

MENÚ ASCENT “HUMO”

MENÚ ASCENT HUMO

TAPES 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

Prawns casserole with coconut and mint cream

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 (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.7€)

Filet de vache blonde galicienne âgée de 30 jours avec pommes de terre paille, cèpes et poivrons depuis Padrón (suppl.7€)

Cod “a la llauna” and ganxet beans, a recipe from the chef's grandmother (suppl.6€)

Morue à la llauna et montgetes del ganxet recette du yaya du chef (supl.6€)

Creamy monkfish rice with red shrimp (suppl.7€)

Riz crémeux de lote aux crevettes rouges (supl.7€)

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'Ascent”

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€/person

Available midday and night. All prices are VAT included.

This establishment knows and applies the obligations of the Royal Decree on protection against anisakis. We have letters with information on food allergies and intolerance. Request information from our staff.

Our clients have the possibility of taking food that has not been consumed in our restaurant at no additional cost.

Disponible midi et soir. Tous les prix sont TVA incluse.

Cet établissement connaît et applique les obligations de l'Arrêté Royal de protection contre l'anisakis. Nous avons des lettres contenant des informations sur les allergies et intolérances alimentaires. Demandez des informations à notre personnel.

Nos clients ont la possibilité d'emporter sans frais supplémentaires des aliments qui n'ont pas été consommés dans notre restaurant.