


# DESCUBRIENDO RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

## PRELUDIO: ESTUDIO DEL TOMATE 2020

Bombón de tomate y albahaca  
Homenaje al Puerto de Santa María  
Barquillo de tomate con romesco  
Bloody Mare   
Caviar de tomate  
Hay un intruso en el tomate: Perdiz escabechada y alcachofas  
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.

**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 | 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

Bombón de tomate y albahaca  
Homenaje al Puerto de Santa María  
Barquillo de tomate con romesco  
Bloody Mare   
Caviar de tomate  
Hay un intruso en el tomate: Perdiz escabechada y alcachofas  
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.

**Col** rellena de **setas silvestres**, butifarra del Perol; sopa translúcida de cebolla

**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

Invierno: Castañas, madroño y membrillo

Chocolate, avellanas y **café**

## EPÍLOGO DULCE

*Los menús se servirán a mesa completa*

*Precio por pax: 145 | 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*