

# TEMPORALIDAD RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

## PRELUDIO:

Bombón de foie, manzana y anguila.  
Cornete de camarones con salsa brava.  
Vermut de tomate con hoja de graptopetalum y bruma de vinagre.  
Corte helado de maíz tierno y queso Payoyo.  
Pollo campero al ajillo.  
Croissant de boniato con caviar y natas emulsionadas.

## 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

**La pureza:** distintas cocciones de **tupinambas**, cigalas sutilmente acariciadas de pimienta de java, pilpil de almendras y cáscara de limón. Cuajada de **cigalas** y algas.

La seta que quería ser coral. **Seta de Castaño** del Montseny asada y lacada. Jugos de mar y de tierra.

**Lenguado** jurásico al vapor de pino con sus pieles al cava.

ó

**Caza:** lomo de corzo con demiglace de arándanos y granadas, apio nabo, acelgas y coles.

## MOMENTO DULCE

Inspirado en un croissant **chocolate Itakuja 55%**; namelaka, cacahuete y plátano.

## EPÍLOGO DULCE

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

*Los menús se servirán a mesa completa*

*Precio por persona: 95 | Servicio de agua y café incluido | Bodega y bebidas NO Incluidas | IVA incluido*

# DESCUBRIENDO RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

## PRELUDIO:

Bombón de foie, manzana y anguila.  
Cornete de camarones con salsa brava.  
Vermut de tomate con hoja de graptopetalum y bruma de vinagre.  
Corte helado de maíz tierno y queso Payoyo.  
Pollo campero al ajillo.  
Croissant de boniato con caviar y natas emulsionadas.

## 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

**La pureza:** distintas cocciones de **tupinambas**, cigalas sutilmente acariciadas de pimienta de java, pilpil de almendras y cáscara de limón. Cuajada de **cigalas** y algas.

La seta que quería ser coral. **Seta de Castaño** del Montseny asada y lacada. Jugos de mar y de tierra.

**Lenguado** jurásico al vapor de pino con sus pieles al cava.

**Caza:** lomo de corzo con demiglace de arándanos y granadas, apio nabo, acelgas y coles.

## MOMENTO DULCE

Inspirado en un croissant **chocolate Itakuja 55%**; namelaka, cacahuete y plátano.

## EPÍLOGO DULCE

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

*Los menús se servirán a mesa completa*

*Precio por pax: 160 | 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:

Bombón de foie, manzana y anguila.  
Cornete de camarones con salsa brava.  
Vermut de tomate con hoja de graptopetalum y bruma de vinagre.  
Corte helado de maíz tierno y queso Payoyo.  
Pollo campero al ajillo.  
Croissant de boniato con caviar y natas emulsionadas.

## 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

**La pureza:** distintas cocciones de **tupinambas**, cigalas sutilmente acariciadas de pimienta de java, pilpil de almendras y cáscara de limón. Cuajada de cigalas y algas.

La seta que quería ser coral. **Seta de Castaño** del Montseny asada y lacada. Jugos de mar y de tierra.

Un caldo de **alubias de Tolosa** con sustancia; **bacalao negro**, berenjena asada y lentejas del Barco con jamón.

**Lenguado** jurásico al vapor de pino con sus pieles al cava.

**Caza:** lomo de **corzo** con demiglace de arándanos y granadas, apio nabo, acelgas y coles.

## MOMENTO DULCE

Macaron de vainilla, **castañas**, **salsifis** y angélica.

Inspirado en un croissant **chocolate Itakuja 55%**; namelaka, cacahuete y plátano.

## EPÍLOGO DULCE

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

*Los menús se servirán a mesa completa*

*Precio por pax: 190 | 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.  
Pagos del Galir Godello. D.O. Valdeorras  
Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

*25 euros*

---

### BODEGA N°2

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

*35 euros*

---

### BODEGA N°3

Burbujas by FRX D.O. Cava.  
Finca Legardeta Chardonnay. D.O. Navarra  
Tierras de Cair Ribera del Duero  
Finca Antigua Dulce D.O. La Mancha

*55 euros*

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

*Precio por persona | IVA incluido*

# TEMPORALITY RFM

Gastronomic proposal that flows smoothly and continuously.

## PRELUDE:

Foie, apple and eel bonbon.  
Shrimp cornet with spicy Brava sauce.  
Tomato vermouth with graptopetalum leaf and vinegar mist.  
Ice cream cut of tender corn and Payoyo cheese.  
Free-range garlic chicken.  
Sweet potato croissant with caviar and emulsified cream.

## HERITAGE

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

## SEQUENCES

**The purity:** different combinations of **Jerusalem artichokes**, crayfish subtly caressed with java peppers, almond pilpil and lemon twist. **Crayfish** and seaweed curd.

The mushroom that fall in love with a coral. Roasted and lacquered **chestnut mushroom** from Montseny. Surf and turf juices.

**Sole fish** steamed in pine with its skins in cava wine.

Or

**Roe deer** loin with blueberry and pomegranate demiglace, celery, chard and cabbage.

## SWEET MOMENT

Inspired by an **Itakuja 55% chocolate** croissant; namelaka, peanut and banana.

## SWEET EPILOGUE

Hazelnut beignet Toffee - Chocolate - Vanilla  
Bombóm and Chocolate "Bómbolas"

*The menus must be served for the whole table*

*Price per person: 95 | Water and coffee service included | Wine and drinks are NOT Included | VAT included*

# DISCOVERING RFM

Gastronomic proposal that flows smoothly and continuously.

## PRELUDE:

Foie, apple and eel bonbon.  
Shrimp cornet with spicy Brava sauce.  
Tomato vermouth with graptopetalum leaf and vinegar mist.  
Ice cream cut of tender corn and Payoyo cheese.  
Free-range garlic chicken.  
Sweet potato croissant with caviar and emulsified cream.

## 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

**The purity:** different combinations of **Jerusalem artichokes**, crayfish subtly caressed with java peppers, almond pilpil and lemon twist. **Crayfish** and seaweed curd.

The mushroom that fall in love with a coral. Roasted and lacquered **chestnut mushroom** from Montseny. Surf and turf juices.

**Sole fish** steamed in pine with its skins in cava wine.

**Roe deer** loin with blueberry and pomegranate demiglace, celery, chard and cabbage.

## SWEET MOMENT

Inspired by an **Itakuja 55% chocolate** croissant; namelaka, peanut and banana.

## SWEET EPILOGUE

Hazelnut beignet Toffee - Chocolate - Vanilla  
Bombóm and Chocolate "Bómbolas"

*The menus must be served for the whole table*

*Price per person: 160 | 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:

Foie, apple and eel bonbon.  
Shrimp cornet with spicy Brava sauce.  
Tomato vermouth with graptopetalum leaf and vinegar mist.  
Ice cream cut of tender corn and Payoyo cheese.  
Free-range garlic chicken.  
Sweet potato croissant with caviar and emulsified cream.

## 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

**The purity:** different combinations of **Jerusalem artichokes**, crayfish subtly caressed with java peppers, almond pilpil and lemon twist. **Crayfish** and seaweed curd.

The mushroom that fall in love with a coral. Roasted and lacquered **chestnut mushroom** from Montseny. Surf and turf juices.

A broth of **Tolosa beans** with consistence; **black cod**, roasted eggplant and lentils from Barco with ham.

**Sole fish** steamed in pine with its skins in cava wine.

**Roe deer** loin with blueberry and pomegranate demiglace, celery, chard and cabbage.

## SWEET MOMENT

Vanilla macaron, **chestnuts**, **salsify** and angelica.

Inspired by an **Itakuja 55% chocolate** croissant; namelaka, peanut and banana.

## SWEET EPILOGUE

Hazelnut beignet Toffee - Chocolate - Vanilla  
Bombóm and Chocolate "Bómbolas"

*The menus must be served for the whole table*

*Price per person: 190 | 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.  
Pagos del Galir Godello. D.O.  
Valdeorras  
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.  
Finca Legardeta Chardonnay. D.O. Navarra  
Tierras de Cair Ribera del Duero  
Finca Antigua Dulce D.O. La Mancha  
*55 euros*

*The reference of the wines may change*

*Price per person | VAT included*