

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
www.restauranteascent.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Sé solidario, elige Catalonia

* 10 Menús
— 1-Navidad *

¿Quieres protagonizar una acción solidaria?
Solo tienes que elegir Catalonia y disfrutar de nuestros
menús navideños con tus compañeros de trabajo,
familiares o amigos.

Por cada 10 menús contratados en nuestros hoteles,
donarás un menú solidario al comedor social de
la Fundació Arrels.

www.10menus1navidad.com

Con la colaboración de:





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

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

ASCENT
• RESTAURANT •



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