

1978

EL GLOP

Menús de Grupo





## A NUESTROS CLIENTES, AMIGOS.



En setiembre de 1978, en pleno corazón del barrio de Gràcia, en Barcelona, nació **La Taverna de EL GLOP**.

Un restaurante con una idea culinaria muy concreta: ofrecer una gastronomía basada en un cuidadoso proceso de elaboración y tratamiento de las materias primas, muy “de casa”, contando con productos de proximidad, verduras de huertos de pagés, carnes y embutidos de productores y ganaderías de máxima calidad de las comarcas catalanas.



Siempre hemos querido transmitir a nuestros clientes, nuestra particular manera de entender la cocina, con respeto por los productos que ofrecemos y una atención muy cuidada, tradicional y familiar. Esta peculiar forma de trabajar, cálida y cercana, nos ha dado la clave del éxito para poder crecer, realizando nuevas aperturas de nuestros restaurantes **EL GLOP** en Barcelona.



Con un profundo agradecimiento a nuestros clientes actuales y futuros, nos es grato presentarles, un año más, nuestras renovadas propuestas gastronómicas para todo tipo de festejos y celebraciones, reuniones familiares, encuentros de amigos y eventos de empresa.





## EL MENÚ DE LA PADRINA



### ENTRANTES

Para compartir en centro de mesa (4 comensales)

Ensalada de tomate y cebolla dulce.

Selección de embutidos catalanes Origen Vic.

Surtido de patés y quesos con confitura de fruta.

Croquetas de jamón

Pan de coca braseado con tomate y aceite de oliva arbequina.

### PLATOS PRINCIPALES

(a elegir por cada comensal)

Butifarra catalana con judías.

Dorada al horno con patata panadera y cebolla de Figueres.

### LOS POSTRES

(a elegir por cada comensal)

Nuestra crema catalana.

Tarta de limón.

*Mel i mató.*

### SELECCIÓN DE BEBIDAS

Vino Viña Sardasol, tinto, D.O Navarra. Blanco y rosado de la casa.

(Botella por cada 4 comensales)

Refresco, cerveza, aguas.

Vermut Glop tinto para los entrantes (Copa por comensal)

Cava Brut de la casa para los postres (Copa por comensal)

### SELECCIÓN DE CAFÉS

Cafés, cortados, carajillos, marcas de la casa. Infusiones.

**23.50 €** IVA incluido



## EL MENÚ DEL YAYO

### ENTRANTES

Para compartir en centro de mesa (4 comensales)

Ensalada de la casa EL GLOP.

Escalibada con anchoas.

Esqueixada de bacalao.

Nuestra selección de embutidos catalanes.

Patatas bravas ELGLOP al punto de picante.

Pan de coca braseado con tomate y aceite de oliva arbequina.

### PLATOS PRINCIPALES

(a elegir por cada comensal)

Entrecot de ternera a la brasa.

Dorada al horno con patata panadera y cebolla de Figueres.

### LOS POSTRES

(a elegir por cada comensal)

Nuestra crema Catalana.

Sorbete de limón.

Macedonia de frutas con zumo de naranja.

### SELECCIÓN DE BEBIDAS

Vino Tritium, tinto, D.O Rioja. Blanco y rosado de la casa.

(Botella por cada 4 comensales)

Refresco, cerveza, aguas.

Vermut Glop tinto para los entrantes (Copa por comensal)

Cava Brut de la casa para los postres (Copa por comensal)

### SELECCIÓN DE CAFÉS

Cafés, cortados, carajillos, marcas de la casa. Infusiones.

**27.50** € IVA incluido



## EL MENÚ DE LA TIETA



### **ENTRANTES**

Para compartir en centro de mesa (4 comensales)

Plato de mejillones a la marinera.

Plato de calamares a la romana.

(a elegir por cada comensal)

Xatonada al estilo EL GLOP.

Escalibada tibia con queso de cabra.

Pan de coca braseado con tomate y aceite de oliva arbequina.

### **PLATOS PRINCIPALES**

(a elegir por cada comensal)

Parrillada de carne a la brasa.

(Butifarra catalana, conejo, tira de ternera y cordero).

Suprema de merluza con higos y setas.

### **LOS POSTRES**

(a elegir por cada comensal)

*Mel i mató.*

Tarta Sacher.

Sorbete de mandarina con gotas de licor dulce.

### **SELECCIÓN DE BEBIDAS**

Vino Tritium, tinto, D.O Rioja. Blanco y rosado de la casa.

(Botella por cada 4 comensales)

Refresco, cerveza, aguas.

Vermut Glop tinto para los entrantes (Copa por comensal)

Cava Brut de la casa para los postres (Copa por comensal)

### **SELECCIÓN DE CAFÉS**

Cafés, cortados, carajillos, marcas de la casa. Infusiones.

**32.75 €** IVA incluido



## EL MENÚ DE JOAN GLOPS



### ENTRANTES

Para compartir en centro de mesa (4 comensales)

Jamón al corte: paleta hembra ibérica.

Anchoas de Palamós sobre lecho de tomates confitados.

Alcachofas del Prat a la brasa o fritas.

Provolone a la brasa.

Langostinos al ajillo.

Pan de coca braseado con tomate y aceite de oliva arbequina.

### PLATOS PRINCIPALES

(a elegir por cada comensal)

Nuestros arroces a elegir.

(Paella Parellada de mariscos o arroz negro o arroz con conejo y caracoles)

½ Chuletón de buey de Navarra (250g) con pimientos del piquillo.

Morro de bacalao con frutos y algas de mar con salsa de Boletus.

### LOS POSTRES

(a elegir por cada comensal)

Sorbete de Marc de Cava.

Tarta Sacher.

Coulant de chocolate.

### SELECCIÓN DE BEBIDAS

Vino La Boscana, tinto, D.O Costers del Segre. Blanco y rosado de la casa.

(Botella por cada 4 comensales)

Refresco, cerveza, aguas.

Vermut Glop tinto para los entrantes (Copa por comensal)

Cava Brut de la casa para los postres (Copa por comensal)

### SELECCIÓN DE CAFÉS

Cafés, cortados, carajillos, marcas de la casa. Infusiones, teas.

**42.90 €** IVA incluido



## NOTAS DE DIRECCIÓN EL GLOP

- Aclaraciones sobre los Menús de Grupo y su Reserva:
  - En caso de no ser de su agrado las opciones presentadas, podría confeccionar su propio menú combinando entre sí, los menús ofertados.  
Ejemplo: entrantes del menú “Yaya” con los segundos del menú “La Padrina”, postres y bodega de otro, etc., gozando así de varias posibilidades más.
- Tenemos la posibilidad de adaptar menús para personas con alergias o intolerancias alimentarias. Consúltelo con nuestros responsables, quienes le asesorarán y responderán a sus dudas.
- Los menús están sujetos a posibles cambios de artículos en función de su disponibilidad o existencias en la fecha elegida, llegado el caso serán sustituidas por uno de igual o superior categoría y calidad, una vez contratado el menú.
- La reserva del evento tiene que tener un mínimo de 8 comensales, para disfrutar de los menús de Eventos. En caso inferior consúltenos otras posibilidades.
- La Dirección les da las gracias por tenernos en cuenta dentro de sus opciones como Restaurante para su celebración, esperando verle en cualquiera de nuestros establecimientos.

1978

**EL GLOP**

**EL GLOP • CASPE**

Casp, 21 08010 Barcelona

**Reservas: 93 318 7575**

**EL GLOP • GRACIA**

Montmany/Sant Lluís 08012 Barcelona

**Reservas: 93 213 7058**

**EL GLOP • RAMBLA**

Rambla Catalunya, 65 0807 Barcelona

**Reservas: 93 487 0097**

[reserves@grupelglop.com](mailto:reserves@grupelglop.com)  
[www.elglop.com](http://www.elglop.com)

