

# Navidad 2023



# Menú Navidad

## Aperitivo

Tostada de pan ECO con jamón ibérico de bellota  
Tataki de atún marinado, caviar de mango y bocabit de gamba  
Croqueta de boletus y foie

## Entrante

La tradicional Escudella con galets seguido de carn d'olla

## Plato principal

Mar y montaña de pollo de corral con cigala 00 y salsa de almendras tostadas

## Postre y turrónes

Noël de chocolate  
Turrónes artesanos

## Bodega

Agua mineral o con gas  
Anec Mut Blanc  
Anec Mut Negre  
Cava Raimat Brut Nature  
Café, café descafeinado o infusiones

70 €

# Menú Sant Esteve

## Aperitivo

Tostada de pan ECO con jamón ibérico de bellota  
Tataki de atún marinado, caviar de mango y bocabit de gamba  
Croqueta de boletus y foie

## Entrante a escoger

Los tradicionales canelones de la abuela con bechamel gratinados  
con queso de la Garrotxa

o

Flan de salmón ahumado con queso crema, mojo verde de eneldo y caviar de AOVE

## Plato principal a escoger

Lubina a la marinera de mejillones escabechados, puré de calabaza  
y pak choi a la brasa

o

Lomo bajo de ternera a la brasa con gratén de patata y trufa acompañado de salsa  
Perigourdine y colmenillas

## Postre y turrone

Noël de chocolate

Turrone artesanos

## Bodega

Agua mineral o con gas

Anec Mut Blanc

Anec Mut Negre

Cava Raimat Brut Nature

Café, café descafeinado o infusiones

70 €

# Menú Nochevieja

## Degustación

Causa limeña de pulpo a la brasa con mayonesa de wasabi y crujiente de alga nori

Vieira con espuma de mantequilla de coco y lima, aceite de cilantro y chip de raíz de flor de loto

Tournedó de rape con crema de celery, risotto de plancton y crujiente de pimentón de la Vera

Solomillo de ternera con demi - glace de su jugo, parmentier de patata violeta trufada y foie a la minute

## Postre y turrone

Sorbete de cava con albahaca y toques de frutos silvestres

Noël de chocolate

Turrone artesanos

## Bodega

Agua mineral o con gas

Anec Mut Blanc

Anec Mut Negre

Cava Raimat Brut Nature

Café, café descafeinado o infusiones

100 €

# Menú Año nuevo y Reyes

## Pica Pica

Jamón ibérico y queso de cabra de la Garrotxa con pan Eco y tomate de colgar  
El trio de tomates a la brasa, sardinas ahumadas y queso mató sobre salmorejo suave

Croquetas de cocido con trufa

Brocheta de langostinos con queso cabra y pasta kataifi

## Plato principal a escoger

Lubina a la plancha con velouté de avellanas tostadas, cama de  
verduritas y calabaza

o

Redondo de ternera rustido a fuego lento con manzanas, salsa de chocolate negro y  
puré de boniato

## Postre y turrone

Noël de chocolate

Turrone artesanos

## Bodega

Agua mineral o con gas

Anec Mut Blanc

Anec Mut Negre

Cava Raimat Brut Nature

Café, café descafeinado o infusiones

60 €

# CATALONIA

HOTELS & RESORTS

**Catalonia Catedral**

933187066

[reservas@restauranteascent.com](mailto:reservas@restauranteascent.com)

Arcs, 10

08002 Barcelona

[cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)