

VARIOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Los pequeños bocados para empezar

Perla de ostra escabechada con ensalada de algas y uva.

Piedra mimética de queso manchego, nueces y trufa.

Crujicoca de foie, manzana y anguila.

Bellini de melocotón.

Cucurucho de camarones.

Pan soufflé relleno de alubias y bull negro.

Churro de patata con jamón ibérico y caviar.

Brioche de sardina y cocacola.

Huevo de gallina hortera: cebolla, huevas de trucha y mousse caliente de pimentón.

La herencia

Los panes del padre de Ramon (J.M. Freixa) y su acompañamiento: Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad Royal (Castillo de Canena); sal mediterránea y mantequilla de Isigny.

MENÚ

Canelones de asado de tres carnes con setas de temporada y micro verduras.

Lubina cocinada con mantequilla avellana; pil pil de almendras tiernas; untuoso de canónigos y berros de agua; coliflor por tres.

Momento dulce.

BODEGA

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

Precio por pax: 125 euros | Incluye copa de cava de bienvenida y café | Servicio de agua y pan incluido | IVA incluido

VARIOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Los pequeños bocados para empezar

Perla de ostra escabechada con ensalada de algas y uva.

Piedra mimética de queso manchego, nueces y trufa.

Crujicoca de foie, manzana y anguila.

Bellini de melocotón.

Cucurucho de camarones.

Pan soufflé relleno de alubias y bull negro.

Churro de patata con jamón ibérico y caviar.

Brioche de sardina y cocacola.

Huevo de gallina hortera: cebolla, huevas de trucha y mousse caliente de pimentón.

La herencia

Los panes del padre de Ramon (J.M. Freixa) y su acompañamiento: Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad Royal (Castillo de Canena); sal mediterránea y mantequilla de Isigny.

MENÚ

Calabacín surprise; royal de foie gras, pulpo oreado a la llama; perfecto de crujiente de calabacín.

Bacalao como en el "Freixa Tradició".

Paletilla de cordero lechal con rebozado de habas de cacao y anacardos torrefactos; bechamel de sobrasada; hierbas ácidas y tallos de romana.

Momento dulce.

BODEGA

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

Precio por pax: 140 euros | Incluye copa de cava de bienvenida y café | Servicio de agua y pan incluido | IVA incluido

VARIOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Los pequeños bocados para empezar

Perla de ostra escabechada con ensalada de algas y uva.

Piedra mimética de queso manchego, nueces y trufa.

Crujicoca de foie, manzana y anguila.

Bellini de melocotón.

—

Cucurucho de camarones.

Pan soufflé relleno de alubias y bull negro.

Churro de patata con jamón ibérico y caviar.

—

Brioche de sardina y cocacola.

Huevo de gallina hortera: cebolla, huevas de trucha y mousse caliente de pimentón.

La herencia

Los panes del padre de Ramon (J.M. Freixa) y su acompañamiento: Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad Royal (Castillo de Canena); sal mediterránea y mantequilla de Isigny.

MENÚ

Tomate2018 Cromatismo en rojo de tomate inspiración “trencadís”.

—

Carabinero en binomio: a la llama y en flan; pasta sarda con tamarindo y bimi al té Pu Erh.

—

Lubina cocinada con mantequilla avellana; pil pil de almendras tiernas; untuoso de canónigos y berros de agua; coliflor por tres.

—

“Wellington” de ternera charolais; crujientes de frío y chirivía; salsa al whisky de malta.

—

Momento dulce.

BODEGA

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

Precio por pax: 155 euros | Incluye copa de cava de bienvenida y café | Servicio de agua y pan incluido | IVA incluido