



EL MENÚ DE LA PADRINA



ENTRANTES

A compartir en el 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, D.O Navarra (Botella por cada 4 comensales) 0

Sangría de vino tinto (Jarra por cada 4 comensales).

Agua mineral.

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

Café.

23.50€ IVA incluido



EL MENÚ DEL YAYO



ENTRANTES

A compartir en el 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, D.O Rioja. (Botella por cada 4 comensales) 0

Sangría de vino tinto (Jarra por cada 4 comensales).

Agua mineral.

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

Café.

27.50 €IVA incluido



EL MENÚ DE LA TIETA



ENTRANTES

A compartir en el 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, D.O Rioja. (Botella por cada 4 comensales) 0

Sangría de vino tinto (Jarra por cada 4 comensales).

Agua mineral.

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

Café.

32.75 € IVA incluido



EL MENÚ DE JOAN GLOPS



ENTRANTES

A compartir en el 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)

Agua mineral.

Vermut Glop tinto para los entrantes (Copa por comensal).

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

Café.

42.90€ IVA incluido