

*“La cocina es arte.
Y como tal tiene que comunicar, provocar
y emocionar, para bien o para mal.
No puede dejar indiferente”.*

Ramón



TOMATE 2018 LA PUREZA: infusión de hojas de tomatera - LO INESPERADO: calcinado del mejor tomate del momento, semolina de jamon, panceta marina, palmito fresco, molasa de tomate.	45
CALABACÍN SURPRISE; royal de foie gras, pulpo oreado a la llama; perfecto de crujiente de calabacín.	45
CHIPIRÓN RELLENO DE BUTIFARRA DEL PEROL; extractos de callos a la madrileña; cuajo de leche en flor y finas láminas de apio-nabo.	43
CARABINERO en binomio: a la llama y en flan; pasta sarda con tamarindo y bimi al té Pu Erh.	45
GUISITO de bivalvos al cava, socarrat de fideos; lascas de presa ibérica; cebollino y azafrán.	38
CANELÓN VIAJERO: MÉXICO. Hoja santa con cochinitillo ibérico pibil; sopa de aguacate; mimetismo de maíz; micro totopos; catrina de frijoles.	42
A partir de un FISH AND CHIPS: compacto de lenguado en caldo corto; patatas gallegas sin fin; mantequilla emulsionada de mostaza verde; guiso de grano de mostaza con miso y lima.	45
LUBINA cocinada con mantequilla avellana; pil pil de almendras tiernas; untuoso de canónigos y berros de agua; coliflor por tres.	48
LOMO DE CIERVO AL CARBÓN; tubérculos y hojas de frio; liliáceas; trompetas de la muerte y caldo de mantequilla-tomillo	55
PALETILLA DE CORDERO lechal con rebozado de habas de cacao y anacardos torrefactos; bechamel de sobrasada; hierbas ácidas y tallos de romana.	55
Un clásico: simplemente LIEBRE A LA ROYAL; Membrillo.	60
De la tradición revisada: CANELÓN DE ASADO de tres carnes con setas y micro verduras.	40
Nuestra selección de 5 QUESOS afinados con sus confituras y contrastes.	25
Momento DULCE: secuencia de pequeños bocados dulces.	25

*Técnica es lo que se aprende para que el plato,
concebido como una historia, tenga sentido.
Está siempre al servicio del producto y del sentimiento para que
el discurso y la propuesta gastronómica fluyan con suavidad y de forma continua.
Ríndete y déjanos seducirte.*

LA EXPERIENCIA

20 instantes concebidos como historias en cada plato.

Precio por persona: 150

Con Maridaje de nuestro Sumiller (70): 220

EL HOMENAJE: GRAN RFXM

Un viaje suave y continuo por nuestro universo
a través de 25 momentos.

Precio por persona: 180

Con Maridaje de nuestro Sumiller (90): 270

Debido a la longitud de nuestros menús y al tiempo que se requiere para disfrutarlos adecuadamente sólo se ordenarán hasta las 14:45h y las 21:45h durante los servicios de comida y cena. Fuera de estos horarios pueden escoger los platos a la carta. Los menús se servirán a mesa completa y se conformarán de los platos indicados en la carta.