

*“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”*



*Pamón*

*“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”*



*Pamón*

## 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.

Una ensalada distinta:  
fresón albino, coco y erizo.

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

### 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

Espárragos blancos, verdes y esparraguines en distintas cocciones con un consomé de atún y piñones.

Paletilla de cordero lechal con piel de leche, maíz y raíz de loto.

Inspirado en un pincho andalusí con toques salinos.

Molleja de cordero con nabizas y torrefactos.

### 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.

Una ensalada distinta:  
fresón albino, coco y erizo.

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

### 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

Espárragos blancos, verdes y esparraguines en distintas cocciones con un consomé de atún y piñones.

Paletilla de cordero lechal con piel de leche, maíz y raíz de loto.

Inspirado en un pincho andalusí con toques salinos.

Molleja de cordero con nabizas y torrefactos.

### 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*