



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

Menú Degustació

Aperitius de Benvinguda

Ceviche

Ceviche de ventresca de tonyina, amb cítrics, llet de tigre amb alfàbrega i moniato rostit

Carxofes i Més

Crema de carxofa amb xapadillo d'anguila i papada de porc a baixa temperatura

Arròs de Col i Fesols

Arròs cremós a l'estil del Delta amb manetes, mongetes i gelé de col

Peix de Llotja "A Bord"

Amb "romesquet" i altres

Corder en Dos

Corró de carn de corder a baixa temperatura amb el seu carre poc fet, nyoquis de carabassa i escalunyes

Calipso

Crema de pinya, caneló de plàtan i coco, bescuit aeri de maracujà, caramel de remolatxa i gelat de "dulce de leche"

Garrofes de xocolate

Falses garrofes de xocolate 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
I.V.A. Inclòs

Menú Homenatge

Aperitius de Benvinguda

“Ceviche”

“Ceviche” de ventresca de tonyina, amb cítrics, llet de tigre amb alfàbrega i moniato rostit

Carxofes i Més

Crema de carxofa amb xapadillo d'anguila i papada de porc a baixa temperatura

Angules del Delta

A criteri consensuat entre el xef i el client

Pasta i Blau

Pasta farcida de cranc blau esmicolat amb la seva veluté

Arròs de Galeres

Arroz caldós de galeres amb galera marinada, maionesa de kimchi i el seu cruixent

Peix de Llotja “A Bord”

Amb “romesquet” i altres

Lobarro Salvatge

Amb coliflor en textures i colors

Corder en Dos

Corró de carn de corder a baixa temperatura amb el seu carre poc fet, nyoquis de carabassa i escalunyes

Ris de Veau

Lletons de vedella amb doble cocció, amb crema de múrgoles i aire de pesto

Selecció de Formatges

Tres formatges de proximitat del nostre carro

Nitro Prox

Sorbet a l'instant amb productes de proximitat

Calipso

Crema de pinya, caneló de plàtan i coco, bescuit aeri de maracujà, caramel de remolatxa i gelat de “dulce de leche”

Garrofes de xocolate

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

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

120 € per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 58 € per persona

I.VA. Inclòs

Entrants

Amanida de Perdiu Selecció de brots amb perdiu escabetxada i altres coses	28 €
Arròs de Col i Fesols Arròs cremós a l'estil del Delta amb manetes, mongetes i gelé de col	32 €
Arròs de Galeres Arroz caldós de galeres amb galera marinada, maionesa de kimchi i el seu cruixent	32 €
Angules del Delta (segons temporada, si n'hi ha) A criteri consensuat entre el xef i el client	72 €
Esmorzar de Ric Parmentiere, foie, salsa de carn, ou d'ànec i tòfona	30 €
Carxofes i Més Crema de carxofa amb xapadillo d'anguila i papada de porc a baixa temperatura	34 €
"Ceviche" "Ceviche" de ventresca de tonyina, amb cítrics, llet de tigre amb alfàbrega i moniato rostit	30 €
Pasta i Blau Pasta farcida de cranc blau esmicolat amb la seva veluté	34 €

A la Carta, el Servei de Pans Artesans , Oli, i Aperitius són 5 € per Persona
Servei de Aigües són 3 € per Persona
I.V.A. Inclòs

Peixos

Llamàntol Mediterrani	47€
Llamàntol amb el seu suc emulsionat amb celeri, all negre i mirepoix de pastanaga	
Lobarro Salvatge	39 €
Amb coliflor en textures i colors	
Peix de Llotja "A Bord"	39 €
amb "romesquet" i altres	

Carns

Corder en Dos	36 €
Corró de carn de corder a baixa temperatura amb el seu carre poc fet, nyoquis de carabassa i escalunyes	
Ris de Veau	42€
Lletons de vedella amb doble cocció, con crema de múrgoles i aire de pesto	
Colomí Rosit	36 €
Colomí amb salsa d'au, nyoquis, cilindre de pa amb foie i la seva municció	

A la Carta, el Servei de Pans Artesans , Oli, i Aperitius són 5 € per Persona
Servei de Aigües són 3 € per Persona
I.V.A. Inclòs

Postres

El Ficus de la Porta 2.0	15 €
Recreació del ficus centenari con fulles de xocolate i la seva arrel, falses figues, gelat de pa de llet i pedres vàries	
Calipso	14 €
Crema de pinya, caneló de plàtan i coco, bescuit de maracujà, caramel de remolatxa i gelat de "dulce de leche"	
Passtiset	14 €
Fals coulant de pastisset de Tortosa amb espuma de llimona, toffe de vi ranci de la Terra Alta, gelat d'anís estrellat i caramel de pipes de carabassa	
Raviolis de Préssec	14 €
Farcits de mousse de iogurt, aire de iogurt y llima, sorbet de préssec amb maria llüisa, gelatina de berbena i escuma de fruits vermells	
Garrofes de Xocolate	15 €
Falses garrofes de xocolate amb faves d'avellana sobre base de vainilla y sorbet de llimona	
Assortit de Formatges	18 €
Selecció de cinc formatges de proximitat a elecció del client	

A la Carta, el Servei de Pans Artesans , Oli, i Aperitius són 5 € per Persona
Servei de Aigües són 3 € per Persona
I.V.A. Inclòs

És recomanable demanar els postres al prendre nota per tal d'evitar esperes

Menú de l'Arròs

(Només al migdia)

Aperitiu de Benvinguda

Ceviche

Esmorzar de Ric

Arròs de Galera

Raviolis de Préssec

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

55 € per persona

(taula completa)

I.V.A. Inclòs

Menú Executiu

(Només al 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

(mesa completa)

I.V.A. Inclòs



...finalitza amb un gintonic o un destil·lat
a la nostra terrassa.