

femme  
uomo  
kids

# loff.it

BUSCAR

BUSINESS CLUB Society

Vestir Lucir Presumir Saborear Rodar Viajar Vivir Conectar Ver Oops The Music

**Saborear** ▶ Restaurantes Bebidas Gourmet Recetas





**Berta Rivera**

18 de Julio, 2017

## Etiquetas

Estrella Michelin

Femme

Hotel Único

Madrid

Ramón Freixa

Restaurantes

Restaurantes en

Uomo



# Freixa se renueva por dentro y por fuera.

RAMÓN FREIXA RENUEVA SU ESPACIO Y TAMBIÉN SU CARTA PARA CONQUISTARNOS DE NUEVO CON SU DELICIOSA CREATIVIDAD CULINARIA.



Todavía estás a tiempo de descubrir el nuevo rostro que **Ramón Freixa** ha elegido para su restaurante, una nueva imagen que afecta tanto al local como a los platos; durante todo el mes de julio podrás degustar esta renovada propuesta -nuevo interiorismo y carta de verano-, antes de que en agosto permanezca cerrado por un más que merecido descanso.



Ver galería:  
**14 imágenes**

Ver  
**localización**

**Dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol** avalan la trayectoria de uno de los chef más notables de nuestro país que tiene además su restaurante en un hotel de lujo -Hotel Único- ubicado en un palacete del S.XIX en el corazón de Madrid.

Para renovarse en lo que a su interiorismo se refiere, **Ramón** Freixa ha contado con los interioristas catalanes **Alfons Tost y Damián Sánchez**, quienes han firmado la decoración de locales tan reconocidos como The Hall en Madrid, Can Reguiñal en Mallorca o el Restaurante Silvestre. Fueron ellos, **Alfons Tost y Damián Sánchez**, quienes afrontaron el reto de mantener la clasicidad del espacio y modernizarlo a la vez.

El resultado de su trabajo no puede ser más bello; han mantenido la estructura del restaurante y detalles tan icónicos del mismo como sus mosaicos de mármol en el suelo y, a partir de ahí, cuentan con detalles modernos y sugerentes que dan al local un aspecto cosmopolita muy propio de la cocina de Freixa.

**A Ramón Freixa Madrid se accede a través de un bosque de boj y, una vez dentro, se descubre un mundo de belleza y fantasía pintado en escala de grises que llega incluso a las maderas que se tiñen también en este color.**

Tanto la sala, para 35 comensales, como el reservado, para 10, y el jardín, han renovado su imagen para sorprender a los comensales deleitando sus sentidos antes de que Freixa sirva [la mesa](#).

Y cuando Freixa sirve la mesa, llegan las nuevas sorpresas que son las propias de una carta de verano firmada por un chef con dos Estrellas Michelin. Freixa te hará descubrir a qué sabe el estudio del tomate y las espardeñas cuando las cocinas con conejo, te tentará con canelones de La China y también con salmón salvaje de Alaska entre otros platos entre los que encontrarás muchas mezclas de mar y montaña.

Podrás comer o cenar a la carta, eligiendo alguno de sus menús cerrados -entre los que encontrarás uno corto de mediodía- o, si es domingo y quieres comer en el jardín, podrás dejarte seducir por su perfecto brunch.