
Villa Retiro

Fran Lopez

Menú Homenaje

Bienvenidos a un viaje gastronómico en el tiempo

Aperitivos

Bombón aéreo de remolacha, su tallo encurtido, bacalao y caviar de vinagre de Módena.
Tartar de gamba blanca, su esencia pura, cremoso de rábano picante y mascarpone y aceite de albahaca.
Falso Tomate de Bloody Mary.
Cremoso de trufa negra y queso.

Ilercavones: antes del 550 A.C.

"Torta" suflada de bellotas, puré de garbanzos, esencia de uva y roastbeef de liebre.
Panellet cremoso de puerro y piñones del país.
Chirivía carbón, salsa de pato al ast y magret.
Lentejas esféricas, consomé de papada a la brasa y tomillo, migas de papada de cerdo y anguila ahumada.

Romanos: hasta el siglo IV

Nuestra versión del mejillón en escabeche.
Ostra ajoblanco de pan de masa madre y emulsión de ajos negros.
Guiso de calamares en su tinta, tartar de calamar y pan de tinta carbonizado.
Cremoso de hierbas silvestres y oliva manzanilla, col en texturas y almendra.

Sarracenos: hasta el siglo XII.

Ensalada de atún en una nube de azafrán.
Mousse de pistachos, arroz salvaje y huevas de salmón.
Cuscús de queso de cabra y cúrcuma, crema de zanahoria, naranja y especias.
Arroz cremoso con espárragos verdes, emulsión de limón fermentado, ortigas de mar y salvia.

Cristianos: hasta el siglo XX

Brioche al vapor con bogavante, relleno de una emulsión de sus propios corales.
Rape marinado, jugo de tomate envejecido y eneldo.
Langostino, setas y huevo.

Actualidad

Tartar de filete de vaca, mousse de tuétano a la brasa, crujiente de tendones y su demi glace.
Nuestra versión de la Tarta Ópera, con hojaldre, pato confitado, semifrío de tomillo, cremoso de foie y su demi glace.
Ventresca de cochinillo ibérico, su pil pil de cebolla, manzana en texturas y Pedro Ximénez.

Postres

Iberos: Panal de queso fresco, miel y nueces.
Romanos: Cookie de pasas, nuez moscada y helado de especias.
Árabes: Milhojas de crema, especias y praliné de sésamo.
Cristianos: Menjablanc; rulo de canela crujiente, cremoso de menjablanc, frutos rojos y bizcocho de almendra y limón.
Actualidad: Delta del Ebro y Japón.

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

108 € per persona
(mesa completa)

Maridaje de de vinos, 55 € por persona
Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos
I.V.A. Incluido

Menú más que un homenaje

Bienvenidos a un viaje gastronómico en el tiempo

Aperitivos

Bombón aéreo de remolacha, su tallo encurtido, bacalao y caviar de vinagre de Módena.
Tartar de gamba blanca, su esencia pura, cremoso de rábano picante y mascarpone y aceite de albahaca.
Falso Tomate de Bloody Mary.
Cremoso de trufa negra y queso.

Ilercavones: antes del 550 A.C.

"Torta" suflada de bellotas, puré de garbanzos, esencia de uva y roastbeef de liebre.
Panellet cremoso de puerro y piñones del país.
Chirivía carbón, salsa de pato al ast y magret.
Lentejas esféricas, consomé de papada a la brasa y tomillo, migas de papada de cerdo y anguila ahumada.

Romanos: hasta el siglo IV

Nuestra versión del mejillón en escabeche.
Ostra ajoblanco de pan de masa madre y emulsión de ajos negros.
Guiso de calamares en su tinta, tartar de calamar y pan de tinta carbonizado.
Cremoso de hierbas silvestres y oliva manzanilla, col en texturas y almendra.

Sarracenos: hasta el siglo XII.

Ensalada de atún en una nube de azafrán.
Mousse de pistachos, arroz salvaje y huevas de salmón.
Cuscús de queso de cabra y cúrcuma, crema de zanahoria, naranja y especias.
Arroz cremoso con espárragos verdes, emulsión de limón fermentado, ortigas de mar y salvia.

Cristianos: hasta el siglo XX

Brioche al vapor con bogavante, relleno de una emulsión de sus propios corales.
Rape marinado, jugo de tomate envejecido y eneldo.
Langostino, setas y huevo.
Suquet de holoturias, parmentier de patata cremosa y picadura.

Actualidad

Tartar de filete de vaca, mousse de tuétano a la brasa, crujiente de tendones y su demi glace.
Nuestra versión de la Tarta Ópera, con hojaldre, pato confitado, semifrío de tomillo, cremoso de foie y su demi glace.
Ventresca de cochinito ibérico, su pil pil de cebolla, manzana en texturas y Pedro Ximénez.
Pechuga de pichón, salsa de pimiento verde, albahaca y demi glace de pichón y café.

Selección de quesos artesanales

Postres

Iberos: Panal de queso fresco, miel y nueces.
Romanos: Cookie de pasas, nuez moscada y helado de especias.
Árabes: Milhojas de crema, especias y praliné de sésamo.
Cristianos: Menjablanc; rulo de canela crujiente, cremoso de menjablanc, frutos rojos y bizcocho de almendra y limón.
Actualidad: Delta del Ebro y Japón.

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

138 € per persona
(mesa completa)

Maridaje de de vinos, 70 € por persona
Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos
I.V.A. Incluido

Menú Clásico

Aperitivos de Bienvenida

Bombón aéreo de remolacha, su tallo encurtida, blandida de bacalao y caviar

Tartar de gamba blanca, su esencia pura, cremoso de rábano picante y mascarpone y aceite de albahaca

Falso tomate de Bloody Mary

Cremoso de trufa negra y queso

Setas escabechadas, calabaza y dashi

Roast beef de filete de ternera al Lagavulin, salsa de ventresca de atún de l'Ametlla de Mar, alcaparras y piparra encurtida

Canelón de pato asado, pollo de corral y su bechamel trufada

Arroz de marisco del Delta con azafrán del Perelló, aceituna Kalamata y rúcula

Cóctel de ron, fruta de temporada y cítricos

Nuestra versión de la Comtessa

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

69 € por persona
(mesa completa)

Maridaje de de vinos, 35 € por persona
Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos
I.V.A incluido