



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