PER COMENÇAR | PARA COMEZAR

Pa ecològic amb tomàquet de penjar, AOVE i sal 3€

Pan ecológico con tomate de colgar, AOVE y sal

Duet de croquetes (pernil ibèric i ceps amb foie) 6€

Dúo de croquetas (jamón ibérico y ceps con foie)

Pernil ibèric de gla tallat a mà 26€

Jamón ibérico de bellota cortado a mano

Pernil ibèric de gla tallat a mà (Mitja ració) 15€

Jamón ibérico de bellota cortado a mano (Media ración)

Tomàquet cor de bou a la brasa amb mató, anxoves del Cantàbric i vinagreta de pinyons torrats, avellanes i vinagre de Xerès 13€

Tomate corazón de buey a la brasa con mató, anchoas del Cantábrico y vinagreta de piñones tostados, avellanas y vinagre de Jerez

Amanida russa amb ventresca de tonyina, maionesa de remolatxa, tòfona, piparres i ous de guatlla amb punta 14€

Ensaladilla rusa con ventresca de atún, mayonesa de remolacha, trufa, piparras y huevos de codorniz con puntilla

Tiradet de tonyina nikkei amb salmorejo de tomàquet kumato, fruita de la passió i adobat de ceba de Figueres 18€

Tiradito de atún nikkei con salmorejo de tomate kumato, fruta de la pasión y encurtido de cebolla de Figueres

Graellada de verdures del Parc Agrari amb salsa romesco 12€

Parrillada de verduras del Parc Agrari con salsa romesco

Crema de temporada amb bacallà fumat i crostons de pa curasao 12€

Crema de temporada con bacalao ahumado y picatostes de pan curasao

Ous estrellats amb ceps, trompetes de la mort, cecina de Lleó y tòfona a la minute 12€

Huevos estrellados con ceps, trompetas de la muerte, cecina de León y trufa a la minute

ARROSSOS | ARROCES

La nostra paella tradicional de marisc 21€

Nuestra paella tradicional de marisco

Arròs mar i muntanya de botifarra negra, cigrons, tirabecs i tomàquets Cherry 21€

Arroz mar y montaña de butifarra negra, garbanzos, tirabeques

y tomates Cherry

Arròs caldós o sec de llamàntol (mín. 2 pax) 28€

Arroz caldoso o seco de bogavante (mín. 2 pax)

Arròs de temporada 21€

Arroz de temporada

Fideuà de vegetals al carbó 21€

Imagen en blanco y negro

Descripción generada automáticamente con confianza mediaFideuá de vegetales al carbón

PASTES | PASTAS

Lunette als quatre formatges amb crema de salmó fumat, tàperes fregides i oli de tomàquet sec i anet 14€

Lunette a los cuatro quesos con crema de salmón ahumado, alcaparras fritas y aceite de tomate seco y eneldo

Rigatoni amb salsa de foie, ceps, trompetes de la mort i lesques de formatge de la Garrotxa 16€

Rigatoni con salsa de foie, ceps, trompetas de la muerte y lascas de queso de la Garrotxa

Lasanya de botifarra esparracada amb formatge de vaca artesà Sant Gil d’Albió 16€

Lasaña de butifarra esparracada con queso de vaca artesano Sant Gil d’Albió

CARNS I PEIXOS | CARNES Y PESCADOS

Llom baix madurat 30 dies brasejat al Josper amb patates palla i salsa de pebre verd amb escalunyes al balsàmic 28€

Lomo bajo madurado 30 días braseado al Josper con patatas paja y salsa de pimienta verde con chalotas al balsámico

Ploma ibèrica amb moniato brasejat i mojo verd de menta 22€

Pluma iberica con boniato braseado y mojo verde de menta

Rap a la marinera amb gambes, cloïsses de carril i espàrrecs de Navarra 26€

Rape a la marinera con gambas, almejas de carril y espárragos de Navarra

Pop a la brasa amb parmentier de pebre vermell de la Vera i allioli de codony 26€

Pulpo a la brasa con parmentier de pimentón de la Vera y alioli de membrillo

Llom de lluç amb verduretes i vinagreta de tomàquet, ceba de Figueres i menta 24€

Lomo de merluza con verduritas y vinagreta de tomate, cebolla de Figueras y menta

Surf & turf de llamàntol i filet de rossa gallega (mín. 2 pax) 45€

Surf & turf de bogavante y solomillo de rubia gallega (mín. 2 pax)

LES POSTRES | POSTRES

La nostra tradicional crema catalana de 14 rovells d'ous de gallines felices 6€

Nuestra tradicional crema catalana de 14 yemas de huevos de gallinas felices

Amanida de fruita de temporada 6€

Ensalada de fruta de temporada

El nostre pastís cremós "La Catedral de l’Ascent" 8€

Nuestra tarta cremosa "La Catedral del Ascent"

Bola de gelat al gust 4€

Bola de helado al gusto

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla de beines de Madagascar 6€

Coulant de chocolate con helado de vainilla de vainas de Madagascar

El tradicional berenar català 7€

La tradicional merienda catalana

Imagen en blanco y negro

Descripción generada automáticamente con confianza mediaDisposem de carta d'al·lèrgens

Tots els preus són amb IVA inclòs

Disponemos de carta de alérgenos

Todos los precios son con IVA incluido

# Imagen en blanco y negro Descripción generada automáticamente con confianza baja

# MENÚ ASCENT “HUMO”

# MENÚ ASCENT HUMO

TAPES PER COMPARTIR - TAPAS PARA COMPARTIR

Cecina de Lleó amb xocolata, formatge barcelonès fumat, oli d'oliva verge extra i pa carasau

Cecina de León con chocolate, queso barcelonés ahumado, AOVE y pan carasau

Esqueixada de bacallà fumat amb olives de Kalamata i confitat de ceba de Figueres

Esqueixada de bacalao ahumado con aceitunas de Kalamata y encurtido de cebolla de Figueres

Formatge brie brasejat amb mel bio, pinyons mediterranis i torradetes

Queso brie braseado con miel bio, piñones mediterráneos y tostaditas

Cassoleta de gambes a la crema de coco i menta

Cazuelita de gambas a la crema de coco y menta

PRINCIPAL A ESCOLLIR - PRINCIPAL A ELECCIÓN

Llom baix de vedella 250g amb patates de palla i pebrots del piquillo

Lomo bajo de ternera 250 g con patata paja y piquillos

Arròs mariner amb musclos, gambes i cloïsses (varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l’Ebre)

Arroz marinero con mejillones, gambas y almejas (variedad Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Arròs al carbó amb pollastre a la brasa, cigrons i espàrrecs (varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l’Ebre)

Arroz al carbón con pollo a la brasa, garbanzos y espárragos (variedad Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Fideuà vegana amb verdures cuites a foc lent

Fideuá vegana de verduritas cocidas a fuego lento

Filet de vaca rossa gallega madurada durant 30 dies amb patates palla, ceps i pebrots de Padrón (supl.6€)

Filete de vaca rubia gallega madurada 30 días con patata paja, ceps y pimientos de Padrón (supl.6€)

Rap a la marinera amb gambes, cloïsses i juliana de verdures glacejades (supl.6€)

Rape a la marinera con gambas, almejas y juliana de verduras glaseadas (supl.6€)

Arròs suau amb llamàntol cuit al forn de carbó (cada 2 persones, supl.8€/persona)

Arroz caldoso de bogavante (cada 2 personas, supl.8€/persona)

LES POSTRES A ESCOLLIR - POSTRE A ELECCIÓN

Iogurt amb carbassa rostida i gelat de xocolata Guanaja

Yogur con calabaza asada y helado de chocolate Guanaja

El nostre pastís cremós "La Catedral de l’Ascent"

Nuestra tarta cremosa "La Catedral del Ascent"

La nostra tradicional crema catalana de 14 rovells d'ous de gallines felices

Nuestra tradicional crema catalana de 14 yemas de huevos de gallinas felices

**36€/persona**

Disponible migdia i nit. Tots els preus són amb IVA inclòs.

Aquest establiment coneix i aplica les obligacions del Reial decret sobre la protecció contra els anisakis. Disposem de cartes amb informació en matèria d'al·lèrgies i intolerància alimentàries. Sol·liciteu informació al nostre personal.

Els nostres clients tenen la possibilitat d'emportar-se els aliments que no s'hagin consumit al nostre restaurant sense cap cost addicional.

Disponible mediodía y noche. Todos los precios son con IVA incluido.

Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones del Real Decreto sobre la protección contra los anisakis. Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancia alimenticias. Soliciten información a nuestro personal.

Nuestros clientes tienen la posibilidad de llevarse los alimentos que no se hayan consumido en nuestro restaurante sin ningún coste adicional.