



# Banquetes

*Linea Ramon Freixa Grupos*

HOTEL ÚNICO MADRID

Oferta 2022

*Por Ramon Freixa chef galardonado  
con 2 estrellas Michelin*

Hotel Único  
\*\*\*\*\*  
MADRID



RAMON FREIXA  
MADRID



Una sonrisa. Al despertar y cuando se cierran los ojos. También al probar un sabio bocado. Sonrisa. Cuando espolvoreas azúcar y cuando el plato se queda vacío. Reímos. Sonreímos. Yo cocino a carcajadas, por locura, por saborear la vida, la ilusión y hasta las sonrisas. Cocino por compartir mis historias contigo, con el que viene a sentarse a mi mesa y con el que se vendrá a conocerme algún día.

La excelencia en el detalle es mi andamio, incluso mi corazón, y ahí es donde quiero que te introduces, que te dejes llevar y sentir por mis creaciones, que comprendas que el color a veces es tan importante como el sabor y que el sabor es siempre la razón por la que eliges mi cocina. Y así, color y sabor es Ramón Freixa y sonrisas...

No creemos en las mitades, no creemos en las cosas que no llevan esfuerzo, no confiamos en las recompensas gratuitas, pero sí apoyamos lo perfecto, la armonía y la pasión por lo bien hecho. En mis eventos, no hay cocina sin sorpresa y no hay buen trabajo sin que algo de lo que hagamos llegue a sorprenderte.

Ya sabes dónde encontrarnos, donde está nuestro universo, fantasías y deseos. En mi cocina y siempre sonriendo.

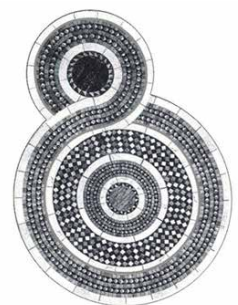
Un equipo amable, profesional y capaz de interpretar lo que el cliente necesita en cada ocasión para vivir juntos la experiencia perfecta.



# Almuerzo de trabajo

Oferta 2022

Hotel Único  
\*\*\*\*\*  
MADRID



RAMON FREIXA  
MADRID



APERITIVO MENU TRABAJO

Escudella o nuestro gazpacho en bolsa (según temporada)

Surtido de quesos nacionales con D.O.  
(Manchego, Idiazábal, Garotxa y Roncal)  
Picos de pan y nueces garrapiñadas

Mini Croisant Cangrejo

Dentro de un papel comestible tartar de atún

Crudités de verduras con Hummus

Ferrero dorado de foie

*Bodega*

Vino blanco

Vino tinto

Cervezas, refrescos y zumos

Aguas minerales con y sin gas

21 € por persona

*Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.  
Aperitivo solo válido para acompañar su menú de trabajo.*

MENU TRABAJO

*Primeros platos*

*(elegir uno común a todo el grupo previo a la reserva)*

Sobre un puerro asado: Verduritas de temporada y frutos secos.

Ensalada de judías tiernas con almendras y gambas.

Crema de guisantes con butifarra del Perol y pan completo (Dic a May)

Gazpacho de fresones, variaciones de tomate y atún (Jun a Nov)

Guiso de trigo meloso, lascas de bacalao y ciruelas.

*Segundos Platos*

*(elegir uno común a todo el grupo previo a la reserva)*

Salmón salvaje con espinacas y miso-coliflor.

Merluza al vapor con juliana de verduras y alcachofas en salsa verde.

Meloso de pato glaseado, lineal de foie y pétalos de cebollas quemadas.

Canelón de rabo de toro con salsa de trufa y oporto.

*Postres*

*(elegir uno común a todo el grupo previo a la reserva)*

Pan, chocolate, aceite y sal

Flan de queso con chantilly de vainilla

Texturas lácteas con frutos rojos

Tatín de manzana y balsámico

12 Frutas para Compartir

*Bodega*

Vino blanco

Vino tinto

Aguas minerales

Café

92 € por persona

*Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.*

SERVICIO DE MENU TRABAJO CON O SIN APERITIVO:

Los precios que aparecen en los menús son válidos para grupos de un mínimo de 20 personas; en caso de ser menos se cobraría un extra de 425 euros.

OBSERVACIONES MENÚ DE TRABAJO:

El precio incluye bodega y gastronomía especificada en el menú.  
La duración del servicio será de 60 minutos.

OTRAS PARTIDAS NO INCLUIDAS EN PRECIOS ANTERIORES:

Copa bienvenida con duración de 30 minutos:	
Solo bebidas	9 € persona
Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías	18 € persona
Petit four con los cafés	4 € persona
Copa de Cava con los postres	8 € persona
Copa Champagne con los postres	14 € persona
Barra libre "No Premium" duración 1 hora	18 € persona
Barra libre "Premium" duración 1 hora	22 € persona

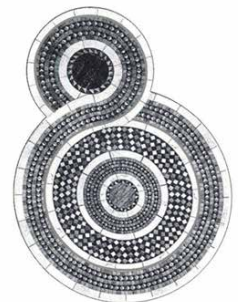
*10% I.V.A. no incluido.*



# Menú Gala

Oferta 2022

Hotel Único  
★★★★★  
MADRID



RAMON FREIXA  
MADRID

APERITIVO MENÚ DE GALA

*Aperitivo de Menú*

Crujiente de Tapenade  
Lágrimas de Kikos  
Ositos Cocteles

*Aperitivo fríos*

Ferrero Dorado de Foie  
Piel de bacalao al pil pil  
Piedras Miméticas de Queso Trufado  
Bravas 2019  
Tartaleta de bacalao con rosa de piquillo  
Mini Croisant Cangrejo  
Cronut con Tomate y Jamón Ibérico  
Ensalada Veggie de un Bocado  
Roca de Mar y Montaña

*Aperitivos calientes*

"Pain canard" viaje a Oriente  
Croquetas de Jamón Buenas  
Brioche de costilla ibérica y calabaza  
Street Food: Udon Thai  
Bikini Trufado  
Sándwich hojaldrado de Solomillo Wellington  
Brocheta de Pulpo con Butifarra Negra y Cebolleta Caramelizada  
Langostinos al Carbón  
The Burger Bull

*Bodega*

Vino blanco  
Vino tinto  
Cervezas, refrescos, zumos y aguas

23 € por persona

*Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.  
Elegir 6 referencias. Aperitivo solo válido para acompañar su Menú de Gala.*



MENU GALA 1

*Primer plato*

Lingote de mejillones en escabeche; Espárragos, hierbas y flores

*Segundo Plato*

Presa Ibérica lacada, Ciruelas y frambuesas glaseadas; espaguetto de cacao

*Postres*

Todo chocolate, con caviar de AOVE y sal  
Petit fours

*Bodega*

Vino blanco  
Vino tinto  
Cava  
Aguas minerales  
Café

103€ por persona

*Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.*

MENU GALA 2

*Primer plato*

Ensalada tibia de laminado de carabineros, Con tomates secados al sol

*Segundo Plato*

Pintada de Bresse rellena de foie y setas, Salsa de oporto y orejones

*Postres*

Milhojas de chocolate dulce y con avellanas garrapiñadas  
Petit fours

*Bodega*

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Aguas minerales

Café

109 € por persona

*Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.*

MENU GALA 3

*Primer plato*

Mar y montaña: pulpo a la llama, cremoso de foie, sabayón trufado y manzanas

*Segundo Plato*

Bogavante asado, con cuajada de sus corales y rissone a banda  
Costilla de rubia gallega cocinada muchas horas, con dúo de patata y piquillos confitados

*Postres*

Esfera de chocolate blanco que desaparece con frutos rojos  
Petit fours

*Bodega*

Vino blanco  
Vino tinto  
Cava  
Aguas minerales  
Café

119 € por persona

*Servicio mínimo para 20 comensales. 10% I.V.A. no incluido.*

SERVICIO DE MENU GALA:

Los precios que aparecen en los menús son válidos para grupos de un mínimo de 20 personas; en caso de ser menos se cobraría un extra 475 euros en la cena de gala.

OBSERVACIONES MENÚ GALA:

El precio incluye bodega y gastronomía especificada en el menú  
La duración del servicio será de 90 minutos.

OTRAS PARTIDAS NO INCLUIDAS EN PRECIOS ANTERIORES:

Copa bienvenida con duración de 30 minutos:	
Solo bebidas	9 € persona
Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías	18 € persona
Copa Champagne con los postres	14 € persona
Barra libre "No Premium" duración 1 hora	18 € persona
Barra libre "Premium" duración 1 hora	22 € persona

*10% I.V.A. no incluido.*