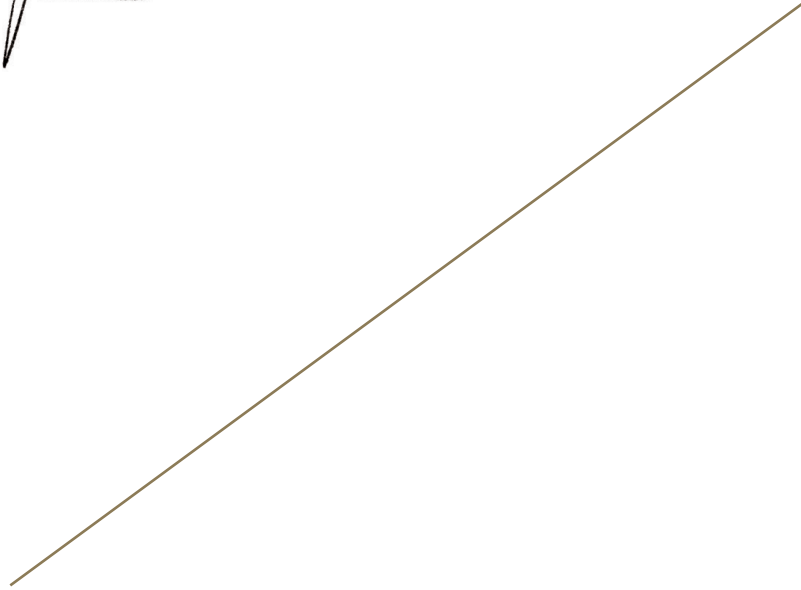


“Toda la filosofía de mi cocina, igual que en el arte y en la vida, gira alrededor de la obtención de la felicidad. Entrar en mi restaurante supone estar dispuesto a vivir una experiencia gastronómica de felicidad”

Ramón



DESCUBRIENDO RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

PRELUDIO: ESTUDIO DEL TOMATE 2020

Caviar de tomate
Pan (con) tomate
Bombón de tomate y albahaca
Homenaje al Puerto de Santa María
Barquillo de tomate con romesco
Venus *Bloody Mary*
Pasa de tomate y olivas
Tartar de chuleta vegetal

HERENCIA

Los panes del padre de Ramón (Josep Maria Freixa) y su acompañamiento: nuestra pimienta recién molida. Aceite de Oliva Virgen Extra - Arbequina (Castillo de Canena); sal mediterránea y mantequilla de Isigny.

SECUENCIAS

Caroteno. Lo mejor del salmón con su pil pil, nueces tiernas y negras; texturas cremosas.

Ravioli de huevo con **huevo** curado, sot l'y laisse de pollo a la brasa, **seta de castaño** asada al carbón.

Mero con todo tipo de legumbres ó Pechuga de **pichón reposado** con maíces y parfait de sus interiores.

MOMENTO DULCE

Chocolate, avellanas y **café**.

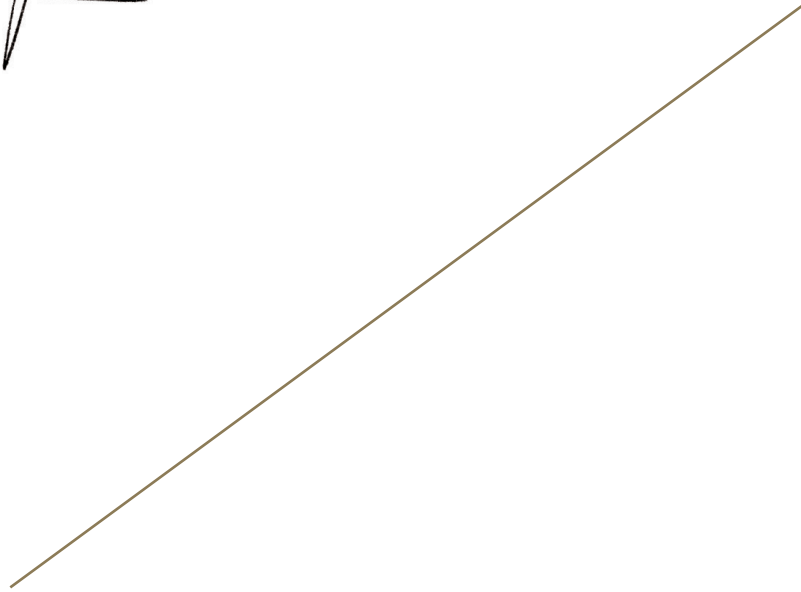
EPÍLOGO DULCE

Los menús se servirán a mesa completa

Precio por persona: 90 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (40): 130 | Servicio de agua: 5 | IVA incluido

*“The whole philosophy of my kitchen, as in art and in life,
revolves around obtaining happiness.
Entering my restaurant means being willing to
live a gastronomic experience of happiness”*

Ramón



DISCOVERING RFM

Gastronomic proposal that flows smoothly and continuously.

PRELUDE: TOMATO STUDY 2020

Tomato caviar
Bread (with) tomato
Tomato and basil bonbon
Tribute to Puerto de Santa María
Tomato waffle with romesco sauce
Venus Bloody Mary
Tomato and olive raisin
Vegetable cutlet tartare

HERITAGE

Ramón's father's breads (Josep Maria Freixa) and their accompaniment: our freshly ground pepper. Extra Virgin Olive Oil - Arbequina (Castillo de Canena); Mediterranean salt and Isigny butter.

SEQUENCES

Carotene. The best of salmon with its pil pil, tender black walnuts; creamy textures.

Egg ravioli with cured egg, grilled chicken sot l'y laisse, charcoal-roasted **chestnut mushroom**.

Grouper with all kinds of legumes **or Pigeon breast** rested with corns and parfait inside.

SWEET MOMENT

Chocolate, hazelnuts and **coffee**

SWEET EPILOGUE

The menus must be served for the whole table

Price per person: 90 | With wine pairing (40): 130 | Water service: 5 | VAT included