

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 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 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

Arcs, 10

08002 Barcelona

cataloniahotels.com