



ASCENT

• R E S T A U R A N T •

MENÚS DE GRUPO DISEMBRE 2023

MENÚS DE GRUPO DICIEMBRE 2023

C/ Arcs nº 10
Hotel Catalonia Catedral 1ª planta
08002 Barcelona

<https://ebocarestaurants.com/ascent>

reservas@restauranteascent.com

(+34) 93 318 70 66

 626775941



 **eboca**
RESTAURANTS

Nosaltres

Ens situem a la primera planta de l'Hotel Catalonia Catedral, situació immillorable al centre de Barcelona, entre la plaça Catalunya i la Catedral, al cor del Barri Gòtic i prop de la Rambla.

Tenim una capacitat total per a 80 comensals i possibilitat d'organitzar qualsevol tipus d'esdeveniment. Al nostre espai es pot trobar la sala privada (màxim 16 persones) amb vistes al Portal de l'Àngel, la nostra terrasseta i la zona de l'Ascent bar.

El nostre saló gran es pot privatitzar depenent del nombre de comensals i fer-hi diferents muntatges (taules quadrades, imperials, tipus còctel, etc.).

A la nostra cuina mediterrània podran trobar la brasa del Jospè i productes de temporada d'alta qualitat.

La nostra proposta de menús de desembre inclouen productes d'hivern i tradicionals de nadal.



Nosotros

Nos situamos en la primera planta del Hotel Catalonia Catedral, situación inmejorable en el centro de Barcelona, entre Plaza Cataluña y la Catedral, en el corazón del Barrio Gótico y cerca de las Ramblas.

Tenemos capacidad total para 80 comensales y posibilidad de organizar cualquier tipo de evento. En nuestro espacio puede encontrar la sala privada (máximo 16 personas) con vistas al Portal del Ángel, nuestra terracita y la zona del Ascent Bar.

Nuestro salón grande se puede privatizar dependiendo del número de comensales y hacer diferentes montajes (mesas cuadradas, imperiales, tipo cocktail, etc.).

En nuestra cocina mediterránea podrán encontrar la brasa del Jospè y productos de temporada de alta calidad.

Nuestra propuesta de menús de grupo para diciembre incluyen productos de invierno y tradicionales de las fechas navideñas.

Menú 49€

PREU PER PERSONA
IVA INCLÒS

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO



Pica Pica per compartir

Pica Pica para compartir

Assortiment d'ibèrics amb pa ecològic, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

Surtido de ibéricos con pan ecológico, tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra

Carpaccio de tomàquet monterosa amb alvocat, salmó fumat i oli de vainilla de Madagascar

Carpaccio de tomate Monterosa con aguacate, salmón ahumado y aceite de vainilla de Madagascar

Ravioli de galtes cuinades a baixa temperatura amb crema de castanyes i moniato

Ravioli de carrilleras cocinadas a baja temperatura con crema de castañas y boniato

Croquetes d'escudella

Croquetas de escudella

Plat principal a triar

Plato principal a escoger

Llobarro a la planxa amb velouté d'avellanes torrades, llit de verdures i xampinyons
o

Lubina a la planxa con velouté de avellanas tostadas, cama de verduritas y champiñones
o

Entrecot de vedella a la brasa amb patata, carbassa a les fines herbes, salsa de peres i pedro ximénès

Entrecot de ternera a la brasa con patata, calabaza a las finas hierbas, salsa de peras y Pedro Ximénez

Les postres i torrons

Postre y turrones

Noël de xocolata
Torrons artesans

Noël de chocolate
Turrones artesanos

Celler

Bodega

Aigua mineral
Vi blanc i negre R. Raventós Ànec Mut ECO
Cava Raimat ECO Brut Nature
Cafès i infusions

Agua mineral
Vino blanco y tinto R. Raventós Ànec Mut ECO
Cava Raimat ECO Brut Nature
Cafés e infusiones

Podem elaborar la versió tipus còctel del menú

Podemos elaborar la versión tipo cóctel del menú

Menú 55€

PREU PER PERSONA
IVA INCLÒS

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO



Pica Pica per compartir

Assortiment d'ibèrics amb pa ecològic, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

Mosaic de tomàquets KM0 amb encenalls de formatge de cabra i crema balsàmica de fruits silvestres

Panciotti de petxines de pelegrí i gamba amb bisque de llamàntol

Croquetes d'escudella i tòfona

Pica Pica para compartir

Surtido de ibéricos con pan ecológico, tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra

Mosaico de tomates KM0 con migas de queso de cabra y crema balsámica de frutos silvestres

Panciotti de vieiras y gamba con bisque de bogavante

Croquetas de escudella y trufa

Plat principal a triar

Caldereta de bacallà i marisc amb moniato a la fornera i tomàquets confitats

o

Entrecot de vedella a la brasa, graten de patata amb formatge de la Garrotxa, verduretes setinades i salsa de foie

Plato principal a escoger

Caldereta de bacalao y marisco con boniato a la panadera y tomatitos confitados

o

Entrecot de ternera a la brasa acompañado de graten de patata con queso de la Garrotxa, verduritas glaseadas y salsa de foie

Les postres i torrons

Noël de xocolata
Torrons artesans

Postre y turrones

Noël de chocolate
Turrones artesanos

Celler

Aigua mineral
Vi blanc i negre R. Raventós Ànec Mut ECO
Cava Raimat ECO Brut Nature
Cafès i infusions

Bodega

Agua mineral
Vino blanco y tinto R. Raventós Ànec Mut ECO
Cava Raimat ECO Brut Nature
Cafés e infusiones

Podem elaborar la versió tipus còctel del menú

Podemos elaborar la versión tipo cóctel del menú

Menú 60€

PREU PER PERSONA
IVA INCLÒS

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO



Pica Pica per compartir

Assortiment d'ibèrics amb pa ecològic, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

Tiradito de tonyina fresca sobre aiguachile de tomàquets verds i fruita de la passió acompanyat de maionesa de plàncton

La nostra bomba de la Barceloneta farcida de pop i musclos en escabetx amb allioli del mateix i salsa brava de kimchi

Croquetes de llagostins i rovellons

Pica Pica para compartir

Surtido de ibéricos con pan ecológico, tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra

Tiradito de atún fresco sobre aguachile de tomates verdes y fruta de la pasión acompañado de mayonesa de plancton

Nuestra bomba de la Barceloneta rellena de pulpo y mejillones en escabeche con alioli del mismo y salsa brava de kimchi

Croquetas de langostinos y robellones

Plat principal a triar

Rèmol a la catalana amb mini verduretes satinades en marisc i crema "gamberra"
o

Filet de vedella a la brasa amb parmentier de moniato, variat de bolets i salsa Perigourdine

Plato principal a escoger

Rodaballo a la catalana con mini verduritas glaseadas en marisco y crema "gamberra"
o

Solomillo de ternera a la brasa con parmentier de boniato, variado de setas y salsa Perigourdine

Les postres i torrons

Noël de xocolata
Torrons artesans

Postre y turrone

Noël de chocolate
Turrone artesanos

Celler

Aigua mineral
Vi blanc i negre R. Raventós Ànec Mut ECO
Cava Raimat ECO Brut Nature
Cafès i infusions

Bodega

Agua mineral
Vino blanco y tinto R. Raventós Ànec Mut ECO
Cava Raimat ECO Brut Nature
Cafés e infusiones

Podem elaborar la versió tipus còctel del menú

Podemos elaborar la versión tipo cóctel del menú

- Menús disponibles de l'1 de desembre de 2023 fins el 7 de gener de 2024.
- Els preus dels menús tenen l'IVA inclòs.
- Els nostres serveis inclouen la coordinació de l'esdeveniment i atenció personalitzada.
- Podem adaptar els nostres menús a vegans, vegetarians, persones amb intoleràncies i / o al·lèrgies.
- Disposem de wifi gratuït a tot el local i accés per a persones amb mobilitat reduïda.
- La confirmació dels grups s'efectuarà amb el pagament del 50% del preu total (no reembolsable) 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.
- La beguda inclosa en els menús és la que s'especifica. Serà com a màxim una ampolla de vi cada 3 persones i una de cava cada 5 persones. En cas de no beure vi, es pot canviar per refresc o cervesa. Després del servei del cafè, les begudes no están incloses.
- 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.
- Consultar els nostres preus de copes si volen incloure un extra en el menú.



- Menús disponibles del 1 de diciembre de 2023 hasta el 7 de enero de 2024.
- Los precios de los menús tienen el IVA incluido.
- Nuestros servicios incluyen la coordinación del evento y atención personalizada.
- Podemos adaptar nuestros menús a veganos, vegetarianos, intolerancias y / o alergias.
- Disponemos de wifi gratuito en todo el local y acceso para personas con movilidad reducida.
- La confirmación de los grupos se efectuará con el pago del 50% del precio total (no reembolsable) 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.
- La bebida incluida en los menús es la que se especifica. Será máximo una botella de vino cada 3 personas y una de cava cada 5 personas. En caso de no beber vino, se puede cambiar por refresco o cerveza. Tras el servicio del café, las bebidas no están incluidas.
- 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.
- Consultar nuestros precios de copas si quisieran incluir un extra en el menú.