

# 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

Ravioli de huevo con **huevo** curado, sot l'y laissez de pollo a la brasa, **seta de castaño** asada al carbón.  
Tortilla de brandada de **bacalao** con guiso de sus pieles y sus callos.  
**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 pax: 90 euros | Servicio de agua y café incluido | Bodega y bebidas NO Incluidas | IVA incluido*

# 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 pax: 145 euros | Servicio de agua y café incluido | Bodega y bebidas NO Incluidas | IVA incluido*



## **BODEGA**

*Sugerencia de nuestro Sumiller*

### **BODEGA N°1**

Burbujas by FRX D.O. Cava.  
Fraga do Corvo D.O. Monterrei  
Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero.

*25 euros*

---

### **BODEGA N°2**

Burbujas by FRX D.O. Cava.  
Quintaluna D.O. Rueda  
Contino Reserva D.O.C. Rioja

*35 euros*

---

### **BODEGA N°3**

Burbujas by FRX D.O. Cava.  
Fransola D.O. Penedès  
Mauro V.T. Castilla y León  
Finca Antigua Dulce D.O. La Mancha

*55 euros*

*La referencia de los vinos pueden estar sujetas a cambios*

*Precio por persona | IVA incluido*

# 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

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

**Cod** brandade omelette with their skins and tripe stew.

**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 euros | Water and coffee service included | Wine and drinks are NOT Included | VAT included*

# 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 euros | Water and coffee service included | Wine and drinks are NOT Included | VAT included*



## CELLAR

*Suggestion of our Sommelier*

### CELLAR N°1

Burbujas by FRX D.O. Cava.  
Fraga do Corvo D.O. Monterrei  
Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero.

*25 euros*

---

### CELLAR N°2

Burbujas by FRX D.O. Cava.  
Quintaluna D.O. Rueda  
Contino Reserva D.O.C. Rioja

*35 euros*

---

### CELLAR N°3

Burbujas by FRX D.O. Cava.  
Fransola. D.O. Penedès  
Mauro V.T. Castilla y León  
Finca Antigua Dulce D.O. La Mancha

*55 euros*

*The reference of the wines may change*

*Price per person | VAT included*