TEMPORALIDAD RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

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 Raul Balam / Moments Barcelona)

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

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

ó

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

MOMENTO DULCE

Flores e hierbas: suprema de c**hocolate 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 completaPrecio por pax: 95 | Servicio de agua y café incluido | Bodega y bebidas NO Incluidas | IVA incluído

DESCUBRIENDO RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

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 Raul Balam / Moments Barcelona)

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

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

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.

Los menús se servirán a mesa completaPrecio por pax: 160 | Servicio de agua y café incluido | Bodega y bebidas NO Incluidas | IVA incluído

UNIVERSO FREIXA

Cocinando felicidad.
Producto, técnica y sentimiento para comunicar, provocar y emocionar. Déjate seducir por nuestro universo.

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 Raul Balam / Moments Barcelona)

Ostra subacuática: Ostra con algas variadas, bizcocho de **codium**, salsa meuniere de **hinojo de mar** (Elena y Juan Mari Arzak)

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

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 completaPrecio por pax: 190 | Servicio de agua y café incluido | Bodega y bebidas NO Incluidas | IVA incluído

BODEGA

Sugerencia de nuestro Sumiller

BODEGA Nº1

Burbujas by FRX D.O. Cava.
Pagos del Galir Godello. D.O. Valdeorras
Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

25 euros

BODEGA Nº2

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

35 euros

BODEGA Nº3

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 incluído