"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"

PETIT MENU

RAMON FREIXA
MADRID

PRELUDIO

Homenaje al Sur: Cucurucho de camarones
con salsa brava.

Cupcake de lechuga con yema de codorniz curada,
anchoas y hojas ácidas.

Inspirado en una Pavlova: enebro, lichi martini
con un toque picante y coco especiado.

Pan de cristal con tomate ibérico y salchichón de Vic.

Calçotada: barquillo de romesco con
calçots asados al carbón.

Sopa fría de invierno: cebolla, pan y tomillo.

Civet de perdiz roja a la col.

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

Guisante del maresme; **Vainaintegral** con guistantes
crudos. Te-consomé de las vainas.
(Carme Ruscalleda y Raul Balam/Moments Barcelona)

El lujo de la simplicidad: **Lubina asada**
con guiso de moluscos, pochas y coles de bruselas.

o

Cochinillo ibérico confitado, ensalada de frutas
y hierbas amargas. (Cocinar Felicidad)

MOMENTO DULCE

Flores e hierbas: suprema de chocolateTainori 64%
con cremoso de lavanda; Sorbete de Abinao 85% y
romero; Caramelia 36% con tomillo limón; Ivore
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.
Disponible de martes a viernes en el servicio de almuerzos.

Precio por persona: 75
Incluye una copa de vino
de Finca Serena y agua mineral
IVA incluído