

*“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

# TEMPORALIDAD 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.

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; **Sorbet 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.*

*Disponible de martes 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*

*"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

# TEMPORALITY RFM

Gastronomic proposal that flows smoothly and continuously.

## PRELUDER

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

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

Or

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

## SWEET MOMENT

**Flowers and herbs:** **Tainori chocolate supreme 64%** with creamy lavender; **Abinao sorbet 85%** and rosemary; **Caramelia36%** with lemon thyme; **Ivore 35%** with elderflower liqueur. Creamy tarragon.

## SWEET EPILOGUE

Pistachios beignet Toffee - Chocolate - Vanilla

Bombón and Chocolate "Bómbolas"

*The menus should be served for the entire table.*

*This menu is available from Tuesday to Friday at lunch time and only on Wednesday and Thursday at dinner time.*