RAMÓN FREIXA
TRADICIÓN

IBÉRICOS, CHACINAS Y CAVIAR

Jamón de bellota 100% ibérico Montaraz (ración y media ración)	40/28
Coppa de bellota 100% ibérico Montaraz	26
Cecina de Wagyu A5	35
Pan cristal con tomates de colgar	9
Caviar Amur Beluga con churros y crema agria (50 g / 100 g)	190 / 350

EMPEZAMOS

Ensaladilla rusa con cigala (unidad)	13
Gilda RF (unidad)	8,5
Croqueta de jamón súper buena (unidad)	5,5
Anchoas del Cantábrico sobadas a mano con crema de queso Payoyo (unidad)	9
Nuestro matrimonio: anchoa, boquerón, chip de patata y papada ibérica Montaraz (unidad)	9
Oveo Deluxe: tartar de gamba, salmón y caviar (unidad)	19
Ostra al natural (unidad)	7
Ostra “bloody” tomate y lima (unidad)	9
Ostra con aguacate y suero de cebolleta (unidad)	9

ENTRANTES

Terrina de foie mi-cuit con higos	35
Ensalada de tomates orgánicos con su vinagreta	24
Tartar de tomate, piparras y albahaca	25
Lámina de ventresca de atún con limón, pimienta rosa y moscatel	35
Salpicón de marisco	39
Carpaccio de gamba roja con mayonesa de su jugo	35
Ensalada tibia de otoño: calabaza, boniato y escabeche de perdiz	26
Menestra de verduras de temporada	26
Alcachofas con berberechos en salsa verde	29
Steak tartar de solomillo Discarlux	35

Servicio de aperitivo, pan y aceite de oliva virgen extra Picual cosecha temprana: 5 euros por comensal. Precios con IVA incluido.
En caso de alergia o intolerancia, pregunte a nuestro personal | @ramonfreixatradicion

LOS FAVORITOS DE RAMÓN

Bogavante entero del Cantábrico elaborado como un salpicón (100 g)	15
Gamba roja del Mediterráneo: hervida, a la sal o a la brasa	Precio s/m
Navajas gallegas de buceo en escabeche de pollo	34
Almejas gallegas con salsa de fino	35
Carabinero al horno con sobrasada de Can Company	45
Cigalitas al ajillo	62
Espardeñas con beurre blanc de champagne y caviar	Precio s/m
Colmenillas a la crema con foie	42
Carabinero con huevos rotos de Cobardes y Gallinas (2 pax) *	55

*Suplemento de caviar Beluga (15 g) | 35

MAR

Pesca del día (horno o brasa)	Precio s/m
Rodaballo a la brasa con su pil pil (2 pax)	80
Lomo de bacalao como en el Freixa Tradición	33
Bogavante con pasta fresca y su bisque	80
Lubina en cocotte a la sal con ratatouille	38
Kokotxas a la brasa con su pil pil	39
Wellington de lubina con salsa de champagne (2 pax)	84
Langosta roja del Mediterráneo con patatas y huevos fritos de Cobardes y Gallinas (2 pax)	Precio s/m

CARNES

Canelones de asado de tres carnes con foie, boletus y trufa	36
Boeuf bourguignon con cebollitas glaseadas	37
Pollo coquelet asado con su demiglace y senderuelas	36
Pichón asado con castañas, ciruelas y orejones	42
Solomillo de vaca Discarlux a la brasa con salsa de Oporto	38
Solomillo de ternera con hueso y salsa a la pimienta verde	40
Wellington de solomillo Discarlux con salsa périgourdine	42
Chuleta de vaca gallega Discarlux madurada a la brasa (2 pax) (100 g)	15
T-Bone de angus Discarlux madurado a la brasa (2 pax) (100 g)	15

Servicio de aperitivo, pan y aceite de oliva virgen extra Picual cosecha temprana: 5 euros por comensal. Precios con IVA incluido.
En caso de alergia o intolerancia, pregunte a nuestro personal | @ramonfreixatradicion

SUGERENCIAS DEL DÍA

Cada día, el mercado marca una parte de nuestra cocina.

Pescados y mariscos de las mejores lonjas, verduras de temporada, setas, trufas y otros productos excepcionales llegan al restaurante para completar nuestra carta.

Los presentamos en nuestro carro y los cocinamos respetando su esencia: a la brasa, al horno, al vapor, asados o en guisos de tradición.

Pregunte a nuestro equipo por la selección de hoy.

Servicio de aperitivo, pan y aceite de oliva virgen extra Picual cosecha temprana: 5 euros por comensal. Precios con IVA incluido.
En caso de alergia o intolerancia, pregunte a nuestro personal | @ramonfreixatradicion

GUISOS Y CAZUELAS

Verdinas con almejas y txangurro	29
Pochas con liebre y setas	29
Mar y montaña: albóndigas con sepia y gambas	27
Callos de ternera, pata y morro con garbanzos pedrosillanos	26
Arroz caldoso de bogavante	45

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas	9
Espinacas a la crema con pasas y piñones	10
Bimi a la parrilla con vinagreta de menta y limón	10
Pimientos fritos de Padrón	9
Pimientos del piquillo confitados	10
Ensalada verde de lechugas vivas con cebolleta	9
Parmentier de patata	9

POSTRES

Babá al ron añejo con chantilly	15
Mini cookies fundentes	13
Croissant 'todo chocolate' (2 pax)	22
Chocolate caviar by Ramón Freixa	13
Tarta de queso de mi amigo Alex Cordobés	14
Flan de huevo y vainilla	11
Tarta fina de manzana con helado de fior di latte	14
Lemon pie cremoso	13
Milhojas con crema de vainilla y frutos rojos	13
Helado artesano del día con toppings	13
Labios de Freixa 'Sabor de amor' (3 unidades)	10

Servicio de aperitivo, pan y aceite de oliva virgen extra Picual cosecha temprana: 5 euros por comensal. Precios con IVA incluido.
En caso de alergia o intolerancia, pregunte a nuestro personal | @ramonfreixatradicion

EVENTOS
Y CELEBRACIONES

Reuniones familiares, encuentros de empresa y celebraciones especiales encuentran en Ramón Freixa Tradición un espacio propio.

Salones privados, menús diseñados para cada ocasión y una atención cuidada para disfrutar de la experiencia con total intimidad.

Nuestro equipo de eventos le ayudará a diseñar cada detalle de su celebración.

eventos@ramonfreixatradicion.com · 672 911 873

REGALA TRADICIÓN
REGALA EXPERIENCIA
REGALA RAMÓN FREIXA

Una invitación a disfrutar de la cocina de Ramón Freixa y convertir una comida en un recuerdo.

Bonos y experiencias regalo disponibles en
www.ramonfreixatradicion.com y en recepción.

De la cocina al corazón.

RAMÓN FREIXA
TRADICIÓN

MESA DEL CHEF

LA MESA DEL CHEF EN
RAMÓN FREIXA TRADICIÓN

Una experiencia exclusiva frente a la cocina, donde el producto y la temporada deciden cada día el menú.

Bajo la dirección gastronómica de Ramón Freixa, el chef Mario Sánchez selecciona y cocina en directo pescados, mariscos, verduras, trufas y otros productos excepcionales, acompañados por una bodega con alma de descubrimiento y vinos con historia.

Mediodías de martes a sábado.

Información y reservas en www.ramonfreixatradicion.com y en recepción.

RAMÓN FREIXA
atelier

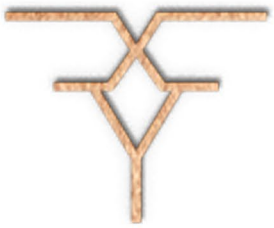
LA EXPERIENCIA MÁS PERSONAL
DE RAMÓN FREIXA

A pocos pasos de Tradición, Atelier propone la expresión más creativa y vanguardista de la cocina de Ramón Freixa.

Solo 10 comensales, reunidos frente a la cocina vista, viven un menú degustación en permanente evolución donde técnica, creatividad, producto y emoción dialogan en cada plato.

MICHELIN SOLES REPSOL

Cenas de martes a sábado.
Reservas en www.ramonfreixaatelier.com y en recepción.



C/ Velázquez, 24.

28001. Madrid

WWW.RAMONFREIXATRADICION.COM