

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.
Guisante lágrima a la menta y panceta ibérica.
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.

Lenguado jurásico al vapor de pino con sus pieles al cava.

ó

Caza: lomo de gamo con demiglace de arándanos y granadas, apio nabo, acelgas y coles.

MOMENTO DULCE

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

EPÍLOGO DULCE

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

Los menús se servirán a mesa completa

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

Precio por persona: 95 | Servicio de agua y café incluido | Bodega y bebidas NO Incluidas | IVA incluido

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.
Guisante lágrima a la menta y panceta ibérica.
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.

Lenguado jurásico al vapor de pino con sus pieles al cava.

Caza: lomo de gamo con demiglace de arándanos y granadas, apio nabo, acelgas y coles.

MOMENTO DULCE

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.

Los menús se servirán a mesa completa

Precio por pax: 160 | Servicio de agua y café incluido | Bodega y bebidas NO Incluidas | IVA incluido

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.
Guisante lágrima a la menta y panceta ibérica.
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.

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.

Caza: lomo de **gamo** con demiglace de arándanos y granadas, apio nabo, acelgas y coles.

MOMENTO DULCE

Macaron de vainilla, **castañas**, **salsifís** y angélica.

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.

Los menús se servirán a mesa completa

Precio por pax: 190 | Servicio de agua y café incluido | Bodega y bebidas NO Incluidas | IVA incluido



BODEGA

Sugerencia de nuestro Sumiller

BODEGA N°1

Burbujas by FRX D.O. Cava.
Pagos del Galir Godello. D.O. Valdeorras
Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero

25 euros

BODEGA N°2

Burbujas by FRX D.O. Cava.
Quintaluna D.O. Rueda Contino Contino
Reserva D.O.C. Rioja

35 euros

BODEGA N°3

Burbujas by FRX D.O. Cava.
Finca Legardeta Chardonnay. D.O. Navarra
Tierras de Cair Ribera del Duero
Finca Antigua Dulce D.O. La Mancha

55 euros

La referencia de los vinos pueden estar sujetas a cambios

Precio por persona | IVA incluido