

# TEMPORADA DE FESTES '24/'25









# Nadal 1



## PER COMPARTIR

Tauleta d'ibèrics amb pa ecològic, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

Tomàquet "cor de bou" al Josper amb formatge de la Garrotxa, pedregat d'alfàbrega i pinyons torrats

Raviolacci de carxofes amb crema de moniato i ceps

Croquetes d'escalivada amb tartar d'anxoves del Cantàbric

## PLATS PRINCIPALS

Lluç de "pintxo" a la planxa amb tagliatelle de verdures i vinagreta tèbia de tomàquet, menta i ceba de Figueres

o

Entrecot de vaca vella a la brasa amb prunes, salsa de Porto, i patata al carbó a les fines herbes

## POSTRES

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

## CELLER

Vi negre DO Rioja Ederra Crianza

Vi blanc DO Rioja Pomal Barrica

Cava Raimat brut nature ECO

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 55 EUROS

# Nadal 2



## PER COMPARTIR

Tauleta d'ibèrics amb pa ecològic, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

Burrata amb tomàquet pedregat, carbassa a la brasa i gaspatxo de préssec i alfàbrega

Panciotti de rossinyols i formatge de la Garrotxa amb salsa de castanyes rostides

Croquetes de txangurro amb maionesa de gambes

## PLATS PRINCIPALS

Sarsuela de peix i marisc amb picada catalana recepta de la "iaia"

o

Entrecot de vaca vella a la brasa amb gratén de patates i tòfona, pak choi i salsa de poma rostida

## POSTRES

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

## CELLER

Vi negre DO Rioja Pomal 500 Crianza

Vi blanc DO Rueda Legaris Verdejo

Cava Raimat brut nature ECO

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 60 EUROS

# Nadal 3



## PER COMPARTIR

Tauleta d'ibèrics i formatges DD00 Catalans amb pa ecològic, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

Ceviche de salmó amb mango, llet de coco i pa curasau

La nostra lasanya de botifarra esparracada amb formatge de la Garrotxa

Croquetes de faisà i tòfona

## PLATS PRINCIPALS

Rap a la catalana amb cloïsses i patates fornera

o

Filet de vaca "rubia gallega" madurada 40 dies amb puré de carbassa, trompetes de la mort i salsa de foie

## POSTRES

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

## CELLER

Vi negre DO Rioja Pomal 500 Crianza

Vi blanc DO Rueda Legaris Verdejo

Cava Raimat brut nature ECO

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 75 EUROS



# Informació i condicions de reserva

## INFORMACIÓ

Menú disponible al migdia i nit.

Tots els preus inclouen l'IVA.

## CONDICIONS DE RESERVA

Serà necessari reservar i pagar per avançat.

HOTEL CATALONIA CATEDRAL

C. Arcs, 10 08002 Barcelona

Reserves: [reservas@restauranteascent.com](mailto:reservas@restauranteascent.com)

Telf. 933 18 70 66 | [@ascentrestaurant](#) |

[@ebocarestaurants](#) | [ebocarestaurants.com](http://ebocarestaurants.com)