

ASCENT

• R E S T A U R A N T •

Entrantes

Pan de cristal con tomate	3 €
Jamón ibérico en pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra	22 €
Ensalada con bacalao ahumado, pepino, sorbete de pimiento y vinagreta de olivada	14 €
Tomate KM0, queso Burrata, fresa, nueces y reducción de Pedro Ximénez	10 €
Tartar de atún, aguacate, melón, caviar mújol y cítricos	16 €
Pasta panciotti rellena de espárragos y mascarpone con salsa de queso Idiazábal	
Canelón de foie y setas con sala cremosa de trufa	15 €

Postres

Postres caseros (preguntar a nuestro personal)	
Mousse de chocolate, crumble de avellanas y coulis de frutos rojos	
Pannacotta de maracuyà	

Plato principal

Entrecot de ternera de Girona a la brasa con patata rellena de cebolla y foie acompañado de salsa de boletus	
Secreto ibérico con manzana a la brasa, agridulce de membrillo, rúcula y frutos secos	20 €
Lenguado a la meunière de almendras y limón acompañado de espárragos trigueros	26 €
Pulpo a la brasa y trinxat de patata con cebolla y pimentón de la Vera	19 €
Pescado del día (preguntar a nuestro personal)	SM €
ARROCES	
La tradicional paella de marisco (Variedad Bomba, Illa de Riu Delta del Ebro)	21 €
Arroz mar y montaña con calamar, butifarra de Perol, cigala, setas y mejillones (Variedad Bomba, Illa de Riu Delta del Ebro)	
Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas, precio por persona) (Variedad Bomba, Illa de Riu Delta del Ebro)	