

# TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25







# Navidad 25/12

## PARA COMPARTIR

Tablita de jamón ibérico con grisines de aceite de oliva

Mini “clotxa” de Miravet con bacalao ahumado y tomates cherry confitados al romero

Croquetas de trompetas de la muerte y boniato

## PLATO PRINCIPAL

La tradicional “escudella Catalana” con galets de Sant Martí, pelota y “carn d’olla”

o

Arroz mar y montaña de pollo de corral y gambas de costa al pil pil

## 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



# San Esteban 26/12

## PARA COMPARTIR

Tablita de jamón ibérico con grisines de aceite de oliva

Mini “clotxa” de Miravet con bacalao ahumado y tomates cherry confitados al romero

Croquetas de trompetas de la muerte y boniato

## PLATO PRINCIPAL

Los tradicionales canelones de la “yaya” del chef con bechamel, gratinados con queso de la Garrotxa

Ensalada de langostinos y manzana con chutney de mango y mayonesa de kimchi

Merluza de “pintxo” a la marinera con almejas de carril y puré cremoso de calabaza

Entrecot del Norte con gratén de patata y trufa, pak choi y salsa de manzana ácida

## POSTRES

Nuestra tarta cremosa “La Catedral del Ascent”  
Turrónes artesanos

## BODEGA

Vino blanco y tinto DO Penedès Ànec Mut ECO

Cava Raimat brut nature ECO

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS



# Fin de año

## APERITIVO DE LA CASA

## PLATO PRINCIPAL

Tartar de fuet de Vic con vinagreta de yema curada en soja y pan curasau

Vieira flambeada con bloody mary de albahaca y pétalos de rosa

Ceviche de atún Balfegó y berberechos frescos con papaya, coco y manzana crujiente

Dados de salmón Benfumat con mojo de alga Codium y coral de plancton

Tataki de vaca rubia gallega madurada con puré de boniato dulce y demi-glacé de trufa a la minute

Sorbete de cava Catalán a la menta y fruta de la pasión

## POSTRES

Nuestra tarta cremosa "La Catedral del Ascent"  
Turrónes artesanos

## BODEGA

Vino tinto DO Rioja Viña Pomal Reserva  
Vino blanco DO Rueda Fenomenal  
Cava Raimat brut nature ECO  
Agua mineral  
Cafés e infusiones

PRECIO: 110 EUROS





# Información y condiciones de reserva

## INFORMACIÓN

Menú de Navidad y San Esteban disponible al mediodía.  
Menú Fin de año disponible en la 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)