

**GLACIAR**

1922

Des de 1922

Pa de coca de vidre  
amb tomàquet, oli  
verge i sal 🌿 🍷 | 5

## Vermuteria

- Olives mediterrànies 🌿 | 4
- Daus de salmó gravlax (marinat 12 hores a casa) | 11
- Filets de Seitons en vinagre i oli d'oliva (4 filets) | 6
- Anxova del cantàbric amb pa amb tomàquet (4 filets) | 14
- Ensalada russa 🍷 | 6,5
- Ostra al natural | 4,5
- Ostra amb amaniment japonès | 4,75

## Tapes

- Espatlla de pernil ibèric (80 gr.) | 17,9
- Assortiment d'ibèrics | 16,5
- Assortiment de formatges catalans d'autor 🌿 | 16,5
- Camembert Paysan Breton al forn 🌿 | 15,9
- Hummus amb pebre vermell, oli d'oliva, grissinis airejats i dips de pastanaga 🍷 🌿 | 7,9
- Tires de pollastre de corral cruixents con panko i salsa de mel i mostassa 🍷 | 12,5
- Pop a la gallega amb patata platillo i maionesa de "Pimentón de la Vera" | 17,9
- Musclos a la marinera | 13,5
- Gambes a l'allet | 14,9
- Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics 🍷 | 14,5
- Bunyols de bacallà amb emulsió de safrà 🍷 | 11,9
- Croquetes de carn d'olla (4 unitats) 🍷 | 8,5
- Ous estrellats amb pernil ibèric i patates fregides | 13,5
- Truita de patata i ceba feta al moment 🌿 | 10,5
- Pebrots de Padró 🌿 | 8
- Patates braves del Glaciari amb un toc de chipotle 🌿 | 7,5
- Amanida de cabdells amb salmó marinat, tomàquet cherry bombó, poma i maionesa d'anet | 12,5
- Amanida de tomàquet, ceba "al cop de puny", tonyina i tàperes | 10,5
- Albergínia fregida i mel de romaní 🍷 🌿 | 10,5
- Verdures de temporada al forn amb romesco 🌿 | 12,9
- Gaspatxo amb picada de verdures i crostons 🍷 🌿 | 6,9


## De l'hort al plat

# Arrossos i pastes

CATALÀ


Paella de peix i marisc | 22,5

Paella valenciana | 22

Paella de verdures  | 20

Arròs negre amb espàrrecs | 22

Fideuà de sèpia i all i oli | 22

Caneló XL de rostit amb beixamel casolana i parmesà  | 16,5

## Carn

### Plat centenari del Glacià


Entrecotte de 350gr amb mantega Cafè de París i patates fregides | 26,9

Steak tartar de vedella amb patates fregides | 19,5

Civet de senglar lligat amb xocolata i parmentiere | 19,9


Costellam d'ibèric glassejat amb salsa barbacoa | 19,5

Mig pollastre rostit a l'estil Glacià amb patata rossa i pebrots del Padró | 17,5

Hamburguesa de vedella de 180gr amb formatge, ceba caramel·litzada i patates fregides | 16,5  (Disposem de pa sense gluten)

## Peix

Salmó glassejat amb wok de verdures | 17,5

Bacallà amb verduretes de temporada saltades, emulsions de pebrots del piquillo i piparra  | 19,9


Llobarro amb patates al forn, piperrada i suc de marisc | 19,9



Fish & Chips estil Glacià | 17,5


### Afegeix al teu plat


Amanida | 4 Patates fregides | 3 Verdures a la planxa | 3



## Postres



Carpaccio de pinya amb llima i gelat de coco  | 5



Crema catalana amb carquinyolis   | 5,5



Brownie sense gluten de xocolata amb fruits secs, gerds i gelat de vainilla  | 6,5



Assortiment de gelats artesans Glacià  | 4,5

Tronc de nata amb xocolata calenta   | 6,5

Pastís de formatge amb mermelada de gerds   | 7,5


Pastís Tatin de poma amb gelat de nata   | 7

Cafè, xarrup de crema catalana, lollipop de pastís de formatge i degustació de brownie de xocolata   | 4,5

Xurros amb xocolata   | 5,5

IVA inclòs

 Vegetarià

 Conté gluten (pregunta pels plats que es poden adaptar)

**Suplement terrassa (+10%)**

Consulti aquí la carta amb tots els al·lergògens

Tenim altres opcions per a nens

