

# ASCENT

• R E S T A U R A N T •

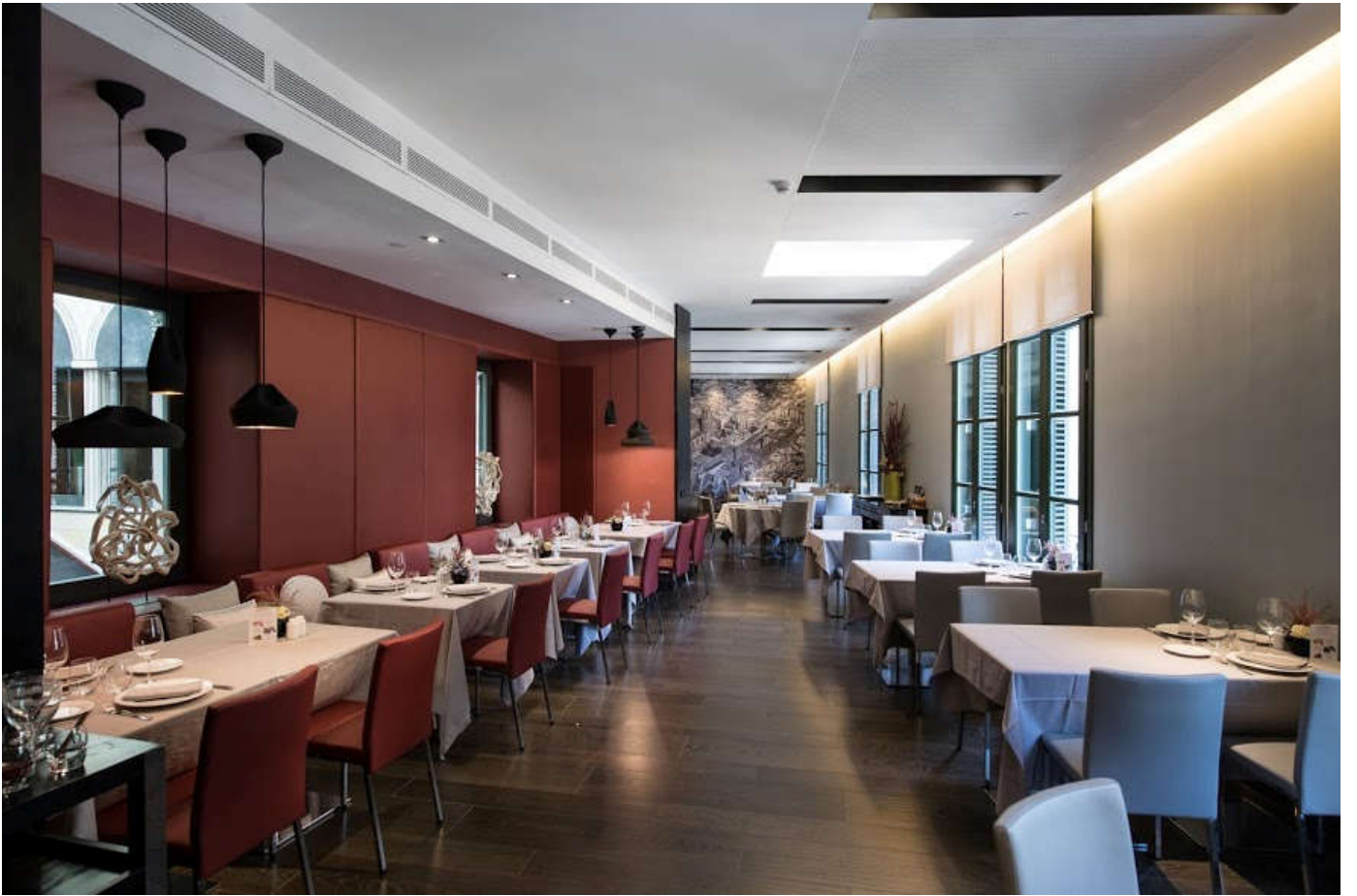
## **MENÚS DE GRUP** *MENÚS PARA GRUPOS* **2019**

Calle Arcs, 10  
Hotel Catalonia Catedral 1ª planta  
08002 Barcelona

[www.restauranteascent.com](http://www.restauranteascent.com)  
[reservas@restauranteascent.com](mailto:reservas@restauranteascent.com)

(+34) 93 318 70 66





ASCENT Restaurant està situat a la primera plana de l'Hotel Catalonia Catedral, el qual gaudeix d'una situació immillorable al cor de Barcelona. Entre la Plaça Catalunya i la Catedral, junt el Barri Gòtic i prop de la Rambla.

ASCENT Restaurant forma part del grup EBOCA Restaurants d'Hotels Catalonia. Té una capacitat per a 100 comensals per poder organitzar qualsevol tipus d'esdeveniment i a de més ofereix la possibilitat de gaudir d'un acollidor espai exterior, el jardí japonès.

Posem a la seva disposició un reservat amb llum natural i vistes al Portal de l'Àngel amb una capacitat de fins a 17 comensals.

La proposta de ASCENT Restaurant és una cuina tradicional a la brasa i mediterrània basada en plats elaborats amb producte de temporada d'alta qualitat.



*ASCENT Restaurant esta situado en la primera plana del Hotel Catalonia Catedral, el cual goza de una situación inmejorable en el corazón de Barcelona. Entre la Plaza Catalunya y la Catedral, junto el Barrio Gótico y cerca de las famosas Ramblas.*

*ASCENT Restaurant forma parte del grupo EBOCA Restaurants de Hoteles Catalonia. Tiene una capacidad para 90 comensales para poder organizar cualquier tipo de evento y a de más ofrece la posibilidad de disfrutar de un acogedor espacio exterior, el jardín japonés.*

*Ponemos a su disposición un reservado con luz natural y vistas al Portal del Ángel con una capacidad de hasta 17 comensales.*

*La propuesta de ASCENT Restaurant es una cocina tradicional a la brasa y mediterránea basada en platos elaborados con producto de temporada de alta calidad.*

## **MENU MIGDIA SETMANAL**

De dilluns a diumenge migdia oferim menú elaborat amb productes de temporada, a escollir entre 5 primers, 5 segons i 5 postres. Els plats estrella com el tomàquet de temposada, l'entrecot de vedella i la selecció de fruita són presents cada setmana.

Oferim el nostre menú migdia per a grups donant la possibilitat de oferir-lo en servei de sopars.

El preu del menú és de 20 € entre setmana (dilluns-divendres) i 23 € caps de setmana (dissabte i diumenge) i festius.

Si voleu incloure el nostre pack de beguda per tancar el preu del menú, per 6 € incloem aigües minerals, vi del celler Segura Viudas (blanc xarel·lo i negre garnatxa) i cafès.

Les opcions del menú es poden reduir si el grup és molt gran o escollir els plats amb anterioritat.

Cada dilluns actualitzem el nostre menú a la pàgina web:

[www.restauranteascent.com/ca/carta](http://www.restauranteascent.com/ca/carta)

---

## **MENÚ MEDIODÍA SEMANAL**

*De lunes a domingo mediodía ofrecemos un menú elaborado con productos de temporada, a escoger entre 5 primeros, 5 segundos y 5 postres. Los platos estrella como el tomate de temporada, el entrecot de ternera y la selección de fruta están presentes cada semana.*

*Ofrecemos nuestro menú mediodía para grupos dando la posibilidad de ofrecerlo en servicio de cenas.*

*El precio del menú es de 20€ entre semana (lunes-viernes) y 23€ fines de semana (sábado y domingo) y festivos.*

*Si desea incluir nuestro pack de bebida para cerrar el precio del menú, por 6€ incluimos aguas minerales, vinos bodega Segura Viudas (blanco xarel.lo y tinto garnacha) y cafés.*

*Las opciones del menú se pueden reducir si el grupo es muy grande o escoger los platos con anterioridad.*

*Cada lunes actualizamos nuestro menú en la página web:*

[www.restauranteascent.com/es/carta](http://www.restauranteascent.com/es/carta)





### **MENÚ GRUPS 30€**

#### **PICA PICA**

Pernil ibèric i formatge del pirineu amb pa de vidre i tomàquet  
Croquetes de rostit  
Tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina i anxoves  
Musclos a la brasa amb llimona

#### **SEGONS A ESCOLLIR**

Orada a la planxa amb saltat de calamars amb allada, timbal de verdures i salsa de tinta  
O  
Magret d'ànec a la brasa, crumble d'ametlles, pera i salsa de taronja

#### **POSTRES**

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla pecan  
O  
Mosaic de fruita amb sorbet de gerds

#### **CELLER**

Aigües minerals  
Vi Blanc Segura Viudas Xarel.lo  
DO Penedès  
Vi Negre Segura Viudas Garnatxa  
DO Catalunya  
Cafès i infusions

### **MENÚ GRUPOS 30€**

#### **PICA PICA**

*Jamón ibérico y queso del Pirineo con pan de cristal y tomate  
Croquetas de rustido  
Tomate de temporada con ventresca de atún y anchoas  
Mejillones a la brasa con limón*

#### **SEGUNDOS A ESCOGER**

*Dorada a la plancha con salteado de calamares al ajillo, timbal de verduras y salsa de tinta  
O  
Magret de pato a la brasa, crumble de almendras, pera y salsa de naranja*

#### **POSTRES**

*Coulant de chocolate y helado de vainilla  
O  
Mosaico de fruta con sorbete de frambuesa*

#### **BODEGA**

*Aguas minerales  
Vino Blanco Segura Viudas Xarel.lo  
DO Penedès  
Vino tinto Segura Viudas Garnacha  
DO Catalunya  
Cafés e infusiones*



### **MENÚ GRUPS 35€**

#### **PICA PICA**

Pernil ibèric i formatge del pirineu amb pa de vidre i tomàquet  
Croquetes de rostit  
Tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina i anxoves  
Fregit de calamars amb allioli de pebrots del piquillo

#### **SEGONS A ESCOLLIR**

Llobarro a la planxa, gamba, confitat de porros i salsa de safrà

o

Entrecot de vedella (200gr) a la brasa amb ceba confitada al vi, romaní i patata trufada

#### **POSTRES A ESCOLLIR**

Lingot 3 xocolates amb crema de taronja

o

Sopeta de fruits vermells amb gelat de iogurt i sablé d'avellanes

#### **CELLER**

Aigües minerals

Vi Blanc Segura Viudas Xarel.lo

DO Penedès

Vi Negre Segura Viudas Garnatxa

DO Catalunya

Cava Aria Brut Nature

Cafès i infusions

### **MENÚ GRUPOS 35€**

#### **PICA PICA**

*Jamón ibérico y queso del Pirineo con pan de cristal y tomate  
Croquetas de rustido  
Tomate de temporada con ventresca de atún y anchoas  
Fritura de calamares con alioli de pimientos del piquillo*

#### **SEGUNDOS A ESCOGER**

*Lubina a la plancha, gamba, confitado de puerros y salsa de azafrán*

o

*Entrecot de ternera (200gr) a la brasa, cebolla confitada al vino, romero y patata trufada*

#### **POSTRE A ESCOGER**

*Lingote 3 chocolates con crema de naranja*

o

*Sopita de frutos rojos con helado de yogur y sablé de avellanas*

#### **BODEGA**

*Aguas minerales*

*Vino Blanco Segura Viudas Xarel.lo*

*DO Penedès*

*Vino tinto Segura Viudas Garnacha*

*DO Catalunya*

*Cava Aria Brut Nature*

*Café e Infusiones*



### **MENÚ DE GALA 45€**

#### **PRIMERS A ESCOLLIR**

Amanida de pernil d'ànec, encenalls de foie, pera i vinagreta de fruits secs

o

Mar i muntanya de pop i papada cruixent amb cremós de porros i pebre vermell de la vera

#### **SEGONS A ESCOLLIR**

Entrecot de vedella (250gr) a la brasa amb saltat de patata violeta a la farigola, ceps i salsa de tòfona

o

Rap a la planxa amb farcellet de verdura i salsa d'escamarlans

#### **POSTRES A ESCOLLIR**

Rubí de xocolata blanca i gerds amb crema de vainilla

o

Pastís fi de poma amb gelat de mel i pinyons

#### **CELLER**

Aigües minerals

Vi Blanc Castillo de Monjardín Chardonnay

DO Navarra

Vi Negre Exedra Amphora Garnacha

DO Catalunya

Cava Aria Brut Nature

Cafès i infusions

### **MENÚ DE GALA 45€**

#### **PRIMEROS A ESCOGER**

*Ensalada de jamón de pato, virutas de foie, pera y vinagreta de frutos secos*

o

*Mar y montaña de pulpo y papada crujiente con cremoso de puerros y pimentón de la Vera*

#### **SEGUNDOS A ESCOGER**

*Entrecot de ternera (250gr) a la brasa con salteado de patata violeta al tomillo, boletus y salsa de trufa*

o

*Rape a la plancha con envoltini de verdura y salsa de cigalas*

#### **POSTRE A ESCOGER**

*Rubí de chocolate blanco y frambuesa con crema de vainilla*

o

*Tarta fina de manzana con helado de miel y piñones*

#### **BODEGA**

*Aguas Minerales*

*Vino Blanco Castillo de Monjardín*

*Chardonnay DO Navarra*

*Vino Tinto Exedra Amphora Garnacha*

*DO Catalunya*

*Cava Aria Brut Nature*

*Café e Infusiones*





## **MENÚ DE GALA 55€**

### **PICA PICA**

Gamba cruixent en pasta kataifi i salsa biscaïna  
Amanida xató amb bacallà, tonyina i Anxoves  
Pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet  
Croquetes artesanals de rostit  
Mar i muntanya de pop i papada de porc  
cruixent amb patata a tinta i coulis de pebrot

### **SEGONS A ESCOLLIR**

Llenguado a la planxa amb meunière d' ametlles  
i espàrrecs de marge  
o  
Filet de vedella a la brasa amb milfulles de  
patata, celeri fumat, trompetes de la mort i salsa  
de foie

### **POSTRES A ESCOLLIR**

Tatin de poma amb gelat de dos vainilles  
o  
Piràmide de xocolata amb salsa praliné

### **CELLER**

Aigües minerals  
Vi Blanc Castillo de Monjardín Chardonnay  
DO Navarra  
Vi Negre Exedra Amphora Garnacha  
DO Catalunya  
Cava Aria Brut Nature  
Cafès i infusions

## **MENÚ DE GALA 55€**

### **PICA PICA**

Gamba crujiente en pasta kataifi y salsa  
vizcaína  
Ensalada xató con bacalao, atún y anchoas  
Jamón ibérico con pan de cristal y tomate  
Croquetas artesanales de rustido  
Mar y montaña de pop y papada de cerdo  
crujiente con patata en tinta y coulis de  
pimiento

### **SEGUNDOS A ESCOGER**

Lenguado a la plancha con meunière de  
almendras y espárragos trigueros  
o  
Solomillo de ternera a la brasa con milhojas de  
patata, celeri ahumado, trompetas de la muerte  
y salsa de foie

### **POSTRE A ESCOGER**

Tatín de manzana con helado de dos vainillas  
o  
Pirámide de chocolate con salsa praliné

### **BODEGA**

Aguas Minerales  
Vino Blanco Castillo de Monjardín  
Chardonnay DO Navarra  
Vino Tinto Exedra Amphora Garnacha  
DO Catalunya  
Cava Aria Brut Nature  
Café e Infusiones





### **WELCOME DRINK 5 €**

Barra lliure de cava Aria Brut Nature

Fruits secs

**Duració: 30 minuts**

### **WELCOME DRINK 15 €**

Copa de cava Aria Brut Nature

Refrescs Cerveses

Croquetes de xoriço, camembert i mel

Cruixent de formatge brie i pernil

**Duració: 30 minuts**

### **APERITIU 22 €**

Torrades de pernil ibèric

Croquetes de xoriço, camembert i mel

Cruixent de formatge de cabra i ceps

Pinxo de botifarró i pera caramel·litzada

Patates Xips Fruits secs

Vi Blanc Segura Viudas DO Penedès

Vi Negre Segura Viudas DO Catalunya

Refrescs Cerveses

Cava Aria Brut Nature

**Duració: 45 minuts**

### **WELCOME DRINK 5€**

*Barra libre de cava Aria Brut Nature*

*Frutos secos*

***Duración: 30 minutos***

### **WELCOME DRINK 15€**

*Copa de cava Aria Brut Nature*

*Refrescos Cervezas*

*Croquetas de chorizo, camembert y miel*

*Crujiente de queso brie y jamón*

***Duración: 30 minutos***

### **APERITIVO 22€**

*Tostadas de jamón ibérico*

*Croquetas de chorizo, camembert y miel*

*Crujiente de queso de cabra y boletus*

*Pincho de morcilla y pera caramelizada*

*Patatas Chips Frutos secos*

*Refrescos Cervezas*

*Vino Blanco Segura Viudas DO Penedès*

*Vino tinto Segura Viudas DO Catalunya*

*Cava Aria Brut Nature*

***Duración: 45 minutos***

## **[[INFORMACIÓ PER A GRUPS]]**

- Els preus dels menús tenen l'IVA inclòs.

- Els nostres serveis inclouen coordinació de l'esdeveniment i atenció personalitzada.

- Podem adaptar els nostres menús a intoleràncies i / o al·lèrgies.

- Disposem de wifi gratuït a tot el local i fàcil accés per a persones amb mobilitat reduïda.

- Possibilitat de privatització de tot el restaurant a partir d'una facturació de 2500€ en conceptes de restauració.

- La confirmació dels grups s'efectuarà amb el pagament del 50% del preu total estimat a través de transferència, targeta o efectiu. El pagament restant es realitzarà 2 dies abans de la reserva o el mateix dia depenent del tipus d'esdeveniment.

- El menú i nombre de comensals final es tancarà amb un màxim de 2 dies abans de l'esdeveniment, incloses les peticions de menús especials.

- Els plats s'escolliran prèviament 5 dies abans de l'esdeveniment o es farà un únic menú per a tots els comensals depenent del nombre de persones.

- Es podrà canviar les postres per un pastís de celebració.

- Disposem d'un plec de preus d'audiovisuals, decoració, barra lliure i discoteca (consultar)

## **[[INFORMACIÓN PARA GRUPOS]]**

- *Los precios de los menús tienen el IVA incluido.*

- *Nuestros servicios incluyen coordinación del evento y atención personalizada.*

- *Podemos adaptar nuestros menús a intolerancias y/o alergias.*

- *Disponemos de wifi gratuito en todo el local y fácil acceso para personas con movilidad reducida.*

- *Posibilidad de privatización de todo el restaurante a partir de una facturación de 2500€ en conceptos de restauración.*

- *La confirmación de los grupos se efectuará con el pago del 50% del precio total estimado a través de transferencia, tarjeta o efectivo. El pago restante se realizará 2 días antes de la reserva o el mismo día dependiendo del tipo de evento.*

- *El menú y número de comensales final se cerrará con un máximo de 2 días antes del evento, incluidas las peticiones de menús especiales.*

- *Los platos se escogerán previamente 5 días antes del evento o se hará un único menú para todos los comensales dependiendo del número de personas.*

- *Se podrá cambiar el postre por un pastel de celebración.*

- *Disponemos de un pliego de precios audiovisuales, decoración, barra libre y discoteca (consultar)*

**Elisa Pérez - Comercial**  
[reservas@restauranteascent.com](mailto:reservas@restauranteascent.com)

Tel (+34) 93 318 70 66

Carrer dels Ares, 10

08002 Barcelona