

ASCENT

• R E S T A U R A N T •

JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL BACALLÀ

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL BACALAO



FOOD FESTIVAL OF COD SPECIALTIES

From the 14th to the 24th of March

Informació i reserves / Información y reservas / Information and bookings:

Tel.: 93 318 70 66

Email: reservas@restauranteascent.com

Hotel Catalonia Catedral C/ Arcs nº 10 08002 Barcelona



PLATS PLATOS PLATE OF FOOD

PREU
PRECIO
PRICE

SUPL. EN MENÚS
SUPL. EN MENÚS
SUPPL. AT THE MENU

La tradicional Xatonada del Garraf d'escarola, Romesco de peres al vi i olives de Kalamata

La tradicional Xatonada del Garraf de escarola, Romesco de peras al vino y aceitunas de Kalamata

Xatonada salad from Garraf with Escarole lettuce, Romesco sauce with pears in wine and Kalamata olives

10€

Carpaccio de bacallà Giraldo amb gelée de llima, tapenade, tòfona i encurtits

Carpaccio de bacalao Giraldo con gelée de lima, tapenade, trufa y encurtidos

Giraldo cod carpaccio with lime gelée, tapenade, truffle and pickles

10€

Pa Bao a la brasa amb pavies de bacallà, allioli de tinta de calamar, ceba de Figueres, menta i coriandre

Pan Bao a la brasa con pavías de bacalao, allioli de tinta de calamar, cebolla de Figueres, menta y cilantro

Grilled Bao bread with cod fingers, squid ink allioli, onion from Figueres, mint and cilantro

11€

Ceviche de bacallà marinat amb maduixa i mango

Ceviche de bacalao marinado con fresa y mango

Marinated cod ceviche with strawberry and mango

15€

Tripes de bacallà amb bimi i salicornia

Callos de bacalao con bimi y salicornia

Cod tripe with bimi plant and Salicornia seaweed

16€

Potatge de vigília amb col kale, cigrons Pedrosillano i ous de guatlla

Potaje de vigilia con col kale, garbanzos Pedrosillano y huevos de codorniz

Easter stew with Kale cabbage, Pedrosillano chickpeas and quail eggs

16€

Bacallà Skrei a la llauna amb toc de brasa i mongetes de Santa Pau amb cansalada

Bacalao Skrei "a la llauna" con toque de brasa y judías de Santa Pau con tocino

Grilled Skrei cod with beans from Santa Pau and bacon

17€

Arròs de bacallà i bolets de temporada al forn de carbó

Arroz de bacalao y setas de temporada al horno de carbón

Rice with cod and seasonal mushrooms cooked in our charcoal oven

18€

LES POSTRES POSTRES DESSERTS

Rostes de Santa Teresa amb mantega i gelat de fava tonka

Torrijas de pan brioche tostadas con mantequilla y helado de haba tonka

"Torrijas" made by Brioche bread with butter and tonka bean ice cream

7€

Flam fregit amb canyella, cardamom i sopa de xocolata blanca

Leche frita con canela, cardamomo y sopa de chocolate blanco

"Leche Frita" with cinnamon, cardamom and white chocolate soup

7€

La Mona de Pasqua de l'Ascent

La Mona de Pascua del Ascent

The Catalan Mona from Ascent restaurant

9€

3€

5€

2€

IVA inclòs IVA incluido VAT included