

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

Menú de Nadal . 3

Menú de Sant Esteve . 4

Menú Cap d'Any. 5

Informació i condicions
de reserva. Pàgina 12

ES

Menú de Navidad . 6

Menú de San Esteban . 7

Menú Fin de año. 8

Información y condiciones
de reserva. Página 12

EN

Christmas menu. 9

Boxing day menu. 10

Christmas Eve. 11

Information and booking
conditions. Page 12

MENÚ DE NADAL

CAT

PER COMPARTIR

Mosaic de pernil i formatge amb pa de vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

Mini "clotxa" de fricandó by Ascent amb bolets i encurtit de ceba de Figueres

Croquetes de ceps amb maionesa de trompetes de la mort

PLATS PRINCIPALS

La tradicional escudella catalana amb galets de Sant Martí, pilota i carn d'olla

Mar i muntanya de pollastre a la catalana i escamarlans a l'allet

POSTRES

El nostre pastís cremós "La Catedral de l'Ascent"
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: 65 EUROS

MENÚ DE SANT ESTEVE

CAT

APERITIU

Mini 'clotxa' de bacallà fumat amb cherrys confitats
amb espècies i calçot confitat.

Els tradicionals canelons de la iaia del xef amb
beixamel i gratinats amb formatge de Maó

PLATS PRINCIPALS

Bacallà amb espinacs, panses, pinyons i crema
d'escamarlans a l'armanyac

-----O-----

Llom baix de vedella a la brasa amb puré de
carbassa, taronja, pak choi i salsa Périgieux de
foie

POSTRES

El nostre pastís cremós "La Catedral de l'Ascent"
Torrans 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: 65 EUROS

MENÚ CAP D'ANY

CAT

DEGUSTACIÓ

"Pancake" de tàrtar de tonyina vermella, maionesa de gamba i coral marí

Vieira fumada amb daus de salmó i salmorejo de coco i rom

Mini hamburguesa de xai amb tzatziki d'alfàbrega i bolets d'hivern

Sorbet de cava català amb alfàbrega i maracuià

Turbot al forn a la crema de fonoll amb verduretes al carbó i escamarlans

Filet de vedella madurat 40 dies amb gratinat de patata i tòfona amb salsa "demi-glace"

POSTRES

El nostre pastís cremós "La Catedral de l'Ascent"
Torrons artesanals

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: 120 EUROS

MENÚ DE NAVIDAD

ES

PARA COMPARTIR

Mosaico de jamón y queso con pan de cristal con tomate de colgar y AOVE

Mini "clotxa" de fricandó by Ascent con setas y encurtido de cebolla de Figueres

Croquetas de ceps con mayonesa de trompetas de la muerte

PLATOS PRINCIPALES

La tradicional escudella catalana con galets de Sant Martí, "pilota" y "carn d'olla"

Mar y montaña de pollo a la catalana y cigalas al ajillo

POSTRES

Nuestra tarta cremosa "La Catedral del Ascent"
Turrones artesanos

BODEGA

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

PRECIO: 65 EUROS

MENÚ DE SAN ESTEBAN

ES

APERITIVO

Mini 'clotxa' de bacalao ahumado con cherrys
confitados en especias y calçot confitado

Los tradicionales canelones de la yaya del chef con
bechamel y gratinados con queso Mahón

PLATOS PRINCIPALES

Bacalao con espinacas, pasas, piñones y crema de cigalas
al armagnac

-----o-----

Lomo bajo de ternera a la brasa con puré de calabaza,
naranja, pak choi y salsa Périgueux de foie

POSTRES

Nuestra tarta cremosa "La Catedral del Ascent"
Turrones artesanos

BODEGA

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

PRECIO: 65 EUROS

MENÚ FIN DE AÑO

ES

DEGUSTACIÓN

"Pancake" de tartar de atún rojo, mayonesa de gamba y coral marino

Vieira ahumada con dados de salmón y salmorejo de coco y ron

Mini hamburguesa de cordero con tzatziki de albahaca y setas de invierno

Sorbete de cava catalán con albahaca y maracuyá

Rodaballo al horno a la crema de hinojo con verduritas al carbón y cigalitas

Solomillo de ternera madurada a 40 días con gratén de patata y trufa con salsa "demi-glace"

POSTRES

Nuestra tarta cremosa "La Catedral del Ascent"
Turrones artesanos

BOGEGA

Vino tinto DO Rioja Pomal 500 Crianza

Vino blanco DO Alella Alta Alella

Cava Raimat brut nature ECO

Agua mineral

Cafés e infusions

PRECIO: 120 EUROS

CHRISTMAS MENU

EN

APPETIZER

Ham and cheese mosaic with crystal bread, tomato, and EV00
(Extra Virgin Olive Oil)

Mini "Clotxa" (Bread Sandwich) with fricandó (Veal Stew) by
Ascent, mushrooms, and pickled Figueres onion

Cep (Porcini Mushroom) croquettes with black trumpet mushroom
mayonnaise

MAIN DISHES

Traditional catalan escudella with Sant Martí galets, pilota
(meatball), and carn d'olla (boiled meats/vegetables from the stew)

Mar i Muntanya" dish of catalan-style chicken and garlic
scampi/crayfish (or Dublin Bay prawns)

DESSERTS

Our cake "La Catedral del Ascent"
Artisan nougat

CELLAR

Red wine DO Rioja Pomal 500 Crianza

White wine DO Alella Alta Alella

Cava Raimat brut nature ECO

Mineral water

Coffees and teas

PRICE: 65 EUROS

BOXING DAY MENU

EN

APPETIZER

Mini 'clotxa' of smoked cod with spiced confit
cherry tomatoes and confit calçot

The chef's grandma's traditional cannelloni with
béchamel sauce and gratinéed with Mahón cheese

MAIN DISHES

Codfish with spinach, raisins, pine nuts and scampi
cream with Armagnac

-----o-----

Grilled beef loin with pumpkin puree, orange, pak
choi and Périgueux foie gras sauce

DESSERTS

Our cake "La Catedral del Ascent"
Artisan nougat

CELLAR

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

PRICE: 65 EUROS

NEW YEAR'S EVE MENU

EN

TASTING

Red tuna tartare pancake with prawn mayonnaise and sea coral

Smoked scallop with salmon dice and a coconut and rum salmorejo

Mini lamb burger with basil tzatziki and winter mushrooms

Catalan cava sorbet with basil and passion fruit

Baked turbot with fennel cream, charcoal-grilled vegetables, and langoustines

40-day aged beef sirloin with potato and truffle gratin and demi-glace sauce

DESSERT

Our cake "La Catedral del Ascent"
Artisan nougat

CELLAR

Red wine DO Rioja Pomal 500 Crianza

White wine DO Alella Alta Alella

Cava Raimat brut nature ECO

Mineral water

Coffees and teas

PRICE: 120 EUROS

CAT

INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

Menú Nadal i Sant
Esteve disponible al
migdia.

Menú Cap d'any
disponible a la nit
(20H - 22H).

Tots els preus inclouen
l'IVA.

Serà necessari reservar
i pagar per avançat.

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú Navidad y Sant
Esteban disponible al
mediodia.

Menú fin de año
disponible a la noche
(20H - 22H).

Todos los precios
incluyen IVA.

Será necesario reservar
y pagar por adelantado

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Christmas and boxing
menu available
afternoons
New year's eve menu (8
PM - 10 PM).

All prices include VAT

It will be necessary to
book 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