

ASCENTS MENU "HUMO"

MENU ASCENT "HUMO"

TAPAS TO SHARE · TAPAS À PARTAGER

"Cecina de León" with chocolate, smoked "barcelonés" cheese, EVO oil and carasau bread

Cecina de León au chocolat, fromage de Barcelone fumé, EVOO et pain carasau

Smoked cod esqueixada with Kalamata olives and pickled onion from Figueres

Esqueixada de morue fumée aux olives de Kalamata et oignons marinés de Figueres

Braised brie cheese with organic honey, mediterranean pine nuts and toasts

Fromage brie braisé au miel biologique, pignons de pin méditerranéens et pain grillé

Braised brie cheese with organic honey, mediterranean pine nuts and toasts

Casserole de crevettes à la crème de coco et menthe

MAIN COURSE (TO CHOOSE) · PLAT PRINCIPAL (À CHOISIR)

250g beef tenderloin with fried potatoes and piquillo Peppers

Longe de bœuf 250 g avec pommes de terre paille et piments piquillos

Seafood rice with mussels, shrimp and clams (varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Riz aux fruits de mer avec moules, crevettes et palourdes s(variedad (Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Charcoal rice with grilled chicken, chickpeas and asparagus (varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Riz au charbon de bois avec poulet grillé, pois chiches et asperges (variedad Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Vegan fideuá with vegetables cooked over a slow fire

Fideuá végétalienne aux légumes mijotés

Galician blonde beef fillet aged for 30 days with fried potatoes, mushrooms and Padrón peppers (suppl.6€)

Filet de vache blonde galicienne âgée de 30 jours avec pommes de terre paille, cèpes et poivrons depuis Padrón (suppl.6€)

Monkfish "marinera" sauce with prawns, clams and julienne glazed vegetables (suppl.6€)

Lotte aux fruits de mer, crevettes, palourdes et julienne de légumes glacés (suppl.6€)

Lobster rice cooked in a charcoal oven (suppl.8€)

Riz moelleux au homard cuit au four à charbon (cada 2 personas, suppl.6€/persona)

DESSERT (TO CHOOSE ONE) · DESSERT (POUR EN CHOISIR UN)

Yogurt with roasted pumpkin and Guanaja chocolate ice cream

Yaourt au potiron rôti et glace au chocolat Guanaja

Our cake "La Catedral del Ascent"

Notre gâteau crémeux "La Cathédrale de l'Ascension"

Our traditional Catalan cream made from 14 egg yolks from happy hens

Notre crème catalane traditionnelle de 14 jaunes d'œufs de poules heureuses

36€

Available for lunch or dinner. Our prices are in euros and VAT included. All our meat, fish and vegetables are cooked in our carbon oven

This establishment knows and applies the obligations on protection against anisakis.

We have a menu with information on allergies and food intolerances. Please ask for more information to our staff.

Disponible pour déjeuner et dîner. Nos prix sont en euros et IVA inclus. Toutes nos viandes, poissons et légumes sont cuits dans notre four de charbon. Cet établissement connaît et applique les obligations à la protection contre les anisakis.

Nous disposons de menus avec les informations sur les intolérances et allergies alimentaires.

Demandez à notre personnel pour plus d'informations