

PER COMENÇAR

Dins la nostra filosofia té un pes important l'acte de compartir.
Plats pensats pel centre de la taula.

Ostra Gillardeau nº2 | **5,50€/ud**

-Al natural

-Cruixent + 0,50€

-Granissat de Poma Granny Smith i api osmotitzat + 0,50€

La croqueta de bacallà | **2,50€/ud**

La croqueta de Galta de Vedella | **3,00€/ud**

Steak tàrtar L'Assaig 1901 | **22,00€**

Amanida de temporada | **18,00€**

Verat fumat de la casa | **19,00€**

Crema remolatxa, "Ajoblanco" i Kumquat

Roll de salmó | **18,00€**

A baixa temperatura amb Beurre Blanc i tocs cítrics

Focaccia all'Italiana | **19,00€**

Mortadella, Burrata i Pesto de festucs

Taula d'embotits | **17,00€**

Tortellà, La Garrotxa

Sandvitx de Pastrami 1901 | **17,00€**

Llata especiada a baixa temperatura
amb formatge El Put del Pla de l'Estany, Cogombrets
agredolços i ruca

Cabdell a la Brasa al estil "Cèsar" | **16,00€**

Parmesà, salsa tàrtara i crujent de pa

Assortiment de formatges | **19,00€**

De la Terra

La nostra truita de temporada | **15,00€**

Base de Patata Monalisa confitada en oli d'oliva
i ceba caramelitzada

PER ACABAR

Arròs, peix o carn. Per compartir o de forma individual
Arrossos elaborats amb diferents varietats d'arròs, tant per
cent de polits i accompanyats de productes de proximitat.
Peixos i carns amb elaboracions tradicionals i senzilles que
posen punt final a la nostra part salada.

Curry verd de verdura | **21,00€**

Arròs Basmati

Arròs sec de Rap | **29,00€**

Trompetes de la mort i maonesa d'alga còdium

Arròs melós de Mitjana de Vedella | **31,00€**

45 dies maduració, Foie i Producte de temporada

Lluç a la brasa | **23,00€**

Crema d'all rostit i salsa verda

Roger crujent | **29,00€**

Parmentier, emulsió de Kimchi
i suquet de les seves espines

Wellington de tonyina vermella Bluefin | **34,00€**

Amb fulla de bleda i suquet de les seves espines

Jarret de xai glacejat | **25,00€**

Amb la seva salsa i cebetes confitades

Filet Wellington de vedella | **29,00€**

De Girona amb la seva salsa

PER ACOMPANYAR

Els nostres "must be" per fer rodó l'apat.

Pebrots "al piquillo" | **5,00€**

Patates Rosses | **5,00€**

Boniato Pont Neuf | **5,00€**

Mini patates amb pak choi | **6,00€**



IVA INCLÒS

PARA EMPEZAR

*En nuestra filosofía, compartir tiene un peso importante.
Platos pensados para el centro de la mesa.*

Ostra Gillardeau nº2 | **5,50€/ud**

-Al natural

-Crujiente + 0,50€

-Granizado de manzana Granny Smith
y apio osmotizado + 0,50€

La croqueta de bacalao | **2,50€/ud**

La croqueta de carrillera de ternera | **3,00€/ud**

Steak tartar L'Assaig 1901 | **22,00€**

Ensalada de temporada | **18,00€**

Caballa ahumada de la casa | **19,00€**

Crema remolacha, "Ajoblanco" y Kumquat

Roll de salmón | **18,00€**

A baja temperatura con beurre blanc y toques cítricos

Focaccia all'Italiana | **19,00€**

Mortadella, Burrata y Pesto de Pistacho

Tabla de embutidos | **17,00€**

Tortellà, La Garrotxa

Sándwich de pastrami 1901 | **17,00€**

*Espaldilla de ternera especiada a baja temperatura
con queso El Put del Pla de l'Estany, Pepinos
agridulces y rúcula*

Cogollo a la brasa al estilo "César" | **16,00€**

Parmesano, salsa tártara y crujiente de pan

Surtido de quesos | **19,00€**

De la Tierra

Nuestra tortilla de temporada | **15,00€**

*Base de Patata Monalisa confitada en aceite de oliva
y cebolla caramelizada*

PARA TERMINAR

Arroz, pescado o carne. Para compartir o individual. Arroces elaborados con distintas variedades de arroz y porcentaje de pulido acompañados de productos de proximidad. Pescados y carnes con elaboraciones tradicionales y sencillas que ponen el punto final a nuestra parte salada.

Curry verde de verdura | **21,00€**

Arroz Basmati

Arroz seco de Rape | **29,00€**

Trompetas de la muerte y mahonesa de alga códium

Arroz meloso de Mediana de Ternera | **31,00€**

45 días maduración, Foie y producto de temporada

Merluza a la brasa | **23,00€**

Crema de ajo asado y salsa verde

Salmonete crujiente | **29,00€**

Parmentier, emulsión de kimchi y suquet de sus espinas

Filete Wellington de atún rojo Bluefin | **34,00€**

Con hoja de acelga y suquet de sus espinas

Jarrete de cordero glaseado | **25,00€**

Con su salsa y cebolletas confitadas

Filete Wellington de ternera | **29,00€**

De Girona con su salsa

PARA ACOMPAÑAR

Nuestros "must try" para completar la comida

Pimientos del piquillo | **5,00€**

Patatas fritas | **5,00€**

Boniato Pont Neuf | **5,00€**

Minipatatas con pak choi | **6,00€**



IVA INCLUIDO

TO START

An important part of our philosophy is sharing. Dishes designed to be placed in the centre of the table.

Gillardeau Oyster n°2 | **5,50€/ud**

-Natural

-Crunchy + **0,50€**

-Granny Smith Apple Slushie and osmosis celery + **0,50€**

Cod croquette | **2,50€/ud**

Veal cheek croquette | **3,00€/ud**

Steak tartar L'Assaig 1901 | **22,00€**

Seasonal salad | **18,00€**

Smoked in house mackerel | **19,00€**

Beet cream, "Ajoblanco" and Kumquat

Salmon Roll | **18,00€**

Cooked at low temperature with beurre blanc and citrus notes

Italian Focaccia | **19,00€**

Mortadella, Burrata and Pistachio Pesto

Cured meats platter | **17,00€**

From Tortellà, La Garrotxa

1901 Pastrami Sandwich | **17,00€**

Spice-rubbed shoulder cooked at low temperature with El Put del Pla cheese from l'Estany, Pepinotes
agridulces y rúcula

Grilled lettuce heart "César" style | **16,00€**

Parmesan, tartar sauce and crispy bread

Selection of cheeses | **19,00€**

From the region

Our seasonal omelette | **15,00€**

With a base of Monalisa potatoes cooked in olive oil and caramelised onion.

TO FINISH

Rice, fish or meat. To share or individual plates. Rice dishes prepared with different varieties of rice, with a certain polish percentage of and accompanied by local products. Traditionally prepared, simple fish and meat dishes that conclude the savoury part of the menu.

Green vegetable curry | **21,00€**

Basmati rice

Rap dry rice | **29,00€**

Death trumpets and codium seaweed mayonnaise

Veal entrecôte steak rice | **31,00€**

45 days dry age, Foie and seasonal products

Char-grilled hake | **23,00€**

With cream of roasted garlic and salsa verde

Crispy red mullet | **29,00€**

Kimchi emulsion and "suquet" of its own bones

Bluefin red tuna Wellington | **34,00€**

With chard leaf and suquet of their own thorns

Glazed lamb shank | **25,00€**

With its jus and caramelised onions

Beef Wellington | **29,00€**

Of Girona veal with its jus

SIDE DISHES

Our "must try" to complete the meal

Fried potatoes | **5,00€**

Piquillo peppers | **5,00€**

Sweet potatoes Pont Neuf | **5,00€**

Baby potatoes with pak choi | **6,00€**



VAT INCLUDED

POUR COMMENCER

Notre philosophie accordant au partage une place de choix, nous avons conçu des plats à mettre au centre de la table.

Huitre Gillardeau n°2 | **5,50€/ud**

-Au naturel

-Croquant + 0,50€

-Slushie aux pommes Granny Smith et céleri osmotique + 0,50€

La croquette de morue | **2,50€/ud**

La croquette de joue de veau | **3,00€/ud**

Steak tartare L'Assaig 1901 | **22,00€**

Salade de saison | **18,00€**

Verat fumé de la casa | **19,00€**

Crème de betterave, "Ajoblanco" et Kumquat

Rouleau de saumon | **18,00€**

Cuit à basse température avec un beurre blanc et des touches d'agrumes

Focaccia Italienne | **19,00€**

Mortadelle, burrata et pesto de pistache

Plateau de charcuteries | **17,00€**

Tortellà, La Garrotxa

Sandwich au pastrami 1901 | **17,00€**

Paleron épice cuit à basse température, avec du fromage El Punt del Plan de l'Estany, Pepinos aigre-doux et roquette

Sucrines à la braise au "César" style | **16,00€**

Parmesan, tartare sauce et croustillants au pain

Plateau de fromages | **19,00€**

De la terre

Notre omelette de saison | **15,00€**

Base de pommes de terre Monalisa confites à l'huile d'olive et oignons caramélisés

POUR TERMINER

Riz, poisson ou viande. À partager ou non. Riz préparés avec différentes variétés de riz, dont un certain pourcentage est poli, et accompagnés de produits de proximité. Des poissons et des viandes élaborés dans le respect de la tradition, simplement, qui mettent un point final à notre carte de plats salés

Curry vert de légume | **21,00€**

Riz Basmati

Rap riz sec | **29,00€**

Trompettes de la mort et mayonnaise aux algues codium

Riz d'entrecôte de veau | **31,00€**

445 jours d'affinage, Foie et produit de saison

Colin à la braise | **23,00€**

Crème d'ail rôti et sauce verte

Rouget croustillant | **29,00€**

Parmentier, Émulsion Kimchi et sucquet de ses épines

Thon rouge Bluefin Wellington | **34,00€**

Avec feuille de blette et suquet de ses propres épines

Jarret d'agneau glacé | **25,00€**

Avec son jus et des ciboules confites

Filet de veau Wellington | **29,00€**

De Gérone, accompagné de son jus

POUR ACCOMPAGNER

Nos « must » pour parachever le repas.

Poivrons « piquillo » | **5,00€**

Pommes de terre frites | **5,00€**

Patata douce Pont Neuf | **5,00€**

Pommes de terre grenaille

au pak-choï | **6,00€**



TVA INCLUSE