

*“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.  
Recuerdo de infancia: Palulú, foie gras y boletus.  
Bombón líquido de vermut, aceitunas y anchoa.  
Guisante lágrima a la menta y panceta ibérica.  
Lineal de patata, butifarra del perol y alubias de Santa Pau.  
Tortilla cremosa de tuétano, coliflor asada y caviar.

## 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, pipil 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 Pistachos. – Toffe – Chocolate – Vainilla.

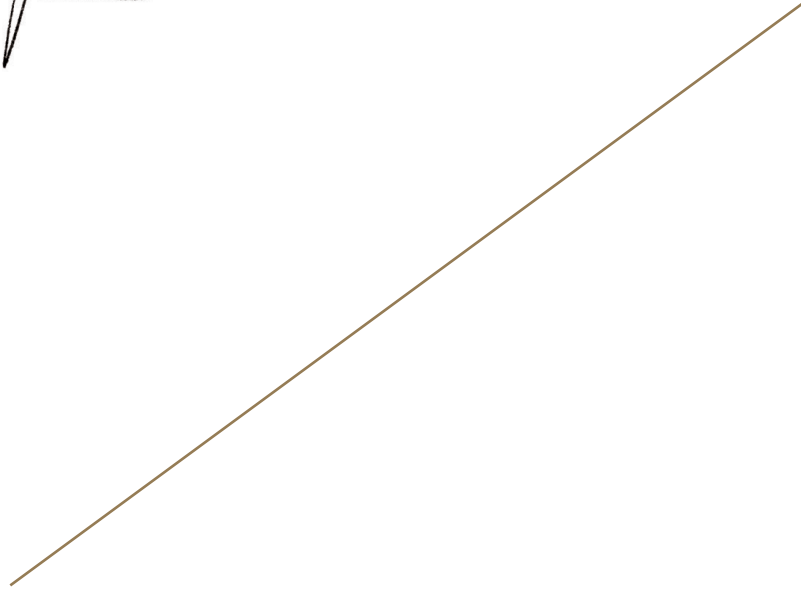
Bombones y Bómbolas de Chocolate.

*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

Shrimp cornet with spicy Brava sauce.  
Childhood memory: licorice stick, foie gras and porcini mushrooms.  
Liquid Vermouth bonbon, olives and anchovies.  
Baby sweet peas, mint and pork belly.  
Crispy potatoes, Catalonia black sausages and Santa Pau beans.  
Bone marrow liquid omelette, roasted cauliflower and caviar.

## 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** perfume.

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

Pistachios 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*