



EL MENÚ DE LA PADRINA



ENTRANTS

A centre de taula per compartir entre 4 comensals

Amanida de tomàquet ceba dolça
Selecció d'embotits catalans de Vic
Assortit de patés i formatges amb melmelada de fruita
Croquetes de pernil

Pa de coca a la brasa amb tomàquet i oli d'oliva arbequina

PLAT PRINCIPAL

A escollir per cada comensal

Botifarra catalana amb mongetes
Orada al forn amb patata fornera

LES POSTRES

A escollir per cada comensal

La nostra crema catalana
Pastís de llimona
Mel i mató

SELECCIÓ DE BEGUDES

Vi Viña Sardasol, D.O Navarra o Sangria de vi negre
(Ampolla o Gerra per cada 4 comensals).

Aigua mineral.

Cava Brut de la casa per les postres (Copa per comensal).

Cafè

25.00€ IVA inclòs



EL MENÚ DEL YAYO



ENTRANTS



A centre de taula per compartir entre 4 comensals

Amanida de la casa EL GLOP

Escalivada amb anxoves

Esqueixada de bacallà

La nostra selecció d'embotits catalans

Patates braves ELGLOP al punt de picant

Pa de coca a la brasa amb tomàquet i oli d'oliva arbequina



PLAT PRINCIPAL



A escollir per cada comensal

Entrecot de vedella a la brasa

Orada al forn amb patata fornera



LES POSTRES



A escollir per cada comensal

La nostra crema catalana

Sorbet de llimona

Macedònia de fruites amb suc de taronja



SELECCIÓ DE BEGUDES



Vi Negre Tritium, D.O Rioja o Sangria de vi negre

(Ampolla o Gerra per cada 4 comensals)

Aigua mineral

Cava Brut de la casa per les postres (Copa per comensal)

Cafè

29.00 €IVA inclòs



EL MENÚ DE LA TIETA



ENTRANTS

A centre de taula per compartir entre 4 comensals

Plat de musclos a la marinera

Plat de calamars a la romana

A escollir per cada comensal

Xatonada al estilo EL GLOP

Escalivada tèbia amb formatge de cabra

Pa de coca a la brasa amb tomàquet i oli d'oliva arbequina



PLAT PRINCIPAL



A escollir per cada comensal

Selecció de carns a la brasa.

(Botifarra catalana, conill, tira de vedella i xai)

Suprema de lluç amb figues i bolets



LES POSTRES



A escollir per cada comensal

Mel i mató

Pastís de Sacher

Sorbet de mandarina amb gotes de licor dolç



SELECCIÓ DE BEGUDES



Vi Negre Tritium, D.O Rioja o Sangria de vi negre

(Ampolla o Gerra per cada 4 comensals)

Aigua mineral

Cava Brut de la casa per les postres (Copa per comensal)

Cafè

33.75 € IVA inclòs



EL MENÚ DE JOAN GLOPS



ENTRANTS



A centre de taula per compartir entre 4 comensals

Pernil al tall de espatlla ibèrica
Anxoves de Palamós sobre llit de tomàquets confitats
Carxofes del Prat a la brasa o fregides
Provolone a la brasa
Llagostins amb allada

Pa de coca a la brasa amb tomàquet i oli d'oliva arbequina



PLAT PRINCIPAL



A escollir per cada comensal

Els nostres arrossos a escollir
(Paella Parellada de mariscs, arròs negre o arròs amb conill i cargols)
½ Mitjana de bou de Navarra (250g) amb pebrots de piquillo
Morro de bacallà amb fruits i algues de mar amb salsa de Boletus



LES POSTRES



A escollir per cada comensal

Sorbet de Marc de Cava
Pastís de Sacher
Coulant de xocolata



SELECCIÓ DEBEGUDES



Vi Negre La Boscana D.O Costers del Segre. Blanc i rosat de la casa
(Ampolla per cada 4 comensals)

Aigua mineral
Vermut Glop negre pels entrants (Copa per comensal)
Cava Brut de la casa per les postres (Copa per comensal)
Cafè

42.90 € IVA inclòs