



*“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 gianduja, 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 chantarela

### 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, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

# Entrantes

<b>Ensalada Nipona</b>	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	
<b>Arroz de Galeras</b>	25 €
Arroz de galeras con su propia salsa, su crujiente y copos de rebozuelo	
<b>Arroz Esperanza</b>	24 €
Arroz cremoso con clorofila de albahaca y estragón, pato de cuello verde y salsa de ciruela y pasas	
<b>Angulas del Delta</b>	68 €
Con cocochas de merluza en su pil pil	
<b>Desayuno de Rico</b>	25 €
Parmentiere, foie, jugo de carne, huevo de pato y trufa	
<b>Guiso de Alubías</b>	30 €
Alubías de Santa Pau con tripa de bacalao, tomate confitado, emulsión de caviar de avruga y gamba de la costa	
<b>Cangrejo Azul</b>	26 €
Desmigado de cangrejo azul, celerí, alcachofas y emulsión de su coral	
<b>Ibéricos y Calabaza</b>	24 €
Crema de calabaza con setas de temporada, consomé de ibérico, chicharrones y crujiente de jamón	
<b>Festival de Colores</b>	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

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

# Carnes

<b>Ris de Veau</b>	28 €
Mollejas de ternera con puré de coliflor ahumado, arbolitos de brócolis y coulis de ruibarbo	
<b>Lomito de conejo</b>	26 €
Relleno de tomate, hierbas aromáticas, all i oli de membrillo y caracoles de tierra dulces y picantes	
<b>Chuletón de Vaca del Norte</b>	55 €
Carne de chuletón de vaca con texturas de setas, y aire de avellanas	
<b>Pichón Asado</b>	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, comuníquese 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, comunique a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

## ... para acompañarlos

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 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