

??????????

カタルーニャ出身シェフのラモン・フレイシャは、嗜好的ルーツを大切にしながらも前衛的な料理を創作しています。サラマンカ地区の高級なhotel Únicoに位置するレストラン。

Freixaの料理は、素晴らしい食材と、伝統的な要素で満たされつつ、現代的な視点で前衛的な技術を用いて生み出される本物の味がベースとなっています。こうした料理に合わせて提供されるのが、450種以上を揃えたワインセラーと最高レベルのホールサービス。ヒル・ロビラ (Gil Rovira) が各ゲストに合わせたマリアージュを手がけます。

アラカルトでの食事が可能な他、レストランには、20品で構成される「La Experiencia」と25品の「El Homenaje: Gran RFXM」の2種のテイastingメニュー、火曜から金曜のランチタイム (祝日を除く) にのみ提供されるライトメニュー「El Petit Menú」があります。

レストランには定員12名のプライベートスペースと、エレガントで洗練された雰囲気のリゾートガーデンもあり、定員25名で、ゆったりした快適な7つのテーブルが用意されています。



サービス



Reserva on line










Situado en Hotel



Con terraza

その他のサービス

 2 estrellas Michelin	 Admisión de tarjetas de crédito
 Aparcacoches	 Aparcamiento gratuito
 Carta de vinos selectos	 Comidas de grupo
 Reserva de mesa	 Salones privados

興味に関する情報

所在地

Calle de Claudio Coello, 67 28001

電話番号

(+34) 91 781 82 62

ウェブ

<http://www.ramonfreixamadrid.com>

バス

1, 9, 19, 21, 51, 53, 74

年改装

2009-06-01

料理

De autor

観光地

Barrio de Salamanca

Eメールアドレス

info@ramonfreixamadrid.com

地下鉄

Núñez de Balboa (L5, L9), Serrano (L4), Velázquez (L4)

Cercanías (Local train)

Madrid-Recoletos

Price range

más de 60 euros

タイムテーブル

火曜～土曜：13:30～15:30 / 21:00～23:00

休業日：クリスマス、聖週間、8月



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

