

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25



Navidad 25/12

PARA COMPARTIR

Tablita de jamón ibérico con grisines de aceite de oliva

Mini “clotxa” de Miravet con bacalao ahumado y tomates cherry confitados al romero

Croquetas de trompetas de la muerte y boniato

PLATO PRINCIPAL

La tradicional “escudella Catalana” con galets de Sant Martí, pelota y “carn d’olla”

o

Arroz mar y montaña de pollo de corral y gambas de costa al pil pil

POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”
Turrónes artesanos

BODEGA

Vino tinto DO Rioja Pomal 500 Crianza

Vino blanco DO Rueda Legaris Verdejo

Cava Raimat brut nature ECO

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

San Esteban 26/12

PARA COMPARTIR

Tablita de jamón ibérico con grisines de aceite de oliva

Mini “clotxa” de Miravet con bacalao ahumado y tomates cherry
confitados al romero

Croquetas de trompetas de la muerte y boniato

ENTRANTES

Los tradicionales canelones de la “yaya” del chef con
bechamel, gratinados con queso de la Garrotxa

o

Ensalada de langostinos y manzana con chutney de mango y
mayonesa de kimchi

PLATO PRINCIPAL

Merluza de “pintxo” a la marinera con almejas de carril y
puré cremoso de calabaza

o

Entrecot del Norte con gratén de patata y trufa, pak choi y
salsa de manzana ácida

POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”

Turrónes artesanos

BODEGA

Vino blanco y tinto DO Penedès Ànec Mut ECO

Cava Raimat brut nature ECO

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Fin de año

APERITIVO DE LA CASA

PLATO PRINCIPAL

Tartar de fuet de Vic con vinagreta de yema curada en soja y pan curasau

Vieira flambeada con bloody mary de albahaca y pétalos de rosa

Ceviche de atún Balfegó y berberechos frescos con papaya, coco y manzana crujiente

Dados de salmón Benfumat con mojo de alga Codium y coral de plancton

Tataki de vaca rubia gallega madurada con puré de boniato dulce y demi-glace de trufa a la minute

Sorbete de cava Catalán a la menta y fruta de la pasión

POSTRES

Nuestra tarta cremosa "La Catedral del Ascent"
Turrónes artesanos

BODEGA

Vino tinto DO Rioja Viña Pomal Reserva
Vino blanco DO Rueda Fenomenal
Cava Raimat brut nature ECO
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 110 EUROS

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

Menú de Navidad y San Esteban disponible al mediodía.

Menú Fin de año disponible en la noche.

Todos los precios incluyen IVA.

CONDICIONES DE RESERVA

Será necesario reservar y pagar por adelantado.

HOTEL CATALONIA CATEDRAL

C. Arcs, 10 08002 Barcelona

Reservas: reservas@restauranteascent.com

Telf. 933 18 70 66 | [@ascentrestaurant](https://www.ascentrestaurant.com) |

[@ebocarestaurants](https://www.ebocarestaurants.com) | [ebocarestaurants.com](https://www.ebocarestaurants.com)