

TEMPORALIDAD RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

PRELUDIO:

Homenaje al Sur: Cucurucho de camarones con salsa brava.
Recuerdo de infancia: Palulú, foie gras y boletus.
Bombón líquido de vermut, aceitunas y anchoa.
Pan de cristal con tomate y panceta ibérica.
Lineal de patata, butifarra del perol y alubias de Santa Pau.
Arbol marino: flores y plancton.
Tortilla líquida de tuétano con manzana y anguila.

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

Esturión de Riofrío con levadura tostada, escabeche sutil con bimi en dos cocciones y ensalada de acederas.

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

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

ó

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

MOMENTO DULCE

Flores e hierbas: suprema de **chocolate Tainori 64%** con cremoso de lavanda; **Sorbete de Abinao 85%** y romero; **Caramelia 36%** con tomillo limón; **Ivove 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 pax: 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:

Homenaje al Sur: Cucurucho de camarones con salsa brava.
Recuerdo de infancia: Palulú, foie gras y boletus.
Bombón líquido de vermut, aceitunas y anchoa.
Pan de cristal con tomate y panceta ibérica.
Lineal de patata, butifarra del perol y alubias de Santa Pau.
Arbol marino: flores y plancton.
Tortilla líquida de tuétano con manzana y anguila.

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

Esturión de Riofrío con levadura tostada, escabeche sutil con bimi en dos cocciones y ensalada de acederas.

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

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

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 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:

Homenaje al Sur: Cucurucho de camarones con salsa brava.
Recuerdo de infancia: Palulú, foie gras y boletus.
Bombón líquido de vermut, aceitunas y anchoa.
Pan de cristal con tomate y panceta ibérica.
Lineal de patata, butifarra del perol y alubias de Santa Pau.
Arbol marino: flores y plancton.
Tortilla líquida de tuétano con manzana y anguila.

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

Esturión de Riofrío con levadura tostada, escabeche sutil con bimi en dos cocciones y ensalada de acederas.

Cromatismo de otoño: croissant de **boniato**, **caviar** amour beluga natas de leche de oveja, terciopelo de **chirivia** y **papaya** calcificada.

Seta de Castaño del Montseny asada y lacada. Jugos de mar y de tierra.

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 **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.



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