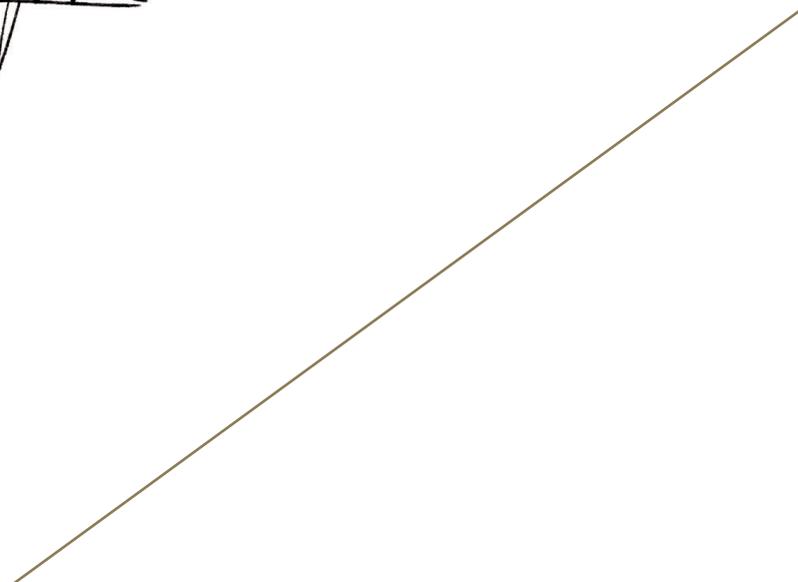


*“Toda la filosofía de mi cocina, igual que en el arte y en la vida, gira alrededor de la obtención de la felicidad. Entrar en mi restaurante supone estar dispuesto a vivir una experiencia gastronómica de felicidad”*

*Ramón*



# UNIVERSO FREIXA

Producto, técnica y sentimiento para comunicar, provocar y emocionar.  
Déjate seducir por nuestro universo.



## PRELUDIO

Homenaje al Sur: Cucurucho de camarones con salsa brava.  
Nuestra versión de la ensaladilla rusa: Cupcake vegetal, anchoas, atún y patata a la vainilla.  
Inspirado en una Pavlova: enebro, lichi martini con un toque picante y coco especiado.  
Pan de cristal con tomate ibérico y salchichón de Vic.  
Barquillo de pimiento del piquillo relleno de brandada de bacalao y romescu.  
Sopa fría de cebolla, pan y tomillo.  
Tortilla cremosa de cangrejo con aire de vermut.

## 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

Evocando el **almendro en flor**; Royale de almendra cruda, amaretto y caviar amour beluga.  
(Fina Puigdevall y Martina Puigvert. Les Cols)

**Guisante del Maresme** con butifarra del perol, callos de bacalao y migas de pan.  
Verde que te quiero verde; **Espárragos** de todo tipo, **lechugas**, halófilas, miso de pistacho y huevas de **arenque**. (2011)

**Arroz venere** meloso con setas, socarrat de arroz bomba con **gamba roja de Palamós** y sopa gustosa de sus cabezas.

**Mar y montaña**: canelón translúcido de **atún** Balfegó con su civet, cítricos y salsa de **tuétano y levadura** tostada.

**Pescados con erre**: **Rape** curado con agua de mar, algas y “glace” de pimientos; **raya** con manteca de pato colorá. Chufa, algas y horchata (Cocinar Felicidad)

**Cochinillo ibérico** confitado, ensalada de frutas y hierbas amargas.  
Binomio de queso **Olavidia y Stilton** con tocino, ensalada de endivia y champiñón de París.

## MOMENTO DULCE

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

**Milhojas nougatine** de galleta, plátano y caramelo. Crema helada de vainilla.

**Flores e hierbas**: suprema de **chocolate Tainori 64%** con cremoso de lavanda; Sorbete de Abinao 85% y romero; Caramelia 36% con tomillo limón; Ivore 35% con licor de flor de sauco. Cremoso de estragón.

## EPÍLOGO DULCE

Buñuelo líquido de Pistachos. – Toffé – Chocolate – Vainilla.  
Bombones y Bómbolas de Chocolate

*Los menús se servirán a mesa completa*

*Precio por persona: 220 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (110): 330 | Servicio de agua: 5 | IVA incluido*

# DESCUBRIENDO RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

## PRELUDIO

Homenaje al Sur: Cucurucho de camarones con salsa brava.  
Nuestra versión de la ensaladilla rusa: Cupcake vegetal, anchoas, atún y patata a la vainilla.  
Inspirado en una Pavlova: enebro, lichi martini con un toque picante y coco especiado.  
Pan de cristal con tomate ibérico y salchichón de Vic.  
Barquillo de pimiento del piquillo relleno de brandada de bacalao y romescu.  
Sopa fría de cebolla, pan y tomillo.  
Tortilla cremosa de cangrejo con aire de vermut.

## 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

Evocando el **almendro en flor**; Royale de almendra cruda, amaretto y caviar amour beluga.  
(Fina Puigdevall y Martina Puigvert. Les Cols)

**Guisante del Maresme** con butifarra del perol, callos de bacalao y migas de pan.  
Verde que te quiero verde; **Espárragos** de todo tipo, **lechugas**, halófilas, miso de pistacho y huevas de **arenque**. (2011)

**Pescados con erre**: **Rape** curado con agua de mar, algas y “glace” de pimientos; **raya** con manteca de pato colorá. Chufa, algas y horchata (Cocinar Felicidad)

**Cochinillo ibérico** confitado, ensalada de frutas y hierbas amargas.

## MOMENTO DULCE

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

**Flores e hierbas**: suprema de **chocolate Tainori 64%** con cremoso de lavanda; Sorbete de Abinao 85% y romero; Caramelia 36% con tomillo limón; Ivore 35% con licor de flor de sauco. Cremoso de estragón.

## EPÍLOGO DULCE

Buñuelo líquido de Pistachos. – Toffe – Chocolate – Vainilla.  
Bombones y Bómbolas de Chocolate

*Los menús se servirán a mesa completa*

*Precio por persona: 160 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (75): 235 | Servicio de agua: 5 | IVA incluido*

# TEMPORALIDAD RFM

Propuesta gastronómica que fluye con suavidad y de forma continua.

## PRELUDIO

Homenaje al Sur: Cucurucho de camarones con salsa brava.  
Nuestra versión de la ensaladilla rusa: Cupcake vegetal, anchoas, atún y patata a la vainilla.  
Inspirado en una Pavlova: enebro, lichi martini con un toque picante y coco especiado.  
Pan de cristal con tomate ibérico y salchichón de Vic.  
Barquillo de pimiento del piquillo relleno de brandada de bacalao y romescu.  
Sopa fría de cebolla, pan y tomillo.  
Tortilla cremosa de cangrejo con aire de vermut.

## 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

**Guisante del Maresme** con butifarra del perol, callos de bacalao y migas de pan.  
**Pescados con erre: Rape** curado con agua de mar, algas y “glace” de pimientos;  
**raya** con manteca de pato colorá. Chufa, algas y horchata (Cocinar Felicidad)  
**Cochinillo ibérico** confitado, ensalada de frutas y hierbas amargas.

## MOMENTO DULCE

**Flores e hierbas:** suprema de **chocolate Tainori 64%** con cremoso de lavanda;  
Sorbete de Abinao 85% y romero; Caramelia 36% con tomillo limón;  
Ivove 35% con licor de flor de sauco. Cremoso de estragón.

## 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 y martes a jueves en cenas.*

*Precio por persona: 95 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (45): 140 | Servicio de agua: 5 | IVA incluido*

## PRELUDIO

Homenaje al Sur: Cucurucho de camarones con salsa brava.

Nuestra versión de la ensaladilla rusa: Cupcake vegetal, anchoas, atún y patata a la vainilla.

Inspirado en una Pavlova: enebro, lichi martini con un toque picante y coco especiado.

Pan de cristal con tomate ibérico y salchichón de Vic.

Barquillo de pimiento del piquillo relleno de brandada de bacalao y romescu.

Sopa fría de cebolla, pan y tomillo.

Tortilla cremosa de cangrejo con aire de vermut.

## 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

**Guisante del Maresme** con butifarra del perol, callos de bacalao y migas de pan.

**Pescados con erre: Rape** curado con agua de mar, algas y “glace” de pimientos; **raya** con manteca de pato colorá. Chufa, algas y horchata (Cocinar Felicidad)

o

**Cochinillo ibérico** confitado, ensalada de frutas y hierbas amargas.

## MOMENTO DULCE

**Flores e hierbas:** suprema de **chocolate Tainori 64%** con cremoso de lavanda; Sorbete de Abinao 85% y romero; Caramelia 36% con tomillo limón; Ivore 35% con licor de flor de sauco. Cremoso de estragón.

## EPÍLOGO DULCE

Buñuelo líquido de Pistachos.

Toffe – Chocolate – Vainilla.

Bombones y Bómbolas de Chocolate

*Los menús se servirán a mesa completa.  
Disponibile 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.*