

# TEMPORADA DE FESTES '24/'25



# Nadal 25/12

## PER COMPARTIR

Tauleta de pernil ibèric amb grisines d'oli d'oliva

Mini "clotxa" de Miravet amb bacallà fumat i tomàquets cherry confitats al romani

Croquetes de trompetes de la mort i moniato

## PLATS PRINCIPALS

La tradicional escudella Catalana amb galets de Sant Martí, pilota i carn d'olla

o

Arròs mar i muntanya de pollastre de corral i gambes de costa al pil pil

## POSTRES

El nostre pastís cremós "La Catedral de l'Ascent"  
Torrans artesanals

## CELLER

Vi negre DO Rioja Pomal 500 Crianza

Vi blanc DO Rueda Legaris Verdejo

Cava Raimat brut nature ECO

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 75 EUROS

# Sant Esteve 26/12

## PER COMPARTIR

Tauleta de pernil ibèric amb grisines d'oli d'oliva

Mini "clotxa" de Miravet amb bacallà fumat i tomàquets cherry confitats al romaní

Croquetes de trompetes de la mort i moniato

## ENTRANTS

Els tradicionals canelons de la iaia del xef amb beixamel, gratinats amb formatge de la Garrotxa

O

Amanida de llagostins i poma amb chutney de mango i maionesa de kimchi

## PLATS PRINCIPALS

Lluç de "pintxo" a la marinera amb cloïsses de carril i puré cremós de carbassa

O

Entrecot del Nord amb gratén de patata i tòfona, pak choi i salsa de poma àcida

## POSTRES

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

Torrans artesanals

## CELLER

Vi negre DO Rioja Pomal 500 Crianza

Vi blanc DO Rueda Legaris Verdejo

Cava Raimat brut nature ECO

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 75 EUROS

# Cap d'any

## APERITIU DE LA CASA

## PLATS PRINCIPALS

Tartar de fuet de Vic amb vinagreta de iema curada en soia i pa curasau

Vieira flambejada amb bloody mary d'alfàbrega i pètals de rosa

Ceviche de tonyina Balfegó i escopinyes fresques amb papaia, coco i poma cruixent

Daus de salmó Benfumat amb mullo d'alga Codium i coral de plàncton

Tataki de vaca "rubia Gallega" madurada amb puré de moniato dolç i demi-glace de tòfona a la minute

Sorbet de cava Català a la menta i fruita de la passió

## POSTRES

El nostre pastís cremós "La Catedral de l'Ascent"  
Torrans artesanals

## CELLER

Vi negre DO Rioja Viña Pomal Reserva  
Vi blanc DO Rueda Fenomenal  
Cava Raimat brut nature ECO  
Aigua mineral  
Cafès i infusions

PREU: 110 EUROS



# Informació i condicions de reserva

## INFORMACIÓ

Menú Nadal i Sant Esteve disponible al migdia.

Menú Cap d'any disponible a la nit.

Tots els preus inclouen l'IVA.

## CONDICIONS DE RESERVA

Serà necessari reservar i pagar per avançat.

HOTEL CATALONIA CATEDRAL

C. Arcs, 10 08002 Barcelona

Reservas: [reservas@restauranteascent.com](mailto:reservas@restauranteascent.com)

Telf. 933 18 70 66 | [@ascentrestaurant](#) |

[@ebocarestaurants](#) | [ebocarestaurants.com](http://ebocarestaurants.com)