



FIN DE AÑO

RAMON FREIXA
M A D R I D

Menú Fin de año con bodega incluida

500€

comensal (IVA incluido)

DESPIDE EL AÑO DEJÁNDOTE SEDUCIR POR NUESTRO UNIVERSO. PRODUCTO, TÉCNICA Y SENTIMIENTO PARA COMUNICAR, PROVOCAR Y EMOCIONAR.

Horario:

*20:30
inicio de la cena.*

*01:30
fin del servicio.*

EL PRINCIPIO & LIVEJAZZ

Oveo: **erizo**, trufa, setas

Perla de **ostra** en escabeche suave

Cornete de **camarones** que se come todo

LA 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.

Trufa sorpresa con gelée de moscatel y acederas.

Trilogía de **caviar** e ibéricos:

- Brioche hojaldrado con translúcido de **panceta**
- **Jamón ibérico** con churro de patata
- Cremoso de **coliflor** y tembloroso de **jamón**

Ravioli de **cigalas** con **boletus** y consomé de cebolla.

Angulas a la carbonara.

Mero en blanco y negro al **champagne**.

Liebre a la royal con foie y trufa.

Como un **reloj**: frutas, verduras y especias.

Mil hojas de texturas de **chocolate** metalizado

Pequeñas **locuras dulces**

Pan, café y agua con y sin gas.

Cotillón.

Las uvas de la suerte.

BODEGA

Blanco: Cloudy Bay. Marlborough (Nueva Zelanda)

Tinto: Numanthia. D.O. Toro

Champagne: Ruinart Blanc des Blancs. A.O.C. Champagne