
NOCHES GASTRONOMICAS

RAMON FREIXA
CATERING LIFE GOURMET

RTEATRO REAL
200 AÑOS



RAMON FREIXA
CATERING LIFE GOURMET

RAMON FREIXA

CATERING LIFE GOURMET

Menú Degustación / Tasting Menu

En las recias y regias tierras castellanas, cuna del Imperio Español de Felipe II, tienen su origen las ricas migas que abren apetito e inician un menú trufado de sabores e ingredientes de nuestros campos y costas ibéricas.

Parafraseando en su lengua el título del aria que Isabel de Valois entona como despedida a su fiel dama de compañía damos nombre a un sabroso dulce de chocolate con el que concluimos esta cena

{APERITIVO / APPETIZER}

Cremoso de trufa con gelatina de champagne / Creamy truffle with champagne jelly.

{ENTRANTE / ENTRÉE}

Sardina ahumada con migas castellanas y lascas de jamón ibérico /

Smoked sardine with bread crumb and Iberian ham.

{PRINCIPALES / MAIN COURSE}

Tacos de merluza asados, bechamel de mejillones y filamentos de zanahoria /

Roasted hake loin, mussels with white sauce and carrot filament.

Presa ibérica glaseada con variación de hierbas mediterráneas /

Glazed Iberian prey with Mediterranean herbs.

{POSTRE / DESSERT}

"Oh ma chère chocolat" / Oh my dear chocolate

Pequeñas Locuras Dulces / Sweet Little Crazy

{BODEGA / BEVERAGES}

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda / White Wine Valdubón Verdejo P.D.O. Rueda

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

Cava Freixenet Brut Barroco / Cava Freixenet Brut Barroco

Agua, Refresco y Cerveza Estrella Damm / Water, Sodas and y Estrella Damm Beer

Café Colombia 100% Natural / Coffee Colombia 100% Natural

Infusiones / Infusions

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

(10% IVA incluido - 10% VAT included)