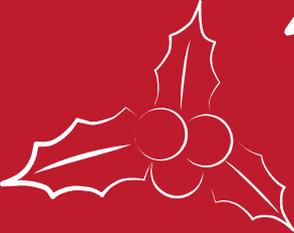
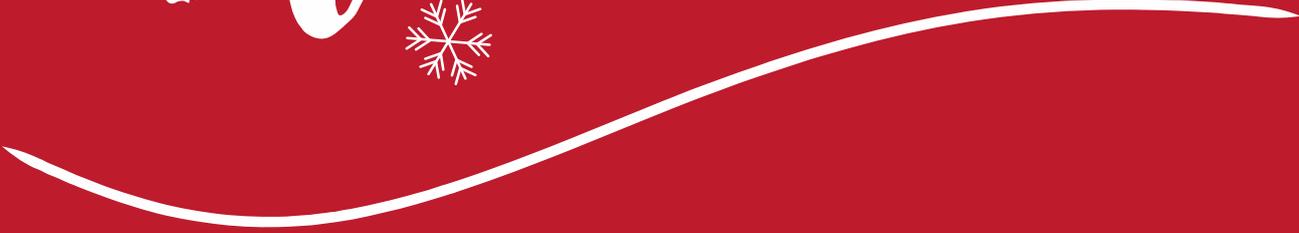


ASCENT  
• RESTAURANT •



Menús  
Navidad



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Ascent Restaurant by Eboca  
Hotel Catalonia Catedral (1a planta)  
Arcs 10 | Barcelona  
Tel: 93 318 70 66 | [reservas@restauranteascent.com](mailto:reservas@restauranteascent.com)  
[www.restauranteascent.com](http://www.restauranteascent.com)



## Aperitivos

---

### APERITIVO 1

Croquetas de butifarra y queso parmesano

Tartaleta de mousse de aguacate y gambitas

Olivas

Chips vegetales

Copa de cava Brut Nature

**6.50 €**

*Precio por persona con IVA incluido*

### APERITIVO 2

Tostada de jamón ibérico en pan de coca

Bombón de foie y almendras

Gamba crujiente en pasta filo con salsa de manzana y ñora

Olivas

Chips vegetales

Copa de cava Brut Nature

**9 €**

*Precio por persona con IVA incluido*



## Menú de Navidad 1

---

### PRIMEROS A ESCOGER

Ensalada de bacalao ahumado, ventresca de atún, judías finas y vinagreta de pimiento asado

Carpaccio de ternera con virutas de queso Idiazábal, vinagreta de tomate al sol, alcaparras y rúcula

Risotto de setas rebozuelo, espárragos trigueros y virutas de foie

### SEGUNDOS A ESCOGER

Dúo de merluza del norte y gambas con juliana de verduras y salsa de azafrán

Magret de pato a la brasa con pera y almendras a la vainilla con salsa de naranja

Poularda estofada con salsa de higos secos, orejones y piñones acompañada de pastel crujiente de garbanzos

### POSTRES

Pastel de chocolate blanco y mango con crema de vainilla bourbon

### LAS DELICIAS

Turrones y Neulas

### LA BODEGA

*Aguas minerales*

*Vino Blanco Segura Viudas Xarel.lo DO Penedès*

*Vino Tinto Segura Viudas Garnacha DO Catalunya*

*Cava Aria Brut Nature*

*Cafes e infusiones*

**39 €**

*Precio por persona con IVA incluido*



## Menú de Navidad 2

---

### PRIMEROS A ESCOGER

Ensalada de jamón ibérico, anacardos garrapiñados, granada y vinagreta de higos

Canelón de bogavante y boletus, salteado de hinojo y tirabeques acompañados de bisque de cigalas

Burrata con ballotine de berenjena asada, tomate y calabacín al dente con reducción balsámico de cereza

### SEGUNDOS A ESCOGER

Lubina a la plancha acompañada de chipirones salteados en salsa de tinta, calabaza y cebolla confitada

Entrecot de ternera a la brasa con milhojas de patata, trompetas de la muerte y salsa de foie

Espalda de cordero deshuesada y cocinada a baja temperatura con patata trufada y cebolla chalota al vino tinto

### POSTRES

Pastel de chocolate blanco y mango con crema de vainilla bourbon

### LAS DELICIAS

Turrone y Neulas

### LA BODEGA

*Aguas minerales*

*Vino Blanco Segura Viudas Xarel.lo DO Penedès*

*Vino Tinto Segura Viudas Garnacha DO Catalunya*

*Cava Aria Brut Nature*

*Cafes e infusiones*

**43€**

*Precio por persona con IVA incluido*



# Navidad 2017

## Menú de Navidad 3

---

### PICA PICA

Chupito de crema de castañas y piñones

Jamón ibérico en pan de cristal y tomate

Ensalada de bacalao ahumado, salpicón, tomate kumato y vinagreta Xató

Profiterole de foie y duxelle de trompetas de la muerte

### SEGUNDOS A ESCOGER

Medallones de rape, nido de sepia y calabacín, salsa de tinta y pimiento asado

Mar y montaña de meloso de ternera y carpaccio de gambas con muselina de patata violeta

Secreto ibérico a la brasa con carpaccio de kaki, rúcula y frutos secos

### POSTRES

Pastel de chocolate blanco y mango con crema de vainilla bourbon

### LAS DELICIAS

Turrones y Neulas

### LA BODEGA

*Aguas minerales*

*Vino Blanco Segura Viudas Xarel.lo DO Penedès*

*Vino Tinto Segura Viudas Garnacha DO Catalunya*

*Cava Aria Brut Nature*

*Cafes e infusiones*

**54 €**

*Precio por persona con IVA incluido*