

Lubina cocinada con mantequilla de avellana, pípil de almendras tiernas, untuoso de canónigos y berros de agua, coliflor por tres. Bárbaro.



LA GRAN BELLEZA

DESDE EL INICIO HASTA EL FIN, TODO ES ELEGANCIA EN RAMÓN FREIXA **POR ALEJANDRO AVILLEIRA**

- Dentro de muy poco hará diez años del desembarco de Ramón Freixa en Madrid y en esta década prodigiosa,
- en que nunca se ha mudado, Freixa deja clara una cosa: comer bien lo es (casi) todo. La sala, la atención, la bodega, el ambiente, hasta la vajilla (Christian Lacroix para Vista Alegre, ojo) importan y en todas esas notas sobresale un Freixa elegante, cuidado, detallista. Su cocina es de disfrute visual y gustativo, muy trabajada, como una obra de arte emplata (Claudio Coello, 67, Hotel Único, ramonfreixamadrid.com). **✎**