



MENUS NADAL

MENÚ NAVIDAD

2018 / 2019

ASCENT
• RESTAURANT •

 eboca
RESTAURANTS

Ascent Restaurant by Eboca
(1ª Planta Hotel Catalonia Catedral)
Arcs, 10
08002 - Barcelona
Tel.: 93 318 70 66
reservas@restauranteascent.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



MENÚ DE NADAL 1

MENÚ DE NAVIDAD

eboca
RESTAURANTS

ASCENT
RESTAURANT

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

PICA PICA

Pernil ibèric i formatge manxego amb pa de vidre i tomàquet

Jamón ibérico y queso manchego con pan de cristal y tomate

Amanida de ventresca de tonyina, pebrots escalivats i mongetes fines amb vinagreta de tomàquet

Ensalada con ventresca de atún, pimientos escalibados, judías finas y vinagreta de tomate

Tallarines de sípia i botifarra del perol amb trinxat de porros i salsa de poma i ñora

Tallarines de sepia y butifarra del perol con trinxat de puerros y salsa de manzana y ñora

SEGONS A ESCOLLIR | SEGUNDOS A ESCOGER

Bacallà amb escamarlans, pappardelle de verdures i salsa flamejada de marisc

Bacalao con cigalas, pappardelle de verduras y salsa flambeada de marisco

Entrecot de vedella a la brasa amb patata trufada i salsa de foie

Entrecot de ternera a la brasa con patata trufada y salsa de foie

Mar i muntanya de pollastre de corral i gambes amb pastís de cigrons, xampinyons i espàrrecs de marge

Mar y montaña de pollo de corral y gambas con pastel de garbanzos, champiñones y espárragos trigueros

POSTRE

Rubí de mousse de xocolata blanca i interior de gerd

Rubí de mousse de chocolate blanco e interior de frambuesa

CELLER | BODEGA

Aigües minerals

Aguas minerales

Vi blanc Segura Viudas DO Penedès 100% xarel·lo

Vino blanco Segura Viudas DO Penedès 100% xarel·lo

Vi negre Segura Viudas DO Catalunya 100% garnatxa

Vino tinto Segura Viudas DO Catalunya 100% gamacha

Cava Aria Brut Nature

Cava Aria Brut Nature

Cafès espresso Piazza d'Oro i infusions

Cafès espresso Piazza d'Oro e infusiones

Preu per persona | Precio por persona: 40€

Ascent Restaurant by Eboca

(1ª Planta Hotel Catalonia Catedral)

Arcs, 10 08002 - Barcelona

Tel.: 93 318 70 66

reservas@restauranteascent.com

MENÚ DE NADAL 2

MENÚ DE NAVIDAD

PICA PICA

Pernil ibèric i formatge manxego amb pa de vidre i tomàquet
Jamón ibérico y queso manchego con pan de cristal y tomate
Amanida de bacallà fumat i salpicó de musclos amb vinagreta de pebrot del piquillo

Ensalada de bacalao ahumado, salpicón de mejillones y vinagreta de pimiento del piquillo

Caneló de llamàntol amb salsa cremosa de ceps

Canelón de bogavante con salsa cremosa de boletus

Xurros de tòfona amb salsa de formatge idiazabal

Churros de trufa con salsa de queso idiazabal

SEGONS A ESCOLLIR | SEGUNDOS A ESCOGER

Llobarro amb gambes a la planxa, risotto de calamar i oli de marisc

Lubina con gambas a la plancha, risotto de calamar y aceite de marisco

Melós de vedella desossada, timbal de patata, foie i ceba confitada

Meloso de ternera deshuesada, timbal de patata, foie y cebolla confitada

Magret d'ànec a la brasa amb cruixent de confit d'ànec, carabassa, chutney de peres i salsa pedro ximenes

Magret de pato a la brasa con crujiente de confit de pato, calabaza, chutney de peras y salsa Pedro Ximénez

POSTRE

Rubí de mousse de xocolata blanca i interior de gerd

Rubí de mousse de chocolate blanco e interior de frambuesa

CELLER | BODEGA

Aigües minerals

Aguas minerales

Vi blanc Segura Viudas DO Penedès 100% xarel·lo

Vino blanco Segura Viudas DO Penedès 100% xarel·lo

Vi negre Segura Viudas DO Catalunya 100% garnatxa

Vino tinto Segura Viudas DO Catalunya 100% gamacha

Cava Aria Brut Nature

Cava Aria Brut Nature

Cafès espresso Piazza d'Oro i infusions

Cafés espresso Piazza d'Oro e infusiones

Preu per persona | Precio por persona: 50€

Ascent Restaurant by Eboca

(1ª Planta Hotel Catalonia Catedral)

Arcs, 10 08002 - Barcelona

Tel.: 93 318 70 66

reservas@restauranteascent.com

eboca
RESTAURANTS

ASCENT
RESTAURANT

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

MENÚ DE NADAL 3

MENÚ DE NAVIDAD

ASCENT RESTAURANT
• RESTAURANT •

eboca RESTAURANTS

PICA PICA

Pernil ibèric i formatge de cabra del pirineu amb pa de vidre i tomàquet

Jamón ibérico y queso de cabra del pirineo con pan de cristal y tomate

Amanida de canonges amb encenalls de foie, pernil d'ànec, carpaccio de mango i nous

Ensalada de canónigos con virutas de foie, jamón de pato, carpaccio de mango y nueces

Gotet de vieires amb cremós de carbassa i escamarlans

Vasito de vieiras con cremoso de calabaza y cigalas

Croquetes de llagostins i rovellons

Croquetas de langostinos y niscalos

SEGONS A ESCOLLIR | SEGUNDOS A ESCOGER

Rèmol a la planxa amb carxofes de dues textures i cloïsses amb suc

Rodaballo a la plancha con alcachofas en dos texturas y almejas en su jugo

Filet de vedella a la brasa amb rösti de patates i ceps, salsa d'escalunyes confitades amb vi negre i farigola

Solomillo de ternera a la brasa con rösti de patatas y boletus, salsa de chalotas confitadas al vino tinto y tomillo

Espatlla de xai desossada i cuinada a baixa temperatura amb mussolina de patata violeta i salsa de trompetes de la mort

Espalda de cordero deshuesada y cocinada a baja temperatura con muselina de patata violeta y salsa de trompetas de la muerte

POSTRE

Rubí de mousse de xocolata blanca i interior de gerd

Rubí de mousse de chocolate blanco e interior de frambuesa

CELLER | BODEGA

Aigües minerals

Aguas minerales

Vi blanc Segura Viudas DO Penedès 100% xarel·lo

Vino blanco Segura Viudas DO Penedès 100% xarel·lo

Vi negre Segura Viudas DO Catalunya 100% garnatxa

Vino tinto Segura Viudas DO Catalunya 100% garnacha

Cava Aria Brut Nature

Cava Aria Brut Nature

Cafès espresso Piazza d'Oro i infusions

Cafés espresso Piazza d'Oro e infusiones

Preu per persona | Precio por persona: 60€

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Ascent Restaurant by Eboca

(1ª Planta Hotel Catalonia Catedral)

Arcs, 10 08002 - Barcelona

Tel.: 93 318 70 66

reservas@restauranteascent.com