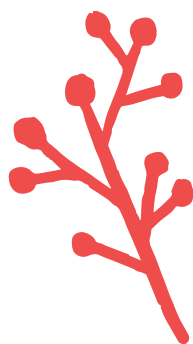


ASCENT  
• R E S T A U R A N T •



*MENÚS DIES FESTIUS  
NADAL 2022-2023*

*MENÚS DIAS FESTIVOS NAVIDAD 2022-2023*



C/ Arcs nº 10


Hotel Catalonia Catedral 1ª planta

08002 Barcelona

<https://ebocarestaurants.com/ascent>

reservas@restauranteascent.com

(+34) 93 318 70 66

 626775941



 eboca  
RESTAURANTS

## *Menú dia de nadal*

25 DE DESEMBRE  
60€ IVA INCLÒS

### *Aperitiuus*

Croqueta de llagostins i rovellons  
Salmó marinat, crema de caviar i llimona, torrada de  
sègol  
Coca de vidre amb pernil ibèric de gla

## *Menú día de navidad*

25 DE DICIEMBRE  
60€ IVA INCLUIDO

### *Aperitivos*

Croqueta de langostinos y robellones  
Salmón marinado, crema de caviar y limón, tostada  
de centeno  
Coca de cristal con jamón ibérico de bellota

### *Entrant*

La tradicional Escudella amb galets  
seguit de carn d'olla

### *Entrante*

La tradicional Escudella con galets  
seguido de carn d'olla

### *Plat principal*

Gall dindi de Nadal farcit de pinyons i panses  
amb poma rostida al forn

### *Plato principal*

Pavo de navidad relleno de piñones y pasas  
con manzana asada al horno

### *Pastres i torrons*

Ascent xocolata  
Torrons artesans

### *Postre y turrone*

Ascent chocolate  
Turrone artesanos

### *Celler*

Aigües minerals  
Vi blanc i negre R. Raventós Ànec Mut ECO  
Cava Raimat ECO Brut Nature  
Cafès i infusions

### *Bodega*

Aguas minerales  
Vino blanco y tinto R. Raventós Ànec Mut ECO  
Cava Raimat ECO Brut Nature  
Cafés e infusiones

## *Menú dia de Sant Esteve*

26 DE DESEMBRE  
60€ IVA INCLÒS

### *Aperitius*

Croqueta de llagostins i rovellons  
Salmó marinat, crema de caviar i llimona, torrada de  
sègol  
Coca de vidre amb pernil ibèric de gla

## *Menú día San Esteban*

26 DE DICIEMBRE  
60€ IVA INCLUIDO

### *Aperitivos*

Croqueta de langostinos y robellones  
Salmón marinado, crema de caviar y limón, tostada  
de centeno  
Coca de cristal con jamón ibérico de bellota

---

### *Entrant a escollir*

Els tradicionals canelons de carn d'olla amb  
beixamel de formatge fumat  
o  
Amanida semi freda amb gamba cruixent, bacallà  
fumat, pebrot vermell i vinagreta d'avocat

### *Entrante a escoger*

Los tradicionales canelones de carn d'olla con  
bechamel de queso ahumado  
o  
Ensalada semi fria con gamba crujiente, bacalao  
ahumado, pimiento rojo y vinagreta de aguacate

---

### *Plat principal a escollir*

Lluç i calamarcets, involtini de verdura al  
safrà, bisque d'escamarlans i carbassa  
o  
Entrecot de vedella 250gr amb rostí de  
patata i moniato, bolets i salsa de foie

### *Plato principal a escoger*

Merluza y calamarcitos, involtini de verdura  
al azafrán, bisque de cigala y calabaza  
o  
Entrecot de ternera 250gr con rostí de patata  
y boniato, setas y salsa de foie

---

### *Postres i torrons*

Ascent xocolata  
Torrons artesans

### *Postre y turrones*

Ascent chocolate  
Turrones artesanos

---

### *Celler*

Aigües minerals  
Vi blanc i negre R. Raventós Ànec Mut ECO  
Cava Raimat ECO Brut Nature  
Cafès i infusions

### *Bodega*

Aguas minerales  
Vino blanco y tinto R. Raventós Ànec Mut ECO  
Cava Raimat ECO Brut Nature  
Cafés e infusiones

## *Menú sopar de cap d'any*

**31 DE DESEMBRE**  
90€ IVA INCLÒS

## *Menú cena nochevieja*

**31 DE DICIEMBRE**  
90€ IVA INCLUIDO

### *Degustació*

Foie mi-cuit, festuc i chutney de mango

### *Degustación*

Foie micuit, pistacho y chutney de mango

---

Viera amb crosta de castanyes, crema de carbassa i  
rossinyol

Viera con costra de castañas, crema de calabaza y  
rebozuelo

---

Medallons de rap, arròs amb fumet d'escamarlans,  
compota de fonoll i tirabecs

Medallones de rape, arroz con fumet de cigalas,  
compota de hinojo y tirabeques

---

Filet de vedella a la brasa amb xurros de patata i  
tòfona acompanyat de porros en dues textures

Solomillo de ternera a la brasa con churros de patata  
y trufa acompañado de puerro en dos texturas

### *Les postres*

Sorbet de mojito i mora  
Ascent xocolata  
Torrans artesans

### *Los postres*

Sorbete de mojito y mora  
Ascent chocolate  
Turrone artesanos

---

*A les 12h: el raïm de la sort*

*A las 12h: las uvas de la suerte*

### *Celler*

Aigües minerals  
Vi blanc i negre R. Raventós Ànec Mut ECO  
Cava Raimat ECO Brut Nature  
Cafès i infusions

### *Bodega*

Aguas minerales  
Vino blanco y tinto R. Raventós Ànec Mut ECO  
Cava Raimat ECO Brut Nature  
Cafés e infusiones

# *Menú migdia any nou i reis*    *Menú mediodía año nuevo y reyes*

**1 | 6 DE GENER**  
**60€ IVA INCLÒS**

**1 | 6 DE ENERO**  
**60€ IVA INCLUIDO**

## *Pica Pica*    *Pica Pica*

Pernil ibèric i formatge manxec amb pa de vidre i tomàquet  
Tomàquet KM0 amb bacallà fumat, caviar mújol i espàrrecs blancs  
Croquetes de llagostins i rovellons  
Gotet d'ou poché, cremós de moniato i ceps saltats

Jamón ibérico y queso manchego con pan de cristal y tomate  
Tomate KM0 con bacalao ahumado, caviar mújol y espárragos blancos  
Croquetas de langostinos y rovellones  
Huevo poché, cremoso de boniato y boletus salteados

## *Plat principal a escollir*

Lubina y cigala flambeada, puerros confitados y salsa bouillabaisse

o

Secreto ibérico a la brasa con carpaccio de mango, milhojas de patata y calabaza acompañado de salsa agridulce de membrillo

o

Arròs mar y muntanya de calamar, botifarra del Perol, escamarlà, bolets i musclos

## *Plato principal a escoger*

Lubina y cigala flambeada, puerros confitados y salsa bouillabaisse

o

Secreto ibérico a la brasa con carpaccio de mango, milhojas de patata y calabaza acompañado de salsa agridulce de membrillo

o

Arroz mar y montaña de calamar, butifarra de Perol, cigala, setas y mejillones

## *Postres i torrons*

Ascent xocolata  
Torrons artesans

## *Postre y turrones*

Ascent chocolate  
Turrones artesanos

## *Celler*

Aigües minerals  
Vi blanc i negre R. Raventós Ànec Mut ECO  
Cava Raimat ECO Brut Nature  
Cafès i infusions

## *Bodega*

Aguas minerales  
Vino blanco y tinto R. Raventós Ànec Mut ECO  
Cava Raimat ECO Brut Nature  
Cafés e infusiones

## *Menú infantil*

NIÑOS < 12 AÑOS  
30€ IVA INCLÒS

## *Menú infantil*

NIÑOS < 12 AÑOS  
30€ IVA INCLUIDO

### *Entrant a escollir*

Croquetes de pernil ibèric arrebossades amb panko

o

Canelons de rostit

### *Entrante a escoger*

Croquetas de jamón ibérico rebozadas con panko

o

Canelones de rustido

### *Plat principal a escollir*

Hamburguesa de vedella amb formatge i  
bacó acompanyat de patates fregides

o

Arròs del petit senyoret amb gambetes i  
calamar al forn de carbó

### *Plato principal a escoger*

Hamburguesa de vedella amb formatge i  
bacó acompanyat de patates fregides

o

Arròs del petit senyoret amb gambetes i  
calamar al forn de carbó

### *Pastres a escollir i torrons*

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

o

Gelat de maduixa i xocolata amb oreo

+

Torrans artesans

### *Pastre a escoger y turrónes*

Brownie de chocolate con helado de vainilla

o

Helado de fresa y chocolate con Oreo

+

Turrónes artesanos

### *Begudes*

Aigües minerals

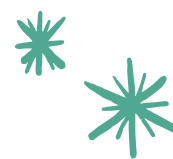
Refrescs

### *Bebidas*

Aguas minerales

Refrescos

- Menús disponibles del 9 de desembre de 2022 fins el 8 de gener de 2023.
- Els preus dels menús tenen l'IVA inclòs.
- Els nostres serveis inclouen la coordinació de l'esdeveniment i atenció personalitzada.
- Podem adaptar els nostres menús a vegans, vegetarians, persones amb intoleràncies i / o al·lèrgies.
- Disposem de wifi gratuït a tot el local i accés per a persones amb mobilitat reduïda.
- La confirmació dels grups s'efectuarà amb el pagament del 50% del preu total (no reembolsable) a través de transferència, targeta o efectiu. El pagament restant es realitzarà 2 dies abans de la reserva o el mateix dia depenent del tipus d'esdeveniment.
- La beguda inclosa en els menús és la que s'especifica. Serà com a màxim una ampolla de vi cada 3 persones i una de cava cada 5 persones. En cas de no beure vi, es pot canviar per refresc o cervesa. Després del servei del cafè, les begudes no están incloses.
- El menú i nombre de comensals final es tancarà amb un màxim de 2 dies abans de l'esdeveniment, incloses les peticions de menús especials.
- Els plats s'escolliran prèviament 5 dies abans de l'esdeveniment o es farà un únic menú per a tots els comensals depenent del nombre de persones.
- Disposem d'un plec de preus d'audiovisuals, decoració, barra lliure i discoteca (a consultar).



- Menús disponibles del 9 de desembre de 2022 hasta el 8 de enero de 2023.
- Los precios de los menús tienen el IVA incluido.
- Nuestros servicios incluyen la coordinación del evento y atención personalizada.
- Podemos adaptar nuestros menús a veganos, vegetarianos, intolerancias y / o alergias.
- Disponemos de wifi gratuito en todo el local y acceso para personas con movilidad reducida.
- La confirmación de los grupos se efectuará con el pago del 50% del precio total (no reembolsable) a través de transferencia, tarjeta o efectivo. El pago restante se realizará 2 días antes de la reserva o el mismo día dependiendo del tipo de evento.
- La bebida incluida en los menús es la que se especifica. Será máximo una botella de vino cada 3 personas y una de cava cada 5 personas. En caso de no beber vino, se puede cambiar por refresco o cerveza. Tras el servicio del café, las bebidas no están incluidas.
- El menú y número de comensales final se cerrará con un máximo de 2 días antes del evento, incluidas las peticiones de menús especiales.
- Los platos se escogerán previamente 5 días antes del evento o se hará un único menú para todos los comensales dependiendo del número de personas.
- Disponemos de un pliego de precios de audiovisuales, decoración, barra libre y discoteca (a consultar).