

CARTA | MENU

¡Compartires vivir! | Sharing is caring!

JAMÓN IBÉRICO de Bellota	
ACORN-FED IBERIAN HAM.....	35€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 (3 unidades)	
CANTABRIAN ANCHOVIES 00 (3 pieces).....	16€
COCA DE CRISTAL con tomate y AOVE	
CRYSTAL BREAD with tomato and EVOO.....	8€
QUESOS AFINADOS DE TEMPORADA	
D.O. Cataluña con mermelada de higos	
SEASONAL CHEESES	
DO. Catalonia with fig jam.....	25€
BUÑUELOS DE BACALAO	
CODFISH FRITTERS.....	17€
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (5 unidades)	
CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES (5 pieces).....	19€
TOSTADA DE MAÍZ tataki de atún, aguacate y salsa ponzu	
CORN TOAST tuna tataki, avocado, and ponzu sauce.....	21€
GAMBAS ROJAS al ajillo con guindilla y pimentón de la vera	
RED PRAWN with garlic chili pepper and “De La Vera” paprika...	25€



¡Nuestros clásicos! | Our classics!

ENSALADA CÉSAR RENAISSANCE con lascas de parmesano y pollo	
RENAISSANCE CAESAR SALAD with parmesan flakes and chicken...	22€
BURRATA CON TOMATES CONFITADOS, rúcula, y pesto de pistachos	
BURRATA WITH CANDIED TOMATOES, arugula, pistachio pesto....	22€
TARTAR DE SALMÓN con hinojo, apio, mango y kimchi	
SALMON TARTAR with fennel, celery, mango, and kimchi.....	23€
HUEVO ECOLÓGICO con puntilla, gambas rojas al ajillo y puré de patata Ratte	
ORGANIC EGG with crispy “puntillita”, garlic-style red prawns and Ratte potato.....	24€



Nuestros arroces | Our dishes D.O. Illa de Riu

ARROZ DE GAMBA ROJA	
RED SHRIMP RICE.....	30€
PAELLA DE VERDURAS ecológicas de proximidad	
VEGETABLE PAELLA with locally sourced organic vegetables...	27€
FETUCCINI ALFREDO	
FETUCCINI ALFREDO.....	19€



Green’s Palmer

TOMATES DE PROXIMIDAD aliñados con AOVE arbequina, aguacate, aceituna gordal y nuestros encurtidos	
LOCALLY TOMATOES seasoned with Arbequina EVOO, avocado, Gordal olives and our pickles.....	18€
CREMA DE CALABAZA ASADA con Kale, setas encurtidas y huevo Mollet	
ROASTED PUMPKIN CREAM with kale, pickled mushrooms and soft-boiled egg.....	17€



Todos los precios tienen el IVA incluido.
Para requisitos dietéticos y alergias alimentarias, pida ayuda a nuestro equipo.
All prices include VAT.
For dietary requirements and food allergies, please ask our team for assistance.

Sabor a mar | Sea flavour

- SALMÓN A LA PLANCHA

con cremoso de chirivía y verduras ECO

GRILLED SALMON

with creamy parsnip and organic vegetables.....

31€
- LUBINA

con pétalos de cebolla tierna, acelgas y pak choi

SEA BASS

with spring onion petals,swiss chard and pak choi..

38€

¡Esto va de carnes! | This is all about meat!

- LOMO ALTO DE ANGUS de Uruguay

URUGUAY ANGUS ENTRECÔTE.....

49€
- SOLOMILLO de vaca

BEEF TENDERLOIN.....

42€
- POLLO AL CURRY

con arroz basmati y pak choi al vapor

CHICKEN CURRY

with basmati rice and steamed pak choi.....

€27
- T-BONE al Jospser 650 gr

Jospser T-BONE 650g.....

47€

*Nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas y piquillos
*Our meats are served with french fries and peppers

Y para endulzarte... | And to sweeten you up...

- FRUTA DE TEMPORADA con sorbete de maracuyá

SEASONAL FRUIT with passion fruit sorbet.....

9€
- CREMOSO DE CHOCOLATE con brownie, espuma, crumble de bretona y toffee salado

CHOCOLATE CREAM with brownie, foam, Breton crumble, and salted toffee.....

€10
- TATÍN DE MANZANA con hojaldre y helado de vainilla

APPLE TATIN with puff pastry and vanilla ice cream.....

€11
- TARTA DE QUESO DE CABRA con sorbete de fresas

GOAT CHEESE CAKE with strawberry sorbet.....

€10
- ESPUMA DE COCO con sorbete de fruta de la pasión, granizado de menta y piña en osmosis

COCONUT FOAM with passion fruit sorbet, mint and pineapple osmosis granita.....

€11

LISTADO DE ALÉRGENOS Y SÍMBOLOS NUTRICIONALES
LIST OF ALLERGENS AND NUTRITIONAL SYMBOLS

Gluten
Gluten

Crustáceos
Crustacean

Huevos
Eggs

Pescado
Fish

Cacahuetes
Peanuts

Soja
Soya

Lácteos
Milk

Vegano
Vegan

Frutos de cáscara
Nuts

Apio
Celery

Mostaza
Mustard

Sésamo
Sesame

Dióxido de azufre y sulfitos
Sulfur dioxide and sulfites

Moluscos
Shellfish

Altramucos
Lupins