

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

Ramón



UNA PROVOCACIÓN; ostra jurásica templada con chocolate blanco; palmito con tuétano y acelgas.	45
TUBER MELANOSPORUM; mimético de royal de trufa, ensalada de hierbas del momento. Tartaleta de jamón, alchachofas y yuba de trufa. Brioche relleno de trufa con pichón oreado y parfait de sus interiores. Sopa traslúcida de pichón al oloroso.	65
GUISITO DE BIVALVOS AL CAVA; espárragos alineados e hierbas crasas. Socarrat de fideos con naranja y azafrán.	38
CHIPIRÓN RELLENO DE BUTIFARRA DEL PEROL; extractos de callos a la madrileña; cuajo de leche en flor y finas láminas de apio-nabo.	43
BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO EN DOS COCCIONES; el tronco con guisantes y tripas de bacalao y tupinambas. La cabeza acariciada en las brasas con alga kombu.	55
LUBINA SALVAJE CON “PIL PIL” DE ALMENDRAS TIERNAS; Untuoso de canónigos y berros de agua; coliflor por tres.	48
CASTAÑUELA DE CERDO IBÉRICO con su consomé ligeramente ahumado; raya a la mantequilla negra, pera encurtida y filamentos de setas.	45
PALETILLA DE CORDERO LECHAL con rebozado de habas de cacao y anacardos torrefactos; bechamel de sobrasada; hierbas ácidas y tallos de romana.	55
LOMO DE CIERVO COCINADO A FUEGO VIVO; tubérculos y hojas de frío; calçots y trompetas de la muerte.	55
UN CLÁSICO: simplemente liebre a la Royal; falsa vainilla y mebrillo.	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.

LOS PEQUEÑOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Homenaje al puerto de Santa María.

Croqueta de calabaza, naranja y azafrán ahumado.

Cruji shiso con mejillones en escabeche.

De Madrid al cielo: Cocido 2.0

Venus margarita cocktail.

La cebolla que quería ser atún.

Pan soufflé con jamón y caviar.

Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar

PLATO PRINCIPAL

Un guiño a la tradición: canelón de asado de tres carnes.

o

Socarrat:

Gamba roja y pato confitado.

Dentro de una lima, un marinado.

Tartar de verduras a la piedra.

POSTRE

Momento dulce.

Disponible de Martes a Viernes (no festivos) en servicio de almuerzo.

Precio por pax: 69 euros | Incluye copa de cava de bienvenida y café | Servicio de agua y pan incluido | IVA incluido