
NOCHES GASTRONOMICAS

RAMON FREIXA
CATERING LIFE GOURMET

R TEATRO REAL
200 AÑOS



RAMON FREIXA
CATERING LIFE GOURMET

Menú Degustación / Tasting Menu

Nos enrolamos alegóricamente junto a Billy Budd para disfrutar de un sabroso guiso marinero surcando océanos a bordo del Indomable, nave del Imperio Británico en la que también podríamos degustar clásicos de la gastronomía inglesa como el pastel de ruibarbo. Si en el desarrollo de la trama subyacen las ideas de la Revolución Francesa como origen de numerosos motines en embarcaciones de la época, aquí encontraremos su versión más dulce para hacer soñar libremente el paladar.

{APERITIVO / APPETIZER}

Ferrero de foie dorado / Golden Foie "Rocher"

{ENTRANTE / ENTRÉE}

Sobre una coca: ensalada de quinoa y salmón ahumado con crema de setas /
On Flatbread: Quinoa Salad with Smoked Salmon and Mushroom Cream.

{PRINCIPALES / MAIN COURSE}

Guiso marino de rape y patatas al azafrán /

Seafood Stew with Monkfish and Saffron Potatoes.

Meloso de cordero lacado con pastel de ruibarbo y bourbon /

Honey-lacquered Lamb with Rhubarb Pie and Bourbon.

{POSTRE / DESSERT}

"El dulce motín" / "Sweet Mutiny"

Pequeñas Locuras Dulces. / Sweet Mini Madness

{BODEGA / BEVERAGES}

Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda / Fray Germán Verdejo White Wine D.O. Rueda

Vino Tinto Valdeón Crianza D.O. Ribera del Duero / Valdeón Crianza Red Wine D.O. Ribera del Duero

Cava Freixenet Brut Barroco / Freixenet Brut Barroco Cava

Aguas, Refrescos y Cervezas / Waters, Refreshments and Beers

Café Colombia 100% Natural / 100% Natural Colombian Coffee

Infusiones / Infusions

P.V.P. único 70,00 euros / Unique Retail Price 70,00 euros
(10% IVA incluido - 10% VAT included)