



PRELUDIO

Homenaje al Sur: Cucurucho de camarones con salsa brava.

Recuerdo de infancia: Palulú, foie gras y boletus.

Pan de cristal con tomate y panceta ibérica.

Lineal de patata, butifarra del perol y alubias de Santa Pau.

Árbol 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 de Es Trenc y mantequilla de Isigny.

COCINAR FELICIDAD

**Trufa sorpresa con geleé de moscatel** y ensalada de acederas.

Croissant de **boniato**, caviar **amour beluga**, natas de leche de oveja, terciopelo de **chirivía y papaya** calcificada.

La seta que quería ser coral. **Seta de Castaño** del Montseny asada y lacada. Jugos de mar y de tierra.

Mar y montaña: **Angulas y Panceta ibérica “no” carbonara.**

**Guisante lágrima acariciado a las brasas con cigalas a la importancia.**

El lujo de la simplicidad: **Lubina** a la sal de algas con guiso de ostras, pochas y coles de Bruselas.

**Cochinillo ibérico** confitado con castañas, cítricos y madroños.

MOMENTO DULCE

**Pan** tostado con nueces, semifrío de **tupinambas, apionabo** asado con té ahumado, semi compota de limón y pera.

**Todo Chocolate con contrastes de especias.**

EPÍLOGO DULCE

**Uvas de la Suerte**

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

Bombones y Bómbolas de Chocolate.

550€  
por persona

*Inicio de la cena: 20:30pm*

*Música en vivo durante la cena y Dj set en The Bar*