

*“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”*

Ferran Adrià

DESCUBRIENDO RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

PRELUDIO

Homenaje al Sur: Cucuricho 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

Los primeros **guisantes** lágrima del Maresme, con callos de bacalao, **trufa** de invierno y una "no" carbonara de panceta ibérica.

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

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.

Pato azulón a la parrilla con castañas, madroños, membrillo y cítricos. Parfait de sus interiores.

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 **chocolateTainori 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.

*"The whole philosophy of my kitchen, as in art and in life,
revolves around obtaining happiness.
Entering my restaurant means being willing to
live a gastronomic experience of happiness"*

Famiglia

DISCOVERING RFM

Gastronomic proposal that flows smoothly and continuously.

PRELUDE

Shrimp cornet with spicy Brava sauce.
Lettuce cupcake with cured quail yolk, anchovies and acid leaves.
Inspired by a Pavlova: juniper, spiced lychee martini and coconut.
Crystal bread, iberian tomato and Vic sausage.
"Calçotada": crispy romesco with roasted catalan spring onion.
Winter cold soup: onion, bread and thyme.
Red partridge cavit with cabbage.

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

Maresme tear **peas** with cod tripe, winter **truffle**, a "no" carbonara sauce.

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

Creamy **venere rice** with mushrooms and spanish black sausage, "bomba" rice socarrat with **red Palamós prawns** and velouté soup.

The luxury of simplicity: **Roasted sea bass** with shellfish stew, "Basque country" white beans and brussels sprouts.

Grilled **blue duck** with chesnuts, strawberry tree, quince and citrus.

SWEET MOMENT

Toasted **bread** with walnuts, **jerusalem artichokes** ice cream, roasted **celery** with smoked té, lemon and pear jam.

Flowers and herbs: Tainori chocolate supreme 64% with creamy lavender; Abinao sorbet 85% and rosemary; Caramelia 36% with lemon thyme; Ivore 35% with elderflower liqueur. Creamy tarragon.

SWEET EPILOGUE

Pistachios beignet Toffee - Chocolate - Vanilla.

Bombóm and Chocolate "Bómbolas".

The menus should be served for the entire table.

Price per person: 160 | With wine pairing (75): 235 | Water service: 5 | VAT included