

## 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€**  
-Caldo de pernil roent i llard ibèric + **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€**

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*

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 cruixent de pa*

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'arros, tant per  
cent de polits i acompanyats 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 bolets de temporada | **31,00€**  
*Carpaccio de peus de porc i butifarra de perol*

Medalló de Lluç i col a la brasa | **23,00€**  
*Crema de celeri i col kale*

Roger cruixent | **29,00€**  
*Milfulls de patata trufada, emulsió de Kimchi  
i suquet de les seves espines*

Wellington de tonyina vermella Bluefin | **34,00€**  
*Amb fulla de bleada 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 Gillaudeau nº2 | **5,50€/ud**  
-Al natural  
-Crujiente + **0,50€**  
-Caldo de jamon caliente y lardo ibérico + **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€**

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*

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*

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 còdium*

Arroz meloso de setas de temporada | **31,00€**  
*Carpaccio de pies de cerdo y butifarra de perol*

Roll de merluza y col a la brasa | **23,00€**  
*Crema de apianabo y col kale*

Salmonete crujiente | **29,00€**  
*Milhojas de patata trufada, 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 nº2 | **5,50€/ud**  
-Natural  
-Crunchy · + **0,50€**  
-Hot ham broth and Iberian lard + **0,50€**

Cod croquette | **2,50€/ud**

Veal cheek croquette | **3,00€/ud**

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

Seasonal salad | **18,00€**

Salmon Roll | **18,00€**  
*Cooked at low temperature with beurre blanc and citrus notes*

Italian Focaccia | **19,00€**  
*Mortadella, Burrata and Pistachio Pesto*

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*

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*

Mellow rice with seasonal mushrooms | **31,00€**  
*Carpaccio of pig's trotters and perol sausage*

Hake roll and grilled cabbage | **23,00€**  
*Cream of celeriac and kale cream*

Crispy red mullet | **29,00€**  
*Millefeuille of truffled potato, 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

-Croquan + **0,50€**

-Bouillon de jambon chaud et lardo ibérique + **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€**

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

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

Paleron épicé 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

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 aux champignons de saison | **31,00€**

Carpaccio de pieds de porc et saucisse de perol

Merlu grillé et rouleau de chou | **23,00€**

Crème de céleri-rave et crème de chou frisé

Rouget croustillant | **29,00€**

Millefeuille de pommes de terre truffées,  
Émulsion Kimchi et suquet 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