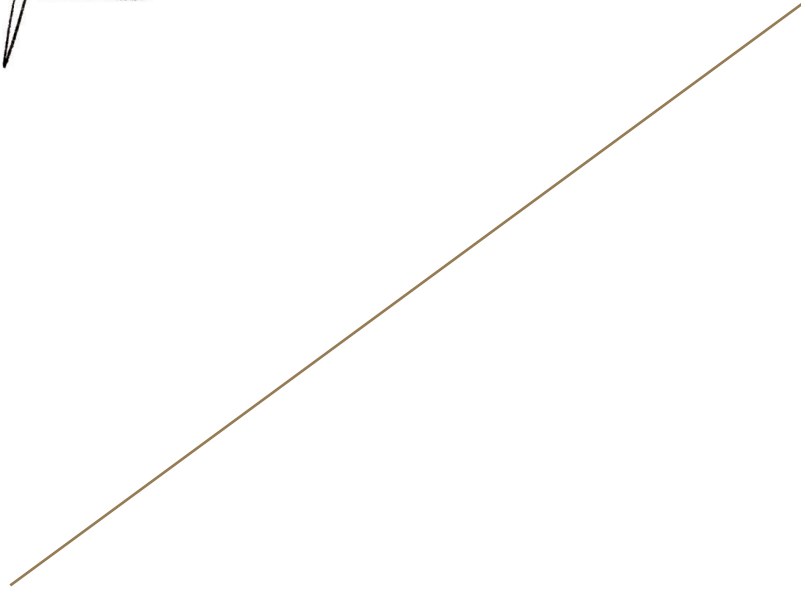


“Toda la filosofía de mi cocina, igual que en el arte y en la vida, gira alrededor de la obtención de la felicidad. Entrar en mi restaurante supone estar dispuesto a vivir una experiencia gastronómica de felicidad”

Ramón



TEMPORALIDAD RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

PARA EMPEZAR: 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 pomposo
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 de Es Trenc y mantequilla de Isigny

SECUENCIAS

Ajoblanco de **coliflor y almendras**, cereales especiados
y tortilla líquida de tuétano y **caviar**.

Nuestra versión de la Salsa Carbonara: Colas de **cigalas**, láminas de **papada ibérica**, yema de huevo madurado. Queso **manchego** y pan de mantequilla ahumada para mojar.

Trilogía de pescados del mediterráneo: **Rape, San Pedro y Salmonete**, tres cocciones, tres salsas.

Para limpiar el paladar: ensalada de ruibarbo y María Luisa.

Espardeñas a la andaluza. Pan soufflé con **mejillones de roca** a la provenzal.

ó

Costillar de **cordero lechal** relleno de albaricoques al hydromiel.

Piel de leche con cuajo y nísperos. Tosta de **cordero y erizos de mar**.

Riñones embarrados al Jerez. Mazorca de **maíz** tierno lacada con mentas.

MOMENTO DULCE

Chocolate **Millot 74%**, cremoso de sésamo negro, mango y azafrán.

EPÍLOGO DULCE

Buñuelo líquido de Avellana. – Toffe – Chocolate – Vainilla.

Bombones y Bómbolas de Chocolate.

Los menús se servirán a mesa completa


Disponible de miércoles a viernes en el servicio de almuerzos y miércoles y jueves en cenas.

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

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 pomposo
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 de Es Trenc y mantequilla de Isigny

SECUENCIAS

Ajoblanco de **coliflor y almendras**, cereales especiados
y tortilla líquida de tuétano y **caviar**.
Nuestra versión de la Salsa Carbonara: Colas de **cigalas**, láminas de **papada ibérica**, yema de
huevo madurado. Queso **manchego** y pan de mantequilla ahumada para mojar.
Trilogía de pescados del mediterráneo: **Rape, San Pedro y Salmonete**, tres cocciones, tres salsas.
Para limpiar el paladar: ensalada de ruibarbo y María Luisa.
Espardeñas a la andaluza. Pan soufflé con **mejillones de roca** a la provenzal.
ó
Costillar de **cordero lechal** relleno de albaricoques al hydromiel.
Piel de leche con cuajo y nísperos. Tosta de **cordero y erizos de mar**.
Riñones embarrados al Jerez. Mazorca de **maíz** tierno lacada con mentas.
Semifrío de **Torta del Casar** con miel, polen y taninos de vino.

MOMENTO DULCE

Sueño de una noche de verano: frutos rojos, flor de acacia y almendras amargas.
Chocolate **Millot 74%**, cremoso de sésamo negro, mango y azafrán.

EPÍLOGO DULCE

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

Los menús se servirán a mesa completa

Precio por persona: 115 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (50): 165 | 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 pomposo
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 de Es Trenc y mantequilla de Isigny

SECUENCIAS

Ajoblanco de **coliflor y almendras**, cereales especiados
y tortilla líquida de tuétano y **caviar**.

Una **sopa ensalada** distinta, umami: vichyssoise de **sardinas, anchoas** bronceadas,
melón y caviar cítrico, polvo helado de **foie gras**.

Nuestra versión de la Salsa Carbonara: Colas de **cigalas**, láminas de **papada ibérica**, yema de
huevo madurado. Queso **manchego** y pan de mantequilla ahumada para mojar.

Daliniano: Ancas de rana con niac de torrefactos, polenta cremosa con hierbas frescas
aromáticas, guiso de **caracoles** con jamón, ensalada de lentejas y **pamplinas** con mojo tatemado.

Trilogía de pescados del mediterráneo: **Rape, San Pedro y Salmonete**, tres cocciones, tres salsas.
Para limpiar el paladar: ensalada de ruibarbo y María Luisa.

Espardeñas a la andaluza. Pan soufflé con **mejillones de roca** a la provenzal.

Costillar de **cordero lechal** relleno de albaricoques al hydromiel.
Piel de leche con cuajo y nísperos. Tosta de **cordero y erizos de mar**.
Riñones embarrados al Jerez. Mazorca de **maíz** tierno lacada con mentas.

Semifrío de **Torta del Casar** con miel, polen y taninos de vino

MOMENTO DULCE

Milhojas, con sus hojas
Sueño de una noche de verano: frutos rojos, flor de acacia y almendras amargas
Chocolate **Millot 74%**, cremoso de sésamo negro, mango y azafrán

EPÍLOGO DULCE

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

Los menús se servirán a mesa completa

Precio por persona: 165 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (70): 235 | Servicio de agua: 5 | IVA incluido