



*“La vida està feta de petits moments ...  
Gaudeix-com si fos el primer dia de la resta de la teva.”*

# Menú Degustació

Aperitiu Villa Retiro

Festival de Colors

Festival cromàtic de verduretes amb puré de fonoll i crema de remolatxa al yuzu, varat i botarga

Ibèrics i Carbassa

Crema de carbassa amb bolets de temporada, consomé de ibèric, llardons i cruixent de pernil

Arroz Esperança

Arroz cremós amb clorofil·la de alfàbrega i estragó, ànec de coll verd i salsa de pruna i panses

Peix de Llotja

Segons captures ofertes per servei amb verdures glacejades i humus tahini

Llom de Conill

Farcit de tomàquet, herbes aromàtiques, all i oli de codony i cargols de terra dolços i picants

Àcids

Cilindre de maracujà amb citronela i vainilla banyat en mànec, gelat de préssec i salsa de iogurt

Xocolata. Com no.

Pastís amb mousse, pols de nou Macadàmia, cremós de gianduja, gelat de cacau amb mel i altres delícies ...

Aigües, cafès i mini dolços

**68 € per persona**  
(taula completa)

Maridatge de vins, 30 € per persona

Degustació de formatges, 9 € per persona  
10% d'I.V.A. no inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

# Menú Homenatge

## Aperitiu Villa Retiro

### Festival de Colors

Festival cromàtic de verduretes amb puré de fonoll i crema de remolatxa al yuzu, varat i botarga

### Ibèrics i Carbassa

Crema de carbassa amb bolets de temporada, consomé de ibèric, llardons i cruixent de pernil

### Guisat de Fesolets

Fesolets de Santa Pau amb tripa de bacallà, tomàquet confitat, emulsió de caviar de avruga i gamba de la costa

### Arròs de Galeres

Arròs de galeres amb la seva pròpia salsa, el seu cruixent i flocs de rossinyol

### Peix de Llotja

Segons captures ofertes per servei amb verdures glacejades i humus tahini

### Llobarro Salvatge

Amb salsa de miso, puré de celeri, remolatxa i rave acompanyat amb aire de te

### Ris de Veau

Lletons de vedella amb puré de coliflor fumat, arbrets de bròquils i coulis de ruibarbre

### Llom de Conill

Farcit de tomàquet, herbes aromàtiques, all i oli de codony i cargols de terra dolços i picants

### Selecció de Formatges

Tres formatges catalans a triar

### Àcids

Cilindre de maracujà amb citronela i vainilla banyat en mànec, gelat de préssec i salsa de iogurt

### Xocolata. Com no.

Pastís amb mousse, pols de nou Macadàmia, cremós de gianduja, gelat de cacau amb mel i altres delícies ...

### Aigües, cafès i mini dolços

94 € per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 40 € per persona

10% d'I.V.A. no inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

# Entrants

<b>Amanida Nipona</b>	20 €
Selecció de mesclum amb líquat de enciam, crema de parmesà trufada, blat de moro en dos i bolets enokí, shimeji i nameko en escabetx de taronja	
<b>Arròs de Galeres</b>	25 €
Arròs de galeres amb la seva pròpia salsa, el seu cruixent i flocs de rossinyol	
<b>Arroz Esperança</b>	24 €
Arroz cremós amb clorofil·la de alfàbrega i estragó, ànec de coll verd i salsa de pruna i panses	
<b>Angules del Delta</b>	68 €
Amb cocotxes de lluç i el seu pil pil	
<b>Esmorzar de Ric</b>	25 €
Parmentiere, foie, salsa de carn, ou d'ànec i tòfona	
<b>Guísat de Fesolets</b>	30 €
Fesolets de Santa Pau amb tripa de bacallà, tomàquet confitat, emulsió de caviar de avruga i gamba de la costa	
<b>Cranc Blau</b>	26 €
Esqueixat de cranc blau, celerí, carxofes i emulsió de la seva coral	
<b>Ibèrics i Carbassa</b>	24 €
Crema de carbassa amb bolets de temporada, consomé de ibèric, llardons i cruixent de pernil	
<b>Festival de Colors</b>	24 €
Festival cromàtic de verdures con puré de fonoll i crema de remolatxa al yuzu, varat i botarga	

10 % d' I.V.A. no inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

# Peixos

- Llamàntol amb Envoltori** 36 €  
Llamàntol en el seu suc embolicat en làmina de calamar, sobre fulles de bleda, veluté d'americana i fils de pebrot Togarashi
- Llobarro Salvatge** 32 €  
Amb salsa de miso, puré de celeri, remolatxa i rave acompanyat amb aire de te
- Peix de Llotja** s/m  
Segons captures ofertes per servei amb verdures glacejades i humus tahíni

# Carns

- Ris de Veau** 28 €  
Lletons de vedella amb puré de coliflor fumat, arbrets de bròquils i coulis de ruibarbre
- Llom de Conill** 26 €  
Farcit de tomàquet, herbes aromàtiques, all i oli de codony i cargols de terra dolços i picants
- “Chuletón” de Vaca del Nord** 55 €  
Carn de mitjana de vaca amb textures de bolets, i aire d'avellanes
- Colomí Rostit** 32 €  
Colomí amb salsa d'au, nyoquis, cilindre de pa amb foie i la seva munició

10 % d' I.V.A. no inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

# Postres

<b>Pijama de Tardor</b>	12 €
Menjar blanc, flam de pera,, cremeta d'anís gelat d'ametlla i la seva bombolla de garapinyada	
<b>Símfonia de Cítrics de Xerta</b>	12 €
Les textures dels cítrics de la nostra horta	
<b>Àcids</b>	12 €
Cilindre de maracujà amb citronela i vainilla banyat en mànec, gelat de préssec i salsa de iogurt	
<b>La Torre de Babel</b>	12 €
Purè de figues amb gel de llima i yuzu, gelat de vainilla balinesa i pa de pessic cruixent de plàtan	
<b>Xocolata. Com no.</b>	14 €
Pastís amb mousse, pols de nou Macadàmia, cremós de gianduja, gelat de cacau amb mel i altres delícies ...	
<b>Assortiment de Formatges</b>	16 €
Selecció de cinc formatges de Catalunya a elecció del client	

10 % d' I.V.A. no inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

## ... para acompanyar-los

Copa de Muscato d'Asti Riveto 5 €

Copa de Mistela Blanca El Gamberrillo 5 €

Copa de Par de Naranja 5 €

Copa de Contrabandista 7 €

Copa de Chateau Derezas Tokaji 6 €

Copa de Ranci Dolc 5 €

... i moltes altres suggeriments en vins dolços i destil·lats per acompanyar  
les seves postres

10 % d' I.V.A. no inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té  
intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

# Menú del Arròs

(No mes a migdia  
Aperítius Villa Retiro

Festival de Colors

Esmorzar de Ric

Arròs de Galeres

La Torre de Babel

Una Copa de Vi, Aigua, Café y Mini Dolços

48 € per persona  
(taula completa)

10 % d' I.V.A. no inclòs

# Menú Executiu

(No mes a migdia de dimarts a divendres no festius)

Aperítius Villa Retiro

Un primer a triar entre tres

Una carn o un Peix

Un Postre a triar entre tres

Una Copa de Vi, Aigua, Café y Mini Dolços

35 € per persona  
(taula completa)

10 % d' I.V.A. no inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota