



*“La vida está hecha de pequeños momentos...
Disfrútalos como si fuera el primer día del resto de la tuya.”*

Menú Degustación

Aperitivos Villa Retiro

Festival de Colores

Festival cromático de verduritas con puré de hinojo y crema de remolacha al yuzu, caballa y botarga

Ibéricos y Calabaza

Crema de calabaza con setas de temporada, consomé de ibérico, chicharrones y crujiente de jamón

Arroz Esperanza

Arroz cremoso con clorofila de albahaca y estragón, pato de cuello verde y salsa de ciruela y pasas

Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio con verduritas glaseadas y humus tahíni

Lomito de conejo

Relleno de tomate, hierbas aromáticas, alioli de membrillo y caracoles de tierra dulces y picantes

Ácidos

Cilindro de maracuyá con citronela y vainilla bañado en mango, helado de melocotón y salsa de yogurt

Chocolate. Como no.

Pastelito con mousse, polvo de nuez Macadamia, cremoso de gíanduja, helado de cacao con miel y otras delicias...

Aguas, cafés y mini dulces

68 € por persona
(mesa completa)

Maridaje de vinos, 35 € por persona

Degustación de quesos, 9 € por persona

10% de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Menú Homenaje

Aperitivos Villa Retiro

Festival de Colores

Festival cromático de verduritas con puré de hinojo y crema de remolacha al yuzu, caballa y botarga

Ibéricos y Calabaza

Crema de calabaza con setas de temporada, consomé de ibérico, chicharrones y crujiente de jamón

Guiso de Alubías

Alubías de Santa Pau con tripa de bacalao, tomate confitado, emulsión de caviar de avruga y gamba de la costa

Arroz de Galeras

Arroz de galeras con su propia salsa, su crujiente y copos de chantarella

Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio con verduritas glaseadas y humus tahíni

Lubina Salvaje

Con salsa de miso, purés de celerí, remolacha y rábano acompañado con aire de té

Ris de Veau

Mollejas de ternera con puré de coliflor ahumado, arbolitos de brócolis y coulis de ruibarbo

Lomito de conejo

Relleno de tomate, hierbas aromáticas, all i oli de membrillo y caracoles de tierra dulces y picantes

Selección de Quesos

Tres quesos catalanes a elegir

Ácidos

Cilindro de maracuyá con citronela y vainilla bañado en mango, helado de melocotón y salsa de yogurt

Chocolate. Como no.

Pastelito con mousse, polvo de nuez Macadamia, cremoso de gianduja, helado de cacao con miel y otras delicias...

Aguas, cafés y mini dulces

94 € por persona

(mesa completa)

Maridaje de vinos, 50 € por persona

10% de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Entrantes

Ensalada Nipona	20 €
Selección de mézclum con licuado de lechuga, crema de parmesano trufada, maíz en dos y setas enoki, shimeji y nameko en escabeche de naranja	
Arroz de Galeras	25 €
Arroz de galeras con su propia salsa, su crujiente y copos de rebozuelo	
Arroz Esperanza	24 €
Arroz cremoso con clorofila de albahaca y estragón, pato de cuello verde y salsa de ciruela y pasas	
Angulas del Delta	68 €
Con cocochas de merluza en su pil pil	
Desayuno de Rico	25 €
Parmentiere, foie, jugo de carne, huevo de pato y trufa	
Guiso de Alubías	30 €
Alubías de Santa Pau con tripa de bacalao, tomate confitado, emulsión de caviar de avruga y gamba de la costa	
Cangrejo Azul	26 €
Desmigado de cangrejo azul, celerí, alcachofas y emulsión de su coral	
Ibéricos y Calabaza	24 €
Crema de calabaza con setas de temporada, consomé de ibérico, chicharrones y crujiente de jamón	
Festival de Colores	24 €
Festival cromático de verduritas con puré de hinojo y crema de remolacha al yuzu, caballa y botarga	

10 % de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Pescados

- Bogavante con Envoltorio** 36 €
Bogavante en su jugo envuelto en lámina de calamar, sobre hojas de acelga, veluté de americana e hilos de pimiento togarashi
- Lubina Salvaje** 32 €
Con salsa de miso, purés de celeri, remolacha y rábano acompañado con aire de té
- Pescado de Lonja** s/m
Según capturas ofrecidas por servicio con verduritas glaseadas y humus tahíni

Carnes

- Ris de Veau** 28 €
Mollejas de ternera con puré de coliflor ahumado, arbolitos de brócolis y coulis de ruibarbo
- Lomito de conejo** 26 €
Relleno de tomate, hierbas aromáticas, all i oli de membrillo y caracoles de tierra dulces y picantes
- Chuletón de Vaca del Norte** 55 €
Carne de chuletón de vaca con texturas de setas, y aire de avellanas
- Pichón Asado** 32 €
Pichón con salsa de ave, ñoquis, cilindro de pan con foie y su munición

10 % de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Postres

Pijama de Otoño	12 €
Manjar blanco, flan de pera, , cremita de anís helado de almendra y su burbuja de garrapiñada	
Sinfonía de Cítricos de Xerta	12 €
Las texturas de los cítricos de nuestra huerta	
Ácidos	12 €
Cilindro de maracuyá con citronela y vainilla bañado en mango, helado de melocotón y salsa de yogurt	
La Torre de Babel	12 €
Puré de higos con gel de lima y yuzu, helado de vainilla balinesa y bizcocho crujiente de plátano	
Chocolate. Como no.	14 €
Pastelito con mousse, polvo de nuez Macadamia, cremoso de gianduja, helado de cacao con miel y otras delicias...	
Surtido de Quesos	16 €
Selección de cinco quesos de Catalunya a elección del cliente	

10 % de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

... para acompañarlos

Copa de Muscato d'Astí Riveto 5 €

Copa de Mistela Blanca El Gamberrillo 5 €

Copa de Par de Naranja 5 €

Copa de Contrabandista 7 €

Copa de Chateau Derezlas Tokaji 6 €

Copa de Rancio Dulce 5 €

... y muchas otras sugerencias en vinos dulces y destilados para acompañar sus postres

10 % de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Menú del Arroz

(Solo a mediodía)
Aperitivos Villa Retiro

Festival de Colores

Desayuno de rico

Arroz de Galeras

La Torre de Babel

Una Copa de Vino, Aguas, Café y Mini Dulces

48 € por persona
(mesa completa)

10 % de I.V.A. no incluido

Menú Ejecutivo

(Solo a mediodía de martes a viernes no festivos)

Aperitivos Villa Retiro

Un primero a escoger entre tres

Una carne o un Pescado

Un Postre a elegir entre tres

Una Copa de Vino, Aguas, Café y Mini Dulces

35 € por persona
(mesa completa)

10 % de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota