EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA DE FESTES 25/26

Vine i gaudeix

TEMPORADA DE FIESTAS 25/26

Ven y disfruta

HOLIDAY SEASON 25/26

Come and enjoy









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



ES

MENÚDE NAVIDAD

PARA COMPARTIR

Mosaico de jamón y queso con pan de cristal con tomate de colgar y ${\sf AOVE}$

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



MENÚDE SAN ESTEBAN



APERITIVO

Mini 'clotxa' de bacalao ahumado con cherrys confitados en especies 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

_____0____

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



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



INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

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. 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 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



HOTEL CATALONIA CATEDRAL

C. Arcs, 10 08002 Barcelona Reservas: reservas@restauranteascent.com Telf. 933 18 70 66 | @ascentrestaurant | @ebocarestaurants | ebocarestaurants.com

25/26

TEMPORADA DE FIESTAS
TEMPORADA DE FESTES
HOLIDAY SEASON