

# TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25





# Navidad 1



## PARA COMPARTIR

Tablita de ibéricos con pan ecológico, tomate colgar y AOVE

Tomate “cor de bou” al Jospier con queso de la Garrotxa, granizado de albahaca y piñones tostados

Raviolacci de alcachofas con crema de boniato y ceps

Croquetas de escalibada con tartar de anchoas del cantábrico

## PLATO PRINCIPAL

Merluza de “pintxo” a la plancha con tagliatelle de verduras y vinagreta tibia de tomate, menta y cebolla de Figueres

o

Entrecot de vaca vieja a la brasa con ciruelas, salsa de Oporto, y patata al carbón a las finas hierbas

## POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”  
Turrónes artesanos

## BODEGA

Vino tinto DO Rioja Ederra Crianza

Vino blanco DO Rioja Pomal Barrica

Cava Raimat brut nature ECO

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 55 EUROS

# Navidad 2



## PARA COMPARTIR

Tablita de ibéricos con pan ecológico, tomate colgar y AOVE

Burrata con tomate granizado, calabaza a la brasa y gazpacho de melocotón y albahaca

Panciotti de “rossinyols” y queso de la Garrotxa con salsa de castañas asadas

Croquetas de txangurro con mayonesa de gambas

## PLATO PRINCIPAL

Zarzuela de pescado y marisco con picada catalana receta de la “yaya”

o

Entrecot de vaca vieja a la brasa con gratén de patatas y trufa, pak choi y salsa de manzana asada

## POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”  
Turrónes artesanos

## BODEGA

Vino tinto DO Rioja Pomal 500 Crianza  
Vino blanco DO Rueda Legaris Verdejo  
Cava Raimat brut nature ECO  
Agua mineral  
Cafés e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

# Navidad 3



## PARA COMPARTIR

Tablita de ibéricos con pan ecológico, tomate colgar y AOVE

Ceviche de salmón con mango, leche de coco y pan curasau

Nuestra lasaña de butifarra esparracada con queso de la Garrotxa

Croquetas de faisán y trufa

## PLATO PRINCIPAL

Rape a la Catalana con almejas y patatas panadera

o

Solomillo de vaca rubia Gallega madurada 40 días con puré de calabaza, trompetas de la muerte y salsa de foie

## POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”

Turrónes artesanos

## BODEGA

Vino tinto DO Rioja Pomal 500 Crianza

Vino blanco DO Rueda Legaris Verdejo

Cava Raimat brut nature ECO

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS



# Información y condiciones de reserva

## INFORMACIÓN

Menú disponible al mediodía y noche.

Todos los precios incluyen IVA.

## CONDICIONES DE RESERVA

Será necesario reservar y pagar por adelantado.

HOTEL CATALONIA CATEDRAL

C. Arcs, 10 08002 Barcelona

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

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

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