

# WEEKLY MIDDAY MENU

## MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

### STARTERS | ENTRÉE

Leek and pear vichyssoise with crispy iberian ham.

Vichyssoise de poireau grillé et poire avec croustillant d'ibérique.

Green salad with tuna, hummus, crudités, and dried fruit vinaigrette.

Salade verte au thon, houmous, crudités et vinaigrette aux fruits secs.

Raf tomato carpaccio with pickled mussels and parmesan shavings.

Carpaccio de tomate Raf aux moules marinées et copeaux de parmesan.

Penne rigate with smoked salmon cream and Garrotxa cheese.

Penne rigate à la crème de saumon fumé et fromage de la Garrotxa.

Grilled seasonal vegetables with traditional romesco sauce.

Grillade de légumes de saison avec sauce romesco traditionnelle.

Fresh salmon tart with guacamole, "curassao" bread, and crispy seaweed (suppl. 5€)

Tarte de saumon frais avec guacamole, pain "curassao" et croustillant d'algues marines (suppl. 5€)

### MAIN COURSE | PLATS PRINCIPAUX

Sea Bream with vegetable tagliatelle and seafood sauce

Dorade avec tagliatelles de légumes et sauce aux fruits de mer

Grilled veal sirloin steak with sweet potato purée and red wine caramelized onion

Entrecôte grillée avec purée de pomme de terre et oignon caramélisé au vin rouge

"Mar i muntanya" rice with flamed mantis shrimp and Burgos black pudding.

Riz terre et mer (Arroz mar i muntanya) avec cigales de mer flambées et boudin noir de Burgos.

Vegan lasagna with roasted vegetables

Lasagnes véganes aux légumes grillés (escalivades)

Grilled veal tenderloin with potato purée and mushroom, pumpkin, and trumpet of the dead  
confit (suppl. 7€)

Filet de boeuf grillé avec purée de pommes de terre et confiture de champignons, courge et  
trompettes de la mort (suppl. 7€)

Cod "a la llauna" with Ganxet beans and galician garlic sauce(suppl.6€)

Morue "à la llauna" avec haricots Ganxet et sauce à l'ail galicien (suppl.6€)

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

Riz crémeux à la lote avec crevettes rouges (suppl.7€)

### DESSERT | DESSERT

ASCENT Tart

Gâteau ASCENT

14-Yolk Catalan Cream by Ascent

Crème catalane aux 14 jaunes d'œufs par Ascent

Blackberry sorbet with diced sour apple

Sorbet à la mûre et dés de pomme acidulée

Seasonal Fruit Salad

Salade de fruits de saison

25€/person

Drinks not included VAT included | Boissons no comprises TVA inclus

Menu Mon-Fri from 1pm to 4pm, excluding holidays | Menu du lundi au vendredi. de 13h à 16h hors jours fériés