

# A la carta

## **ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS:**

- Ensalada de la casa "El Glop"
- Ensalada de tomate y cebolla dulce con vinagre de Módena
- Ensalada de rúcula y parmesano con vinagre de Módena
- Ensalada de queso de cabra tibia
- Surtido de ensaladillas
- Escalivada a la brasa de encina
- Esqueixada de bacalao
- Xatonada estilo "El Glop"
- Espárragos de Navarra con Tártara
- Salmón ahumado
- Carpaccio de bacalao
- Carpaccio de ternera

## **ENTRANTES CALIENTES:**

- Alcachofas fritas
- Pimientos de Padrón
- Berenjenas rellenas
- Langostinos a la muselina de ajo 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

## **CHARCUTERIA, QUESOS Y TABLAS:**

- Servido al gusto en plato o en tostada.
- Queso manchego
- Butifarra blanca/negra
- Bull blanco/negro
- Catalana
- Sumaia
- Longaniza de Aiguafreda
- Longaniza ibérica
- Lomo embuchado ibérico
- Jamón país
- Jamón de bellota paleta
- Jamón de bellota
- Anchoas
- Tostada de atún
- Tostada mallorquina con costra de queso
- Tostada de tortilla a la francesa
- Tostada "El Glop" de atún, escalivada y anchoas
- Tabla de quesos
- Tabla de patés
- Tabla de embutidos catalanes
- Tabla de embutidos ibéricos
- All-i-oli
- Pan de coca

- Tostada de pan de payés

### **CARNES A LA BRASA:**

- Acompañamiento a su elección: patatas fritas, patata al caliu, judías 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
- Chuletón de buey de Navarra (1Kg) y pimientos del piquillo
- Las salsas Roquefort o Pimienta Verde tendrán un suplemento

### **PESCADOS:**

- Todos nuestros pescados pueden ser cocinados a la plancha.
- Merluza a la vasca
- Salmón al cava
- Sepia y calamares de playa con arroz negro
- Dorada a la brasa o al horno
- Lenguado a la meunière
- Morro de bacalao a la llauna o muselina
- Brocheta de rape y langostinos
- Suquet de rape con gambas y cigalas
- Chipirones a la andaluza

### **ARROCES Y PAELLAS:**

- Mínimo dos personas (30 min. de espera). Los precios son por persona.
- Todos los platos están elaborados con arroz bomba.
- Arroz negro con sepia
- Fideuá al estilo Tarragona
- Paella de pescado y marisco
- Arroz con conejo y caracoles
- Arroz con setas y costra de parmesano
- Cazuela de arroz con bacalao y verduras
- Arroz caldoso con bogavante