



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

Menú Degustación

Aperitivos de Bienvenida

Vertical de Foie

Micuit de foie de pato del Delta con pan de especies

Alcachofa y Más

Crema de alcachofa con papada de cerdo a baja temperatura y emulsión de anguila

Sushi del Delta

Falsos niguiris de arroz cremoso de marisco con, ventresca de atún, anguila braseada y langostino

Pescado de Lonja

Con la mejor guarnición de este día

Solomillo de Jabalí

Medallones de jabalí braseados con tartar de vaca, salvia y sidras

Perfume

Crema de tomillo limonero, con fruta de temporada, espuma de coco y helado de violetas

Garnacha Blanca

Bizcocho y crema de hinojo con limón, gelatina de manzana, piña osmotizada con Gamberillo, helado de humo de roble francés y esférico de azahar

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

Menú Homenaje

Aperitivos de Bienvenida

Láminas

Coca de pasta wantun en la base, con láminas de ventresca de atún, toques cítricos y ajo negro

Vertical de Foie

Micuit de foie de pato del Delta con pan de especias

Alcachofa y Más

Crema de alcachofa con papada de cerdo a baja temperatura y emulsión de anguila

Angulas del Delta

Con cocochas de bacalao y su pil pil

Meloso de Guisantes

Guisantes tiernos con tripa de bacalao, trufa dels Ports y cigala braseada con aire de su coral

Enrolla-dos

Risotto de azafrán con ajo y enrollado con interior de láminas de jamón de pato y arroz cremoso con magret y alcachofas

Pescado de Lonja

Con la mejor guarnición de este día

Lubina Salvaje

Con calçots, cítricos, puré de hinojo y aire de eneldo

Solomillo de Jabalí

Medallones de jabalí braseados con tuétano de vaca, salvia y sidras

Ris de Veau

Mollejas de ternera con doble cocción, con crema de colmenillas y aire de pesto

Selección de Quesos

Tres quesos de proximidad de nuestro carro

Nitro Prox

Sorbete al instante con productos de proximidad

Una Naranja

Cremoso de azafrán con baño de naranja, crumble de limón, yuzu con chocolate blanco y merengue de lima

Garnacha Blanca

Bizcocho y crema de hinojo con limón, gelatina de manzana, piña osmotizada con Gamberrillo, helado de humo de roble francés y esférico de azahar

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

120 € por persona

(mesa completa)

Maridaje de vinos, 58 € por persona

I.VA. Incluido

Entrantes

Ensalada de Perdiz Selección de brotes con perdiz escabechada y otras cosas	28 €
Sushi del Delta Falsos niguiris de arroz cremoso de marisco con, ventresca de atún, anguila braseada y langostino	32 €
Enrolla-dos Risotto de azafrán con ajo y enrollado con interior de láminas de jamón de pato y arroz cremoso con magret y alcachofas	32 €
Angulas del Delta (según temporada, si hay) A criterio consensuado entre el chef y el cliente	72 €
Meloso de Guisantes Guisantes tiernos con tripa de bacalao, trufa dels Ports y cigala braseada con aire de su coral	30 €
Alcachofa y Más Crema de alcachofa con papada de cerdo a baja temperatura y emulsión de anguila	34 €
Láminas Coca de pasta wantun en la base, con láminas de ventresca de atún, toques cítricos y ajo negro	30 €
Formas Líquidas De cangrejo azul con yema de huevo de pato, consomé de galeras, gelé de hinojo y berenjena ahumada	34 €
Vertical de Foie Micuit de foie de pato del Delta con pan de especias	32 €

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

Pescados

Bogavante Mediterráneo Bogavante en su jugo emulsionado con celeri, ajo negro y mirepoix de zanahoria	47€
Lubina Salvaje Con calçots, cítricos, puré de hinojo y aire de eneldo	39 €
Pescado de Lonja Con la mejor guarnición de este día	39 €

Carnes

Solomillo de Jabalí Medallones de jabalí braseados con tartar de vaca, salvia y sidras	36 €
Ris de Veau Mollejas de ternera con doble cocción, con crema de colmenillas y aire de pesto	42€
Pichón Asado Pichón con salsa de ave, ñoquis, cilindro de pan con foie y su munición	36 €

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

Postres

El Almendro 2.0	15 €
Tronco de galleta con interior de helado de turrón, crema de vainilla, espuma de almendra, tierra de cacao y sus ramas	
Una Naranja	14 €
Cremoso de azafrán con baño de naranja, crumble de limón, yuzu con chocolate blanco y merengue de lima	
Garnacha Blanca	14 €
Bizcocho y crema de hinojo con limón, gelatina de manzana, piña osmotizada con Gamberillo, helado de humo de roble francés y esférico de azahar	
Perfume	14 €
Crema de tomillo limonero, con fruta de temporada, espuma de coco y helado de violetas	
Algarrobas de Chocolate	15 €
Falsas algarrobas de chocolate con habas de avellana sobre base de vainilla y helado de algarroba	
Music	15 €
Bizcocho de miel con pasas, crema de avellana y almendras, helado de nueces y miel con espuma de mistela	
Surtido de Quesos	18 €
Selección de cinco quesos de proximidad a elección del cliente	

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

Es recomendable pedir los postres al tomar nota para evitar esperas

Menú Delta del Ebro

(solo a mediodía)

Aperitivos de Bienvenida

Láminas

Desayuno de Rico

Arroz Negro con Marisco y Calamar

Algarrobas de Chocolate

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**



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