

“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



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.
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

Evocando el **almendro en flor**; Royale de almendra cruda, amaretto y caviar amour beluga.
(Fina Puigdevall y Martina Puigvert. Les Cols)

Guisante del Maresme con butifarra del perol, callos de bacalao y migas de pan.
Verde que te quiero verde; **Espárragos** de todo tipo, **lechugas**, halófilas, miso de pistacho y huevas de **arenque**. (2011)

Arroz venere meloso con setas, socarrat de arroz bomba con **gamba roja de Palamós** y sopa gustosa de sus cabezas.

Mar y montaña: canelón translúcido de **atún** Balfegó con su civet, cítricos y salsa de **tuétano y levadura** tostada.

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

MOMENTO DULCE

Pan tostado con nueces, semifrío de **tupinambas**, **apionabo** asado con té ahumado, semi compota de limón y pera.

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

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

Precio por persona: 220 | Con Maridaje de nuestro Sumiller (110): 330 | Servicio de agua: 5 | IVA incluido