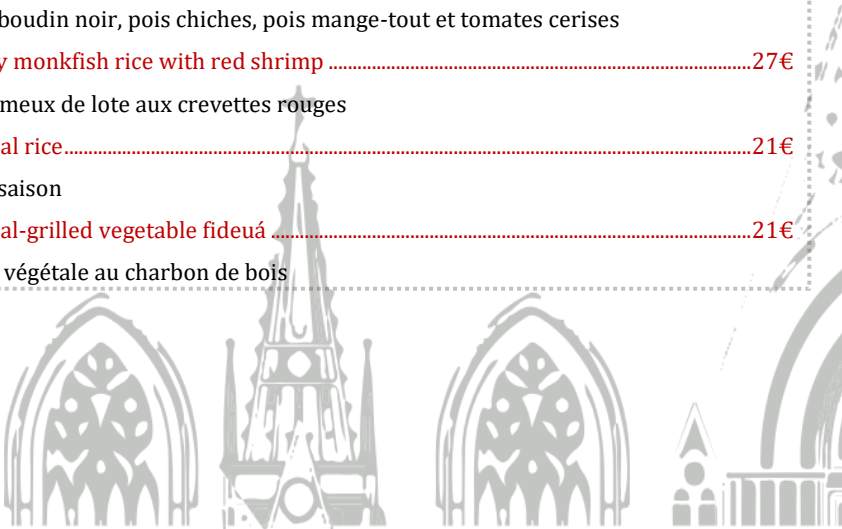


TO START | POUR COMMENCER

Organic bread with hanging tomato, EV00 and salt.....	3€
Pain bio avec tomates suspendues, EV00 et sel	
Duo of croquettes (Iberian ham and porcini with foie).....	6€
Duo de croquettes (jambon ibérique et cèpes avec foie)	
Hand-cut Iberian acorn-fed ham	26€
Jambon ibérique de bellota coupé à la main	
Hand-cut Iberian acorn-fed ham (Half portion)	15€
Jambon ibérique de bellota coupé à la main (demi-portion)	
Grilled beef heart tomato with cottage cheese, Cantabrian anchovies and vinaigrette of toasted pine nuts, hazelnuts and sherry vinegar	13€
Tomate cœur de bœuf grillé avec fromage blanc, anchois cantabriques et vinaigrette de pignons de pin grillés, noisettes et vinaigre de Xérès	
Russian salad with tuna belly, beetroot mayonnaise, truffle, piparras and quail eggs with lace	14€
Salade russe à la ventrèche de thon, mayonnaise à la betterave, truffe, piparras et œufs de caille à la dentelle	
Nikkei tuna tiradito with kumato tomato salmorejo, passion fruit and pickled Figueres onion.....	18€
Tiradito de atún nikkei con salmorejo de tomate kumato, fruta de la pasión y encurtido de cebolla de Figueres	
Grilled vegetables from Parc Agrari with romesco sauce	12€
Légumes grillés du Parc Agrari, sauce romesco	
Seasonal cream with smoked cod and curasao bread croutons.....	12€
Crème de saison à la morue fumée et croûtons de pain curasao	
Eggs with lacy edges with porcini, trumpets of death, “Cecina de León” and truffle a la minute.....	12€
Œufs au plat aux cèpes, trompettes de la mort, viande de “Cecina de León” et petite truffe	

RICE | RIZ

Our traditional seafood paella	21€
Notre paella traditionnelle aux fruits de mer	
Rice with black sausage, chickpeas, snow peas and Cherry tomatoes.....	21€
Riz au boudin noir, pois chiches, pois mange-tout et tomates cerises	
Creamy monkfish rice with red shrimp	27€
Riz crémeux de lotte aux crevettes rouges	
Seasonal rice.....	21€
Riz de saison	
Charcoal-grilled vegetable fideuá	21€
Fideuá végétale au charbon de bois	



PASTA | PÂTES

Four-cheese lunette with smoked salmon cream, fried capers and sun-dried tomato and dill oil	14€
Lunette aux quatre fromages avec crème de saumon fumé, câpres frites et huile de tomates séchées et Aneth	
Rigatoni with foie sauce, ceps, black trumpet mushrooms and flakes of Garrotxa cheese	16€
Rigatoni avec sauce au foie, cèpes, trompettes de la mort et tranches de fromage Garrotxa	
Lasagna with sausage spread and artisan cow's cheese from "Sant Gil d'Albio"	16€
Lasagne de saucisses saupoudrées de fromage de vache artisanal "Sant Gil d'Albió"	

MEATS AND FISH | VIANDES ET POISSONS

Low beef matured 30 days in Josper with fried potatoes, mushrooms and Padrón peppers	28€
Boeuf bas mûré 30 jours en Josper avec pommes de terre paille, cèpes et poivrons depuis Padrón	
Iberian pork pluma with braised sweet potato and green mint mojo	22€
Pluma ibérique avec patate douce braisée et mojo à la menthe verte	
Cod "a la llauna" and ganxet beans, a recipe from the chef's grandmother	26€
Morue à la llauna et montgetes del ganxet recette du yaya du chef	
Grilled octopus with paprika parmentier from La Vera and quince aioli	28€
Poulpe grillé, parmentier au paprika La Vera et aïoli aux coings	
Hake loin with vegetables and tomato vinaigrette, Figueras onion and mint	24€
Filet de merlu aux légumes et vinaigrette tomate, oignon de Figueras et mente	

DESSERTS | DESSERTS

Our traditional Catalan cream made from 14 egg yolks from happy hens	6€
Notre crème catalane traditionnelle de 14 jaunes d'œufs de poules heureuses	
Assortment of seasonal fruit	6€
Salade de fruits de saison	
Our cake "La Catedral del Ascent"	8€
Notre gâteau crémeux "La Cathédrale de l'Ascent"	
Scoop of ice cream to taste	4€
boule de glace au goût	
Chocolate coulant with Madagascar vanilla bean ice cream	6€
Coulant de chocolat et glace à la vanille de Madagascar	
Grilled pineapple with coconut ice cream	7€
Ananas grillé avec glace à la noix de coco	

We have an allergen menu
All prices include VAT
Nous avons un menu allergène
Tous les prix sont TVA incluse



MENÚ ASCENT “HUMO”

MENÚ ASCENT HUMO

TAPES TO SHARE - TAPAS À PARTAGER

“Cecina de León” with chocolate, smoked “barcelonés” cheese, EVO oil and carasau bread

Cecina de León au chocolat, fromage de Barcelone fumé, EVOO et pain carasau

Smoked cod esqueixada with Kalamata olives and pickled onion from Figueres

Esqueixada de morue fumée aux olives de Kalamata et oignons marinés de Figueres

Braised brie cheese with organic honey, mediterranean pine nuts and toasts

Fromage brie braisé au miel biologique, pignons de pin méditerranéens et pain grillé

Prawns casserole with coconut and mint cream

Casserole de crevettes à la crème de coco et menthe

MAIN COURSE TO CHOOSE - PLAT PRINCIPAL À CHOISIR

250g beef tenderloin with fried potatoes and piquillo Peppers

Longe de bœuf 250 g avec pommes de terre paille et piments piquillos

Seafood rice with mussels, shrimp and clams (varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Riz aux fruits de mer avec moules, crevettes et palourdes (variedad Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Charcoal rice with grilled chicken, chickpeas and asparagus (varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Riz au charbon de bois avec poulet grillé, pois chiches et asperges (variedad Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Vegan fideuà with vegetables cooked over a slow fire

Fideuà végétalienne aux légumes mijotés

Galician blonde beef fillet aged for 30 days with fried potatoes, mushrooms and Padrón peppers (suppl.7€)

Filet de vache blonde galicienne âgée de 30 jours avec pommes de terre paille, cèpes et poivrons depuis Padrón (suppl.6€)

Cod “a la llauna” and ganxet beans, a recipe from the chef's grandmother (suppl.6€)

Morue à la llauna et montgetes del ganxet recette du yaya du chef (suppl.6€)

Creamy monkfish rice with red shrimps (suppl.7€)

Riz crémeux de lote aux crevettes rouges (suppl.7€)

DESSERT TO CHOOSE ONE - DESSERT POUR EN CHOISIR UN

Yogurt with roasted pumpkin and Guanaja chocolate ice cream

Yaourt au potiron rôti et glace au chocolat Guanaja

Our cake "La Catedral del Ascent"

Notre gâteau crémeux "La Cathédrale de l'Ascent"

Our traditional Catalan cream made from 14 egg yolks from happy hens

Notre crème catalane traditionnelle de 14 jaunes d'œufs de poules heureuses

36€/person

Available midday and night. All prices are VAT included.

This establishment knows and applies the obligations of the Royal Decree on protection against anisakis. We have letters with information on food allergies and intolerance. Request information from our staff.

Our clients have the possibility of taking food that has not been consumed in our restaurant at no additional cost.

Disponible midi et soir. Tous les prix sont TVA incluse.

Cet établissement connaît et applique les obligations de l'Arrêté Royal de protection contre l'anisakis. Nous avons des lettres contenant des informations sur les allergies et intolérances alimentaires. Demandez des informations à notre personnel.

Nos clients ont la possibilité d'emporter sans frais supplémentaires des aliments qui n'ont pas été consommés dans notre restaurant.