
NOCHES GASTRONOMICAS

RAMONFREIXA
CATERING LIFE GOURMET

R TEATRO REAL
200 AÑOS



RAMONFREIXA
CATERING LIFE GOURMET

Menú Degustación / Tasting Menu

'La más española' de las óperas se reinterpreta en clave gastronómica con una simbiosis de sabores y notas olfativas que evocan y nos trasladan a lugares en los que el drama de Bizet se desarrolla, o viceversa.

*'Pescaito en adobo' con claro acento andaluz, una faena en el albero y el bullicio del coso taurino que, en nuestros paladares, despierta el 'Meloso de rabo de toro' o la turbadora y sensual belleza de Carmen que se convierte en una dulce tentación... Mais, si je t'aime
Si je t'aime, prend garde à toi!*

{APERITIVO / APPETIZER}

Ferrero de foie dorado / Golden foie "Rocher"

{ENTRANTE / ENTRÉE}

Lentejas, avellana, foie, calamar y trufa. /

Lentils, hazelnut, foie, squid and truffle.

{PRINCIPALES/ MAIN COURSE}

Pez mantequilla en adobo, crema fina de ajos y cruji-pimentón con camarones. /

Adobo seasoned butterfish with shrimp, light garlic cream and crunchy pepper.

Meloso de rabo de toro con terciopelo de patata y piquillo./

Honey lacquered ox tail with velvet potatoes and piquillo pepper.

{POSTRE / DESSERT}

Danza gitana. / Gypsy Dance

Pequeñas Locuras Dulces / Sweet Mini Madness

{BODEGA / BEVERAGES}

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

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

Cava Freixenet Brut Barroco / Freixenet Brut Barroco Cava

Aguas, Refrescos y Cerveza Estrella Damm / Waters, Refreshments and Beer Estrella Damm

Café Colombia 100% Natural / 100% Natural Columbian Coffee

Infusiones / Infusions

P.V.P. único 70,00 euros / Unique Retail Price 70,00 euros

(10% IVA incluido - 10% VAT included)