

AMANIDES I ENTRANTS FREDS

Amanida de la casa "El Glop"
Amanida de tomàquet i ceba dolça al vinagre de Mòdena
Amanida de tomàquet marinat amb hummus i feta
Amanida de rúcula i parmesà
Amanida tèbia de formatge de cabra
Escalivada a la brasa d'alzina
Esqueixada de bacallà
Xatonada (amanida de escarola, tonyina i bacallà) estil "El Glop"
Espàrrecs de Navarra amb Tàrtara
Anxoves
Carpaccio de vedella

ENTRANTS CALENTS

Carxofes fregides
Pebrots de Padrón
Alberginies farcides
Llagostins amb allada o a la planxa
Canelons de l'àvia Maria
Espaguetis napolitana, bolonyesa, carbonara o rocafort
Provolone a la graella
Variat de verdures a la brasa amb romesco
Favetes baby amb pernil
Cargols a la llauna
Sopa de ceba gratinada
Sopa de peix
Musclos al vapor
Pop a la gallega

XARCUTERIA, FUSTES I TORRADES

Llom embotit Ibèric
Pernil del país
Pernil de gla espatlla
Pernil de gla
Fusta de formatges
Fusta de patés
Fusta d'embotits catalans
Fusta d'embotits Ibèrics
Torrada de tonyina
Torrada mallorquina amb crosta de formatge
Torrada de truita a la francesa
Torrada "El Glop" de tonyina, escalivada i anxoves
Torrada formatge manxego
Torrada de llom ibèric
Torrada de pernil de gla espatlla
Allioli
Pa de coca
Torrada de pa de pagès

CARNS A LA BRASA

Guarnició: patates fregides o al caliu, mongetes o amanida.

Botifarra catalana
Botifarra aragonesa
Botifarra negra
Galtes de porc
Peus de porc
Tira de vedella
1/2 Pollastre 1/2
Conill
Llonza ibèrica a la brasa
Magret d'ànec
Graellada de carn amb botifarra, conill, tira i xai
Secret Ibèric
Entrecot de vedella (250g)
Entrecot argentí (400g)
Xai a la brasa
Filet de vedella
Chuletón de bou de Navarra (500g) amb pebrots del piquillo

PEIXOS

Tots els nostres peixos poden ser cuinats a la brasa

Lluç a la basca
Salmó al cava o a la brasa
Sípia i calamars de platja amb arròs negre
Orada a la brasa o al forn amb patates fornada
Llenguado a la *meunière* o a la planxa
Morro de bacallà a la llauna o amb mussolina d'all
Suquet de rap

ARROSSOS I PAELLES

Arròs negre amb sípia i cloïsses
Fideuà al estil Tarragona
Paella de peix i marisc
Paella de pollastre i verdures, o només de verdures
Arròs amb conill i cargols
Arròs amb bolets i crosta de parmesà
Cassola d'arròs amb bacallà i verdures
Arròs caldós amb llamàntol (mínim 2 persones)

PLATS DE LA NOSTRA CUINA

Calçots a la graella amb salsa romesco
Carxofes del Prat a la brasa
Menú Calçotada
Escalivada tèbia amb formatge de cabra
Pit de pollastre farcit
Cua de bou al vi negre
Confit d'ànec a la catalana 1/2
Espatlla de xai al forn

Tenim plats especials per a persones amb al·lèrgies i intoleràncies.