



RAMÓN FREIXA
TRADICIÓN

IBÉRICOS Y CHACINAS

Jamón de bellota 100% ibérico Montaraz (ración y media ración)	38 / 26
Coppa de bellota 100% ibérico Montaraz	24
Cecina de buey	28
Rubia Gallega curada como un jamón	32
Pan cristal con tomates de colgar	8

EMPEZAMOS

Ensaladilla rusa con cigala (unidad)	8,5
Gilda RF (unidad)	6,5
Croqueta de jamón súper buena (unidad)	4
Anchoas del Cantábrico sobadas a mano con crema de queso Payoyo (unidad)	8
Nuestro matrimonio: anchoa, boquerón, chip de patata y papada ibérica Montaraz (unidad)	8
Carabinero en dos tiempos (unidad)	26
Oveo Deluxe: tartar de gamba, salmón y caviar (unidad)	18
Ostra al natural (unidad)	6
Ostra con agua de tomate, tomate asado y aceite de albahaca (unidad)	8
Ostra con aguacate y suero de cebolleta (unidad)	8

ENTRANTES

Ensalada de foie a la sartén con zanahorias y cebollitas escabechadas	26
Ensalada de tomates orgánicos con su vinagreta	23
Ensalada de verduras frescas de temporada	23
Láminas de ventresca de atún con limón, pimienta rosa y moscatel	28
Salpicón de marisco	37
Cóctel de gambas como antaño	28
Gambas al ajillo	28
Raviolis de patata con butifarra del perol y alubias del Ganxet	23
Steak tartar de solomillo Discarlux	32





LOS FAVORITOS DE RAMÓN

Bogavante entero del Cantábrico entero elaborado como un salpicón (100 gr)	14
Gamba roja del Mediterráneo: hervida, sal o brasa (100 gr)	22
Almejas gallegas XL con salsa de fino	34
Carabinero al horno con sobrasada de Can Company	39
Navajas gallegas de buceo en escabeche de pollo	30
Espardeñas con beurre blanc de champagne y caviar	43
Colmenillas a la crema con foie	42
Carabinero con huevos rotos Cobardes y Gallinas y patatas*	45
*Suplemento caviar Beluga (15 gr) 35	
Langosta del Mediterráneo con patatas y huevos fritos Cobardes y Gallinas (2 pax)	72

GUISOS, ARROCES Y CAZUELAS

Mar y montaña: albóndigas con sepia	25
Arroz a la llauna de gamba rojas del Mediterráneo, pulpo y butifarra del perol	28
Chipirones rellenos encebollados	26
Callos de ternera, pata y morro con garbanzos Pedrosillanos	24
Pisto de verduras con bacalao y huevo frito	25

MAR

Pesca del día (horno o brasa)	Precio s/m
Rodaballo a la brasa con su pil pil (2 pax)	68
Lomo de bacalao como en el Freixa Tradició	31
Colita de rape al horno con patatas panadera	31
Kokotchas de merluza a la brasa con su pil pil	35
Lomo de merluza de pincho al vapor con vainas y espárragos	29
Wellington de lubina con salsa de champagne (2 pax)	70



CARNES

Canelones de asado de tres carnes con foie, boletus y trufa	28
Fricandó de ternera con senderuelas y berenjena	25
Molleja de ternera glaseada con demiglaze de trufa	29
Jarrete de novillo bravo al vino tinto con cebollitas glaseadas (2 pax)	69
Solomillo de vaca Discarlux a la brasa con salsa de Oporto	35
Chuleta de vaca gallega Discarlux madurada a la brasa (2 pax) (100 gr)	13
T-bone de angus Discarlux madurada a la brasa (2 pax) (100 gr)	13

ACOMPAÑAMIENTOS

Pan cristal con tomates de colgar	8
Patatas fritas	8
Espinacas a la crema con pasas y piñones	9
Pimientos fritos de Padrón	8
Pimientos del piquillo confitados	9
Ensalada verde de lechugas vivas con cebolleta	8
Parmentier de patata	9

POSTRES

Babá al ron añejo con chantilly	14
Croissant 'todo chocolate' Dubái (2 pax)	22
Chocolate caviar by Ramón Freixa	12
Tarta de queso de mi amigo Alex Cordobés	12
Flan de huevo y vainilla	10
Pastel fluido de chocolate (2 pax)	20
Lemon pie cremoso de verano	12
Milhojas con crema de vainilla y frutos rojos	12
Soft cookie de frambuesa con helado de yogur	12
Tarta de zanahoria	12
Helado artesano del día con toppings	12
Labios de Freixa 'Sabor de amor' (3 unidades)	9