

G.

El Genial!

GRILL & GARDEN

LA CARTA EN CATALÀ



LA CARTA EN CASTELLANO



THE MENU IN ENGLISH



LE MENU EN FRANÇAIS



BEGUDES · BEBIDAS



DRINKS · BOISSONS





PER COMENÇAR

- Croquetes de la casa (4u) ~ 9,50€
- Coca de vidre amb tomàquet ~ 7,50€
- Mix Mediterrani (Olives tres colors en oli amb piparra dolça D.O.Navarra i seitons en vinagre i tomàquet cherry) ~ 10,50€
- Anxoves amb pa i tomàquet ~ 10,50€
- Tàrtar de salmó i alvocat ~ 13,50€
- Carpaccio de bacallà amb cítrics i oli d'herbes ~15,50€
- Musclos a l'estil de la casa ~ 16,50€
- Steak tartar de wagyu ~ 16,50€
- Plat de pernil ibèric amb pa de coca ~ 24,50€
- Mix de verdures a la brasa ~ 16,50€
- Carxofes a la brasa amb toppings de tàperes i tomàquet fregit ~ 19,50€

AMANIDES

- Supergreen ~ 14,50€
- Amanida de tomàquet i ventresca amb piparra dolça D.O. Navarra i seitons en vinagre ~ 16,50€
- Amanida de tomàquets de l'hort amb burrata i pesto ~ 16,50€

PEIXOS A LA LLENYA

- Llobarro ~ 22,50€
- Calamars ~ 20,50€
- Pota de pop ~ 23,50€

CARNS

- Ribeye de vedella Angus Argentina (350 gr) ~ 29,50€
- Entrecot de vedella de Girona (350 gr) ~ 29,50€
- Filet de vedella i escalopa de foie ~ 28,50€
- Costelló de porc Duroc ~ 22,50€
- Magret d'ànec a la brasa ~ 28,50€
- Hamburguesa de wagyu (amb patates, amanida o verdures) ~ 22,50€
- Botifarra artesana amb patates rostides i salses ~ 19,50€

Talls Especials de la Casa

- Chuletó de vaca "Rubia Gallega" certificada (1Kg) ~ 78,00€
- Entrecot de novilla Ayrshire Sashi Finlàndia alimentada amb xocolata (350 gr) ~ 39,50€

MOMENT DOLÇ**Especials de la casa**

- Pinya rostida amb coco torrat ~ 9,50€
- Brownie fondant amb gelat ~ 9,50€
- Cheesecake amb maracujà ~ 9,50€
- *Gelats artesans Sandro Desii (demana la carta especial de gelats)

*Servei de pa amb allioli (1 persona) ~ 2,00€

*Servei de pa sense gluten amb allioli (1 persona) ~ 3,50€



PARA EMPEZAR

- Croquetas de la casa (4u) ~ 9,50€
- Coca de cristal con tomate ~ 7,50€
- Mix Mediterráneo (Aceitunas tres colores en aceite con piparra dulce D.O. Navarra, boquerones en vinagre y tomates cherry) ~ 10,50€
- Anchoas con pan de cristal con tomate ~ 10,50€
- Tartar de salmón y aguacate ~ 13,50€
- Carpaccio de bacalao con cítricos y aceite de hierbas ~ 15,50€
- Mejillones al estilo de la casa ~ 16,50€
- Steak tartar de wagyu ~ 16,50€
- Plato de jamón ibérico con pan de coca ~ 24,50€
- Mix de verduras a la brasa ~ 16,50€
- Alcachofas a la brasa con toppings de alcaparras y tomate seco en aceite ~ 19,50€

ENSALADAS

- Supergreen ~ 14,50€
- Ensalada de tomate y ventresca con piparra dulce D.O. Navarra y boquerones en vinagre ~ 16,50€
- Ensalada de tomates del huerto con burrata y pesto ~ 16,50€

PESCADO A LA LEÑA

- Lubina ~ 22,50€
- Calamares ~ 20,50€
- Pata de pulpo ~ 23,50€

CARNES

- Ribeye de ternera Angus de Argentina (350 g) ~ 29,50€
- Entrecot de ternera de Girona (350 g) ~ 29,50€
- Solomillo de ternera y escalopa de foie ~ 28,50€
- Costellón de cerdo duroc ~ 22,50€
- Magret de pato a la brasa ~ 28,50€
- Hamburguesa de wagyu (con patatas, ensalada o verduras) ~ 22,50€
- Butifarra artesana con patatas asadas y salsas ~ 19,50€

Cortes Especiales de la Casa

- Chuletón de vaca Rubia Gallega certificada (1kg) ~ 78,00€
- Entrecot de novilla Ayrshire Sashi de Finlandia alimentada con chocolate (350 g) ~ 39,50€

MOMENTO DULCE**Especiales de la casa**

- Piña asada con coco tostado ~ 9,50€
- Brownie fondant con helado ~ 9,50€
- Cheesecake con maracuyá ~ 9,50€
- *Helados artesanos Sandro Desii (pide la carta especial de helados)

*Servicio de pan con alioli (1 persona) ~ 2,00€

*Servicio de pan sin gluten con alioli (1 persona) ~ 3,50€



STARTERS

- House-made croquettes (4 units) ~ 9,50€
- Crisp flatbread with tomato ~ 7,50€
- Mediterranean Mix (Three-colored olives in oil with sweet piparra peppers (Navarra Protected Designation of Origin), marinated white anchovies and cherry tomatoes) ~ 10,50€
- Anchovies with bread and tomato ~ 10,50€
- Salmon and avocado tartare ~ 13,50€
- Cod carpaccio with citrus and herb oil ~ 15,50€
- House-style mussels ~ 16,50€
- Wagyu steak tartare ~ 16,50€
- Jamón ibérico with bread and tomato ~ 24,50€
- Grilled vegetables mix ~ 16,50€
- Grilled artichokes with caper and fried tomato toppings ~ 19,50€

SALADS

- Supergreen ~ 14,50€
- Tomato and tuna belly salad with sweet D.O. Navarra peppers and marinated anchovies ~ 16,50€
- Garden tomato salad with burrata and pesto ~ 16,50€

GRILLED FISH

- Sea bass ~ 22,50€
- Squid ~ 20,50€
- Octopus tentacle ~ 23,50€

MEATS

- Argentine Angus beef Ribeye (350 g) ~ 29,50€
- Entrecôte of Girona beef (350 g) ~ 29,50€
- Girona beef sirloin steak with foie gras escalope ~ 28,50€
- Duroc pork rack ~ 22,50€
- Grilled duck breast ~ 28,50€
- Wagyu burger (with fries, salad or vegetables) ~ 22,50€
- Traditional Catalan sausage with roasted potatoes and sauces ~ 19,50€

Special House Cuts

- Certified "Rubia Gallega" Bone-in Ribeye Steak (1kg) ~ 78,00€
- Ayrshire Sashi beef Entrecôte from Finland, fed with chocolate (350g) ~ 39,50€

SWEET MOMENT

House Specials

- Grilled pineapple with toasted coconut ~ 9,50€
- Fondant brownie with ice cream ~ 9,50€
- Passion fruit cheesecake ~ 9,50€
- *Sandro Desii artisan ice creams (ask for the special ice cream menu)

- *Bread and butter or alioli service (1 person) ~ 2,00€
- *Gluten-free bread service with aioli (1 person) ~ 3,50€



ENTRÉES

- Croquettes de la maison (4 pièces) ~ 9,50€
- “Coca de vidre” (pain plat croustillant) à la tomate ~ 7,50€
- Mix méditerranéen (olives trois couleurs à l'huile avec de la piparra douce AOC Navarre, anchois au vinaigre et tomates cerises) ~ 10,50€
- Anchois avec pain à la tomate ~ 10,50€
- Tartare de saumon et avocat ~ 13,50€
- Carpaccio de morue aux agrumes et huile d'herbes ~ 15,50€
- Moules façon maison ~ 16,50€
- Steak tartare de wagyu ~ 16,50€
- Assiette de jambon ibérique avec pain « de coca » ~ 24,50€
- Assortiment de légumes grillés ~ 16,50€
- Artichauts grillés avec garniture de câpres et sauce tomate ~ 19,50€

SALADES

- Supergreen ~ 14,50€
- Salade de tomates et de ventrèche avec de la piparra douce AOC Navarre et des anchois au vinaigre ~ 16,50€
- Salade de tomates du potager à la burrata et au pesto ~ 16,50€

POISSONS AU FEU DE BOIS

- Bar ~ 22,50€
- Calamars ~ 20,50€
- Patte de poulpe ~ 23,50€

VIANDES

- Ribeye (faux-filet) de bœuf Angus d'Argentine (350 g) ~ 29,50€
- Entrecôte de bœuf de Gérone (350 g) ~ 29,50€
- Filet de bœuf et escalope de foie gras ~ 28,50€
- Travers de porc Duroc ~ 22,50€
- Magret de canard grillé ~ 28,50€
- Burger de wagyu (avec frites, salade ou légumes) ~ 22,50€
- Saucisse artisanale (« Butifarra ») avec pommes de terre au four et sauces ~ 19,50€

Coupes Spéciales Maison

- Côte de bœuf de vache « Rubia Gallega » certifiée (1 kg) ~ 78,00€
- Entrecôte de génisse Ayrshire Sashi Finlande nourrie au chocolat (350 g) ~ 39,50€

DESSERTS**Spécialités de la maison**

- Ananas rôti à la noix de coco torréfiée ~ 9,50€
- Brownie fondant avec glace ~ 9,50€
- Cheesecake au fruit de la passion ~ 9,50€
- *Glaces artisanales Sandro Desii (demandez la carte spéciale des glaces)

*Service de pain à l'aïoli (1 personne) ~ 2,00€

*Service de pain sans gluten à l'aïoli (1 personne) ~ 3,50€





BEGUDES

REFRESCOS

- Coca Cola / Coca Cola Zero ~ 3,50€
- Fanta Taronja / Llimona ~ 3,50€
- Ice Tea ~ 3,50€
- Gaseosa Casa Negre ~ 3,00€
- Sucrs de Fruites ~ 3,00€
- Tònica ~ 3,50€
- Aigua ½L ~ 3,00€
- Aigua amb gas ½L ~ 3,00€

CERVESES

- Canya Àguila ~ 3,50€
- Radler Amstel ~ 3,50€
- La Rubia 18/70 ~ 3,50€
- Amstel 0.0 Torrada ~ 3,50€
- Àguila Sense Filtrar 0.0 Sense Gluten ~ 3,50€

VERMUT I APERITIUS

- Vermut Blanc ~ 4,50€
- Vermut Negre ~ 4,50€
- Aperol Spritz ~ 8,50€
- Sangria (1L) ~ 14,50€

COMBINATS

- Gin Tonic (segons ginebra) ~ 12,00€
- Gin Tonic (ginebra premium) ~ 17,00€
- Ron Cola ~ 12,00€
- Vodka Llimona ~ 12,00€
- Vodka Taronja ~ 12,00€
- Gin Lemon ~ 12,00€

BEBIDAS

REFRESCOS

- Coca Cola / Coca Cola Zero ~ 3,50€
- Fanta Naranja / Limón ~ 3,50€
- Ice Tea ~ 3,50€
- Gaseosa Casa Negre ~ 3,00€
- Zumos de Frutas ~ 3,00€
- Tónica ~ 3,50€
- Agua ½L ~ 3,00€
- Agua con Gas ½L ~ 3,00€

CERVEZAS

- Caña Àguila ~ 3,50€
- Radler Amstel ~ 3,50€
- La Rubia 18/70 ~ 3,50€
- Amstel 0.0 Tostada ~ 3,50€
- Àguila Sin Filtrar 0.0 Sin Gluten ~ 3,50€

VERMUT Y APERITIVOS

- Vermut Blanc ~ 4,50€
- Vermut Negro ~ 4,50€
- Aperol Spritz ~ 8,50€
- Sangría (1L) ~ 14,50€

COMBINADOS

- Gin Tonic (según ginebra) ~ 12,00€
- Gin Tonic (ginebra premium) ~ 17,00€
- Ron Cola ~ 12,00€
- Vodka Limón ~ 12,00€
- Vodka Naranja ~ 12,00€
- Gin Lemon ~ 12,00€





DRINKS

SOFT DRINK

- Coca Cola / Coca Cola Zero ~ 3,50€
- Fanta Orange / Lemon ~ 3,50€
- Ice Tea ~ 3,50€
- Soda Casa Negre ~ 3,00€
- Fruit Juices ~ 3,00€
- Tonic ~ 3,50€
- Water ½L ~ 3,00€
- Sparkling Water ½L ~ 3,00€

BEERS

- Draft beer Águila ~ 3,50€
- Radler Amstel ~ 3,50€
- La Rubia 18/70 ~ 3,50€
- Amstel 0.0 Toasted Beer ~ 3,50€
- Águila Unfiltered 0.0 Gluten Free ~ 3,50€

VERMOUTH AND APPETIZERS

- White Vermouth ~ 4,50€
- Red Vermouth ~ 4,50€
- Aperol Spritz ~ 8,50€
- Sangria (1L) ~ 14,50€

COMBINED

- Gin Tonic (depending on the gin) ~ 12,00€
- Premium Gin & Tonic ~ 17,00€
- Rum Cola ~ 12,00€
- Vodka Lemon ~ 12,00€
- Vodka Orange ~ 12,00€
- Gin Lemon ~ 12,00€

BOISSONS

SODAS

- Coca Cola / Coca Cola Zéro ~ 3,50€
- Fanta Orange / Citron ~ 3,50€
- Ice Tea ~ 3,50€
- Limonade Casa Negre ~ 3,00€
- Jus de fruits ~ 3,00€
- Tonic ~ 3,50€
- Eau ½L ~ 3,00€
- Eau gazeuse ½L ~ 3,00€

BIÈRES

- Pression Águila ~ 3,50€
- Radler Amstel ~ 3,50€
- La Rubia 18/70 ~ 3,50€
- Amstel 0.0 Ambrée ~ 3,50€
- Águila non filtrée 0.0 Sans Gluten ~ 3,50 €

VERMOUTH ET APÉRITIFS

- Vermouth Blanc ~ 4,50€
- Vermouth Rouge ~ 4,50€
- Aperol Spritz ~ 8,50€
- Sangria (1L) ~ 14,50€

COCKTAILS

- Gin Tonic (selon le gin) ~ 12,00€
- Gin Tonic (gin premium) ~ 17,00€
- Rhum Cola ~ 12,00€
- Vodka Citron ~ 12,00€
- Vodka Orange ~ 12,00€
- Gin Lemon ~ 12,00€



 [elgenialbegur](#)

www.elgenialbegur.com