

“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 Freixa

PRELUDIO

Homenaje al Sur: Cucurucho de camarones con salsa brava.
Cupcake de lechuga con yema de codorniz curada, anchoas y hojas ácidas.
Inspirado en una Pavlova: enebro, lichi martini con un toque picante y coco especiado.
Pan de cristal con tomate ibérico y salchichón de Vic.
Calçotada: barquillo de romesco con calçots asados al carbón.
Sopa fría de invierno: cebolla, pan y tomillo.
Civet de perdiz roja a la col.

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

Guisante del maresme; **Vainaintegral** con guistantes crudos. Te-consomé de las vainas.
(Carme Ruscalleda y RaulBalam / Moments Barcelona)

Ragout de setas de primavera, manitas de cerdo, crestas de gallo y espinacas.

Arroz venere meloso con setas y butifarra del perol, socarrat de arroz bomba
con **gamba roja de Palamós** y sopa gustosa de sus cabezas.

El lujo de la simplicidad: **Lubina asada** con guiso de moluscos, pochas y coles de bruselas.

Cochinillo ibérico confitado, ensalada de frutas y hierbas amargas.
(Cocinar Felicidad)

MOMENTO DULCE

Pan tostado con nueces, semifrío de **tupinambas, apionabo** asado con té ahumado,
semi compota de limón y pera.

Flores e hierbas: suprema de chocolate Tainori 64% con cremoso de lavanda; Sorbete de
Abinao 85% y romero; Caramelia 36% con tomillo limón; Ivore 35% con licor de flor de
sauco. Cremoso de estragón.

EPÍLOGO DULCE

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

Los menús se servirán a mesa completa.

Precio por persona: 160 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (75): 235 | Servicio de agua: 5 | IVA incluido