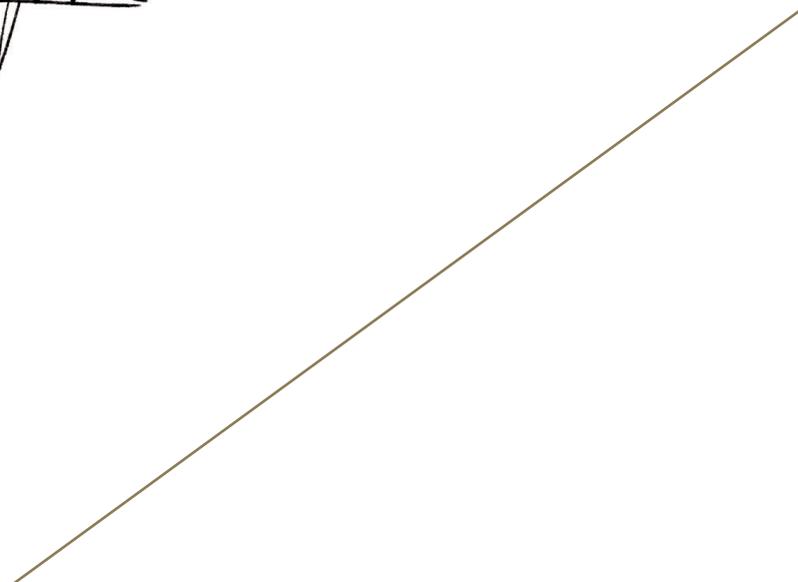


*“Toda la filosofía de mi cocina, igual que en el arte y en la vida, gira alrededor de la obtención de la felicidad. Entrar en mi restaurante supone estar dispuesto a vivir una experiencia gastronómica de felicidad”*

*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.  
Cupcake de lechuga con yema de codorniz curada, anchoas y hojas ácidas.  
Inspirado en una Pavlova: enebro, lichi martini con un toque picante y coco especiado.  
Croissant de boniato, pieles de leche y caviar amour beluga.  
Barquillo de pimiento del piquillo relleno de brandada de bacalao.  
Sopa fría de cebolla, pan y tomillo.  
Tortilla de txangurro que viajó a Asia 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

**La pureza:** distintas cocciones de tupinambas, cigalas sutilmente acariciadas de pimienta de Java y pilpil de almendras.

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

**Ostra,** aguacate, suero de cebolleta y aceite de galanga.

Canelón translúcido de **atún** Balfegó con su civet, cítricos y salsa de **tuétano**.

**Angulas** a la “no carbonara” con panceta de cerdo ibérico.

Entre dos mares: **Rape** en hábito negro y **bogavante** con fregola sarda y liláceas.

Lomo de **corzo** a la brasa con frutos de otoño y **madroño** al calvados.

Brioche relleno de **paloma torcaz** y su pechuga curada al amontillado.

**Conejo** de monte con caracoles.

Binomio de queso **Olavidia** y **Stilton** con tocino, ensalada de endivia y champiñón de París.

## MOMENTO DULCE

**Frutas rojas,** nieve de kéfir de fresas, esponjoso de tarta de queso y ruibarbo asado con chartreuse.

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

**Un paseo por el mundo a través del chocolate.**

Europa 35%: almendra, tomillo y aceite. América 85%: maíz y cacahuete.

Asia 74%: curry ahumado y pimienta sichuan. África 63%: café de origen Kenia.

Oceanía 35%: praliné salado de macadamias.

## EPÍLOGO DULCE

Buñuelo líquido de Pistachos. – Toffe – 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.  
Cupcake de lechuga con yema de codorniz curada, anchoas y hojas ácidas.  
Inspirado en una Pavlova: enebro, lichi martini con un toque picante y coco especiado.  
Croissant de boniato, pieles de leche y caviar amour beluga.  
Barquillo de pimiento del piquillo relleno de brandada de bacalao.  
Sopa fría de cebolla, pan y tomillo.  
Tortilla de txangurro que viajó a Asia 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

**La pureza:** distintas cocciones de tupinambas, cigalas sutilmente acariciadas de pimienta de Java y pilpil de almendras.

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

**Ostra,** aguacate, suero de cebolleta y aceite de galanga.

Entre dos mares: **Rape** en hábito negro y **bogavante** con fregola sarda y liláceas.

Lomo de **corzo** a la brasa con frutos de otoño y **madroño** al calvados.  
Brioche relleno de **paloma torcaz** y su pechuga curada al amontillado.  
**Conejo** de monte con caracoles.

## MOMENTO DULCE

**Frutas rojas,** nieve de kéfir de fresas, esponjoso de tarta de queso y ruibarbo asado con chartreuse.

**Un paseo por el mundo a través del chocolate.**

Europa 35%: almendra, tomillo y aceite. América 85%: maíz y cacahuete.  
Asia 74%: curry ahumado y pimienta sichuan. África 63%: café de origen Kenia.  
Oceanía 35%: praliné salado de macadamias.

## 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*