

Strogonoff

Actualidad **Espacios** La despensa Mundo líquido Escapadas Lujo Personajes El Proyector Azul



Ramón Freixa Madrid retoma clásicos e incluye novedades en la carta de epílogo invernal

13 Feb, 2014 - Por Alexandra Sumasi



Poco juego mediático está dando en los últimos tiempos un grande de los fogones como es **Ramón Freixa**. Quizás los preparativos de **Platea** –que abrirá en mayo en Madrid-, donde el chef catalán tendrá un espacio propio, le tengan más ocupado de lo que ya anda de por sí. Pero lo cierto es que **Freixa, un enamorado de su trabajo, sutil y delicado artesano de la gastronomía,** está –como siempre- al pie del cañón demostrando día a día que su buen hacer tras los fogones y su estilo culinario son palabras mayores.

La composición de la carta

ramónfreixarest

Salón principal de Ramón Freixa Madrid

Ramón Freixa Madrid **dispone de tres menús**. El '1+1=3', que se compone de una introducción, un entrante y un principal, cuesta 80 euros y si se quiere maridado por el sumiller, el total subiría a 105 euros por persona. El menú 'La Experiencia' propone la introducción, un entrante, un pescado, una carne, quesos y postre al precio de 100 euros, con maridaje aparte de 45 euros. Y por último, el menú 'Gran Frx: flechazo, romance, pasión', con el que el chef catalán pretende sumergir al comensal en su universo culinario con la introducción a su gastronomía, dos entrantes, un plato de pescado, otro de carne, quesos y un gran postre. El precio de este menú es de 120 euros, y el maridaje para 'Gran Frx' cuesta 60 euros.

Con carta y cuatro menús diferenciados el chef no ahorra trabajo, dejando opción al comensal a escoger lo que guste ”

Además, el restaurante dispone de martes a viernes (solo mediodía) el menú de arroces 'Nací en el Mediterráneo' (con tres tipos de arroces a elegir entre caldoso, meloso o *socarrat*), con el que el chef se luce preparando el cereal más consumido del mundo. El precio, que incluye entrante, momento dulce, café y copa de vino, además del propio arroz, es de 48 euros.

Por otro lado, Ramón Freixa Madrid también dispone de carta para que el comensal pueda elegir a su aire los platos que quiera tomar. De ellos, hay un clásico de la casa que es de obligada prueba: la big duck, una hamburguesa de pato con helado de mostaza verde y queso

idiazábal que, creedme, quita el sentido.