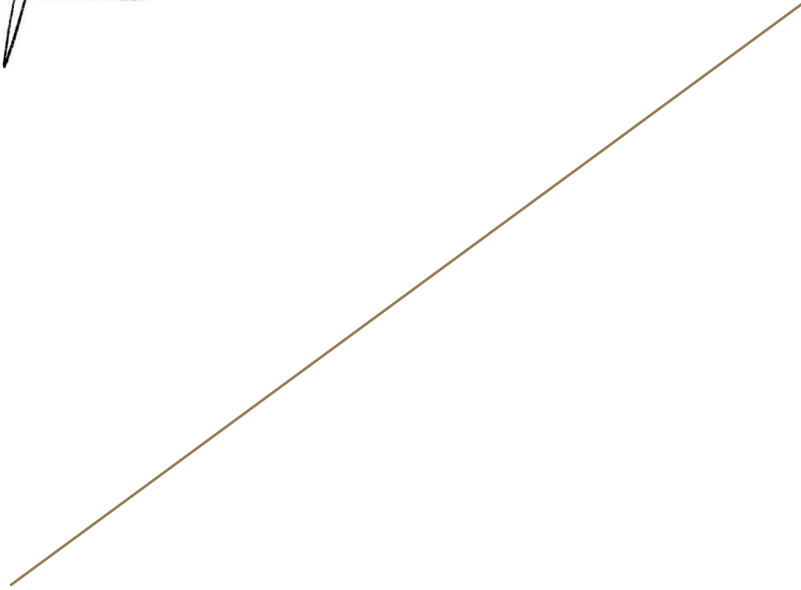


“Toda la filosofía de mi cocina, igual que en el arte y en la vida, gira alrededor de la obtención de la felicidad. Entrar en mi restaurante supone estar dispuesto a vivir una experiencia gastronómica de felicidad”

Ramón



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.

o

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.

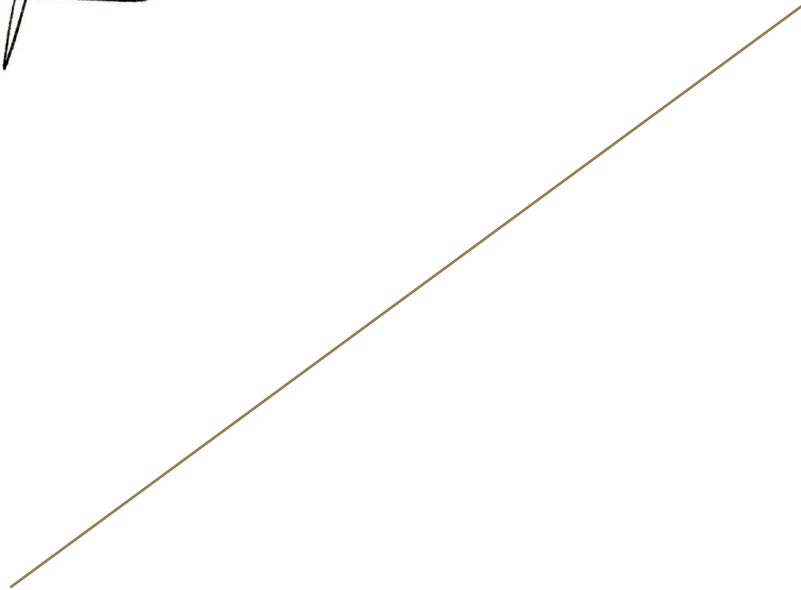
Disponibile de miércoles a viernes en el servicio de almuerzos y miércoles y jueves en cenas.

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

**Si desean añadir el plato de cromatismo de otoño a su menú degustación: 35*

*“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”*

Ramón



TEMPORALITY RFM

Gastronomic proposal that flows smoothly and continuously.

PRELUDE

Shrimp cornet with spicy Brava sauce.
Childhood memory: licorice stick, foie gras and porcini mushrooms.
Liquid Vermouth bonbon, olives and anchovies.
Crystal bread, tomato and Iberian pork belly.
Crispy potatoes, Catalonia black sausages and Santa Pau beans.
Sea tree: flowers and plancton.
Bone marrow liquid omelette with apple and eel.

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

Riofrio sturgeon with toasted yeast, pickle bimi in two cookings and sorrel salad.

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. Its inners parfait.

SWEET MOMENT

Flowers and herbs: Tainori chocolate supreme 64% with creamy lavender; **Abinao sorbet** 85% and rosemary; **Carmelia** 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.

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

*Price per person: 95 | With wine pairing (45): 140 | Water service: 5 | VAT included
If you want to add the autumn color dish to your tasting menu: 35*