

*“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*



# 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.

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

Mar y montaña: **Higado de pato** "maillard", cuajada de **alcachofas**, lámina de **sepia** cru con limón negro, salsa encebollada a la brutesca.

**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.

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

Binomio de **queso Olavidia** y **Stilton** con tocino, hojas amargas y ácidas.

## 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; **Ivoro 35%** con licor de flor de sauco. Cremoso de estragón.

## EPÍLOGO DULCE

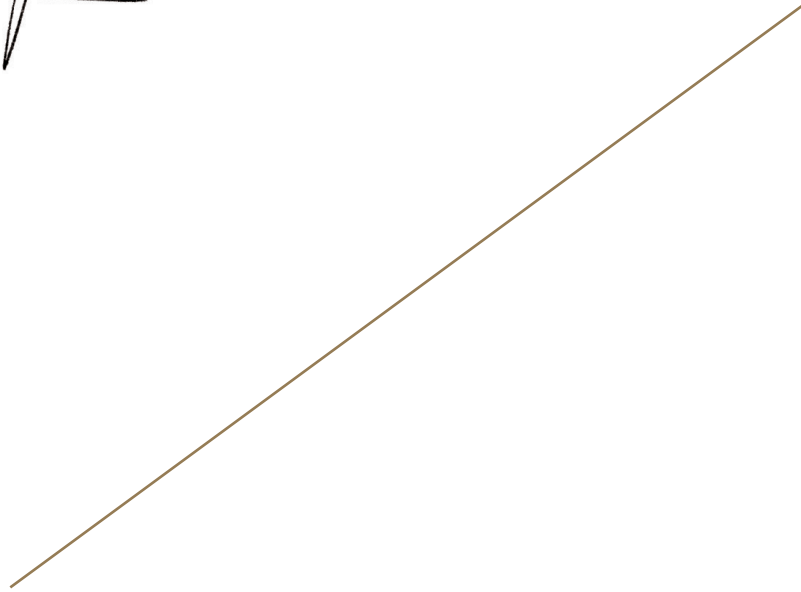
Buñuelo líquido de Pistachos. – Toffe – Chocolate – Vainilla.  
Bombones y Bómbolas de Chocolate.

*Los menús se servirán a mesa completa.*

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

*“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*



# FREIXA'S UNIVERSE

Product, technique and feeling to communicate, provoke and excite.  
Let yourself be seduced by our universe.

## 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

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

Autumn color: **sweet potato** croissant, **beluga caviar**, sheep milk cream, **velvet parsnip** and calcified **papaya**.

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

Surf'n turf: **Duck liver** poelé, **artichokes** curd, translucide **cuttlefish** with black lemon and black ink cephalopod onion sauce.

Creamy **venere rice** with mushrooms and spanish black sausage, "bomba" rice socarrat with **red palamós prawns** and velouté soup.

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

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

Duality of **Olavidia and Stilton cheese** with "tocino de cielo", bitter and acid leaves.

## SWEET MOMENT

Toasted **bread** with walnuts, **jerusalem artichokes** ice cream, roasted **celery** with smoked té, lemon and pear jam.

Cookie **nougatine** millefoglie, **banana** anda caramel. **Vanilla** ice cream.

Fowers 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 EPI LOGUE

Pistachios beignet Toffee - Chocolate - Vanilla.

Bombóm and Chocolate "Bómbolas".The menus should be served for the entire table.

The menus should be served for the entire table.

Price per person: 220 | With wine pairing (110): 330 | Water service: 5 | VAT included