



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

Menú Degustación

Aperitivos Villa Retiro

Lámina

Coca de pasta wanton con ventresca de atún, cítricos y mayonesa de ajo negro

Untuoso

Tripa de bacalao guisada con alcachofas glaseadas, cangrejo azul y duxelle de setas

Arroz de Pato de Cuello Verde

Arroz cremoso del Delta con pato (o codorniz, según temporada) y cítricos

Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio con all i pebre en texturas, patata emulsionada, hinojo braseado y aire de estragón

Rulo de Lechal

El ternasco de cordero lechal con su carré, acompañado de setas y de quenelle de tupinambo asada en cal

Yucatán

Sorbete de lima y albahaca con sabores y texturas de piña y coco, violetas y rosas

Algarrobas de Chocolate

Falsas algarrobas de chocolate con habas de avellana sobre base de vainilla y sorbete de limón

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

80 € por persona

(mesa completa)

Maridaje de vinos, 39 € por persona

Degustación de quesos, 9 € por persona

I.V.A. 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

Lámina

Coca de pasta wanton con ventresca de atún, cítricos y mayonesa de ajo negro

Royal de Foie

Con alcachofas en texturas y coulis de mandarina

Ramen de Calamar

Caldo japonés con udon de calamar, anguila ahumada y huevo poché de codorniz

Untuoso

Tripa de bacalao guisada con alcachofas glaseadas, cangrejo azul y duxelle de setas

Arroz de Pato de Cuello Verde

Arroz cremoso del Delta con pato (o codorniz, según temporada) y cítricos

Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio con all i pebre en texturas, patata emulsionada, hinojo braseado y aire de estragón

Lubina Salvaje

Con algas marinas recolectadas y tratadas y crema de zanahoria con cítricos y gengibre

Tête du Boeuf (a elegir 2 de 3)

- Lengua de ternera+ boniato ahumado
- Carrillera de ternera+ puré de lombarda
- Mollejas de ternera+ coliflor emulsionada con AOVE

Selección de Quesos

Tres quesos catalanes de nuestro carro

Nitro Prox

Sorbete al instante con productos de proximidad

Yucatán

Sorbete de lima y albahaca con sabores y texturas de piña y coco, violetas y rosas

Algarrobas de Chocolate

Falsas algarrobas de chocolate con habas de avellana sobre base de vainilla y sorbete de limón

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

120 € por persona

(mesa completa)

Maridaje de vinos, 58 € por persona

I.V.A. 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 con Cosas Elaborada según las cosas que nos da la madre tierra y la imaginación del chef	28 €
Arroz de Pato de Cuello Verde Arroz cremoso del Delta con pato (o codorniz, según temporada) y cítricos	32 €
Arroz de Verduras Con arroz bomba del Delta, selección de verduritas de temporada y consomé de calçot escalibado	28 €
Angulas del Delta Con cocochas de merluza en su pil pil	72 €
Desayuno de Rico Parmentiere, foie, jugo de carne, huevo de pato y trufa	30 €
Untuoso Tripa de bacalao guisada con alcachofas glaseadas, cangrejo azul y duxelle de setas	34 €
Lámina Coca de pasta wanton con ventresca de atún, cítricos y mayonesa de ajo negro	30 €
Ramen de Calamar Caldo japonés con udon de calamar, anguila ahumada y huevo poché de codorniz	30 €

En Carta, el Servicio de Panes Artesanos, Aceite, y Aperitivos son 5 € por Persona
Servicio de Aguas 3 € por Persona
I.V.A. 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 Mediterráneo

47 €

Bogavante en su jugo emulsionado con celeri, ajo negro y mirepoix de zanahoria

Lubina Salvaje

39 €

Con algas marinas recolectadas y tratadas, suaves e intensas y crema de zanahoria con cítricos y gengibre

Pescado de Lonja

39 €

Según capturas ofrecidas por servicio con all i pebre en texturas, patata emulsionada, hinojo braseado y aire de estragón

Carnes

Tête du Boeuf

38 €

- Lengua de ternera+ boniato ahumado
- Carrillera de ternera+ puré de lombarda
- Mollejas de ternera+ coliflor emulsionada con AOVE

Rulo de Lechal

38 €

El ternasco de cordero lechal con su carré, acompañado de setas y de quenelle de tupinambo asada en cal

Pichón Asado

36 €

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

En Carta, el Servicio de Panes Artesanos, Aceite y Aperitivos son 5 € por Persona
Servicio de Aguas 3 € por Persona
I.V.A. 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	15 €
Recreación del ficus centenario con hojas de chocolate, falsos higos con su crema y piedras de crumble	
Yucatán	14 €
Sorbete de lima y albahaca con sabores y texturas de piña y coco, violetas y rosas	
Esferas	14 €
Falsas nueces de macadamia cubiertas de dulcey, helado de vainilla y reducción de vino rancio de Terra Alta	
Or Xata	14 €
La chufa en sorbete, crema y galleta, acompañado de espuma de requesón, limón y piñones	
Algarrobas de Chocolate	15 €
Falsas algarrobas de chocolate con habas de avellana sobre base de vainilla y sorbete de limón	
Surtido de Quesos	18 €
Selección de cinco quesos de Catalunya a elección del cliente	

Es recomendable pedir los postres al tomar nota para evitar esperas

En Carta, el Servicio de Panes Artesanos, Aceite, y Aperitivos son 5 € por Persona
Servicio de Aguas 3 € por Persona
I.V.A. 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

Ramen de Calamar

Desayuno de rico

Risotto de Verduras

Esferas

Una Copa de Bienvenida, Panes Artesanos y
Aceíte, Aguas y Mini Dulces

55 € por persona
(mesa completa)

I.V.A. 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 Bienvenida, Panes Artesanos y
Aceíte, Aguas y Mini Dulces

39 € por persona
(mesa completa)

I.V.A. 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

A large, abstract watercolor splash in shades of brown, yellow, and red, centered on a white background. The splash has a soft, painterly texture with various sized droplets and streaks.

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

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