



ASCENT

• R E S T A U R A N T •

MENÚS DE GRUP

MENÚS DE GRUPO

2024





NOSALTRES/ *Nosotros*

Ascent restaurant està situat a la primera planta de l'Hotel Catalonia Catedral, el qual gaudeix d'una situació immillorable al centre de Barcelona, entre la plaça Catalunya i la Catedral, al cor del Barri Gòtic i prop de la Rambla.

Pertanyem al grup Eboca restaurants. 

Tenim una capacitat total per a 80 comensals i possibilitat d'organitzar qualsevol tipus d'esdeveniment.

Al nostre espai es pot trobar la sala privada (màxim 16 persones) amb vistes al Portal de l'Àngel, la nostra terrasseta i la zona de l'Ascent bar.

El nostre saló gran es pot privatitzar depenent del nombre de comensals i fer-hi diferents muntatges (taules quadrades, imperials, tipus còctel, etc.).

A la nostra cuina mediterrània, on els arrossos són els grans protagonistes, podran trobar la brasa del Jospèr i el toc francès del nostre xef, apassionat dels plats elaborats amb producte de temporada d'alta qualitat.



Ascent restaurant está situado en la primera planta del Hotel Catalonia Catedral, el cual goza de una situación inmejorable en el centro de Barcelona, entre la Plaza Cataluña y la Catedral, en el corazón del Barrio Gótico y cerca de las Ramblas.

Pertenece al grupo Eboca restaurants. 

Tenemos capacidad total para 80 comensales y posibilidad de organizar cualquier tipo de evento.

En nuestro espacio puede encontrar la sala privada (máximo 16 personas) con vistas al Portal del Ángel, nuestra terracita y la zona del Ascent Bar.

Nuestro salón grande se puede privatizar dependiendo del número de comensales y hacer diferentes montajes (mesas cuadradas, imperiales, tipo cocktail, etc.).

En nuestra cocina mediterránea, donde los arroces son los grandes protagonistas, podrán encontrar la brasa del Jospèr y el toque francés de nuestro chef, apasionado de los platos elaborados con productos de temporada de alta calidad.



MENU MIGDIA SETMANAL - *Menú mediodía semanal*

DE DILLUNS A DIVENDRES NO FESTIUS

De lunes a viernes no festivos

Oferim un menú de migdia elaborat amb productes de temporada, a triar entre una gran varietat de primers, plats principals i postres. Sempre tenim opció de carn, peix, arròs i plats vegetarians.

El preu de menú és de 24€ IVA inclòs sense beguda

Cada dilluns actualitzem el nostre menú a la pàgina web:

<https://www.ebocarestaurants.com/ascent>



Ofrecemos un menú de mediodía elaborado con productos de temporada, a elegir entre una gran variedad de primeros, platos principales y postres. Siempre tenemos opción de carne, pescado, arroz y platos vegetarianos.

El precio del menú es de 24€ IVA incluido sin bebida

Cada lunes actualizamos nuestro menú en la página web

<https://www.ebocarestaurants.com/ascent>

Menú 45€

PICA PICA

Assortiment d'ibèrics amb pa ECO, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra
Carpaccio de tomàquet Monterosa amb alvocat, salmó fumat i oli de vainilla de Madagascar

Ravioli de galtes cuinades a baixa temperatura amb crema de formatge fumat
Croquetes d'escudella

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Llobarro a la planxa amb velouté d'avellanes torrades, llit de verdures i xampinyons

o

Entrecot de vedella a la brasa amb patata, bimi a les fines herbes, salsa de poma i pedro ximénes

LES POSTRES A TRIAR

Mort per xocolata

o

Sorbet de maracuià amb brunesa de kiwi

o

Pastís de Sacher o Massini (per a tot el grup)

CELLER

Aigües minerals

Vi blanc i negre DO Penedès Ànec Mut ECO

Cava Raimat Brut Nature ECO

Cafès i infusions

PICA PICA

Surtido de ibèrics con pan ECO, tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra
Carpaccio de tomate Monterosa con aguacate, salmón ahumado y aceite de vainilla de Madagascar

Ravioli de carrilleras cocinadas a baja temperatura con crema de queso ahumado
Croquetas de escudella

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Lubina a la plancha con velouté de avellanas tostadas, cama de verduritas y champiñones

o

Entrecot de ternera a la brasa con patata, bimi a las finas hierbas, salsa de manzana y Pedro Ximénez

POSTRES A ESCOGER

Muerte por chocolate

o

Sorbete de maracuyá con brunoise de kiwi

o

Tarta Sacher o Massini (para todo el grupo)

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco y tinto DO Penedès Ànec Mut ECO

Cava Raimat Brut Nature ECO

Cafés e infusiones

Podem elaborar la versió tipus còctel del menú

Podemos elaborar la versión tipo cóctel del menú

Menú 52€

PICA PICA

Assortiment d'ibèrics amb pa ECO, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra
Mosaic de tomàquets KMO amb encenalls de formatge de cabra i crema
balsàmica de fruits silvestres
Panciotti de petxines de pelegrí i gamba amb bisque de llamàntol
Croquetes d'escudella i tòfona

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Caldereta de bacallà i marisc amb salicornia i tomàquets confitats

o

Entrecot de vedella a la brasa, graten de patata amb formatge de la Garrotxa,
verduretes setinades i salsa de foie

LES POSTRES A TRIAR

Vellut de xocolata

o

Gelat de iogurt búlgar amb crumble de festucs

o

Pastís Red Velvet, Carrot Cake o Choco-Mayo (per a tot el grup)

CELLER

Aigües minerals

Vi blanc i negre DO Penedès Ànec Mut ECO

Cava Raimat Brut Nature ECO

Cafès i infusions

PICA PICA

Surtido de ibèrics con pan ECO, tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra
Mosaico de tomates KMO con migas de queso de cabra y crema balsámica de
frutos silvestres
Panciotti de vieiras y gamba con bisque de bogavante
Croquetas de escudella y trufa

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Caldereta de bacalao y marisco con salicornia y tomatitos confitados

o

Entrecot de ternera a la brasa acompañado de graten de patata con queso de la
Garrotxa, verduritas glaseadas y salsa de foie

POSTRES A ESCOGER

Terciopelo de chocolate

o

Helado de yogurt bulgaro con crumble de pistacho

o

Tarta Red Velvet, Carrot Cake o Choco-Mayo (para todo el grupo)

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco y tinto DO Penedès Ànec Mut ECO

Cava Raimat Brut Nature ECO

Cafés e infusiones

Podem elaborar la versió tipus còctel del menú

Podemos elaborar la versión tipo cóctel del menú

Menú 60€

PICA PICA

Assortiment d'ibèrics amb pa ECO, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra
Tiradito de tonyina fresca sobre aiguachile de tomàquets verds i fruita de la passió acompanyat de maionesa d'alga wakame
La nostra bomba de la Barceloneta farcida de pop i musclos en escabetx amb allioli del mateix i salsa brava de kimchi
Croquetes de llagostins i rovellons

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Cua de rap a la marinera amb juliana de verdures i cloïsses

o

Filet de vedella a la brasa amb parmentier de iuca, pak choi i salsa Perigourdine

LES POSTRES A TRIAR

Vellut de xocolata

o

Gelat de iogurt búlgar amb crumble de festucs

o

Pastís Red Velvet, Carrot Cake o Choco-Mayo (per a tot el grup)

CELLER

Aigües minerals

Vi blanc i negre DO Penedès Ànec Mut ECO

Cava Raimat Brut Nature ECO

Cafès i infusions

Podem elaborar la versió tipus còctel del menú

PICA PICA

Surtido de ibèrics con pan ECO, tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra
Tiradito de atún fresco sobre aguachile de tomates verdes y fruta de la pasión acompañado de mayonesa de alga wakame
Nuestra bomba de la Barceloneta rellena de pulpo y mejillones en escabeche con alioli del mismo y salsa brava de kimchi
Croquetas de langostinos y robellones

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Cola de rape a la marinera con juliana de verduras y almejas

o

Solomillo de ternera a la brasa con parmentier de yuca, pak choi y salsa Perigourdine

POSTRES A ESCOGER

Terciopelo de chocolate

o

Helado de yogurt bulgaro con crumble de pistacho

o

Tarta Red Velvet, Carrot Cake o Choco-Mayo (para todo el grupo)

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco y tinto DO Penedès Ànec Mut ECO

Cava Raimat Brut Nature ECO

Cafés e infusiones

Podemos elaborar la versión tipo còctel del menú



INFORMACIÓ PER A GRUPS - *Información para grupos*

- 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.
- Possibilitat de privatització de tot el restaurant a partir d'una facturació de 2500€ en conceptes de restauració.
- 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 i cócteles és la que s'especifica. Serà com a màxim una ampolla de vi cada 3 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).



- Los precios de los menús tienen el IVA incluido.
- Nuestros servicios incluyen la coordinación del evento y atención personalizada.
- Podemos adaptar nuestros menús veganos, vegetarianos, intolerancias y / o alergias.
- Disponemos de wifi gratuito en todo el local y acceso para personas con movilidad reducida.
- Posibilidad de privatización de todo el restaurante a partir de una facturación de 2500 € en conceptos de restauración.
- 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 y cocktails es la que se especifica. Será máximo una botella de vino cada 3 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).

CONTACTE/ *Contacto*



c/ Arcs nº 10 Hotel Catalonia Catedral 1ª planta

08002 Barcelona

<https://www.ebocarestaurants.com/ascent>

reservas@restauranteascent.com

(+34) 93 318 70 66



626775941

