



*“La vida està feta de petits moments...
Gaudeix-los com si fos el primer dia de la resta de la teva.”*

Menú Degustació

Aperitius Villa Retiro

Làmina

Coca de pasta wanton amb ventresca de tonyina, cítrics, maionesa i salsa d'all negre

Toma Tomàquet

Tomàquets de diversos tipus i procedències, cultius i textures amb diferents vinagretes i formes

Arròs de Costa

Amb arròs bomba del Delta, tartar de llagostins, contrapunt de porc i maionesa d'ou fregit

Peix de Llotja

Segons captures ofertes per servei a la nage en brou de peix de roca, lemon grass, celerí, puré de xirivía, olis aromàtics i brunoise de verduretes

Cunículus

Cilindres de conills en diferents tècniques, amb salsa de fruits secs, tupinambo i vi ranci de la Terra Alta

Calipso

Crema de pinya, canelons de plàtan i coco, maracujà galetes, caramel de remolatxa i gelat de dolç de llet

Garrofes de Xocolata

Falses garrofes de xocolata amb faves d'avellana sobre base de vainilla i sorbet de llimona.

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

80 € per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 39 € per persona

Degustació de formatges, 9 € per persona

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies al moment de prendre nota

Menú Homenatge

Aperitius Villa Retiro

Làmina

Coca de pasta wanton amb ventresca de tonyina, cítrics, maïonesa i salsa d'all negre

Toma Tomàquet

Tomàquets de diversos tipus i procedències, cultius i textures amb diferents vinagretes i formes

Cranc Blau

Esqueixat de cranc blau amb bisqué en escuma, dentelle del seu corall i espàrrecs de Gavà en textures

Panasotti de Porc

Pasta farcida de potes de porc, papada de porc, pernill de gla, consomé de xampinyó i gelatines de cítrics

Arròs d'aus

Arròs cremós del Delta amb ànec, cresta de gall i la seva maïonesa, mantega de muntanya y fum

Peix de Llotja

Segons captures ofertes per servei a la nage en brou de peix de roca, lemon grass, celerí, puré de xirivía, olis aromàtics i brunoise de verdures

Llobarro Salvatge

Amb crema de múrgoles, tomàquet confitat i aire de pesto

Del porc, fins el caminar

Peus de porc, terrina de garrí, cruixent de garrí, papada i reducció de les seves coccions

Ris de Veau

Pedrers de vedella amb doble cocció, amb bolets de temporada i pebrots de colors

Selecció de Formatges

Tres formatges catalans del nostre carro

Nitro Prox

Sorbet a l'instant amb productes de proximitat

Calípsó

Crema de pinya, canelons de plàtan i coco, maracujà galetes, caramel de remolatxa i gelat de dolç de llet

Garrofes de Xocolata

Falses garrofes de xocolata amb faves d'avellana sobre base de vainilla i sorbet de llimona.

Aigües, pans artesans i selecció del carro de miní dolços

120 € per persona
(taula completa)

Maridatge de vins, 58 € per persona
I.V.A. inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies al moment de prendre nota

Entrants

Originalment, Cèsar	28 €
Una versió de l'amanida cèsar, amb pollastre a baixa temperatura, salsa de sardina fumada, cruixents i formatges	
Arròs d'Aus	32 €
Arròs cremós del Delta amb ànec, cresta de gall i la seva maionesa, mantega de muntanya y fum	
Arròs de Costa	32 €
Amb arròs bomba del Delta, tartar de llagostins, contrapunt de porc i maionesa d'ou fregit	
Angules del Delta (segons temporada)	72 €
Amb cocotxes de lluç al seu pil pil	
Esmorzar de Ric	30 €
Parmentiere, foie, salsa de carn, ou d'ànec i tòfona	
Xapadillo	34 €
Una versió del tradicional xapadillo d'anguila amb la seva maionesa, albergínia fumada amb miso i festival de salses	
Làmina	30 €
Coca de pasta wanton amb ventresca de tonyina, cítrics i maionesa d'all negre	
Cranc Blau	34 €
Esqueixat de cranc blau amb bisqué en escuma, dentelle del seu corall i espàrrecs de Gavá en textures	
Panasotti de Porc	32 €
Pasta farcida de potes de porc, papada de porc, pernil de porc, consomé de xampinyó i gelatines de cítrics	
Toma Tomàquet	30 €
Tomàquets de diversos tipus i procedències, cultius i textures amb diferents vinagretes i formes	

A la Carta, el Servei de Pans Artesans, Oli, i Aperitius són 5 € per Persona

Servei d'Aigua 3 € per Persona

I.V.A.

inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies al moment de prendre nota

Peixos

- Llamàntol Mediterrani** 47 €
Llamàntol amb la seva salsa emulsionat amb celerí, all negre i “mierpoix” de pastanaga
- Llobarro Salvatge** 39 €
Amb crema de múrgoles, tomàquet confitat i aire de pesto
- Peix de Llotja** 39 €
Segons captures ofertes per servei a la nage en brou, lemon grass, celerí, puré de xirivía, olis aromàtics i brunoise de verduretes

Carns

- Del porc fins el camí** 36 €
Peus de porc, terrina de garrí, cruixent de garrí, papada i reducció de les seves coccions
- Rís de Veau** 42 €
Pedrers de vedella amb doble coccio, amb bolets de temporada i pebrots de colors
- Colomí Rostit** 36 €
Colomí amb salsa d'au, nyoquis, cilindre de pa amb foie i la seva municio
- Cunículus** 36 €
Cilindres de conills en diferents tècniques, amb salsa de fruits secs, tupinambo i vi ranci de la Terra Alta

A la Carta, el Servei de Pans Artesans, Oli, i Aperitius són 5 € per Persona
Servei d'Aigua 3 € per Persona

I.V.A. inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies al moment de prendre nota

Postres

El Ficus de la Porta 2.0	15 €
Recreació del ficus centenari amb fulles de xocolata i la seva arrel, falses figues, gelat de pa de llet i pedres varies	
Calipso	14 €
Crema de pinya, canelons de plàtan i coco, maracujà galetes, caramel de remolatxa i gelat de dolç de llet	
Pastísset	14 €
Fals coulant de pastísset de Tortosa amb escuma de llimona, Toffe de vi ranci de la Terra Alta, gelat d'anís estrellat i caramel de pípes de carbassa	
Raviolis de Préssec	14 €
Farcits de mousse de iogurt, aire de yogurt i llima, sorbet de préssec amb Maria Lúisa, gelatina de verbena i escuma de fruites roiges	
Garrofes de Xocolata	15 €
Falses garrofes de xocolata amb faves d'avellana sobre base de vainilla i sorbet de llimona.	
Assortiment de Formatges	18 €
Selecció de cinc formatges de Catalunya a elecció del client	

Es recomanable demanar les postres al prendre nota per evitar esperes

A la Carta, el Servei de Pans Artesans, Oli, i Aperitius són 5 € per Persona
Servei d'Aigua 3 € per Persona

I.V.A. inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies al moment de prendre nota

Menú de l'Arròs

(Només a migdia)

Aperitiu Villa Retiro

Toma Tomàquet

Esmorzar de Ric

Arros d'Aus

Raviolis de Pressec

Una Copa de Benvinguda, Pans Artesans i Oli,
Aigües i Mini Dolços

55 € per persona
(taula completa)

I.V.A. inclòs

Menú Executiu

(Només a migdia de dimarts a divendres no festius)

Aperitiu Villa Retiro

Un primer a escollir entre dos

Una carn o un Peix


Un Postre a escollir entre dos

Una Copa de Benvinguda, Pans Artesans i Oli,
Aigües i Mini Dolços

39 € per persona
(taula completa)

I.V.A. inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies al moment de prendre nota

A large, abstract watercolor splash in shades of yellow, green, brown, and red, centered on a white background. The splash is composed of various textures, including soft washes and darker, more saturated areas, with some small dark spots scattered to the right.

... acaba amb un gíntònic o un
destil·lat a la nostra terrassa

⚠ Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té
intoleràncies o al·lèrgies al moment de prendre nota