

“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, lichí 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