



FIN DE AÑO

RAMON FREIXA
M A D R I D

Menú Fin de año con bodega incluida

550€

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.

DJ Set en The Bar hasta las 03:00.

EL PRINCIPIO & LIVEJAZZ NO HAY TRADICIÓN SIN VANGUARDIA

Piedra dorada de queso Olavidia

Cornete de **camarones** que se come todo

Perla de **ostra** en escabeche suave

Canelón de asado de pintada

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 sorpresa con gelée de moscatel y ensalada de brotes

Micro menú de caviar:

- Brioche hojaldrado con translúcido de **panceta**
- Terciopelo de **cebolla** asada al carbón.
- **Cangrejo real** y carabinero.

Arroz socarrat de **espardeñas y pichón**

Angulas a la carbonara.

Rodaballo con escamas de patata al champagne.

Corzo a la royal con foie y trufa; boniato, castañas y membrillo

Helado de **tuber melanosporum** con baba al ron

Chocolate 2022- 2023

Pequeñas **locuras dulces**

Pan, café y agua con y sin gas.

Cotillón.

Las uvas de la suerte.

BODEGA

Blanco:

Gran Vino Pazo Barrantes 2019 | D.O. Rías Baixas

Tinto:

Calvario 2011 | D.O. Ca Rioja

Champagne:

Laurent Perrier Blanc des Blancs | A.O.C. Champagne



FIN DE AÑO

RAMON FREIXA
M A D R I D

Menú Fin de año con bodega incluida

550€

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.

DJ Set en The Bar hasta las 03:00.

EL PRINCIPIO & LIVEJAZZ NO HAY TRADICIÓN SIN VANGUARDIA

Piedra dorada de queso Olavidia

Cornete de **camarones** que se come todo

Perla de **ostra** en escabeche suave

Canelón de asado de pintada

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 ensalada de brotes

Micro menú de caviar:

- Brioche hojaldrado con translúcido de **panceta**
- Terciopelo de **cebolla** asada al carbón.
- **Cangrejo real** y carabinero.

Arroz socarrat de **espardeñas y pichón**

Angulas a la carbonara.

Rodaballo con escamas de patata al champagne.

Corzo a la royal con foie y trufa; boniato, castañas y membrillo

Helado de **tuber melanosporum** con baba al ron

Chocolate 2022- 2023

Pequeñas **locuras dulces**

Pan, café y agua con y sin gas.

Cotillón.

Las uvas de la suerte.

BODEGA

Blanco:

Gran Vino Pazo Barrantes 2019 | D.O. Rías Baixas

Tinto:

Calvario 2011 | D.O. Ca Rioja

Champagne:

Laurent Perrier Blanc des Blancs | A.O.C. Champagne