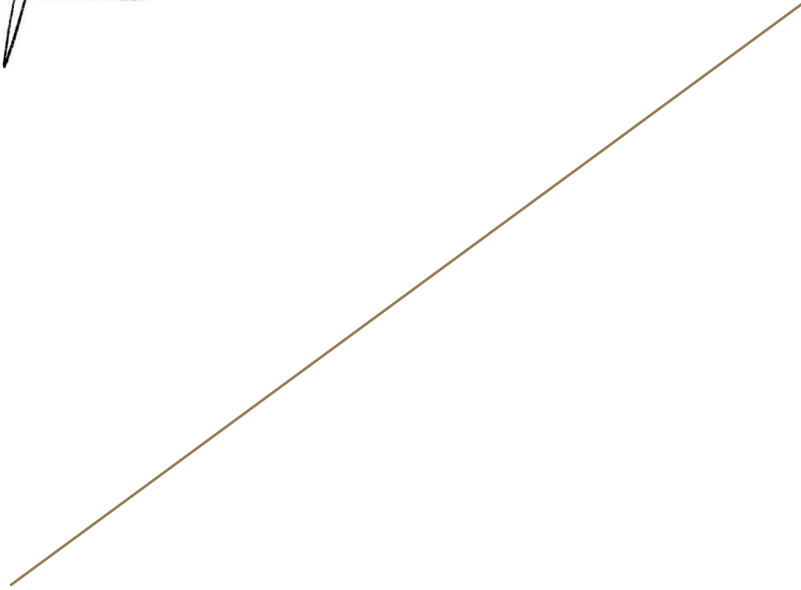


“Toda la filosofía de mi cocina, igual que en el arte y en la vida, gira alrededor de la obtención de la felicidad. Entrar en mi restaurante supone estar dispuesto a vivir una experiencia gastronómica de felicidad”

Ramón



DESCUBRIENDO RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

PRELUDIO: EL ESTUDIO DEL TOMATE 2021

Bombón de pisto, anguila y magdalena de aceitunas
Cornete de camarones con tomate picante
Bloody Mare 🌿
Entre pan de tomate y salchichón ibérico
Hay un intruso en el tomate: salmón, calabacín y coco satay
El caviar de tomate con su fósil
Tomate lacado con muchas flores ahumado en directo
No es lo que parece: tartar de chuleta vegetal

HERENCIA

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

SECUENCIAS

Verde que te quiero verde; **Espárragos**, pistachos y lechugas
Guisantes lágrima salteados con callos de bacalao,
espardeñas y zamburiñas
Lenguado Jurásico en blanco sobre negro, endivia braseada
y cappuccino al vermouth
ó
Corzo a la Royal con salsifis y tupinabas; parfait de sus interiores y
consomé al brandy de jerez

MOMENTO DULCE

Chocolate guanaja 70%, cremoso de sésamo negro, azafrán, miel y limón

EPÍLOGO DULCE

Buñuelo líquido de Avellana – Toffe – Chocolate – Vainilla
Bombones y Bómbolas de Chocolate

Los menús se servirán a mesa completa


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

UNIVERSO FREIXA

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

Déjate seducir por nuestro universo.

PRELUDIO: EL ESTUDIO DEL TOMATE 2021

Bombón de pisto, anguila y magdalena de aceitunas
Cornete de camarones con tomate picante
Bloody Mare 
Entre pan de tomate y salchichón ibérico
Hay un intruso en el tomate: salmón, calabacín y coco satay
El caviar de tomate con su fósil
Tomate lacado con muchas flores ahumado en directo
No es lo que parece: tartar de chuleta vegetal

HERENCIA

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

SECUENCIAS

Verde que te quiero verde; **Espárragos**, pistachos y lechugas.
Guisantes lágrima salteados con callos de bacalao, **espardeñas** y zamburiñas
Mar y montaña: **Pulpo vs Foie**; colágeno de tendones de ternera y atún
Cigala con flor de patata y guiso de colmenillas
Lenguado Jurásico en blanco sobre negro, endivia braseada y cappuccino al vermouth.
Corzo a la royal con salsifis y tupinambas; parfait de sus interiores y consomé al brandy de jerez.
Semifrío de **Torta del Casar** con miel, polen y taninos de vino

MOMENTO DULCE

Un viaje de Cuba a Bélgica: **piña**, ron, cerveza y gofre
Primavera: Flores de sauco y acacia, frutos rojos y maría luisa
Chocolate guanaja 70%, cremoso de sésamo negro, azafrán, miel y limón

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