

*“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 Escal*



# UNIVERSO RFM

Producto, técnica y sentimiento para comunicar, provocar y emocionar.

Déjate seducir por nuestro universo.



RAMON FREIXA  
MADRID

## 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 guisantes crudos. Te-consomé de las vainas. (Carme Ruscalleda y Raul Balam / Moments Barcelona)

Flor de **espárrago blanco**, helado de espárrago con **tuber aestivum**, espárrago cocinado con su holandesa de **pistacho**.

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

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

Cuajada de codium, sopa vinagreta de ostra y caviar amour beluga

**Arroz venere** meloso con setas y butifarra del perol, socarrat de arroz bomba con **gamba roja de Palamós** y sopa gustosa de sus cabezas.

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)

Binomio de **queso Olavidia y Stilton** con tocino, ensalada de endivia y champiñon de Paris.

## MOMENTO DULCE

Pan tostado con nueces, semifrío de **tupinambas, apionabo** asado con té ahumado, semi compota de limón y pera.

**Milhojas nougatine** de galleta, plátano y caramelo. Crema helada de vainilla.

**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 persona: 220 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (110): 330 | Servicio de agua: 5 | IVA incluido*