

TEMPORADA DE FESTES '24/'25







Nadal 25/12

PER COMPARTIR

Tauleta de pernil ibèric amb grisines d'oli d'oliva

Mini "clotxa" de Miravet amb bacallà fumat i tomàquets cherry confitats al romaní

Croquetes de trompetes de la mort i moniato

PLATS PRINCIPALS

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

o

Arròs mar i muntanya de pollastre de corral i gambes de costa al pil pil

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



Sant Esteve 26/12

PER COMPARTIR

Tauleta de pernil ibèric amb grisines d'oli d'oliva

Mini "clotxa" de Miravet amb bacallà fumat i tomàquets cherry confitats al romani

Croquetes de trompetes de la mort i moniato

PLATS PRINCIPALS

Els tradicionals canelons de la iaia del xef amb beixamel, gratinats amb formatge de la Garrotxa

Amanida de llagostins i poma amb chutney de mango i maionesa de kimchi

Lluç de "pintxo" a la marinera amb cloïsses de carril i puré cremós de carbassa

Entrecot del Nord amb gratén de patata i tòfona, pak choi i salsa de poma àcida

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



Cap d'any

APERITIU DE LA CASA

PLATS PRINCIPALS

Tartar de fuet de Vic amb vinagreta de iema curada en soia i pa curasau

Vieira flambejada amb bloody mary d'alfàbrega i pètals de rosa

Ceviche de tonyina Balfegó i escopinyes fresques amb papaia, coco i poma cruixent

Daus de salmó Benfumat amb mullo d'alga Codium i coral de plàncton

Tataki de vaca "rubia Gallega" madurada amb puré de moniato dolç i demi-glace de tòfona a la minute

Sorbet de cava Català a la menta i fruita de la passió

POSTRES

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

CELLER

Vi negre DO Rioja Viña Pomal Reserva
Vi blanc DO Rueda Fenomenal
Cava Raimat brut nature ECO
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 110 EUROS





Informació i condicions de reserva

INFORMACIÓ

Menú Nadal i Sant Esteve disponible al migdia.

Menú Cap d'any disponible a la 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

Reservas: reservas@restauranteascent.com

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

[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com