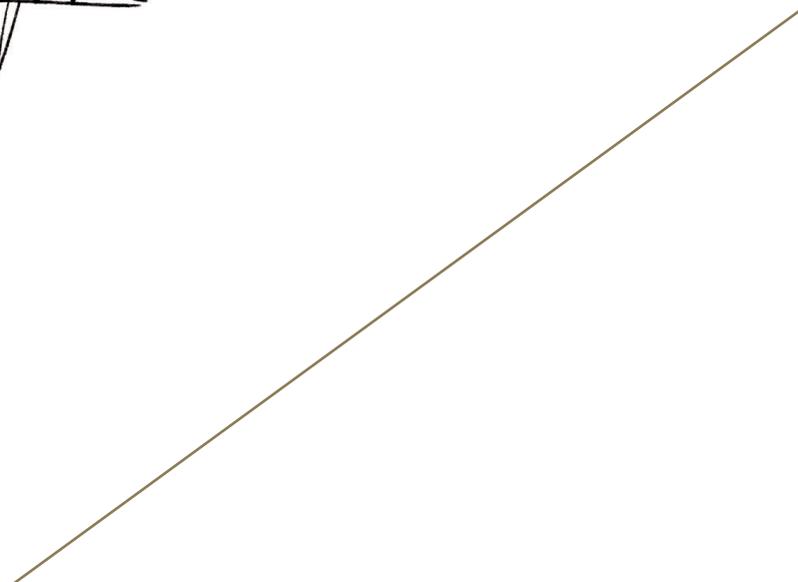


*“Toda la filosofía de mi cocina, igual que en el arte y en la vida, gira alrededor de la obtención de la felicidad. Entrar en mi restaurante supone estar dispuesto a vivir una experiencia gastronómica de felicidad”*

*Ramón Barce*



# 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;  
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.*

*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*