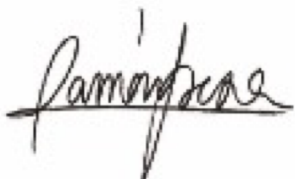


*“Toda la filosofía de mi cocina, igual
que en el arte y en la vida, gira alrededor
de la obtención de la felicidad.
Entrar en mi restaurante supone estar
dispuesto a vivir una experiencia
gastronómica de felicidad”*



*“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

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.
Pan de cristal con tomate y panceta ibérica.
Lineal de patata, butifarra del perol y alubias de Santa Pau.
Arbol marino: flores y plancton.
tortilla líquida de tuétano con manzana y anguila.

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

Esturión de Riofrío con levadura tostada, escabeche sutil con bimi en dos cocciones y ensalada de acederas.

Pato azulón a la parrilla con castañas, madroños, membrillo y cítricos. Parfait de sus interiores.

MOMENTO DULCE

Selva negra, cerezas, ratafia y almendras

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 incluido*

PETIT MENU

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.
Pan de cristal con tomate y panceta ibérica.
Lineal de patata, butifarra del perol y alubias de Santa Pau.
Arbol marino: flores y plancton.
tortilla líquida de tuétano con manzana y anguila.

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

Esturión de Riofrío con levadura tostada, escabeche sutil con bimi en dos cocciones y ensalada de acederas.

Pato azulón a la parrilla con castañas, madroños, membrillo y cítricos. Parfait de sus interiores.

MOMENTO DULCE

Selva negra, cerezas, ratafia y almendras

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 incluido*