

GLACIAR

1922

Desde 1922

Pan de "coca de vidre"
con tomate, aceite
virgen y sal 🌿 🍷 | 5

Vermutería

Aceitunas mediterráneas 🌿 | 4

Dados de salmón gravlax (marinado 12 horas en casa) | 11

Filetes de boquerones en vinagre y aceite de oliva (4 filetes) | 6

Anchoa del cantábrico con pan con tomate (4 filetes) | 14

Ensaladilla rusa 🍷 | 6.5

Ostra al natural | 4.5

Ostra con aliño japonés | 4.75

Tapas

Paleta de jamón ibérico (80 gr.) | 17,9

Surtido de embutidos ibéricos | 16,5

Surtido de quesos catalanes de autor 🌿 | 16,5

Camembert Paysan Breton al horno 🌿 | 15,9

Hummus con pimentón, aceite de oliva, grissinis aireados y dips de zanahoria 🍷 🌿 | 7,9

Tiras de pollo de corral crujientes con panko y salsa de miel y mostaza 🍷 | 12,5

Pulpo a la gallega con patata platillo y mayonesa de pimentón de la vera | 17,9

Mejillones a la marinera | 13,5

Gambas al ajillo | 14,9

Calamares a la andaluza con mayonesa de tres cítricos 🍷 | 14,5

Buñuelos de bacalao con emulsión de azafrán 🍷 | 11,9

Croquetas de "carn d'olla" (4 unidades) 🍷 | 8,5

Huevos estrellados con jamón ibérico y patatas fritas | 13,5

Tortilla de patatas y cebolla hecha al momento 🌿 | 10,5

Pimientos de Padrón 🌿 | 8

Patatas bravas del Glaciar con un toque de chipotle 🌿 | 7,5

Del huerto al plato

Ensalada de cogollos con salmón marinado, tomate cherry bombón, manzana y mayonesa de eneldo | 12,5

Ensalada de tomate, cebolla "al cop de puny", atún y alcaparras | 10,5

Berenjena frita y miel de romero 🍷 🌿 | 10,5


Verduras de temporada al horno con salsa romesco 🌿 | 12,9

Gazpacho con picadura de verduritas y picatostes 🍷 🌿 | 6,9

Arroces y pastas


Paella de pescado y marisco | 22,5

Paella valenciana | 22

Paella de verduras  | 20

Arroz negro con espárragos | 22

Fideuá de sepia y alioli | 22

Canelón XL de "rostit" con bechamel casera y parmesano  | 16,5

Carne

Plato centenario del Glaciar


Entrecôte de 350gr con mantequilla Café de París y patatas fritas | 26,9

Steak tartar de ternera y patatas fritas | 19,5

"Civet" de jabalí ligado con chocolate y parmentier | 19,9


Costillar de Ibérico glaseado con salsa barbacoa | 19,5

Medio pollo rustido al estilo Glaciar con patata rubia y pimientos del Padrón | 17,5

Hamburguesa de ternera de 180gr con queso, cebolla caramelizada y patatas fritas  | 16,5 *(disponemos de pan sin gluten)*

Pescado

Salmón glaseado con wok de verduras | 17,5

Bacalao con verduritas de temporada salteadas, emulsión de pimientos del piquillo y piparra  | 19,9


Lubina con patatas al horno, piperrada y jugo de marisco | 19,9



Fish & Chips estilo Glaciar | 17,5


Añade a tu plato


Ensalada | 4 Patatas fritas | 3 Verduras a la plancha | 3



Postres



Carpaccio de piña con lima y helado de coco  | 5



Crema catalana con carquiñolis   | 5,5



Brownie sin gluten de chocolate con frutos secos, frambuesa y helado de vainilla  | 6,5



Surtido de helados artesanos Glaciar  | 4,5

Tronco de nata con chocolate caliente   | 6,5



Pastel de queso con mermelada de frambuesas   | 7,5

Tarta Tatin de manzana con helado de nata   | 7

Café, chupito de crema catalana, lollipop de pastel de queso y degustación de brownie de chocolate   | 4,5

Churros con chocolate   | 5,5

IVA incluido

 Vegetariano  Contiene gluten (pregunta por los platos que se pueden adaptar)

Suplemento terraza (+10%)

Tenemos otras opciones para niños

Consulte aquí la carta con todos los alérgenos

