



MENÚ

*Pa i la nostra mantega
Croqueta bacallà*

A COMPARTIR

*Roll de salmó
A baixa temperatura amb beurre Blanc i tocs cítrics
Steak Tartar 1901
La nostra truita de temporada
Base de Patata Monalisa confitada en oli d'oliva
i ceba caramelitzada*

PER PERSONA

*Peix de llotja
Amb emulsió cítrica
Filet Wellington de vedella
De Girona amb la seva salsa*

POSTRES

*Cítrics
La nostra Torrija 1901*

PREU p.p. 55,00€





MENÚ

*Pan y nuestra mantequilla
La croqueta de bacalao*

PARA COMPARTIR

*Roll de salmón
A baja temperatura con beurre Blanc i tocs cítrics
Steak Tartar 1901
Nuestra tortilla de temporada
Base de Patata Monalisa confitada en aceite de oliva
y cebolla caramelizada*

POR PERSONA

*Pescado Lonja
Con emulsi3n cítrica
Filete Wellington de ternera
De Girona con su salsa*

POSTRES

*Cítricos
Nuestra Torrija 1901*

Precio p.p. 55,00€

IVA Incluido





MENU

*Bread and our signature butter
Cod Coquette*

TO SHARE

Salmon roll

Cooked at low temperature with beurre blanc and citrus notes

L'Assaig 1901's steak tartare

Our seasonal omellete

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

PER PERSON

Seasonal fish

With citric emulsion

Beef Wellington

Of Girona veal and its jus

DESSERTS

Citrus

The 1901 Torrija

PRICE p.p. 55,00€

VAT included

