



Carta de menús Ascent By Eboca

<https://carta.menu>

C/ Arcs, 10 Hotel Catalonia Catedral, Barcelona, Spain



La carta de Ascent By Eboca 's de Barcelona incluye 75 platos. En promedio los platos o bebidas en la [la carta](#) cuestan aproximadamente 17 €. Las categorías pueden ser visualizadas en la carta de menú a continuación. El restaurante ofrece W-LAN gratis para sus invitados, y en los espacios accesibles también llegan visitantes con silla de ruedas o con discapacidades físicas. Si después de terminar el trabajo aún quieres tomar algo y pasar tiempo con amigos, Ascent By Eboca de Barcelona es un buen bar, además, los clientes del local disfrutan la extensa diversidad de diferentes **especialidades de café y té**, que el restaurante tiene disponibles. También hay platos mediterráneos ligeros en el menú, aquí predomina de paso la típica atmósfera y por supuesto también el ambiente de una típica **Brasserie**.

Carta de menús *Ascent By Eboca*



Main Course

ARROZ NEGRO CON CIGALA

Modifiers

AGUA,

Arroces / Rice

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE 26 €

Café

CAFÉ

Drinks

BEBIDAS

Raciones en frío

JAMÓN IBÉRICO Y PAN DE CRISTAL CON TOMATE

Los platos se preparan con

VIAJAR

Entrantes Calientes

PARRILLADA DE VERDURA CON SALSA ROMESCO

PARRILLADA DE VERDURAS CON SALSA ROMESCO

POSTRES A ESCOGER

SORBETE DE MANDARINA CON FRUTA FRESCA EN ALMÍBAR DE MENTA

TORRIJAS CON HELADO DE CHOCOLATE GIANDUJA Y AVELLANAS

Entrantes a degustar

VASITO DE CREMOSO DE PUERROS TRUFADO, BRANDADA DE BACALAO Y HUEVO ESCALFADO

TOMATE EN DOS TEXTURAS, QUESO BURRATA, AGUACATE, COCA DE OLIVADA Y PARMESANO

Principales a disfrutar

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA, CHURROS DE PATATA, CEBOLLA AL TOMILLO Y SALSA DE FOIE

ARROZ A BANDA DE RAPE, CALAMAR, CALABAZA Y BOLETUS AL CARBÓN (DINAMITA MOLINO DE ROCA)

Postres para dejarse llevar

MOUSSE TRADICIONAL DE CHOCOLATE CON PASTELITO DE ALMENDRAS Y FRUTOS ROJOS

CHUPITO DE SORBETE DE GIN TONIC Y COULIS DE CEREZA

Este tipo de platos se sirven

APERITIVO

PAN

Bebidas

1 COPA DE VINO TINTO IZADI CRIANZA DOCA RIOJA TEMPRANILLO, GARNACHA, CAB. SAUV. Y MAZUELO

1 COPA DE VINO BLANCO EL PERRO VERDE DO RUEDA VERDEJO

AGUA MINERAL (25CL.POR PERSONA)

Pica Pica

MINI HABITAS A LA CATALANA

Carta de menús *Ascent By Eboca*



CROQUETAS DE ESCALIBADA CON ALIOLI DE BRASA

LA TRADICIONAL ESQUEIXADA DE BACALAO

Tapas Para Compartir

FRITURA DE CALAMARES CON ALIOLI DE LIMA

CROQUETAS DE SETAS Y DE COCIDO (1 DE CADA)

TOSTADAS DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE

ARROCES A LA BRASA (BOMBA, MIA DE RTU DELTA DE LEBRO) A ESCOGER

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (CADA 2 PERSONAS, SUPL.6€/PERSONA)

ARROZ DE PULPO GALLEGO, CALABAZA, BUTIFARRA DE PEROL Y BOLETUS (SUPL.3€)

ARROZ DE VERDURAS DEL PARC AGRARI DEL PRAT

FIDEUÁ DE SECRETO IBÉRICO CON SETAS Y AJO TIERNO

ARROZ MELOSO DE ALCACHOFA, CALAMAR Y GAMBA

Entrantes a escoger

CREMA TÍBIA DE ZANAHORIA CON BRANDADA DE BACALAO Y PUERROS EN TOSTADA DE PAN DE CENTENO

ENSALADA CON ATÚN, HUEVO DURO, ACEITUNAS Y ANCHOA CON VINAGRETA DE PIMIENTO DEL PIQUILLO

TOMATE KM0 CON QUESO MAHÓN, VINAGRETA DE FRUTOS SECOS Y CANÓNIGOS

PULPO A LA BRASA, CON “TRINXAT” DE PATATA Y CEBOLLA CON SALSA DE PIMENTÓN DE LA VERA (SUPL 4€)

SURTIDO DE CROQUETAS (3): TXANGURO, TROMPETAS DE LA MUERTE Y BONIATO Y DE COCIDO CON ENSALADA DE CRUDITÉS

EMPEDRADO DE LENTEJAS CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO

Postre a escoger

SURTIDO DE FRUTA NATURAL

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VAINILLA

CREMA CATALANA DE 14 YEMAS CON CRUMBLE DE ESPÉCIES

MEL I MATÓ CON MIEL DE FLORES I GELÉE DE ALBAHACA

COULANT DE CHOCOLATE CON NATA MONTADA Y FRUTOS ROJOS

FLAN DE QUESO MATÓ CON COMPOTA DE HIGOS

SORBETE DE MANGO Y LIMÓN

TATIN DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA Y NUECES DE PECAN

PLATO PRINCIPAL a escoger

MERLUZA A LA PLANCHA CON SAMFAINA Y GULAS AL AJILLO

BACALAO A LA LLAUNA CON JUDÍAS DE SANTA PAU Y PESTO DE ESPINACAS

LOMO BAJO DE TERNERA A LA BRASA CON PARMENTIER DE PATATA TRUFADA Y SETAS

ARROZ MAR Y MONTAÑA DE BUTIFARRA ESPARRACADA, CALAMARCITOS Y ALIÑO DE TIRABEQUES

Carta de menús *Ascent By Eboca*



ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE AL HORNO DE CARBÓN (CADA 2 PERSONAS, SUPL. 6€ POR PERSONA)

LENGUADO A LA PLANCHA CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, PATATA Y MEUNIÈRE DE ALMENDRAS (SUPL.6€)

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA, TROMPETAS DE LA MUERTE, BOLETUS, PATATA TRUFADA Y SALSA DE FOIE (SUPL. 6€)

PAELLA DE MARISCO AL HORNO DE CARBÓN

FIDEUA DE VERDURAS DEL PARC AGRARI CON ALLIOLI

CARNE A LA BRASA: ONGLET DE TERNERA O SECRETO IBÉRICO CON PATATA CALIU, PIMIENTOS DE PADRÓN, SETAS PORTOBELLO Y SALSA DE PIMIENTA VERDE

Carta de Suggestiments

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO EN PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y AOVE 24 €

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO, MANZANA, AVELLANAS CRUJIENTES Y VINAGRETA DE HIGOS 14 €

CORVINA A LA PLANCHA CON TIMBAL DE CALABAZA, CEBOLLA CONFITADA Y SALSA DE AZAFRÁN 22 €

TARTAR DE ATÚN, AGUACATE, MELÓN, CAVIAR MÚJOL Y CÍTRICOS 16 €

PASTA PANCIOTTI RELLENA DE ESPÁRRAGOS Y MASCARPONE CON SALSA DE QUESO IDIAZÁBAL 14 €

PARRILLADA DE VERDURAS DEL PARC AGRARI CON SALSA ROMESCO 12 €

CREMOSO DE PUERROS, BACALAO AHUMADO Y HUEVO POCHÉ 14 €

LA TRADICIONAL PAELLA DE MARISCO 21 €

ARROZ MAR Y MONTAÑA CON CALAMAR, BUTIFARRA DE PEROL, CIGALA, SETAS Y MEJILLONES 21 €

LENGUADO A LA MEUNIÈRE DE ALMENDRAS Y LIMÓN ACOMPAÑADO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS 26 €

PULPO A LA BRASA Y TRINXAT DE PATATA CON CEBOLLA Y PIMENTÓN DE LA VERA 23 €

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON TROMPETAS DE LA MUERTE, BOLETUS, CHURROS DE PATATA Y SALSA DE FOIE 26 €

LAGARTO ECO DUROC A LA BRASA CON PERA EN DOS TEXTURAS Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ 20 €

EL CLÀSSIC TIRAMISÚ 7 €

MOUSSE DE CHOCOLATE, CRUMBLE DE ALMENDRAS Y COULIS DE FRUTOS ROJOS 7 €

HELADO DE CAFÈ IRLANDÈS CON NATA MONTADA Y PASTELITO FINANCIER 6 €

PIÑA NATURAL CON CREMA CATALANA 6 €

TOMATE KM0 CON QUESO BURRATA, VINAGRETA DE UVAS, NUECES Y RÚCULA 13 €

Carta de menús Ascent By Eboca



Ascent By Eboca

C/ Arcs, 10 Hotel Catalonia
Catedral, Barcelona, Spain

Horario de apertura:
Lunes 13:00-16:00
Martes 13:00-16:00
Miércoles 13:00-16:00
Jueves 13:00-16:00
Viernes 13:00-16:00
Sábado 13:00-16:00
Domingo 13:00-16:00

Hecho con carta.menu

