

*“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*



# UNIVERSO FREIXA

Producto, técnica y sentimiento para comunicar, provocar y emocionar.

Déjate seducir por nuestro universo.

## 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.

**Carabinero** en dos tiempos y lámina de arroz.

Tortilla de brandada de **bacalao** con guiso de sus pieles y sus callos.

**Mero** con todo tipo de legumbres.

Pechuga de **pichón reposado** con maíces y parfait de sus interiores.

Papaya seca y asada con croqueta de **stilton, esparraguines**, salsa abinao 85%.

## MOMENTO DULCE

Blancanieves  
Fresas y nata  
Chocolate, avellanas y **café**

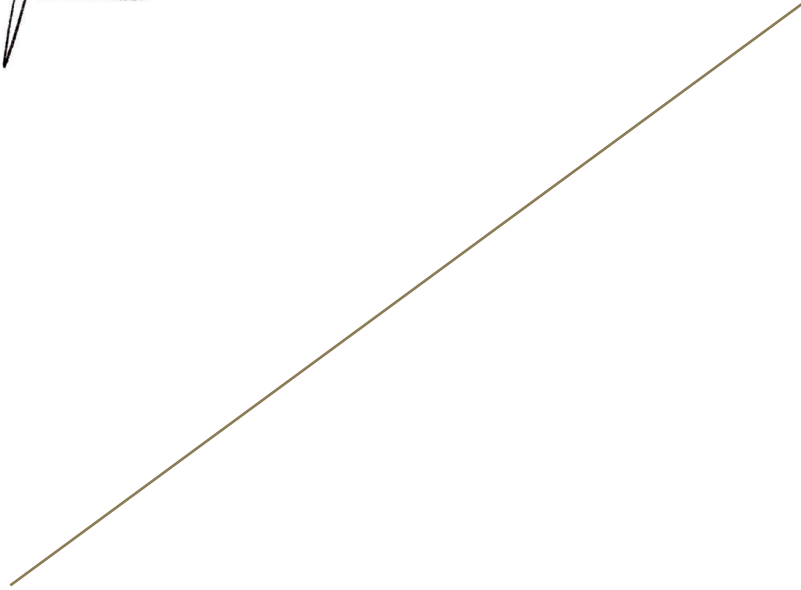
## EPÍLOGO DULCE

*Los menús se servirán a mesa completa*

*Precio por persona: 145 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (70): 215 | 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*



# FREIXA'S UNIVERSE

Product, technique and feeling to communicate, provoke and excite. Let yourself be seduced by our universe

## 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**.  
**Red shrimp** in two times and rice plate.  
**Cod** brandade omelette with their skins and tripe stew.  
**Grouper** with all kinds of legumes.  
**Pigeon breast** rested with corn and its interior parfait.  
Dried and roasted papaya with **stilton** croquette, **asparagus**, abinao sauce 85%.

## SWEET MOMENT

Snow White  
Strawberries and cream  
Chocolate, hazelnuts and **coffee**

## SWEET EPILOGUE

*The menus must be served for the whole table*

*Price per person: 145 | With wine pairing (70): 215 | Water service: 5 | VAT included*