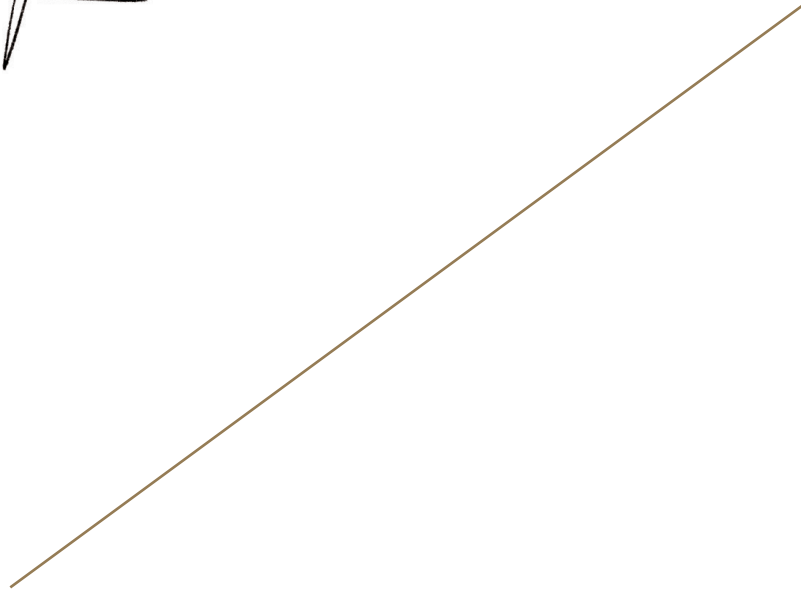


*“Toda la filosofía de mi cocina, igual que en el arte y en la vida, gira alrededor de la obtención de la felicidad. Entrar en mi restaurante supone estar dispuesto a vivir una experiencia gastronómica de felicidad”*

*Ramón*



# DESCUBRIENDO RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

## PRELUDIO: ESTUDIO DEL TOMATE 20-21

Bombón caprese de tomate y albahaca  
Cornete de camarones con tomate picante  
Bloody Mare 🌿  
Barquillo crujiente de tomate con romesco  
Hay un intruso en el tomate: perdiz de tiro y alcachofas  
El caviar de tomate con nitro pisto  
Pasa de tomate y aceitunas ahumadas 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

Lo mejor del **pollo** de corral con **seta de castaño** y calçots

**Guisantes** lágrima salteados con callos de bacalao,  
**espardeñas** y zamburiñas

**Lenguado** Jurásico en blanco sobre negro, endivia braseada  
y cappuccino al vermouth

ó

**Liebre a la Royal** tubérculos y **trufa**; 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

*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: ESTUDIO DEL TOMATE 20-21

Bombón caprese de tomate y albahaca  
Cornete de camarones con tomate picante  
Bloody Mare   
Barquillo crujiente de tomate con romesco  
Hay un intruso en el tomate: perdiz de tiro y alcachofas  
El caviar de tomate con nitro pisto  
Pasa de tomate y aceitunas ahumadas 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

Lo mejor del **pollo** de corral con **seta de castaño** y calçots  
**Guisantes** lágrima salteados con callos de bacalao, **espardeñas** y zamburiñas  
Lujuria: **angulas** carbonara, panceta ibérica y caviars  
Mar y montaña: **Pulpo vs Foie**; colágeno de tendones de ternera y atún  
**Lenguado** Jurásico en blanco sobre negro, endivia braseada  
y cappuccino al vermouth  
**Liebre a la royal** tubérculos y **trufa**; parfait de sus interiores  
y consomé al brandy de Jerez  
Papaya seca y asada con croqueta de **stilton**, espárraguines y salsa abinao 85%

## MOMENTO DULCE

Un viaje de Cuba a Bélgica: **piña**, ron, cerveza y gofre.  
**Invierno**: castañas, madroño y membrillo.  
**Chocolate guanaja 70%**, cremoso de sésamo negro, azafrán, miel y limón

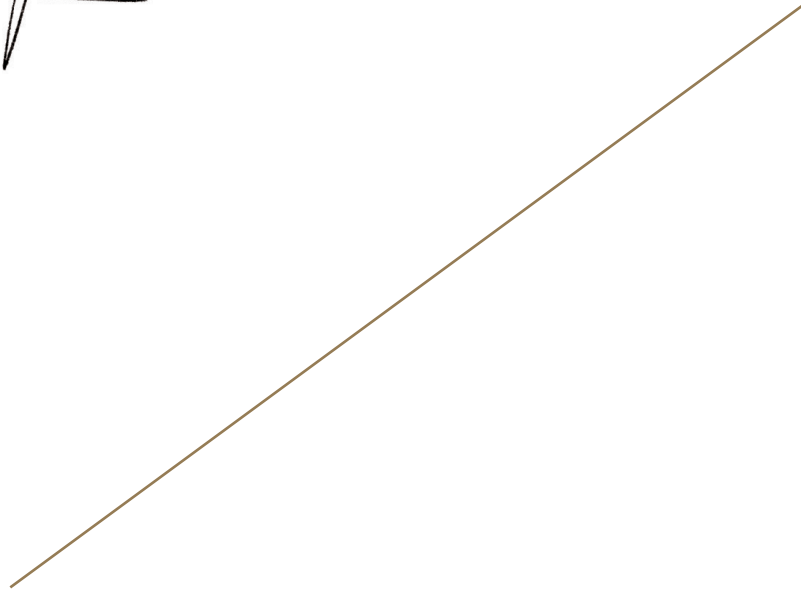
## EPÍLOGO DULCE

*Los menús se servirán a mesa completa*

*Precio por persona: 145 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (70): 215 | Servicio de agua: 5 | IVA incluido*

*“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 20-21

Tomato and basil caprese bombom  
Shrimp cornet with spicy tomato  
Bloody Mare   
Tomato crispy wafer with romesco  
There is an intruder in the tomato: shooting partridge and artichokes  
Tomato caviar with nitro "pisto" (ratatouille)  
Tomato raisin and smoked olives at the moment  
It's not what it seems: vegetable chop tartare

## HERITAGE

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

## SEQUENCES

**Free range chicken** with **chestnut mushroom** and egg sheet.  
**Baby green peas** sauteed with cod trims, **sea cucumber** and scallops  
**Sole fish** in white on black, brazed endive and capuccino vermouth  
or  
**Hare "a la Royal"**, tuber and **truffle**; parfait of foie gras  
and consomme with brandy.

## SWEET MOMENT

**Guanaja chocolate 70%**, creamy of black sesame, saffron honey  
and lemon

## 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*

# FREIXA'S UNIVERSE

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

## PRELUDE: TOMATO STUDY 20-21

Tomato and basil caprese bombom  
Shrimp cornet with spicy tomato  
Bloody Mare   
Tomato crispy wafer with romesco  
There is an intruder in the tomato: shooting partridge and artichokes  
Tomato caviar with nitro "pisto" (ratatouille)  
Tomato raisin and smoked olives at the moment  
It's not what it seems: vegetable chop tartare

## HERITAGE

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

## SEQUENCES

**Free range chicken** with **chestnut mushroom** and egg sheet.  
**Baby green peas** sauteed with cod trims, **sea cucumber** and scallops  
Desire: carbonara **baby eel**, iberican pork belly and caviar  
Surf and turf: **Octopus vs Foie gras**; collagen from veal and tuna tendons.  
**Sole fish** in white on black, brazed endive and capuccino vermouth  
**Hare "a la Royal"**, tuber and **truffle**; parfait of foie gras  
and consomme with brandy.  
Dried and roasted papaya with **stilton** croquette, asparagus  
and abinao sauce 85%.

## SWEET MOMENT

Trip from Cuba to Belgium: **pineapple**, rum, beer and gofre  
**Winter**: chestnuts, madroño and quince  
**Guanaja chocolate 70%**, creamy of black sesame,  
saffron honey and lemon.

## 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*