



*“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, mayonesa y salsa de ajo negro

### Toma Tomate

Tomates de varios tipos y procedencias, cultivos y texturas con diferentes aliños y formas

### Arroz de Costa

Con arroz bomba del Delta, tartar de langostinos, anchoa, contrapunto de cerdo y mayonesa de huevo frito

### Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio a la nage en caldo de pescado de roca, lemon grass, celeri, puré de chírvías, aceites aromáticos y brunoise de verduritas

### Cuniculus

Cilindros de conejo en diferentes técnicas, con salsa de frutos secos, tupinambo y vino rancio de Terra Alta

### Calipso

Crema de piña, canelón de plátano y coco, biscuit de maracuyá, caramelo de remolacha y helado de dulce de leche

### 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

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 Homenaje

## Aperitivos Villa Retiro

### Lámina

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

### Toma Tomate

Tomates de varios tipos y procedencias, cultivos y texturas con diferentes aliños y formas

### Cangrejo Azul

Desmigado de cangrejo azul con bisqué en espuma, dentelle de su coral y espárragos de Gavá en texturas

### Pansotti de Cerdo

Pasta rellena de manitas de cerdo, papada de cerdo, jamón ibérico, consomé de champiñón escalibado y gelatinas de cítricos

### Arroz de Aves

Arroz cremoso del Delta con pato, cresta de gallo y su mayonesa, mantequilla de montaña y humo

### Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio a la nage en caldo de pescado de roca, lemon grass, celeri, puré de chirivías, aceites aromáticos y brunoise de verduritas

### Lubina Salvaje

Con crema de colmenillas, tomate confitado y aire de pesto

### Del cerdo, hasta los andares

Manitas de cerdo, terrina de cochinitillo, crujiente de lechón, papada y reducción de sus cocciones

### Ris de Veau

Mollejas de ternera con doble cocción, con setás de temporada y pimientos de colores

### Selección de Quesos

Tres quesos catalanes de nuestro carro

### Nitro Prox

Sorbete al instante con productos de proximidad

### Calipso

Crema de piña, canelón de plátano y coco, biscuit de maracuyá, caramelo de remolacha y helado de dulce de leche

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

# Entrantes

<b>Originariamente, Cesar</b>	28 €
Una versión de la ensalada cesar, con pollo a baja temperatura, salsa de sardina ahumada, crujientes y quesos	
<b>Arroz de Aves</b>	32 €
Arroz cremoso del Delta con pato, cresta de gallo y su mayonesa, mantequilla de montaña y humo	
<b>Arroz de Costa</b>	32 €
Con arroz bomba del Delta, tartar de langostinos, anchoa, contrapunto de cerdo y mayonesa de huevo frito	
<b>Angulas del Delta</b> (según temporada, si hay)	72 €
Con cocochas de merluza en su pil pil	
<b>Desayuno de Rico</b>	30 €
Parmentiere, foie, jugo de carne, huevo de pato y trufa	
<b>Chapadillo</b>	34 €
Una versión del tradicional del chapadillo de anguila con su mahonesa, berenjena ahumada con miso y festival de salsas	
<b>Lámina</b>	30 €
Coca de pasta wanton con ventresca de atún, cítricos, mayonesa y salsa de ajo negro	
<b>Cangrejo Azul</b>	34 €
Desmigado de cangrejo azul con bisqué en espuma, dentelle de su coral y espárragos de Gavá en texturas	
<b>Pansotti de Cerdo</b>	32 €
Pasta rellena de manitas de cerdo, papada de cerdo, jamón ibérico, consomé de champiñón y gelatinas de cítricos	
<b>Toma Tomate</b>	30 €
Tomates de varios tipos y procedencias, cultivos y texturas con diferentes aliños y formas	

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 crema de colmenillas, tomate confitado y aire de pesto

## Pescado de Lonja

39 €

Según capturas ofrecidas por servicio a la nage en caldo de pescado de roca, lemon grass, celeri, puré de chírvías, aceites aromáticos y brunoise de verduritas

# Carnes

## Del cerdo, hasta los andares

36 €

Manitas de cerdo, terrina de cochinillo, crujiente de lechón, papada y reducción de sus cocciones

## Ris de Veau

42 €

Mollejas de ternera con doble cocción, con setás de temporada y pimientos de colores

## Pichón Asado

36 €

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

## Cuniculus

36 €

Cilindros de conejo en diferentes técnicas, con salsa de frutos secos, tupínambo y vino rancio de Terra Alta

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

<b>El Ficus de la Puerta 2.0</b> Recreación del ficus centenario con hojas de chocolate y su raíz, falsos higos, helado de pan de leche y piedras varias	15 €
<b>Calipso</b> Crema de piña, canelón de plátano y coco, biscuit aéreo de maracuyá y helado de dulce de leche	14 €
<b>Passtiset</b> Falso coulant de passtiset de Tortosa con espuma de limón, toffe de vino rancio de Terra Alta, helado de anís estrellado y caramelo de pipas de calabaza	14 €
<b>Raviolis de Melocotón</b> Rellenos de mousse de yogurt, aire de yogurt y lima, sorbete de melocotón con maría luísa, gelatina de verbena y espuma de frutos rojos	14 €
<b>Algarrobas de Chocolate</b> Falsas algarrobas de chocolate con habas de avellana sobre base de vainilla y sorbete de limón	15 €
<b>Surtido de Quesos</b> Selección de cinco quesos de Catalunya a elección del cliente	18 €

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

Toma Tomate

Desayuno de rico

Arroz de Aves

Raviolis de Melocotón

Una Copa de Bienvenida, Panes Artesanos y  
Aceite, 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  
Aceite, 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



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

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