RAMÓN FREIXA
TRADICIÓN



Cada encuentro merece una experiencia única

Una oportunidad para celebrar, compartir y sorprender. Gastronomía, espacios singulares y una atención cuidada para convertir cada ocasión en una experiencia memorable.



RAMÓN FREIXA TRADICIÓN

Una cocina de producto, técnica y emoción, que combina tradición y creatividad. Cada propuesta parte del respeto al ingrediente y del deseo de sorprender a través del sabor.

La gastronomía, el entorno y un servicio atento se unen para hacer de cada celebración un recuerdo único.

EL ESCENARIO DE CADA ENCUENTRO

Dos ambientes singulares en el corazón de Madrid, preparados para acoger reuniones de empresa, comidas de grupo y celebraciones especiales.

SALÓN PRINCIPAL

Un espacio sofisticado y acogedor, pensado para compartir momentos especiales y disfrutar de celebraciones y encuentros especiales.



SALÓN CLUB

Un ambiente con personalidad, donde la elegancia y la calidez crean el escenario perfecto para disfrutar y compartir con mayor intimidad.



Nuestro equipo de eventos cuidará cada detalle, adaptando la distribución de los espacios a las características y necesidades de cada celebración.



CINCO MENÚS, INFINITAS FORMAS DE CELEBRAR

Personalizamos cada propuesta a tus gustos y necesidades para crear una experiencia única, con el asesoramiento de nuestro equipo de eventos.

MENÚS

MENÚ COMPARTIR

PAN Y APERITIVO

Aceite de oliva virgen extra de Castillo de Canena (100%variedad picual)
Aceitunas rellenas de anchoa
Fuet ibérico de Montaraz
Crema de Temporada
Pan de masa madre

PARA ABRIR BOCA

Coppa de bellota 100% Ibérico Montaraz

ENTRANTE

(Para compartir toda la mesa. A elegir 3 opciones)

Gilda RF
Anchoa del Cantábrico sobada a mano con crema de queso Payoyo
Ensaladilla rusa
Croqueta de jamón súper buena

PLATO PRINCIPAL

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Canelones de asado de tres carnes con foie, boletus y trufa
Lomo de bacalao como en el Freixa Tradición

POSTRE

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Caviar de chocolate by Ramón Freixa
Flan de huevo y vainilla

BODEGA

Burbujas By Ramón Freixa | D.O. Cava
Pazito | D.O. Rias Baixas
Antídoto| D.O. Ribera del Duero

Servicio de agua, cafés e infusiones.

PRECIO 125€ + IVA

MENÚ ESENCIA

PAN Y APERITIVO

Aceite de oliva virgen extra de Castillo de Canena (100%variedad picual)
Aceitunas rellenas de anchoa
Fuet ibérico de Montaraz
Crema de Temporada
Pan de masa madre

PARA ABRIR BOCA

Coppa de bellota 100% Ibérico Montaraz

ENTRANTE

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Tartar de tomate, alcaparras y albahaca
Alcachofas con berberechos en salsa verde
Menestra de verduras de temporada

PLATO PRINCIPAL

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Lomo de bacalao como en el Freixa Tradición
Canelones de asado de tres carnes con foie, boletus y trufa

POSTRE

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Caviar de chocolate by Ramón Freixa
Flan de huevo y vainilla

BODEGA

Burbujas By Ramón Freixa | D.O. Cava
Pazito | D.O. Rias Baixas
Antídoto| D.O. Ribera del Duero

Servicio de agua, cafés e infusiones.

PRECIO 125€ + IVA

MENÚ TRADICIÓN RF

PAN Y APERITIVO

Aceite de oliva virgen extra de Castillo de Canena (100%variedad picual)
Aceitunas rellenas de anchoa
Fuet ibérico de Montaraz
Crema de Temporada
Pan de masa madre

PARA ABRIR BOCA

Jamón de bellota 100% Ibérico Montaraz

ENTRANTE

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Steak tartar de solomillo Discarlux
Colmenillas a la crema
Menestra de verduras de temporada

PLATO PRINCIPAL

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Lomo de bacalao como en el Freixa Tradició
Canelones de asado de tres carnes con foie, boletus y trufa
Verdinas con almejas y Txangurro

POSTRE

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Caviar de chocolate by Ramón Freixa
Flan de huevo y vainilla

BODEGA

Burbujas By Ramón Freixa | D.O. Cava
Pazito | D.O. Rias Baixas
Antídoto| D.O. Ribera del Duero

Servicio de agua, cafés e infusiones.

PRECIO 140€ + IVA

MENÚ SELECCIÓN

PAN Y APERITIVO

Aceite de oliva virgen extra de Castillo de Canena (100%variedad picual)
Aceitunas rellenas de anchoa
Fuet ibérico de Montaraz
Crema de Temporada
Pan de masa madre

PARA ABRIR BOCA

Jamón de bellota 100% ibérico Montaraz
Croqueta de jamón súper buena

ENTRANTE FRÍO

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Ensalada tibia de Otoño: calabaza, boniato y escabeche de perdiz
Lámina de ventresca de atún con limón, pimienta rosa y moscatel

ENTRANTE CALIENTE

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Colmenillas a la crema con foie
Alcachofas con berberechos en salsa verde
Navajas de buzo en escabeche de pollo

PLATO PRINCIPAL

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Wellington de lubina con salsa de champagne
Solomillo de vaca Discarlux a la brasa con salsa de Oporto
Canelones de asado de tres carnes con foie, boletus y trufa

POSTRE

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Caviar de chocolate by Ramón Freixa
Flan de huevo y vainilla
Tarta de queso de Alex Cordobés

BODEGA

Burbujas By Ramón Freixa | D.O. Cava
Mandolás Tempos | Vega Sicilia | P.D.O. Tokaji
Marques de Murrieta | D.O.Ca. Rioja

Servicio de agua, cafés e infusiones.

PRECIO 155€ + IVA

MENÚ FESTIVAL

PAN Y APERITIVO

Aceite de oliva virgen extra de Castillo de Canena (100%variedad picual)
Aceitunas rellenas de anchoa
Fuet ibérico de Montaraz
Crema de Temporada
Pan de masa madre

PARA ABRIR BOCA

Jamón de bellota 100% ibérico Montaraz
Croqueta de jamón súper buena

ENTRANTE

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Oveo Deluxe: tartar de gamba, salmón y caviar
Alcachofas con berberechos en salsa verde
Navajas de buzo en escabeche de pollo

PLATO PRINCIPAL PESCADO

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Rodaballo a la brasa con su pil pil
Wellington de lubina con salsa de champagne

PLATO PRINCIPAL CARNE

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Boeuf Bourguignon con cebolletas glaseadas
Solomillo de vaca Discarlux con salsa de Oporto y parmentier de patata

POSTRE

(A elegir 1 opción para toda la mesa)

Caviar de chocolate by Ramón Freixa
Flan de huevo y vainilla
Tarta de queso de Alex Cordobés

BODEGA

Burbujas By Ramón Freixa | D.O. Cava
Mandolás Tempos | Vega Sicilia | P.D.O. Tokaji
Marques de Murrieta | D.O.Ca. Rioja

Servicio de agua, cafés e infusiones.

PRECIO 165€ + IVA

OTROS ESPACIOS, OTRAS EXPERIENCIAS

Dos propuestas gastronómicas singulares para ocasiones que buscan una experiencia diferente.





MESA DEL CHEF

La experiencia gastronómica más íntima y exclusiva. Donde el mejor producto de temporada y la creatividad culinaria se convierten en protagonistas. Un espacio privilegiado dentro de Tradición para disfrutar de la esencia de Ramón Freixa aún más de cerca.



RAMÓN FREIXA ATELIER

Una experiencia de alta gastronomía donde la creatividad y la innovación se unen en una propuesta única.

Un espacio íntimo y exclusivo para un máximo de 10 comensales, con servicio de cena de martes a sábado, que invita a descubrir el universo más vanguardista de Ramón Freixa.

UN EQUIPO PARA HACERLO POSIBLE

Escuchamos cada idea y diseñamos una propuesta a medida.

Nuestro equipo de eventos te acompaña desde la elección del espacio y la definición del menú hasta la coordinación de cada detalle.

eventos@ramonfreixatradicion.com

+34 684751786

RAMÓN FREIXA
TRADICIÓN

@ramonfreixatradicion

CELEBRAR Y REUNIRSE ES TRADICIÓN

De lunes a domingo
13:00-1:00

Calle Velázquez, 24,
Salamanca, 28001
Madrid.