

# tapes

<b>Patatas bravas al estilo Green's</b>  3,90€ Patates braves a l'estil Green's	<b>Fingers de pollo con salsa barbacoa</b> 6,90€ Fingers de pollastre amb salsa barbacoa
<b>La Bomba de Sarrià</b> 3,70€ La Bomba de Sarrià	<b>Jamón Ibérico de Bellota</b> 13,70€ Pernil Ibèric de Gla
<b>Mix de frituras de pescaditos</b> 8,10€ Mix de fritades de peixets	<b>Queso manchego seco</b> 6,50€ Formatge manxec sec
<b>Calamares a la andaluza</b> 6,50€ Calamars a l'andalusa	<b>Pan de coca con tomate de rama y aceite de oliva</b>  2,70€ Pa de coca amb tomàquet de branca i oli d'oliva
<b>Tartar de salmón y aguacate con tostaditas caseras</b> 11,90€ Tartar de salmó i alvocat amb torrades casolanes	
<b>Nachos con guacamole casero</b> 4,15€ Nachos amb guacamole casolà	
<b>Nachos con guacamole casero y carne aliñada</b> 5,15€ Nachos amb guacamole casolà i carn amanida	
<b>Tempura de langostinos y verduras de temporada</b> 7,50€ Tempura de llagostins i verdures de temporada	
<b>Ensalada de tomate raf con ventresca de atún, olivas de Aragón y cebolla de Figueres</b> 9,10€ Amanida de tomàquet raf amb ventresca de tonyina, olives de kalamata i ceba de Figueres	
<b>Hummus de garbanzos con crudités</b> 5,50€  Hummus de cigrons amb crudités	
<b>Huevos estrellados con jamón ibérico y aceite de trufa</b> 8,50€ Ous estavellats amb pernil ibèric i oli de tòfona	
<b>Bol de verduras de temporada con salsa teriyaki y sésamo</b>  7,70€ Bol de verdures de temporada amb salsa teriyaki i sèsam	
<b>Croquetón de jamón ibérico</b> 1,90€ Croquetó de pernil ibèric	
<b>Ensaladilla rusa</b> 3,90€ Amanida russa	
	<b>Tartar de quinoa con mango, naranja y aguacate</b>  7,90€ Tartar de quinoa amb mango, taronja i alvocat
	<b>Ensalada tibia de queso de cabra con vinagreta de frutos secos.</b> 8,90€ Amanida tèbia de formatge de cabra amb vinagreta de fruits secs.
	<b>Ensalada Green's de siempre:</b> 8,50€ <b>Lechuga, tomate, huevo duro, anchoas, atún, maíz, pimienta y espárragos</b> Amanida Green's de sempre: Enciam, tomàquet, ou dur, anxoves, tonyina, blat de moro, pebrot i espàrrecs.

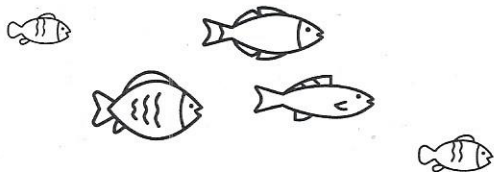


 apto para veganos / apte per a vegans

Todos nuestros precios, en terraza, se incrementarán un 10% sobre el precio expuesto en esta carta.  
Tots els nostres preus, a terrassa, s'incrementaran un 10% sobre el preu exposat en aquesta carta.

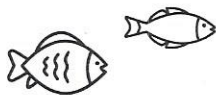
# Arroces arrossos & pastes & PASTAS

- Arroz meloso de setas de temporada, secreto ibérico y calamarcitos 16,25€  
Arròs melòs de bolets de temporada, secret ibèric i calamarsets
- Arroz caldoso de nécoras y langostinos 17,75€  
Arròs caldós de nècores i llagostins
- Risotto de ceps y jamón ibérico 11,90€  
Risotto de ceps i pernil ibèric
- Raviolón de tofu, berenjena y agave 6,90€  
con salsa napolitana  
Ravioló de tofu, albergínia i atzavara amb salsa napolitana



# Pescados PEIXOS

- Tataki de atún con verduras de temporada y mayonesa de wasabi 18,50€  
Tataki de tonyina amb verdures de temporada i maionesa de wasabi
- Lubina de costa al horno al estilo tradicional 18,00€  
Llobarro de costa al forn a l'estil tradicional
- Merluza fresca con verduras de temporada 17,00€  
Lluç fresc amb verdures de temporada



## CARNES



# CARNES

- Chuletón de ternera gallega calidad suprema 24,00€  
Mitjana de vedella gallega qualitat suprema
- Entrecot de ternera gallega calidad suprema 16,00€  
Entrecot de vedella gallega qualitat suprema
- Solomillo de ternera gallega calidad suprema / con salsa de foie +4,50€ 24,00€  
Rellom de vedella gallega qualitat suprema / amb salsa de foie +4,50€
- Muslo de pollo de corral a la parrilla 7,50€  
Cuixa de pollastre de corral a la graella
- Pierna de cabrito al estilo de Burgos 18,50€  
Pota de cabrit a l'estil de Burgos

 apto para veganos /apte per a vegans

Todos nuestros precios, en terraza, se incrementarán un 10% sobre el precio expuesto en esta carta.  
Tots els nostres preus, en terrassa, s'incrementaran un 10% sobre el preu exposat en aquesta carta.