

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FESTES
25/26

Vine i gaudeix

CAT

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

Cheers!

CAT

NADAL I.3
NADAL II.4
NADAL III. 5

Informació i condicions
de reserva. Pàgina 12

ES

NAVIDAD I.6
NAVIDAD II.7
NAVIDAD III. 8

Información y condiciones
de reserva. Página 12

EN

CHRISTMAS I.9
CHRISTMAS II. 10
CHRISTMAS III.11

Information and booking
conditions. Page 12

NADAL I

CAT

PER COMPARTIR

Mosaïc d'ibèrics amb pa de vidre, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

Carpaccio de tomàquet Monterosa amb tàrtar d'esqueixada de bacallà fumat i puré d'olives Kalamata

Mini caneló de pollastre, foie i tòfona amb beixamel de formatge de la Garrotxa

Croquetes de ceps amb maionesa de trompetes de la mort

PLATS PRINCIPALS

Salmó fresc al forn sobre moniato a la fornera amb amaniment de salicòrnia saltada, magrana i alfàbrega

-----o-----

Llom baix de vedella a la brasa amb puré de carbassa rostida i "demi-glace" del seu suc i vi del Priorat

POSTRES

Vellut de xocolata
Torrons artesans

CELLER

Vi negre DO Penedès Anec Mut
Vi blanc DO Costes del Segre Raimat
Cava Raimat brut nature ECO
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 58 EUROS

NADAL II

CAT

PER COMPARTIR

Mosaic d'ibèrics amb pa de vidre, tomàquet de penjar i oli d'oliva Verge Extra

Degustació de tomàquets KM.0 brasejats amb daus de tonyina vermella marinada i vinagreta de menta i pinyons

Mini "burger" de fricandó de vedella amb bolets i encurtit de ceba de Figueres

Croquetes de llagostins i rovellons amb maionesa de musclo en escabetx

PLATS PRINCIPALS

Bullabessa de corball i marisc a l'estil del xef amb salicòrnia marina

-----o-----

Llom baix de vedella a la brasa amb gratinat de patata, pebrots del "piquillo" i salsa de peres al conyac

POSTRES

Vellut de xocolata
Torrons artesans

CELLER

Vi negre DO Penedès Anec Mut
Vi blanc DO Costes del Segre Raimat
Cava Raimat brut nature ECO
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 65 EUROS

NADAL III

CAT

PER COMPARTIR

Mosaic d'ibèrics amb pa de vidre, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

"Aguachile" de gamba vermella i pop amb papaia i sorbet de coco

La nostra Bomba de la Barceloneta de musclos en escabetx amb allioli de gambes i salsa brava de poma

Croquetes de cua de bou i rovellons amb maionesa de codony

PLATS PRINCIPALS

Cua de rap al forn amb crema de gambes, patata panadera i cloïsses de Carril.

-----o-----

Filet de vedella a la brasa amb puré de moniato i bolets, escalunyes al vi dolç i salsa de tòfona.

POSTRES

Vellut de xocolata
Torrons artesans

CELLER

Vi negre DO Rioja Pomal 500 Criança
Vi blanc DO Alella Alta Alella
Cava Raimat brut nature ECO
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 78 EUROS

NAVIDAD I

ES

PARA COMPARTIR

Mosaico de ibéricos con pan de cristal, tomate de colgar y AOVE

Carpaccio de tomate Monterosa con tartar de esqueixada de bacalao ahumado y puré de olivas Kalamata

Mini canelón de pollo, foie y trufa con bechamel de queso de la Garrotxa

Croquetas de ceps con mayonesa de trompetas de la muerte

PLATOS PRINCIPALES

Salmón fresco al horno sobre boniato a la panadera con aderezo de salicornia salteada, granada y albahaca

-----o-----

Lomo bajo de ternera a la brasa con puré de calabaza asada y "demi-glace" de su jugo y vino del Priorat

POSTRES

Terciopelo de chocolate
Turrones artesanos

BODEGA

Vino tinto DO Penedés Anec mut
Vi blanc DO Costers del Segre Raimat
Cava Raimat brut nature ECO
Agua mineral
Cafès e infusiones

PRECIO: 58 EUROS

NAVIDAD II

ES

PARA COMPARTIR

Mosaico de ibéricos con pan de cristal, tomate de colgar y AOVE

Degustación de tomates KM.0 braseados con dados de atún rojo marinado y vinagreta de menta y piñones

Mini "burger" de fricandó de ternera con setas y encurtido de cebolla de Figueres

Croquetas de langostinos y níscalos con mayonesa de mejillón escabechado

PLATOS PRINCIPALES

Bullabesa de corvina y mariscos al estilo del chef con salicornia marina

-----o-----

Lomo bajo de ternera a la brasa con gratén de patata, pimientos del piquillo y salsa de peras al coñac

POSTRES

Terciopelo de chocolate
Turrones artesanos

BODEGA

Vino tinto DO Penedés Anec mut
Vino blanco DO Costers del Segre Raimat
Cava Raimat brut nature ECO
Agua mineral
Cafès e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

NAVIDAD III

ES

PARA COMPARTIR

Mosaico de ibéricos con pan de cristal, tomate de colgar y AOVE

Aguachile de gamba roja y pulpo con papaya y sorbete de coco

Nuestra Bomba de la Barceloneta de mejillones escabechados con alioli de gambas y salsa brava de manzana

Croquetas de rabo de toro y rebozuelos con mayonesa de membrillo

PLATOS PRINCIPALES

Cola de rape al horno con crema de gambas, patata panadera y almejas de Carril

-----o-----

Solomillo de ternera a la brasa con puré de boniato y setas, escalonias al vino dulce y salsa de trufa

POSTRES

Terciopelo de chocolate
Turones artesanos

CELLER

Vino tinto DO Rioja Pomal 500 Crianza
Vino blanco DO Alella Alta Alella
Cava Raimat brut nature ECO
Agua mineral
Cafés e infusions

PRECIO: 78 EUROS

CHRISTMAS I

EN

TO SHARE

Assortment of Iberian cured meats with "pan de cristal" (crystal bread), tomato and EV00 (Extra Virgin Olive Oil).

Tomato "Monterosa" carpaccio with smoked cod tartare and Kalamata olive purée

Chicken, foie, and truffle mini cannelloni with Garrotxa cheese "béchamel" sauce

Porcini croquettes with a mushroom mayonnaise

MAIN DISHES

Fresh baked salmon on a bed of sweet potato with a dressing of sautéed samphire, pomegranate, and basil

-----o-----

Grilled beef sirloin with roasted pumpkin purée and a demi-glace of its own juices and Priorat wine

DESSERT

Chocolate velvet
Artisan nougat

CELLAR

Red wine DO Penedés Anec Mut
White wine DO Costers del Segre Raimat
Cava Raimat brut nature ECO
Mineral water
Coffees and teas

PRICE: 58 EUROS

CHRISTMAS II

EN

TO SHARE

Iberian cured meats platter with "pan de cristal" (crystal bread), tomato, and EV00 (Extra Virgin Olive Oil).

Tasting of KM.0 grilled tomatoes with marinated red tuna cubes, mint and pine nut vinaigrette

Mini "Burger" of veal fricandó with mushrooms and pickled Figueres onion

Prawn and wild mushroom croquettes with pickled mussel mayonnaise

MAIN DISHES

Sea bass and seafood "bouillabaisse" in the style of the chef with sea beans.

-----o-----

Grilled beef loin with potato gratin, "piquillo" peppers, and pear cognac sauce

POSTRES

Chocolate velvet
Artisan nougat

CELLER

Red wine DO Penedés Anec Mut
White wine DO Costers del Segre Raimat
Cava Raimat brut nature ECO
Mineral water
Coffees and teas

PRICE: 65 EUROS

CHRISTMAS III

EN

TO SHARE

Iberian assortment with "pan de cristal" (crystal bread) tomato, and EV00 (Extra Virgin Olive Oil)

Red prawn and octopus "Aguachile" with papaya and coconut sorbet

Our "Bomba de la Barceloneta" with pickled mussels, prawn aioli, and apple "brava" sauce

Oxtail and chanterelle croquettes with quince mayonnaise

PLATS PRINCIPALS

Oven-baked monkfish tail with prawn cream, 'panadera' potatoes, and 'Carril' clams

-----o-----

Grilled veal tenderloin with sweet potato and mushroom purée, shallots in sweet wine, and truffle sauce

POSTRES

Chocolate velvet
Artisan nougat

CELLER

VRed wine DO Rioja Pomal 500 Crianza
White wine DO Alella Alta Alella
Cava Raimat brut nature ECO
Mineral water
Coffee and teas

PRICE: 78 EUROS

CAT

INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

Disponible al migdia i
a la nit.

Tots els preus inclouen
l'IVA.

Serà necessari reservar
i pagar per avançat.

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Disponible al medio día
y noche.

Todos los precios
incluyen el IVA

Será necesario reservar
y pagar por adelantado

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Available for lunch and
dinner

All prices include VAT

It will be necessary to
reserve and pay in
advance

ASCENT
• R E S T A U R A N T •

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)

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

TEMPORADA DE FESTES

HOLIDAY SEASON

EBOCA RESTAURANTS