

*“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 Barce*



# DESCUBRIENDO 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.  
Una ensalada distinta: fresón albino, coco y erizo.  
Lineal de patata, butifarra del perol y alubias de Santa Pau.  
Tortilla cremosa de tuétano, coliflor asada y caviar.

## 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

**La pureza:** distintas cocciones de **tupinambas**, cigalas sutilmente acariciadas de pimienta de java, pilpil de almendras y cáscara de limón. Cuajada de **cigalas** y algas.

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

**Guisantes** lágrima del Maresme con sot l'y laisse de pollo, **espardeñas**, calçot y **trufa negra**.

Un caldo de **alubias de Tolosa** con sustancia; **bacalao negro**, berenjena asada y lentejas del Barco con jamón.

**Lenguado** jurásico al vapor de pino con sus pieles al cava.  
Ravioli de **carabinero** y micro verduras.  
**Nécora** como un txangurro viajero.

ó

**Caza:** lomo de **gamo** con demiglace de arándanos y granadas, apio nabo, acelgas y coles.  
Buñuelo sesudo de **liebre**.  
Brioche para untar una **royal al whisky**.

## MOMENTO DULCE

**Manzana** de olor por tres con crema helada de **tuber melanosporum**.

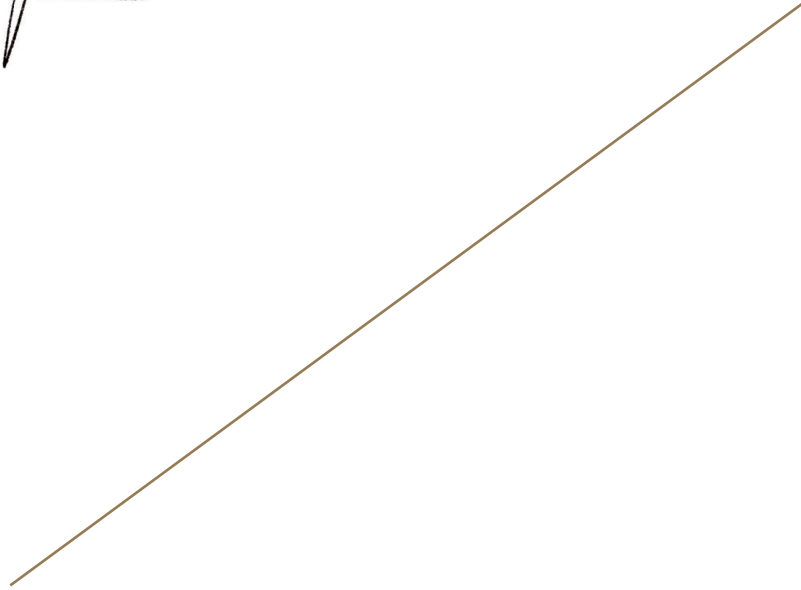
Inspirado en un croissant **chocolate Itakuja 55%**; namelaka, cacahuete y plátano.

## EPÍLOGO DULCE

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

*“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*



# DISCOVERING 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.  
A different salad: albino strawberry, coconut and sea urchin.  
Crispy potatoes, Catalonia black sausages and Santa Pau beans.  
Bone marrow liquid omelette, roasted cauliflower and caviar.

## 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

**The purity:** different combinations of **Jerusalem artichokes**, crayfish subtly caressed with java peppers, almond pilpil and lemon twist. **Crayfish** and seaweed curd.

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

Baby **green peas** with oyster chicken, **sea cucumber**, spring onion calçot and **black truffle**.

A broth of **Tolosa beans** with consistence; **black cod**, roasted eggplant and lentils from Barco with ham.

**Sole fish** steamed in pine with its skins in cava wine.  
Ravioli of **carabinero prawn** and micro-vegetables.  
**Crab** like a travelling txangurro.

Or

**Fallow deer** loin with blueberry and pomegranate demiglace, celery, chard and cabbage. Tempura **hare**.

Hare brioche a la **royal** with its **whisky** parfume.

## SWEET MOMENT

Perfume **apple** in three ways with **tuber melanosporum** ice cream.

Inspired by an **Itakuja 55% chocolate** croissant; namelaka, peanut and banana.

## SWEET EPILOGUE

Pistachios beignet Toffee - Chocolate - Vanilla.

Bombóm and Chocolate "Bómbolas".

*The menus should be served for the entire table.*  
*Price per person: 175 | With wine pairing (75): 250 | Water service: 5 | VAT included*