

“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



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.
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, pipil 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.

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**.

Reflexionando sobre el **queso Cebreiro**: tradición vs vanguardia.

MOMENTO DULCE

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

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

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

EPÍLOGO DULCE

Buñuelo líquido de Pistachos. – Toffe – Chocolate – Vainilla.

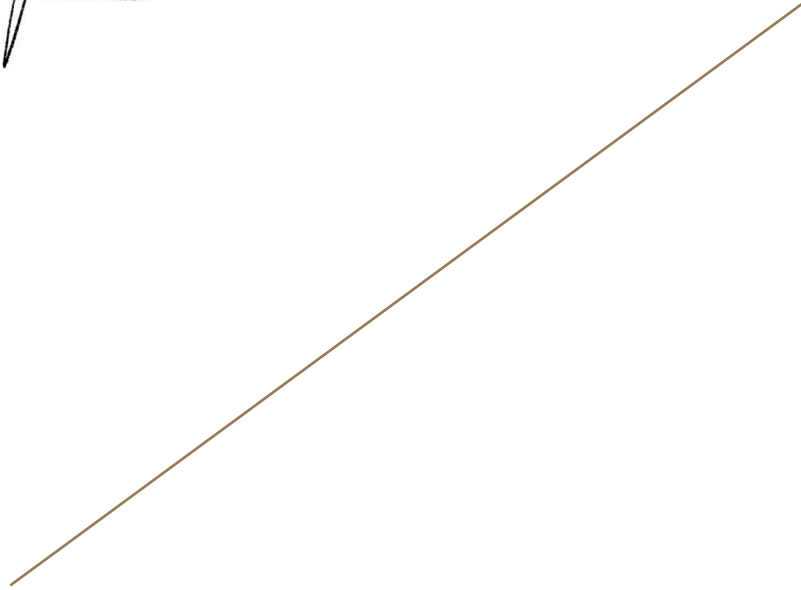
Bombones y Bómbolas de Chocolate.

Los menús se servirán a mesa completa.

Precio por persona: 220 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (95): 315 | 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.
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 **carabínero prawn** and micro-vegetables.
Crab like a travelling txangurro.

Fallow deer loin with blueberry and pomegranate demiglace, celery, chard and cabbage.
Tempura **hare**.
Hare brioche a la **royal** with its **whisky** perfume.

Reflecting on **Cebreiro cheese:** tradition vs. avant-garde

SWEET MOMENT

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

Vanilla macaron, **chestnuts**, **salsify** and angelica.

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: 220 | With wine pairing (95): 315 | Water service: 5 | VAT included