



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

Menú Degustación

Aperitivos Villa Retiro

Huerto de Tomates

Selección de tomates ecológicos con vinagreta de soja, queso fresco, "brossat" y rallado, con manzana nitrogenada y agua de tomate con palo cortado

La Mar

Yemas de erizo de mar, con morrillo de atún de l'Atmella, salmón y anguila

Arroz de Jabalí

Arroz de jabalí con fondo de jamón ibérico y trufa de verano

Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio con remolacha en texturas y emulsión de fumet con estragón

Dos Aves

El pollo de granja y el pato salvaje unidos en dos cocciones con gelé de frutos rojos, salsa de carne y crumble de avellana y parmesano

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, panes artesanos 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

Huerto de Tomates

Selección de tomates ecológicos con vinagreta de soja, queso fresco, "brossat" y rallado, con manzana nitrogenada y agua de tomate con palo cortado

La Mar

Yemas de erizo de mar, con morrillo de atún de l'Atmella, salmón y anguila

Láminas

Mil hojas de pasta wanton con ventresca de atún, salmón y mayonesa de ajo negro

Arroz de Artrópodos

Arroz cremoso de cangrejo azul y buey de mar con dentelle de tinta de calamar

Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio con remolacha en texturas y emulsión de fumet con estragón

Lubina Salvaje

Con purés de zanahoria en consecución de colores, aire de raifort y lavanda

Mollejas de Ternera

Con crema de colmenillas, pétalos de tomate, edamame y cristales de albahaca

Dos Aves

El pollo de granja y el pato salvaje unidos en dos cocciones con gelé de frutos rojos, salsa de carne y crumble de avellana y parmesano

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, panes artesanos 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

Ensalada con Cosas Elaborada según las cosas que nos da la madre tierra y la imaginación del chef	22 €
Arroz de Jabalí Arroz de jabalí con fondo de jamón ibérico y trufa de verano	26 €
Arroz de Artrópodos Arroz cremoso de cangrejo azul y buey de mar con dentelle de tinta de calamar	28 €
Angulas del Delta Con cocochas de merluza en su pil pil	68 €
Desayuno de Rico Parmentiere, foie, jugo de carne, huevo de pato y trufa	25 €
Bacalao Frio Desmigado de bacalao a baja temperatura con corazón de tomate, chapadillo de anguila y crujiente de tinta de calamar	30 €
Láminas Mil hojas de pasta wanton con ventresca de atún, salmón y mayonesa de ajo negro	26 €
La Mar Yemas de erizo de mar, con morrillo de atún de l'Atmella, salmón y anguila	28 €
Huerto de Tomates Selección de tomates ecológicos con vinagreta de soja, queso fresco, "brossat" y rallado, con manzana nitrogenada y agua de tomate con palo cortado	24 €

Servicio de Panes Artesanos y Aceite 3 €

Servicio de Aguas 3 €

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

Pescados

Bogavante y Huerta

39 €

Bogavante en su jugo con pimientos de padrón rellenos de duxelle de ceps y salsa de marisco

Lubina Salvaje

36 €

Con purés de zanahoria en consecución de colores, aire de raifort y lavanda

Pescado de Lonja

s/m

Según capturas ofrecidas por servicio con remolacha en texturas y emulsión de fumet con estragón

Carnes

Mollejas de Ternera

32 €

Con crema de colmenillas, pétalos de tomate, edamame y cristales de albahaca

Dos Aves

32 €

El pollo de granja y el pato salvaje unidos en dos cocciones con gelé de frutos rojos, salsa de carne y crumble de avellana y parmesano

Carré de Cordero

35 €

Con glaseado gástrico, tupinambo, yuca, espuma de romero y patata con Ras al Hanout

Pichón Asado

32 €

Pichón con salsa de ave, ñoquis, cilindro de pan con foie y su munición

Servicio de Panes Artesanos y Aceite 3 €

Servicio de Aguas 3 €

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

El Ficus de la Puerta Recreación del ficus centenario con hojas de chocolate, falsos higos con su crema y piedras de crumble	14 €
Sinfonía de Cítricos de Xerta Las texturas de los cítricos de nuestra huerta	12 €
Ácidos Cilindro de maracuyá con citronela y vainilla bañado en mango, helado de melocotón y salsa de yogurt	12 €
Chocolate. Como no. Pastelito con mousse, polvo de nuez Macadamia, cremoso de gianduja, helado de cacao con miel y otras delicias...	14 €
Algarrobas de Chocolate Falsas algarrobas de chocolate con habas de avellana sobre base de vainilla y sorbete de limón	14 €
Surtido de Quesos Selección de cinco quesos de Catalunya a elección del cliente	16 €

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

Menú del Arroz

(Solo a mediodía)

Aperitivos Villa Retiro

Huerto de Tomates

Desayuno de rico

Arroz de Artrópodos

Sinfonía de Cítricos

Una Copa de Vino, Panes Artesanos,
Aguas 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 dos

Una carne o un Pescado

Un Postre a elegir entre dos

Una Copa de Vino, Panes Artesanos,
Aguas y Mini Dulces

35 € por persona
(mesa completa)

10 % de I.V.A. no incluido

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



...termina con un gintonic o un
destilado en nuestra terraza

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