

## ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS

Ensalada de la casa "El Glop"  
Ensalada de tomate y cebolla dulce al vinagre de Módena  
Ensalada de tomate marinado con hummus y queso feta  
Ensalada de rúcula y parmesano  
Ensalada tibia de queso de cabra  
Escalivada a la brasa de encina  
Esqueixada de bacalao  
Xatonada (ensalada de escarola, atún y bacalao) estilo "El Glop"  
Espárragos de Navarra con Tártara  
Anchoas  
Carpaccio de ternera

## ENTRANTES CALIENTES

Alcachofas fritas  
Pimientos de Padrón  
Berenjenas rellenas  
Langostinos al ajillo o a la plancha  
Canelones de la abuela María  
Espaguetis napolitana, boloñesa, carbonara o roquefort  
Provolone a la parrilla  
Variado de verduras a la brasa con romesco  
Habitas baby con jamón  
Caracoles a la llauna  
Sopa de cebolla gratinada  
Sopa de pescado  
Mejillones al vapor  
Pulpo a la gallega

## CHARCUTERÍA, TABLAS Y TOSTADAS

Lomo embuchado Ibérico  
Jamón país  
Jamón de bellota paleta  
Jamón de bellota  
Tabla de quesos  
Tabla de patés  
Tabla de embutidos catalanes  
Tabla de embutidos Ibéricos  
Tostada de atún  
Tostada mallorquina con costra de queso  
Tostada de tortilla a la francesa  
Tostada "El Glop" de atún, escalivada y anchoas  
Tostada de queso manchego  
Tostada de lomo ibérico  
Tostada de jamón bellota paleta  
Alioli  
Pan de coca  
Tostada de pan de payés

## CARNES A LA BRASA

Guarnición: patatas fritas o *al caliu*, judías pochas o ensalada.

Butifarra catalana  
Butifarra aragonesa  
Butifarra negra  
Carrilleras de cerdo  
Pies de cerdo  
Asado de tira  
1/2 Pollo  
1/2 Conejo  
Chuleta ibérica a la brasa  
Magret de pato  
Parrillada de carne con butifarra, conejo, tira y cordero  
Secreto Ibérico  
Entrecot de ternera (250g)  
Entrecot argentino (400g)  
Cordero a la brasa  
Solomillo de ternera  
Chuletón de buey de Navarra (500g) y pimientos del piquillo

## PESCADOS

Todos nuestros pescados pueden ser cocinados a la brasa.

Merluza a la vasca  
Salmón al cava o a la brasa  
Sepia y calamares de playa con arroz negro  
Dorada a la brasa o al horno con patatas panadera  
Lenguado a la meunière o a la plancha  
Morro de bacalao a la llauna o a la muselina de ajo  
Suquet de rape

## ARROCES Y PAELLAS

Arroz negro con sepia y almejas  
Fideuá al estilo Tarragona  
Paella de pescado y marisco  
Paella de pollo y verduritas, o solo de verduritas  
Arroz con conejo y caracoles  
Arroz con setas y costra de parmesano  
Cazuela de arroz con bacalao y verduritas  
Arroz caldoso con bogavante (mínimo 2 personas)

## PLATOS DE NUESTRA COCINA

Calçots a la brasa con salsa romesco  
Alcachofas del Prat a la brasa  
Menú Calçotada  
Escalivada tibia con queso de cabra  
Pechuga de pollo rellena  
Rabo de buey al vino tinto  
Confit de pato a la catalana  
1/2 paletilla de cordero al horno

Tenemos platos para personas con alergias e intolerancias.