



*« La vie est faite de petits moments ...
Appréciez-les comme le premier jour du reste de la vôtre »*

Menu Dégustation

Amuse Bouche Villa Retiro

Lamin

Pâte wonton avec ventre du thon, les agrumes, la mayonnaise et sauce à l'ail noir

Toma Tomates

Tomates de divers types et les origines, les cultures et les textures avec différentes sauces et formes

Riz du Côte

Avec le riz Bomba du Delta, le tartare de crevettes, l'anchois, le contrepoint de porc et la mayonnaise aux œufs frits

Poisson Marché

Selon les prises offertes par le service à la nage en bouillon de poisson de roche, citronnelle, céleri, panais, huiles aromatiques et brunoise de légumes purée

Cuniculus

Cylindres de lapin dans différentes techniques, avec sauce des fruits secs, tupinambo et du vin rance de Terra Alta

Calipso

Crème d'ananas, cannelloni de banane et coco, biscuit de fruit de la passion, caramel de betterave et crème glacée de « dulce de leche ».

Caroube de Chocolat

Locust false fèves en chocolat et haricots noisette sur base de sorbet à la vanille et au citron

Eaux, pains artisanaux et petit fours de notre chariot

80 € par personne
(table complète)

Mariage du vin, 39 € par personne

Dégustation de fromages, 9 € par personne

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

Menu Hommage

Amuse Bouche Villa Retiro

Lámin

Pâte wonton avec ventre du thon, les agrumes, la mayonnaise et sauce à l'ail noir

Toma Tomatoes

Tomates de divers types et les origines, les cultures et les textures avec différentes sauces et formes

Crabe bleu

Émietté de crabe bleu avec mousse bisquit, dentelle de son corail et les textures d'asperges du Gavá

Pansotti de Cochon

Pâtes rempli de cochon, pieds de porc, jambon, consommé de champignon et gelées d'agrumes

Riz d'oiseau

Riz délicat crémeux au canard, crête de coq et sa mayonnaise, beurre de montagne et fumée

Poisson Marché

Selon les prises offertes par le service à la nage en bouillon de poisson de roche, citronnelle, céleri, panais, huiles aromatiques et brunoise de légumes purée

Loup de Mer Sauvage

À la crème de morilles, tomate et air de pesto

Du cochon j'aime tout

Trotteurs de cochon, cochon de lait, porc croustillant, double menton et cuisson réduite

Ris de Veau

Le ris de bœuf à double cuisson, assaisonnements de saison et poivrons colorés

Sélection de fromages

Trois fromages catalan de notre chariot

Nitro Prox

Sorbet à la minute avec des produits de proximité

Calipso

Crème d'ananas, cannelloni de banane et coco, biscuit de fruit de la passion, caramel de betterave et crème glacée de « dulce de leche ».

Caroube de Chocolat

Locust false fèves en chocolat et haricots noisette sur base de sorbet à la vanille et au citron

Eaux, pains artisanaux et petit fours de notre chariot

120 € par personne

(table complète)

Marriage du vin, 58 € par personne

I.V.A. inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

Entrées

À l'origine, Cesar	28 €
Une version de la salade césar, avec du poulet basse température, de la sauce sardine fumée, croquante et des fromages	
Riz d'oiseau	32 €
Riz délicat crémeux au canard, crête de coq et sa mayonnaise, beurre de montagne et fumée	
Riz du Côte	32 €
Avec le riz Bomba du Delta, le tartare de crevettes, l'anchois, le contrepoint de porc et la mayonnaise aux œufs frits	
Civelles du Delta (selon la saison)	72 €
Avec des joues de merlu dans son pil pil	
Petit-déjeuner du Riche	30 €
Parmentier, foie, jus de viande, œuf de canard et truffe	
Chapadillo	34 €
Une version du traditionnel "chapadillo de anguila" avec sa mayonnaise, son aubergine fumée au miso et son festival de sauces	
Lamin	30 €
Pâte wonton avec ventre du thon, les agrumes, la mayonnaise et sauce à l'ail noir	
Crabe Bleu	34 €
Émietté de crabe bleu avec mousse bisquit, dentelle de son corail et les textures d'asperges du Gavá	
Pansotti de Cochon	32 €
Pâtes rempli de cochon, pieds de porc, jambon, consommé de champignon et gelées d'agrumes	
Toma Tomatoes	30 €
Tomates de divers types et les origines, les cultures et les textures avec différentes sauces et formes	

À Carta, le service du Artisan Pain, huile et collations coûte 5 € par personne

Service de l'eau 3 € par personne

I.V.A. Inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

Poisson

Homard Méditerranéen

47 €

Homard dans son jus émulsifié au celeri, à l'ail noir et à la carotte mirepoix

Loup de Mer Sauvage

39 €

À la crème de morilles, tomate et air de pesto

Poisson Marché

39 €

Selon les prises offertes par le service à la nage en bouillon de poisson de roche, citronnelle, céleri, panais, huiles aromatiques et brunoise de légumes purée

Viandes

Du cochon j'aime tout

36 €

Trotteurs de cochon, cochon de lait, porc croustillant, double menton et cuisson réduite

Ris de Veau

42 €

Le ris de bœuf à double cuisson, assaisonnements de saison et poivrons colorés

Pigeon Rôti

36 €

Pigeon avec sauce aux oiseaux, gnocchi, cylindre à pain avec foie gras et munitions

Cuniculus

36 €

Cylindres de lapin dans différentes techniques, avec sauce des fruits secs, tupinambo et du vin rance de Terra Alta

À Carta, le service du Artisan Pain, huile et collations coûte 5 € par personne

Service de l'eau 3 € par personne

I.V.A. Inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

Desserts

Le Ficus de la Porte 2.0

15 €

Récréation du ficus centenario avec des feuilles de chocolat et sa racine, de fausses figues, de la crème glacée au lait et de diverses pierres

Calipso

14 €

Crème d'ananas, cannelloni de banane et coco, biscuit de fruit de la passion, caramel de betterave et crème glacée de « dulce de leche ».

Pastisset

14 €

Faux coulant de "pastisset" de Tortosa à la mousse de citron, toffe de vin rassis de Terra Alta, glace à l'anis étoilé et caramel de graines de citrouille

Ravioli à la pêche

14 €

Farcie à la mousse au yogourt, air de yogourt et citron vert, sorbet pêche à la Maria Luisa, gélatine à la verveine et mousse aux fruits rouges

Caroube de Chocolat

15 €

Locust false fèves en chocolat et haricots noisette sur base de sorbet à la vanille et au citron

Sélection de Fromages

18 €

Cinq fromages catalan de notre chariot

Il est conseillé de commander des desserts en prenant des notes pour éviter d'attendre

À Carta, le service du Artisan Pain, huile et collations coûte 5 € par personne

Service de l'eau 3 € par personne

I.V.A. Inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

Menu du Riz

(Seulement à midi)

Amuse Bouche Villa Retiro

Toma Tomatoc

Petit Deujener du Riche

Ris d'oiseau

Ravioli à la Pêche

Une coupe de bienvenue, des pains artisanaux et
de l'huile, des eaux et des mini bonbons

55 € par personne

(Table complet)

I.V.A. Inclus

Menu Exécutif

(Seulement à midi du mardi au vendredi, pas les jours fériés)

Amuse Bouche Villa Retiro

Un premier a choisir entre deux

Une viande ou un poisson

Un dessert à choisir entre deux


Une coupe de bienvenue, des pains artisanaux et
de l'huile, des eaux et des mini bonbons

39 € par personne

(Table complet)

I.V.A. Inclus

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note

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

... se termine par un gintonic et
un distillat sur notre terrasse

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes. S'il vous plaît informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances au moment de la note