

*“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”*

*Pamplona*



# 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.  
Cañotada: barquillo de romesco con cañots 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.

o

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

## 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

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

*Los menús se servirán a mesa completa.*

*Disponibles de miércoles a viernes en el servicio de almuerzos y miércoles y jueves en cenas.*

*Precio por persona: 95 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (45): 140 | Servicio de agua: 5 | IVA incluido*