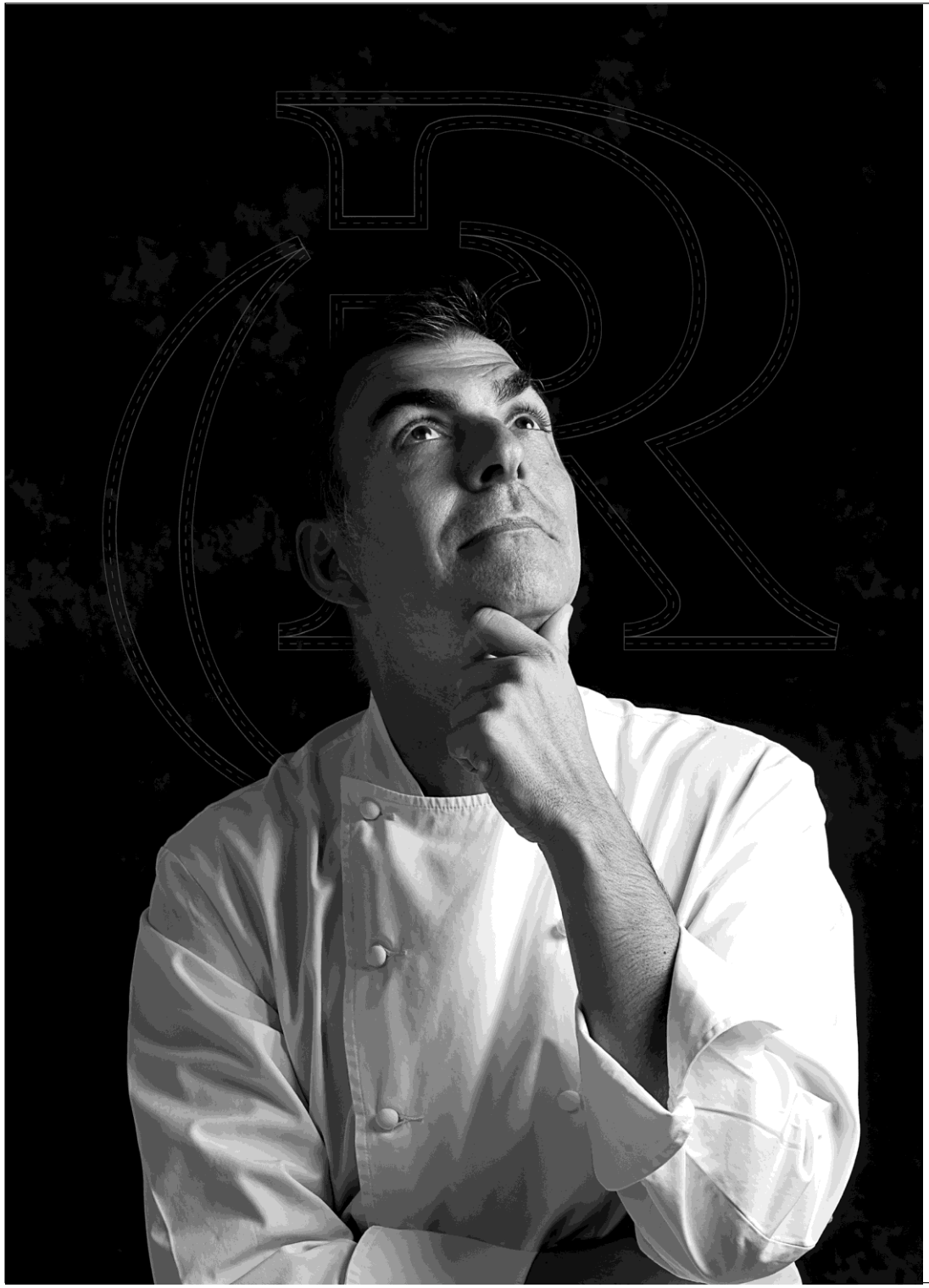
Ramón Freixa

TAILORED CATERING

COLECCIÓN GASTRONÓMICA

2025



Ramón Freixa
TAILORED CATERING

COLECCIONES GASTRONÓMICAS.

La gastronomía, como la moda, es un **arte que se vive con los sentidos** y se recuerda toda la vida. Cocinamos con pasión, por el placer de saborear la vida y compartir nuestras creaciones contigo y con cada persona que tiene la oportunidad de elegir nuestro catering.

En Ramón Freixa Catering, la gastronomía se viste de gala, con platos que son verdaderas obras de arte. Cada bocado es un patrón cuidadosamente trazado, cada ingrediente, una pieza seleccionada con precisión. Al unir estos elementos, como si de un delicado vestido se tratara, creamos platos que no solo alimentan, sino que también cuentan una historia. La textura de un carpaccio, la caída de una salsa, la sinfonía de sabores en un amuse-bouche. Todo se entrelaza en un diseño perfecto, pensado para sorprender y deleitar.

La excelencia en el detalle es nuestro credo, el corazón de nuestro trabajo. Queremos que te sumerjas en nuestras creaciones, que sientas cómo el color y el sabor se entrelazan, y que descubras cómo cada elemento está pensado para **sorprender y cautivar**.

En Ramón Freixa Catering, no creemos en las medias tintas ni en los atajos. Creemos en la perfección, en la armonía y en la pasión por el trabajo bien hecho. Cada evento es una oportunidad para elevar la experiencia culinaria a nuevas alturas, creando recuerdos inolvidables que, como las mejores piezas de alta costura, perduran para siempre.

Para la temporada 2024-2025, presentamos con orgullo nuestras nuevas colecciones gastronómicas. Una propuesta innovadora que combina **creatividad, calidad y elegancia**, diseñada para ofrecer experiencias culinarias únicas y memorables.

¡Bienvenidos a la nueva era de Ramón Freixa Catering! Descubre un mundo de sabores y sensaciones pensado para impresionar y deleitar.



Ramón Freixa
TAILORED CATERING

MENÚ TRABAJO

ARTESANÍA

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pajarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	



Artesanía – Menú Trabajo

Temporada 2024-2025

APERITIVOS (suplemento 14,00 € + IVA)

The welcome drink: consomé de ave o bullabesa
Piedra mimética de queso trufado
Mini croissant cangrejo
Sobreposición de foie, maíz y pan de especias
Taco de calamares a la andaluza con ajo negro
Cornete de berenjena asada y garbanzos al Ras el hanout

PRIMEROS PLATOS

Sobre una coca: ensalada de quinoa y salmón ahumado con crema de setas
Terciopelo de calabaza con esféricos de foie
Sopa crema de guisantes con huevo poché, cecina y polvo de aceituna negra
Flor de alcachofa con yema a la amatriciana
Consomé de tomate con aceite de rúcula, aguacate al carbón y pasa de tomate raff *(Vegano)*

SEGUNDOS PLATOS

Corvina con pilpil y patatinas revolconas
Lomo de merluza confitada, guiso de ciruelas, tomates y piñones
Meloso de ternera con corona de liliáceas
Presa ibérica lacada, ciruelas y frambuesas glaseadas y espagetto de cacao
Curry verde de espinacas y espárragos con tofu ahumado *(Vegano)*

POSTRES

Superposición de café y praliné de crocant de avellanas
Milhojas de hojaldre caramelizado con crema, merengue y cítricos
Todo chocolate con fruta de la pasión
Carrot-teno

PRECIO

113,25 € + IVA

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pajarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	

RAMÓN FREIXA CATERING 20 08



VINO BLANCO
Pazito Albariño DO Rias Baixas
O
Montepedroso Enoteca Verdejo DO Rueda

VINO TINTO
Marqués de Murrieta Reserva D.O.Ca. Rioja
O
Finca Valpiedra Reserva DOCa Rioja

CERVEZAS

REFRESCOS

AGUAS MINERALES

ZUMOS

BODEGA
MENÚ DE TRABAJO

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pajarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	

RAMÓN FREIXA 20 08 CATERING

CONDICIONES
MENÚ TRABAJO

Estos menús sólo son válidos para grupos de más de 100 personas, en caso de ser menos comensales se cobrará un suplemento de 10,25€ + IVA por persona hasta completar los 100 invitados en concepto de personal y transporte con un mínimo de 50 personas. Para eventos de menos de 50 deberá pasar a presupuestación.
La duración prevista del almuerzo es de 90 minutos. Se ampliará 30 minutos en el caso de contratar el aperitivo.

El precio que se encuentra en cada menú incluye:
Gastronomía, bodega y menaje (fijada en los menús).
Servicio de Sala y Cocina a razón de un camarero cada 12 comensales.
Coordinación general, preparación, montaje y desmontaje.
Visita de inspección de nuestro Dpto. Técnico de los espacios que se precisen.
Montaje estándar en mesas de 10 comensales.
Decoración estándar de un centro por mesa.
Montaje en mesa imperial u otro tipo de montaje a consultar
Montaje en el escenario a consultar.

Otras partidas no incluidas en los precios anteriores:
Combinados de alcohol, coctelería o barra libre.
Hora suplementaria de personal a razón de 30,00 € + IVA camarero/hora. Alquiler de espacio, seguridad, limpieza, canon, generadores o potencia eléctrica.
Costes de extras: Servicio de guardarropía, minutas, fotógrafo, vídeo, DJ y otros espectáculos, menús Staff.

Confirmación del evento mediante mail o teléfono indicándonos sus datos de facturación, se emitirá un contrato de servicio con las características que deberán devolvernos firmado junto con el justificante de pago del 50% de paga y señal aceptando dicho servicio.

Forma de pago:
50% en concepto de paga y señal a la firma del contrato.
50% restante 7 días antes del evento.
** En caso de anulación del servicio no se devolverá el importe de paga y señal.

Fecha límite para la confirmación del menú y número mínimo garantizado de comensales, 15 días antes de la realización del evento, pudiendo aumentar un 10% sobre el número mínimo garantizado 7 días antes del evento. Cualquier cambio a dichas condiciones deberá ser confirmado por el equipo comercial.

*La comunicación de posibles alergias e intolerancias se tendrá que confirmar como tarde 7 días antes de la celebración del evento.

*Se incluirá un 10% de menús especiales del número final confirmado en contrato. En caso de superar el 10% se cobrará un recargo sobre el precio del menú en concepto de gastos de producción y personal necesario.

Ramón Freixa

TAILORED CATERING

MENÚS GALA

ESENCIA y ELEGANCIA

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pasarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	



APERITIVOS FRÍOS

Chips de loto y shitake
Bocadillo de calamares 2024
Puzle de pisto y brandada de bacalao
Tartar de gamba roja con un sutil esférico de flores
Ravioli de remolacha con ricotta y huevas de trucha
Homenaje al Puerto de Santa María
Dentro de un erizo: salpicón del mar
Blinis con crema agria y mousse de caviar
Foie, miel y flores
Tartaleta de shots gazpacho multicolor *(Showcooking: 255,00€)*

APERITIVOS CALIENTES

Zamburiña flambeada a la no carbonara
Tortilla esférica de merluza en salsa verde
Ravioli de patata y butifarra blanca
Tatín de apionabo con demi-glacé vegetal
Brocheta mar y montaña: bogavante y pollo de corral
Croqueta de jamón buena con ventresca de atún
Guiso de colágeno, butifarra del Perol, espárragos y alcachofas
Airbag de trufa, boletus y foie
Mini solomillo Wellington *(Suplemento 2,50€/persona*
+Showcooking: 255,00€)

**mínimo de 6 referencias*

BODEGA:

VINO BLANCO

Pazito Albariño DO Rias Baixas / Montepedroso Enoteca Verdejo DO Rueda

VINO TINTO

Marqués de Murrieta Reserva D.O.Ca. Rioja / Finca Valpiedra Reserva DOCa Rioja

CERVEZAS- REFRESCOS- AGUAS MINERALES- ZUMOS

Menú Gala

Cóctel

PRECIO

3,90 € ref. + IVA

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pajarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	

RAMÓN FREIXA 20 08 CATERING



Elegancia – Menú Gala 1

Temporada 2024-2025

PRIMEROS PLATOS

Ajoblanco y raviolis de carabinero con trufa, almendras y vino tinto
Gazpacho de fresones con aspic de berberechos y mejillones
Mosaico de pisto con atún de almadraba y ensalada malagueña
Lingote dorado de foie con texturas de calabaza y
tosta de pan hojaldrado
Ensalada de verduras tiernas y dueto de salmón

PESCADOS

Lomo de merluza de pincho confitada, frégola sarda, pera y calabaza
Rodaballo asado con alcachofas trigo tierno, y espinacas
Rape con especias, sopa crema de marisco y patatas al azafrán

CARNES

Muslo de pintada rellena de ciruelas y foie, con asado de tubérculos
y salsa de trufa
Rabo de buey a la royal, con puré de calabaza asada y coles
Cordero lechal a baja temperatura con tzatziki y hierbas mediterráneas

POSTRES

Ramón cheesecake
Volcan&Co
Sakura: té matcha, yuzu y choco blanco
Manzana, vainilla, hinojo y frutas blancas

Precio con 1 principal (carne o pescado): 159,80 € + IVA
Precio con 2 principales: 171,50 € + IVA

PRECIO

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pasarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	

RAMÓN FREIXA 20 08 CATERING



Esencia – Menú Gala 2

Temporada 2024-2025

PRIMEROS PLATOS

Lineal de alcachofa con tartar de salmón salvaje y
vinagreta de hierbas anisadas
Esfera de foie con higos y gelée de oloroso
Dueto de cigala y espárragos de Navarra con cuajada de mejillones
y crema de caviar
Sobre un tartar de tomate, menestra de verduras tiernas y gamba roja
Embrollo de raíces de temporada, ibéricos y pulpo.
Tartar de bogavante con flor de alcachofa *(Suplemento 14,50€)*

PESCADOS

Rape al horno con parmentier de puerro y panceta ibérica.
Lubina a baja temperatura, puerro confitado, sopa de calamar
encebollada y cristal de patata blanca y violeta.
Merluza de pincho en blanco y negro con toques anisados

CARNES

Solomillo de buey madurado a la salsa "Café de París".
Magret de pato con frutos secos y torrefactos, cebolletas,
patatas y pimientos del piquillo.
Cochinillo ibérico confitado con tatín de piñas y lechugas vivas.
Costilla de ternera reposada con ciruelas al vino de Jerez y
parmentier de boniato *(Suplemento 20,75€)*

POSTRES

Macaron chocolat café express
Love is in the air
Selva verde
Mousse de chocolate blanco, frutos rojos a la pimienta de Sichuan y vainilla

Precio con 1 principal (carne o pescado): 175,50 € + IVA
Precio con 2 principales: 187,75 € + IVA

PRECIO

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pajarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	

RAMÓN FREIXA 20 08 CATERING



BODEGA

MENÚ GALA

VINO BLANCO
Pazito Albariño DO Rias Baixas
O
Montepedroso Enoteca Verdejo DO Rueda

VINO TINTO
Marqués de Murrieta Reserva D.O.Ca. Rioja
O
Finca Valpiedra Reserva DOCa Rioja

CAVA
Burbujas de Freixa

AGUAS MINERALES

CAFÉ
De Colombia natural

LICORES

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pajarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	

RAMÓN FREIXA 20 08 CATERING

CONDICIONES
MENÚS GALA

Estos menús sólo son válidos para grupos de más de 100 personas, en caso de ser menos comensales se cobrará un suplemento de 10,25€ + IVA por persona hasta completar los 100 invitados en concepto de personal y transporte con un mínimo de 50 personas. Para eventos de menos de 50 deberá pasar a presupuestación.
La duración prevista de la Cena de Gala es de 120 minutos. Se ampliará 30 minutos en el caso de contratar el aperitivo.

El precio que se encuentra en cada menú incluye:
Gastronomía, bodega y menaje (fijada en los menús)
Servicio de Sala y Cocina a razón de un camarero cada 8 comensales.
Coordinación general, preparación, montaje y desmontaje.
Visita de inspección de nuestro Dpto. Técnico de los espacios que se precisen.
Montaje estándar en mesas de 10 comensales.
Decoración estándar de un centro por mesa.
Montaje en mesa imperial u otro tipo de montaje a consultar.
Montaje en escenario a consultar.

Otras partidas no incluidas en los precios anteriores:
Combinados de alcohol, coctelería o barra libre.
Hora suplementaria de personal a razón de 30,00 € + IVA camarero/hora.
Alquiler de espacio, seguridad, limpieza, canon, generadores o potencia eléctrica.
Costes de extras: Servicio de guardarropía, minutas, fotógrafo, vídeo, DJ y otros espectáculos, menús Staff.

Confirmación del evento mediante mail o teléfono indicándonos sus datos de facturación, se emitirá un contrato de servicio con las características que deberán devolvernos firmado junto con el justificante de pago del 50% de paga y señal aceptando dicho servicio.

Forma de pago:
50% en concepto de paga y señal a la firma del contrato. 50%
restante 7 días antes del evento.
** En caso de anulación del servicio no se devolverá el importe de paga y señal.

Fecha límite para la confirmación del menú y número mínimo garantizado de comensales, 15 días antes de la realización del evento, pudiendo aumentar un 10% sobre el número mínimo garantizado 7 días antes del evento. Cualquier cambio a dichas condiciones deberá ser confirmado por el equipo comercial.

*La comunicación de posibles alergias e intolerancias se tendrá que confirmar como tarde 7 días antes de la celebración del evento.

*Se incluirá un 10% de menús especiales del número final confirmado en contrato. En caso de superar el 10% se cobrará un recargo sobre el precio del menú en concepto de gastos de producción y personal necesario.

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

BARRA LIBRE

Ramón Freixa
TAILORED CATERING

Fecha:		Supervisado:	Ramon Freixa
Temporada:		Aprobado:	OK produccion
Colección:	Pasarela	Propuesta:	ESTÁNDAR ☐ CUSTOM ☑
Materiales:		Observaciones:	

RAMÓN FREIXA 20 08 CATERING

BARRA LIBRE

Servicio de Barra Libre " Primeras Marcas Importación"
2 horas de barra libre / 25,00 € + IVA por persona.
3 horas de barra libre / 33,00 € + IVA por persona.
4 horas y siguientes / 14,00 € + IVA por persona/hora.
Suplemento barra libre premium: 6,50 € persona / hora + IVA

PIANO BAR (Recepciones)
Precio: a partir de 28,00 € + IVA por persona
Espectáculo musical y cócteles, (Spritz / Negroni / Krit Royal / Vermout)
*Contratación mínima 100 Personas (1 Hora de Duración)

BARRA DE COCTELERÍA
Precio desde 17,50 € + IVA por persona/hora.

VAJILLA, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA Y ELEMENTOS COCKTAIL
Toda nuestra vajilla, cristalería y elementos de presentación de los cocktails son diseños exclusivos de fabricantes de alta gama.