallorquín de cultivo exclusivo.

ROSADO

OBALO ROSADO

Tempranillo, Rioja 5 / 20

Rose de 100% tempranillo - Fresco y floral,
ideal para el aperitivo

BINIGRAU ECOLOGICO

Mantonegro, Merlot, Mallorca 7 / 28

Elaborado con las variedades mantonegro y merlot
procedentes de las cepas de la finca de Ca'n Grau,
de cultivo ecológico. Vino de color rosa-fresa brillante
de intensidad media con una tonalidad atractiva.

CLÁSICOS DE ESPAÑA

TINTO DE VERANO 9

VERMUT Flors de Collserola 8

HERBESMEL, MANDRAGORA Mallorca 8

SUAU BRANDY Mallorca 8

TARONCELLO de naranja
ecológica de Sóller 8

COFÉ & TÉ

ESPRESSO 2.50

CORTADO 2.80

CAPPUCCINO 3

CAFÉ CON LECHE 3

TÉ 3.50



TINTO

MUCHO MAS FELIX SOLIS

Tempranillo,

Garnacha y Syrah 4.50 / 20

Un vino intenso de toques afrutados. Perfecto
para tomar solo o acompañado de tapas.
Un vino un toque ligeramente dulce y elegante.

CRUZ DE ALBA TINTO ROBLE 2021

Tempranillo, Ribera del Duero 7 / 30

Un vino joven, fresco y accesible, con un equilibrio
perfecto, que muestra el carácter único del terruño.

CAN GELAT GRAN CUP

Syrah, Monastrell, Cabernet,

Callet y Manto Negro, Mallorca 40

Este tinto es jugoso, con una complejidad aromática de
fruta negra y roja, piedra caliza y cuero. Perfecto para
acompañar todo tipo de carnes y para la sobremesa.

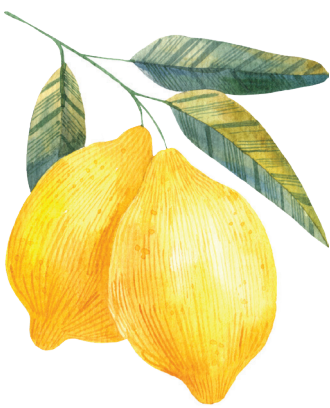
RODA 1 RESERVA

Domaine Louis Jadot, Tempranillo

Ribera del Duero 75

Este vino cautiva con sus aromas de frutas maduras y
toques de especias, procedentes de su cuidadosa
crianza en barricas de roble. Con un final persistente,
es el compañero ideal para carnes asadas y platos
intensos. Disfruta de la magia de la tradición vinícola
de La Rioja en cada copa.





grøenk

BISTRO & GRILL



애피타이저

홈메이드 아이올리
올리브 셀렉션 & 사워도우 빵
5.50 / 1인분

스타터 & 타파스

스페인식 토마토 토스트
& 훈제 멸치 9

리코타 크림
& 허니 글레이즈드 당근 13

소박한 이베리아산 돼지고기 테린 14

쇠고기 타르타르 21

스페인식 고급 플랫터
하몬 이베리코, 초리조,
소박한 이베리아산 돼지고기 테린,
참치 샐러드, 지역 치즈, 빵 & 피클 21

샐러드

시금치 샐러드
블루치즈, 견과류
& 신선한 딸기 15

숙성 치즈를 곁들인
그릭 시저 샐러드 14
닭고기 추가 +5

버거

감자튀김과 함께 제공

클래식 치즈버거
숙성 소고기, 체다, 케첩,
퍼플 어니언 잼 & 피클 20

그릭 버거
숙성 소고기,
고르곤졸라, 시금치 &
캐러멜라이즈드 양파 22

크리스피 치킨 버거
프라이드 치킨, 마요네즈,
오이, 시금치 잎 20

추가

홈메이드 케첩
할라피뇨 | 이베리아 햄
체다 | 바베큐 소스
마요네즈 양념 | 알리올리
1.50

메인

으깬 감자와 함께 제공되는
우리의 유명한 슈니첼 25

오늘의 생선 26

참치와 구운 야채
14.50 / 100G

로메스코와 감자를 곁들인
문어 구이 24

천천히 조리한 소고기 라구를 곁들인
신선한 파파르델레 파스타 19

스테이크

저희 스테이크는
숯불 그릴에서
정성껏 구워냅니다.

웨이터에게 오늘의 스테이크
종류를 문의하세요.

오븐에 구운 감자와 크림치즈가
함께 제공됩니다.

샐러드를 추가하세요. + 3

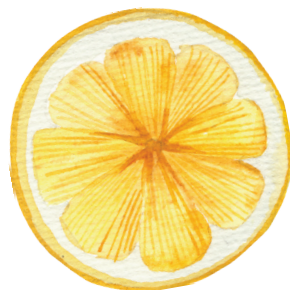
소고기

스페인 갈리시아산
안심 34 / 인분
등심 12 / 100 G
티본 12 / 100 G

이베리아 돼지고기
스페인 엑스트레마두라산
안심 32 / 조각

참치

지속 가능한 공급원에서 공급
구운 아스파라거스와
그린 샐러드를 곁들임
14.50 / 100 G





식전주 & 칵테일

팜펠레 스프리츠

식전주, 스파클링 와인
& 스파클링 워터 12

그뢰엔크 G&T

그뢰엔크 진 & 토닉 13

그뢰엔크 네그로니

그뢰엔크 진, 팜펠레 & 베르무트 14

에블린 커크패트릭

아마르헤로, 진
& 엘더플라워 코디얼 14

베르무트

플로르스 데 콜세롤라 8

유기농 비터 오렌지로 만든

아마르헤로 식전주 마요르카 8

소프트 드링크

수제 레모네이드 400ml 4.50

다양한 풍미의 수제 코디얼 400ml 4.50

오렌지 주스 4.50

진저 소다 수제 상쾌한 음료 400ml 4.50

물 500ml / 1000ml (스틸, 스파클링) 5

맥주

에스트렐라 갈리시아 300ml 4.50

로자 블랑 병 330ml 4.50

에스트렐라 갈리시아

무알코올 라거 / 생맥주 330ml 4.50

스페인 클래식

틴토 데 베라노 9

베르무트 플로르스 데 콜세롤라 8

에르베스멜, 만드라고라 마요르카 8

수아우 브랜디 마요르카 8

소예르산 유기농 오렌지로 만든

타론첼로 마요르카 8

커피 & 차

에스프레소 2.50

코르타도 2.80

카푸치노 3

카페 콘 레체 3

차 3.50



와인 리스트

스파클링

PALOMA MINGUES

Macabeo, Xarello, Parellada,
Cava 7 / 28

12개월 숙성된 유기농 브뤼 카바.
매우 신선하고 꽃향이 풍부하며,
기분 좋고 다재다능합니다.

LE NATUREL PET NAT

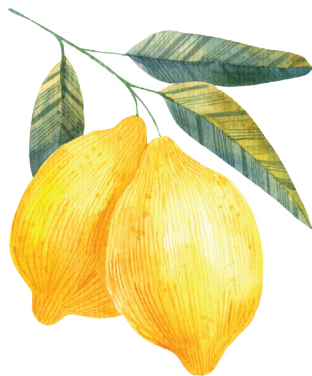
Navarra 28

유기농 포도만을 사용하여 만들었습니다.
펫 나트는 가장 자연스러운 스파클링 와인
제조 방식입니다. 흰 과일, 핵과, 베이커리 향이
어우러진 과일 스파클링 와인입니다.

ALTA ALELLA, MIGRIN ROSÉ RESERVA

Cava, Barcelona 32

카바에 사용된 최초의 포도 품종으로
원점으로 돌아왔습니다. 과일 향이 풍부하면서도
신선하고 가벼운 풍미를 자랑합니다.



하얀색

BODEGAS NAIA, K-NAIA BLANCO

Verdejo, Savignon Blanc,
Rueda 4.50 / 20

관능적이고 상쾌하며, 외향적이고 쾌활한 와인입니다.
베르데호(85%)와 소비뇽 블랑(15%) - 신선한 과일과
신선함이 느껴지는 아로마 블렌딩입니다.

GRØENK, LA ISLA BONITA

Organic, Prensall Blanc, Mallorca 7 / 32

강렬한 향과 함께 신선하고 생동감 넘치는 개성을
지녔습니다. 지중해의 우아함을 진정으로
기념하는 와인입니다. 상쾌하고 깔끔하며 잊을 수 없는
맛 - 마치 마요르카 그 자체처럼.

PACO & LOLA ALBARIÑO

Albariño, Rias Baixas 7 / 32

리아스 바이샤스에서 가장 신선하고
재미있는 알바리뇨입니다. 신선한 풍미,
좋은 산도, 풍부한 과일향과 강렬한
풍미를 자랑합니다. 균형 잡힌 맛입니다.

CAN GELAT

Giró Ros, Mallorca 9 / 36

향기롭고 균형 잡히며 복합적인 풍미를 지닌 미식
와인입니다. 마요르카산 지로 로(Giró Ros)
100%로만 만들었습니다.

로제 와인

OBALO ROSADO

Tempranillo, Rioja 5 / 20

템프라니요 100%로 만든 로제 와인
- 신선하고 꽃향이 풍부하여 식전주로 이상적입니다.

BINIGRAU ECOLOGICO

Mantonegro, Merlot, Mallorca 7 / 28

칸 그라우(Ca'n Grau) 지역의 유기농 포도나무에서
재배한 만토네그로(Mantonegro)와 메를로(Merlot)
품종으로 만들었습니다. 밝은 분홍빛 딸기색을 띠며
중간 정도의 강도와 매력적인 색조를 지닌 와인입니다.

빨간색

MUCHO MAS FELIX SOLIS

Tempranillo,

Garnacha y Syrah 4.50 / 20

과일 향이 풍부한 강렬한 와인입니다.
체리 레드 컬러에 중간 정도의 농도를 가진
레이어와 촘촘한 테두리가 특징입니다.
아로마티한 풍미가 강렬하게 느껴집니다.

CRUZ DE ALBA TINTO ROBLE 2021

Tempranillo, Ribera del Duero 7 / 30

젊고 신선하며 부담 없이 즐길 수 있는 와인으로,
완벽한 균형을 이루며 테루아의 독특한
특징을 보여줍니다.

CAN GELAT GRAN CUP

Syrah, Monastrell, Cabernet,

Callet y Manto Negro, Mallorca 40

이 레드 와인은 과즙이 풍부하며,
붉은 과일과 검은 과일, 석회암, 가족의
복합적인 아로마가 특징입니다. 모든 종류의
육류와 완벽하게 어울립니다.

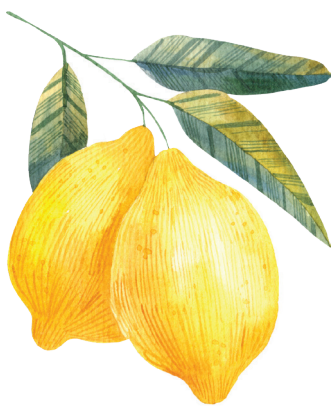
RODA 1 RESERVA

Domaine Louis Jadot, Tempranillo

Ribera del Duero 75

오크통에서 정성껏 숙성하여 잘 익은
과일 향과 은은한 스파이스 향이 매력적인 와인입니다.
여운이 오래 남는 이 와인은 구운 고기 요리나
강렬한 요리와 완벽한 조화를 이룹니다.
라 리오하 와인 양조 전통의 마법을
한 잔 한 잔 즐기세요.





grøenk

BISTRO & GRILL



VORSPEISE

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

VORSPEISEN & TAPAS

**TOMATENTOAST NACH
SPANISCHER ART**
& geräucherte Sardellen 9

**RICOTTACREME UND
MIT HONIG GLASIERTE KAROTTE** 13

**RUSTIKALE TERRINE AUS
IBERISCHEM SCHWEINEFLEISCH** 14

RINDERTARTAR 21

SPANISCHE GOURMET-PLATTE
Jamón Iberico, Chorizo,
rustikale Terrine aus iberischem
Schweinefleisch, Thunfischsalat,
lokaler Käse, Brot und Essiggurken 21

SALATE

SPINATSALAT
mit Blauschimmelkäse,
Nüssen und frischen
Erdbeeren 15

CAESAR-SALAT
mit gereiftem Käse
Hähnchenfleisch 14
hinzufügen +5



BURGER

serviert mit Pommes frites

KLASSISCHER CHEESBURGER
mit gealtertem Rindfleisch,
Cheddar, Ketchup,
Purpurzwiebelmarmelade
und Essiggurken 20

GRØENK BURGER
Gealtertes Rindfleisch,
Gorgonzola, Spinat und
karamellisierte Zwiebeln 22

CRISPY CHICKEN BURGER
gebratenes Hähnchen, Mayo,
Gurke und Blattspinat 20

EXTRA

Hausgemachter Ketchup
Jalapeño | Iberischer Schinken
Cheddar | BBQ-Sauce
Mayo-Relish | Aioli
1.50

KLASSISCHE GERICHTE

UNSERE BERÜHMTEN SCHNITZEL
serviert mit Kartoffelpüree 25

FISCH DES TAGES 26

THUNFISCH
mit gegrilltem Gemüse 14.50 / 100g

GEGRILLTER OKTOPUS
mit Romesco und Kartoffeln 24

FRISCHE PAPPARDELLE-NUDELN
mit langsam gegartem Rinderragout
19

STEAK

Unsere Steaks werden
sorgfältig auf dem
Holzkohlegrill zubereitet.

Fragen Sie Ihren Kellner nach
den täglich verfügbaren
Schnitten.

Serviert mit Ofenkartoffeln
und Frischkäse.

Mit etwas Salat + 3

RINDFLEISCH
aus Galicien, Spanien
Filet 34 / portion
Rinderfilet 12 / 100 g
T-Bone-Steak 12 / 100 g

**IBERISCHES
SCHWEINEFLEISCH**
aus Extremadura, Spanien
Filet 32 / piece

THUNFISCH
aus nachhaltiger
Landwirtschaft
serviert mit gegrilltem Spargel
und grünem Salat
14.50 / 100 g





APERITIF UND COCKTAIL

PAMPELLE SPRITZ

Pampelle Aperitif, Sekt
& Sprudelwasser 12

GRØENK GIN TONIC

Grøenk Gin & Tonic 13

GRØENK NEGRONI

Grøenk Gin, Pampelle
& Wermut 14

EVELYN KIRKPATRICK

Amargero, Gin &
Holunderblütenlikör 14

WERMUT

Flors de Collserola 8

AMARGERO-APERITIF

mit Bio-Bitterorangen, Mallorca 8

WEINLISTE

SEKT

PALOMA MINGUES

Macabeo, Xarello, Parellada,
Cava 7 / 28

Bio-Brut-Cava, 12 Monate gereift. Sehr frisch
und blumig, angenehm und vielseitig einsetzbar.

LE NATUREL PET NAT

Navarra 28

Ausschließlich aus Bio-Trauben hergestellt.

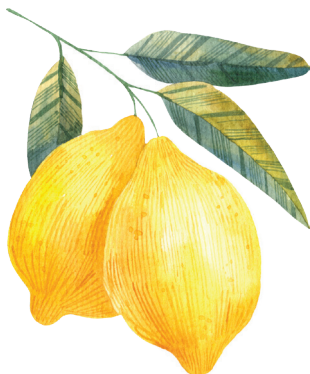
Pet Nat ist die natürlichste Art der
Schaumweinherstellung. Ein fruchtiger
Schaumwein mit Aromen von weißen Früchten,
Steinobst und Gebäck.

ALTA ALELLA,

MIGRIN ROSÉ RESERVA

Cava, Barcelona 32

Eine Rückkehr zu den Ursprüngen mit der ersten für
Cava verwendeten Rebsorte. Fruchtig, aber dennoch
frisch und leicht.



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

HAUSGEMACHTE

LIMONADE 400 ml 4.50

HAUSGEMACHTER SIRUP

mit verschiedenen
Geschmacksrichtungen 400 ml 4.50

ORANGENSAFT 4.50

HAUSGEMACHTES ERFRISCHUNGSGETRÄNK

mit Ingwerlimonade 400 ml 4.50

WASSER 500 ml / 1000 ml
still, prickelnd 5

BIER

ESTRELLA GALICIA 300 ml 4.50

ROSA BLANC Flasche 330 ml 4.50

ESTRELLA GALICIA alkoholfreies
Lagerbier / Fassbier 330 ml 4.50



WEISS

BODEGAS NAIA, K-NAIA BLANCO

Verdejo, Savignon Blanc,
Rueda 4.50 / 20

Ein anregender, erfrischender, extrovertierter und
fröhlicher Wein. Verdejo (85 %) und Sauvignon Blanc
(15 %) – eine aromatische Cuvée mit einem Hauch von
frischer Frucht und Frische.

GRØENK, LA ISLA BONITA

Organic, Prensall Blanc, Mallorca 7 / 32

Frischer und lebendiger Charakter mit intensiven
Aromen. Ein wahres Fest mediterraner Eleganz.
Knackig, klar und unvergesslich – genau wie
Mallorca selbst.

PACO & LOLA ALBARIÑO

Albariño, Rias Baixas 7 / 32

Der frischeste und witzigste Albariño aus Rias Baixas.
Frisch am Gaumen, gute Säure, sehr fruchtig und
intensiv. Ausgewogen.

CAN GELAT

Giró Ros, Mallorca 9 / 36

Aromatischer, ausgewogener und komplexer
Gourmetwein. 100 % aus dem exklusiv angebauten
mallorquinischen Giró Rosé hergestellt.

ROSÉWEIN

OBALO ROSADO

Tempranillo, Rioja 5 / 20

Rosé aus 100 % Tempranillo – frisch und blumig,
ideal als Aperitif.

BINIGRAU ECOLOGICO

Mantonegro, Merlot, Mallorca 7 / 28

Hergestellt aus den Sorten Mantonegro und Merlot
von den biologisch angebauten Reben des Weinguts
Ca'n Grau. Leuchtend rosa-erdbeerfarbener Wein
mittlerer Intensität mit attraktiver Tonalität.

SPANISCHE KLASSIKER

TINTO DE VERANO 9

WERMUT Flors de Collserola 8

HERBESMEL, MANDRAGORA Mallorca 8

SUAU BRANDY Mallorca 8

TARONCELLO mit Bio-Orangen aus
Soller, Mallorca 8

KAFFEE & TEE

ESPRESSO 2.50

CORTADO 2.80

CAPPUCCINO 3

CAFÉ CON LECHE 3

TEE 3.50



ROT

MUCHO MAS FELIX SOLIS

Tempranillo,

Garnacha y Syrah 4.50 / 20

Ein intensiver Wein mit fruchtigen Noten. Kirschrote
Farbe, mittelstarke bis intensive Intensität und
kompakter Rand. Aromatisch mit guter Intensität.

CRUZ DE ALBA TINTO ROBLE 2021

Tempranillo, Ribera del Duero 7 / 30

Ein junger, frischer und zugänglicher Wein mit
perfekter Balance, der den einzigartigen Charakter des
Terroirs widerspiegelt.

CAN GELAT GRAN CUP

Syrah, Monastrell, Cabernet,

Callet y Manto Negro, Mallorca 40

Dieser Rotwein ist saftig, mit einer aromatischen
Komplexität aus schwarzen und roten Früchten,
Kalkstein und Leder. Perfekt zu allen Fleischsorten.

RODA 1 RESERVA

Domaine Louis Jadot, Tempranillo

Ribera del Duero 75

Dieser Wein besticht durch seine Aromen von reifen
Früchten und würzigen Noten aus der sorgfältigen
Reifung in Eichenfässern. Mit seinem anhaltenden
Abgang ist er der ideale Begleiter zu gegrilltem Fleisch
und intensiven Gerichten. Genießen Sie die Magie der
Weinbautradition La Riojas in jedem Glas.





grøenk

BISTRO & GRILL



APÉRITIF

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

ENTRÉES ET TAPAS

**TOAST À LA TOMATE
À L'ESPAGNOLE**
& anchois fumé 9

**CRÈME DE RICOTTA ET
CAROTTES GLACÉES AU MIEL** 13

**TERRINE RUSTIQUE DE
PORC IBÉRIQUE** 14

TARTARE DE BŒUF 21

**PLATEAU GASTRONOMIQUE
ESPAGNOL**

jamón ibérico, chorizo, terrine
rustique de porc ibérique,
salade de thon, fromage local,
pain et cornichons 21

SALADS

SALADE D'ÉPINARDS
avec fromage bleu, noix
et fraises fraîches 15

SALADE CÉSAR
avec fromage vieilli 14
ajouter du poulet +5



BURGER

servis avec des frites

CHEESBURGER CLASSIQUE
bœuf vieilli, cheddar, ketchup,
confiture d'oignons violets et
cornichons 20

GRØENK BURGER
bœuf vieilli, gorgonzola, épinards
et oignons caramélisés 22

**BOURGEOIR
DE POULET CRISPY**
Poulet frit, mayo, concombre
et feuilles d'épinards 20

EXTRA

Ketchup maison
Jalapeño | Jambon ibérique
Cheddar | Sauce barbecue
Mayo relish | Aioli
1.50

CLASSIQUES

NOS CÉLÈBRES SCHNITZELS
*servis avec de la purée
de pommes de terre* 25

POISSON DU JOUR 26

THON
avec légumes grillés
14.50 / 100g

POULPE GRILLÉ
au romesco 24

PAPPARDELLE FRAÎCHES
avec ragù de bœuf mijoté 19

STEAK

*Nos steaks sont
soigneusement préparés
au charbon de bois.*

*Demandez à votre serveur les
pièces du jour.*

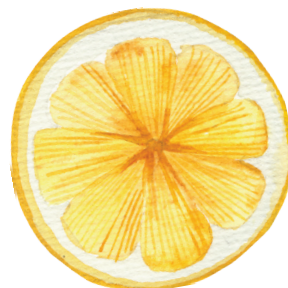
*Servi avec des pommes de terre
au four et du fromage frais.*

Ajoutez une salade + 3

BŒUF
de Galice, Espagne
Filet mignon 34 / portion
Aloyau 12 / 100 g
T-bone 12 / 100 g

PORC IBÉRIQUE
d'Estrémadure, Espagne
Filet mignon 32 / piece

THON
issu de sources durables
*Servi avec asperges grillées
et salade verte*
14.50 / 100 g





APÉRITIF ET COCKTAIL

PAMPELLE SPRITZ

Apéritif Pampelle, Vin mousseux et Eau gazeuse 12

GRØENK G&T

Grøenk Gin & Tonic 13

GRØENK NEGRONI

Grøenk Gin, Pampelle et vermouth 14

EVELYN KIRKPATRICK

Amargero, gin et sirop de fleur de sureau 14

VERMOUTH

Flors de Collserola 8

APÉRITIF AMARGERO

à base d'oranges amères bio, Majorque 8

WINE LIST

VIN PÉTILLANT

PALOMA MINGUES

Macabeo, Xarello, Parellada, Cava 7 / 28

Cava brut biologique élevé 12 mois. Très frais et floral, agréable et très polyvalent.

LE NATUREL PET NAT

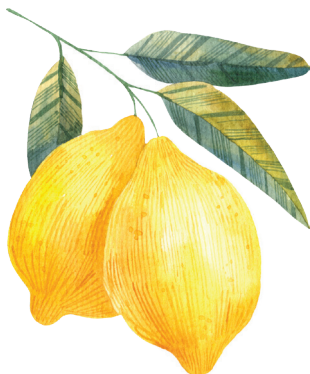
Navarra 28

Issu exclusivement de raisins biologiques, le Pet Nat est la méthode la plus naturelle pour produire des vins mousseux. Un vin mousseux fruité aux arômes de fruits blancs, de fruits à noyau et de pâtisserie.

ALTA ALELLA, MIGRIN ROSÉ RESERVA

Cava, Barcelona 32

Un retour aux sources avec le premier cépage utilisé pour le cava. Fruité, mais toujours frais et léger.



BOISSONS SANS ALCOOL

LIMONADE MAISON 400 ml 4.50

SODA MAISON

aux saveurs variées 400 ml 4.50

JUS D'ORANGE 4.50

SODA AU GINGEMBRE

boisson rafraîchissante maison 400 ml 4.50

EAU PLATE 500 ml / 1000 ml

gazeuse 5

BIÈRE

ESTRELLA GALICIA 300 ml 4.50

ROSA BLANC bouteille 330 ml 4.50

ESTRELLA GALICIA bière blonde sans alcool / pression 330 ml 4.50



VIN BLANC

BODEGAS NAIA, K-NAIA BLANCO

Verdejo, Savignon Blanc, Rueda 4.50 / 20

Vin suggestif, rafraîchissant, extraverti et joyeux. Verdejo (85 %) et Sauvignon blanc (15 %) : un assemblage aromatique aux notes fruitées et fraîches.

GRØENK, LA ISLA BONITA

Organic, Prensal Blanc, Mallorca 7 / 32
Caractère frais et vibrant, aux arômes intenses. Une véritable célébration de l'élégance méditerranéenne. Vif, net et inoubliable, à l'image de Majorque.

PACO & LOLA ALBARIÑO

Albariño, Rias Baixas 7 / 32

L'Albariño le plus frais et le plus original des Rias Baixas. Bouche fraîche, bonne acidité, très fruité et intense. Équilibré.

CAN GELAT

Giró Ros, Mallorca 9 / 36

Vin gastronomique aromatique, équilibré et complexe. Issu à 100 % du cépage majorquin Giró Ros.

VIN ROSÉ

OBALO ROSADO

Tempranillo, Rioja 5 / 20

Rosé 100 % tempranillo : frais et floral, idéal pour l'apéritif.

BINIGRAU ECOLOGICO

Mantonegro, Merlot, Mallorca 7 / 28

Elaboré à partir des cépages Mantonegro et Merlot issus des vignes biologiques du domaine Ca'n Grau. Robe rose fraise vif, d'intensité moyenne et d'une tonalité attrayante.

CLASSIQUES ESPAGNOLS

TINTO DE VERANO 9

VERMOUTH Flors de Collserola 8

HERBESMEL, MANDRAGORA Majorque 8

Eau-de-vie SUAU Majorque 8

TARONCELLO à base d'oranges bio de Sóller, Majorque 8

CAFÉS ET THÉS

EXPRESSO 2.50

CORTADO 2.80

CAPPUCCINO 3

CAFÉ AU LAIT 3

THÉ 3.50



ROUGE

MUCHO MAS FELIX SOLIS

Tempranillo,

Garnacha y Syrah 4.50 / 20

Un vin intense aux notes fruitées. Robe rouge cerise, robe moyennement dense et bord compact. Arômes d'une bonne intensité.

CRUZ DE ALBA TINTO ROBLE 2021

Tempranillo, Ribera del Duero 7 / 30
Un vin jeune, frais et accessible, à l'équilibre parfait, révélant le caractère unique du terroir.

CAN GELAT GRAN CUP

Syrah, Monastrell, Cabernet,

Callet y Manto Negro, Mallorca 40

Ce vin rouge est juteux, avec une complexité aromatique de fruits noirs et rouges, de calcaire et de cuir. Parfait avec tous types de viandes.

RODA 1 RESERVA

Domaine Louis Jadot, Tempranillo
Ribera del Duero 75

Ce vin séduit par ses arômes de fruits mûrs et ses notes épicées, fruit d'un élevage soigné en fûts de chêne. Avec sa finale persistante, il accompagne idéalement les grillades et les plats intenses. Savourez la magie de la tradition viticole de La Rioja à chaque verre.

