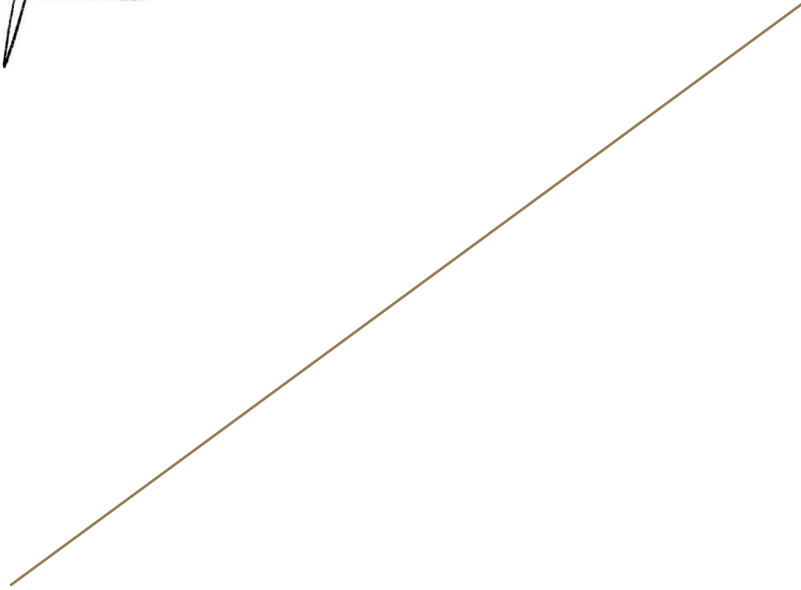


“Toda la filosofía de mi cocina, igual que en el arte y en la vida, gira alrededor de la obtención de la felicidad. Entrar en mi restaurante supone estar dispuesto a vivir una experiencia gastronómica de felicidad”

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.
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.

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 demiglaze de arándanos y granadas, apio nabo, acelgas y coles.
Buñuelo sesudo de **liebre**.
Brioche para untar una **royal al whisky**.

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.

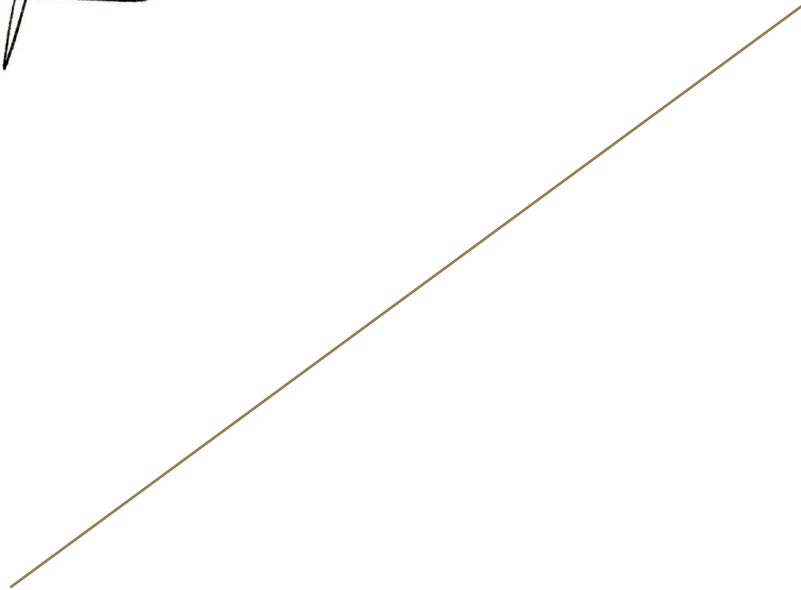
Los menús se servirán a mesa completa.

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

*“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.
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.

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** perfume.

SWEET MOMENT

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.

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