

Amanides i Entrants freds

Amanida de la casa "El Glop"_____	€
Amanida de tomàquet i ceba dolça amb vinagre de Mòdena_____	€
Amanida de rúcula i parmesà amb vinagre de Mòdena_____	€
Amanida de formatge de cabra tèbia_____	€
Assortiment d'amanides_____	€
Escalivada a la brasa d'alzina_____	€
Esqueixada de bacallà_____	€
Xatonada estil "El Glop"_____	€
Espàrrecs de Navarra amb Tàrtara_____	€
Salmó fumat_____	€
<i>Carpaccio</i> de bacallà_____	€
<i>Carpaccio</i> de vedella_____	€

Entrants calents

Carxofes fregides_____	€
Pebrots de Padrón_____	€
Albergínia farcida_____	€
Canelons de l'avia Maria_____	€
Espaguetis napolitana, bolonyesa, carbonara i rocafort_____	€
<i>Provolone</i> 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, Formatges i Fustes

Servit al gust en plat o en torrada.

Formatge manxec_____	€
Botifarra blanca/negra_____	€
Bull blanc/negre_____	€
Catalana_____	€
Sumaia_____	€
Llonganissa d'Aiguafreda_____	€
Llonganissa ibèrica_____	€
Llom embotit ibèric_____	€
Pernil del país_____	€
Pernil de gla espatlla_____	€
Pernil de gla_____	€
Anxoves_____	€
Torrada de tonyina_____	€
Torrada mallorquina amb crosta de formatge_____	€
Torrada "El Glop" de tonyina, escalivada i anxoves_____	€
Fusta de formatges_____	€
Fusta de patés_____	€
Fusta d'embotits catalans_____	€
Fusta d'embotits ibèrics_____	€

Carns a la Brasa

Acompanyament a la seva elecció: patates fregides, patata 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	€
Magret d'ànec	€
Graellada de carn amb botifarra, conill, tira i xai	€
Secret ibèric	€
Entrecot de vedella (250g)	€
Entrecot Argentí (400g)	€
Costelles de xai	€
Filet de vedella	€
Chuletón de bou de Navarra (500g) amb pebrots del piquillo	€
Chuletón de bou de Navarra (1Kg) amb pebrots del piquillo	€
Les salses Rocafort o Pebre Verd tindran un suplement de	€

Peixos

Tots els nostres peixos poden ser cuinats a la planxa.

Suprema de lluç amb figues i bolets	€
Salmó al cava	€
Sípia i calamarsets de platja amb arròs negre	€
Orada a la brasa o al forn	€
Llenguado a la meunière	€
Morro de bacallà a la llauna o mussolina	€
Broqueta de rap i llagostins	€
Suquet de rap amb gambes i cigales	€
Calamarsons a l'andalusa	€

Arrossos i Paelles

Mínim dues persones (30 min. d'espera). Els preus són per persona.

Arròs negre amb sípia i cloïsses	€
Fideuada al estil Tarragona	€
Paella de peix i marisc	€
Arròs amb conill i cargols	€
Arròs amb bolets i costra de parmesà	€
Cassola d'arròs amb bacallà i verdures	€
Arròs caldós amb llamàntol	€

Plats de temporada

Menú calçotada	€
Calçots a la brasa d'alzina	€
Carxofes a la brasa d'alzina	€
Escalivada calenta amb formatge de cabra	€
Caldo de l'àvia amb galets i pilotetes	€
Confit d'ànec amb panses i pinyons	€
Cua de bou al vi negre amb cebetes	€