

Jornadas Gastronómicas: Tapas y arroces de autor

Deguste las tapas y arroces más exquisitos en estas jornadas especiales.



30
euros

Preu per persona, IVA inclòs.
Precio por persona, IVA incluido.
Price per person, VAT included.

Jornades Gastronòmiques:

Tapes i arrossos d'autor

Degusta les tapes i arrossos més exquisits en aquestes jornades especials.

Tapas and rices special menu

Discover the most delicious tapas and rices in these special days.

NUESTRA PROPUESTA GASTRONÓMICA

Aperitivo

Chupito de gazpacho

Tapas para compartir

Tostadas de jamón ibérico
en pan de cristal y tomate

Surtido de croquetas de setas y cocido

Esqueixada de bacalao

Parrillada de verdura con salsa romesco

Arroces a la brasa (Bomba, Illa de Riu D.O. Delta del Ebro) - a escoger -

La tradicional paella de marisco

Arroz negro de calamar y cigalas

Arroz de confit de pato, col, butifarra del perol y boletus

Arroz meloso de vieiras, shiitake, calabaza y foie ahumado
(Concurso Mejores Arroces 2018) 🏆

Arroz de rape, gambas, calamar y puerros

Arroz caldoso de bogavante y trompetas de la muerte
(mínimo 2 personas)

Arroz de pulpo y morcilla con alioli de azafrán

Postres a escoger

Mousse de chocolate

con frambuesa y crumble de pistacho

Sorbete de mandarina con cava brut nature

Piña natural con crema catalana quemada

30 €

(Precio por persona. IVA incluido)

BODEGA

Copa: 3,5 € / Botella: 14 €

Cava

Freixenet Vintage Reserva **D.O. Cava**

Blancos

René Barbier Chardonnay **D.O. Penedès**

Cop de Vent Macabeo y Moscatel **D.O. Empordà**

Tinto

Beso de Rechenna Bobal **D.O. Utiel-Requena**

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA

Aperitiu

Xarrup de gaspatxo

Tapes per compartir

Torrades de pernil ibèric en pa de vidre i tomàquet

Assortiment de croquetes de bolets i carn d'olla

Esqueixada de bacallà

Graellada de verdura amb salsa romesco

Arrossos a la brasa (Bomba, Illa de Riu DO Delta de l'Ebre)

- a escollir -

La tradicional paella de marisc

Arròs negre de calamar i escamarlans

Arròs de confit d'ànec, col, botifarra de perol i ceps

Arròs melós de petxines de pelegrí, xiitake, carbassa i foie fumat

(Concurs Mejores Arroces 2018) 🏆

Arròs de rap, gambes, calamar i porros

Arròs caldós de llamàntol i trompetes de la mort

(mínim 2 persones)

Arròs de pop i botifarra amb allioli de safrà

Postres a escollir

Mousse de xocolata

amb gerds i crumble de festucs

Sorbet de mandarina amb cava brut nature

Pinya natural amb crema catalana

30 €

(Preu per persona. IVA inclòs)

CELLER

Copa: 3.5 € / Ampolla: 14 €

Cava

Freixenet Vintage Reserva **D.O. Cava**

Blanc

Rene Barbier Chardonnay **D.O. Penedès**

Cop de Vent Macabeu i Moscatell **D.O. Empordà**

Negre

Beso de Rechenna Bobal **D.O. Utiel-Requena**

OUR GASTRONOMIC PROPOSAL

Appetizer

"Gazpacho" soup shot

Tapas to share

Iberian ham and glass bread with tomato

Assortment of mushrooms
and roasted chicken croquettes

"Esqueixada" salad with cod

Grilled vegetables with romesco sauce

**To choose one type of rice cooked in our charcoal oven
(Bomba variety, Illa de Riu designation of origin from Delta de l'Ebre)**

The traditional seafood paella

Black rice with squids and crayfish

Rice with duck confit, cabbage, perol sausage and boletus

Mellow rice with scallops, shiitake, pumpkin and smoked foie
(Participating in the contest "Mejores Arroces 2018") 

Rice with monkfish, prawns, squids and leeks

Lobster rice with black chanterelle
(minimum 2 people)

Rice with octopus and black pudding with saffron "allioli" sauce

Desserts to choose

Chocolate mousse

with raspberry and pistachio crumble

Tangerine sorbet with Brut Nature cava

Fresh pineapple with Catalan Cream

€ 30

(Price per person. VAT included)

CELLAR

Glass: €3.5 / Bottle: €14

Cava

Freixenet Vintage Reserva **D.O. Cava**

White

Chardonnay **D.O. Penedès** René Barbier

Macabeo and Moscatel **D.O. Empordà** Cop of Vent

Red

Rechenna Bobal **D.O. Utiel-Requena** Beso

Restaurant ASCENT

reservas@restauranteascent.com

www.restauranteascent.com

C/ Arcs 10, (junto a la Catedral de Barcelona)

Telf.: 93 318 70 66