

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

Ramón



El estudio del tomate 2019. Diez años buscando el ADN del tomate, semilla, sabor, contraste, provocación, combinación y producto.	42
Pensando en un guiso marino de atún : la ventresca y el lomo trabajado de dos maneras con pil pil de huevas marinas y patatas crují-cremosas.	45
Una provocación: ostra jurásica templada con chocolate blanco; palmito con tuétano y endivias	45
Flor de espárrago con suquet de las setas que nos dan los bosques y crestas de gallo. Sopa untuosa de pato.	43
Acariciando el carabinero a las llamas de sarmientos; piñones a la carbonara, yema de huevo con sobrasada; torrezno ibérico. Capuccino con esencia de carabinero y panceta ahumada.	55
Brioche relleno de tofe de ajo con pichón oreado y parfait de sus interiores. Todas las lilaceas del momento. Sopa traslúcida de pichón al oloroso.	45
Un poti –poti de costillar de conejo, sofrito con caracoles y lo mejor del pollo. Tapiz multicolor de pisto .	45
Cabracho a la parrilla con fregola y nectarinas en salsa verde; bórdalesa marina; micro zanahorias con curry verde.	48
La rubia Gallega : lascas de morros de ternera con encurtidos; molleja gustosa; la vaca que sonrío.	55
Paletilla de cordero lechal con rebozado de habas de cacao y anacardos torrefactos, bechamel de café y naranja; hierbas acidas y tallos de romana.	55
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

LOS MENÚS

*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.

EL PETIT MENU

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