

“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

Bombón de foie, manzana y anguila.
Cornete de camarones con salsa brava.
Vermut de tomate con hoja de graptopetalum y bruma de vinagre.
Corte helado de maíz tierno y queso Payoyo.
Pollo campero al ajillo.
Croissant de boniato con caviar y natas emulsionadas.

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

La pureza: distintas cocciones de **tupinambas**, cigalas sutilmente acariciadas de pimienta de java, pilpil de almendras y cáscara de limón. Cuajada de **cigalas** y algas.

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

Un caldo de **alubias de Tolosa** con sustancia; **bacalao negro**, berenjena asada y lentejas del Barco con jamón.

Arroz meloso de **codorniz ortolans y espardeñas** con su socarrat. Muslo de codorniz ortolans a la **bourguignonne**.

Lenguado jurásico al vapor de pino con sus pieles al cava.

Ravioli de **carabinero** y micro verduras.

Nécora como un txangurro viajero.

Caza: lomo de **gamo** con demiglace de arándanos y granadas, apio nabo, acelgas y coles.

Buñuelo sesudo de **liebre**.

Brioche para untar una **royal al whisky**.

Reflexionando sobre el **queso Cebreiro**: tradición vs vanguardia.

MOMENTO DULCE

Este postre es la **repera**: pera asada con regaliz, tartar de pera al vino, granitte de eau de vie, hojas de otoño.

Macaron de vainilla, **castañas**, **salsifis** y angélica.

Inspirado en un croissant **chocolate Itakuja 55%**; namelaka, cacahuete y plátano.

EPÍLOGO DULCE

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

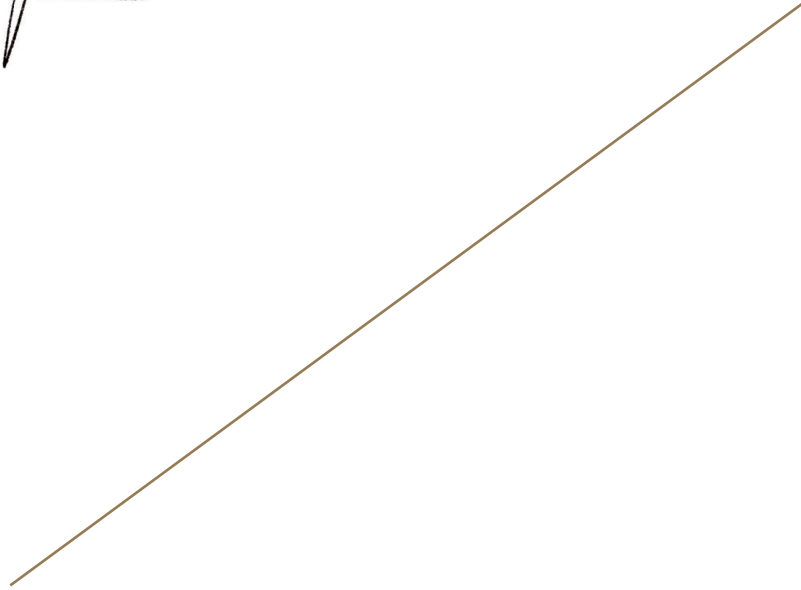
Bombones y Bómbolas de Chocolate.

Los menús se servirán a mesa completa.

Precio por persona: 200 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (95): 295 | Servicio de agua: 5 | IVA incluido

*“The whole philosophy of my kitchen, as in art and in life,
revolves around obtaining happiness.
Entering my restaurant means being willing to
live a gastronomic experience of happiness”*

Ramón



FREIXA'S UNIVERSE

Product, technique and feeling to communicate, provoke and excite.
Let yourself be seduced by our universe.

PRELUDE

Foie, apple and eel bonbon.
Shrimp cornet with spicy *Brava* sauce.
Tomato vermouth with graptopetalum leaf and vinegar mist.
Ice cream cut of tender corn and Payoyo cheese.
Free-range garlic chicken.
Sweet potato croissant with caviar and emulsified cream.

HERITAGE

Ramón's father's breads (Josep María Freixa) and their accompaniment: our freshly ground pepper. Extra Virgin Olive Oil - Arbequina (Castillo de Canena); Mediterranean salt and Isigny butter

SEQUENCES

The purity: different combinations of **Jerusalem artichokes**, crayfish subtly caressed with java peppers, almond pilpil and lemon twist. **Crayfish** and seaweed curd.

The mushroom that fall in love with a coral. Roasted and lacquered **chestnut mushroom** from Montseny. Surf and turf juices.

A broth of **Tolosa beans** with consistence; **black cod**, roasted eggplant and lentils from Barco with ham.

Mellow rice with **ortolans quails** and sea cucumber with socarrat . Ortolans quails thigh with **bourguignonne**.

Sole fish steamed in pine with its skins in cava wine.
Ravioli of **carabinero prawn** and micro-vegetables.
Crab like a travelling txangurro.

Fallow deer loin with blueberry and pomegranate demiglace, celery, chard and cabbage.
Tempura **hare**.
Hare brioche a la **royal** with its **whisky** parfume.

Reflecting on **Cebreiro cheese:** tradition vs. avant-garde

SWEET MOMENT

Roasted pear with liquorice, pear tartar with wine, eau de vie granitte, autumn leaves.

Vanilla macaron, **chestnuts**, **salsify** and angelica.

Inspired by an **Itakuja 55% chocolate** croissant; namelaka, peanut and banana.

SWEET EPILOGUE

Hazelnut beignet Toffee - Chocolate - Vanilla

Bombóm and Chocolate "Bómbolas"

The menus should be served for the entire table.

Price per person: 200 | With wine pairing (95): 295 | Water service: 5 | VAT included