
Villa Retiro

Fran Lopez

Menú Homenaje

La magia del Delta

Aperitivos

Falso brie trufado
Ostra, tomate envejecido, gel de apio y apio encurtido
Piel suflada de bacalao, brandada, uva y emulsión de eneldo
Negroni de aceitunas de Fran

Crustáceos

'Tocinillo' de mar, tartar de langostino, lima y cremoso de las cabezas
Canelón de langostinos con toques mediterráneos; cremoso de rábano picante, aceitunas, piñones y alcaparras
Cola de gamba en dos secuencias, vainilla y americana de quemadito de ron

Atún

"Coca de recapte" de ceniza, ventresca de atún, berenjena ahumada, vinagreta de escalibados y pimiento
Crujiente suflado de tendones de atún, tartar del lomo, wasabi fresco
"Cap i pota" de atún, emulsión frutos secos, aire de jengibre, brotes de rúcula

Arroz

Bocabit de pesto marino, salicornia y codium
Marshmallow de pepinillos en vinagre, palomitas de tendones de ternera, tartar de solomillo de ternera y salsa foyot
Arroz del "(no) senyoret"

Anguila

Pan de cristal con tomate, piparras y anguila ahumada
Anguila en "suc"
Ajo y pimienta de anguila, papada de cerdo a baja temperatura y emulsión de hierbas anisadas

Aves

Consomé de pularda, espuma de ceps
Hasta los huesos del pato al ast; hueso de pil pil de pato y patatas chips, salsa de pato al ast y carpaccio de magret
Pechuga de pichón, holandesa café Paris, maíz a la brasa, cuitlacoche

Naranja

La flor: Almendra en texturas, helado de azahar
La fruta: Crema de limón, salsa de mandarina, eneldo y mango, chips de kumquat y cremoso de naranja

Chocolate

Atole de cacao, vainilla, chile poblano y jalapeños
Tableta de algarroba y chocolate, barquillos y helado de levadura
Tostada de Santa Teresa de cacao, café y trufa negra

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

118 € per persona
(mesa completa)
Maridaje de de vinos, 60 € por persona
Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos
I.V.A. Incluido

Menú más que un homenaje

La magia del Delta

Aperitivos

Falso brie trufado

Ostra, tomate envejecido, gel de apio y apio encurtido

Piel suflada de bacalao, brandada, uva y emulsión de eneldo

Negroni de aceitunas de Fran

Crustáceos

'Tocinillo' de mar, tartar de langostino, lima y cremoso de las cabezas

Canelón de langostinos con toques mediterráneos; cremoso de rábano picante, aceitunas, piñones y alcaparras

Cola de gamba en dos secuencias, vainilla y americana de quemadito de ron

Atún

"Coca de recapte" de ceniza, ventresca de atún, berenjena ahumada, vinagreta de escalibados y pimienta

Crujiente suflado de tendones de atún, tartar del lomo, wasabi fresco

"cap i pota" de atún, emulsión frutos secos, aire de jengibre, brotes de rúcula

Arroz

Bocabit de pesto marino, salicornia y codium

Marshmallow de pepinillos en vinagre, palomitas de tendones de ternera, tartar de solomillo de ternera y salsa foyot

Arroz del "(no) senyoret"

Anguila

Pan de cristal con tomate, piparras y anguila ahumada

Anguila en "suc"

Ajo y pimienta de anguila, papada de cerdo a baja temperatura y emulsión de hierbas anisadas

Angulas al pil pil

Aves

Consomé de pularda, espuma de ceps

Hasta los huesos del pato al ast; hueso de pil pil de pato y patatas chips, salsa de pato al ast y carpaccio de magret

Pechuga de pichón, holandesa café París, maíz a la brasa, cuítlacoche

Muslo de pichón en dos cocciones, demi glace, vichyssoise de espárragos verdes

Selección de quesos

Naranja

La flor: Almendra en texturas, helado de azahar

La fruta: Crema de limón, salsa de mandarina, eneldo y mango, chips de kumquat y cremoso de naranja

Chocolate

Atole de cacao, vainilla, chile poblano y jalapeños

Tableta de algarroba y chocolate, barquillos y helado de levadura

Tostada de Santa Teresa de cacao, café y trufa negra

148 € per persona
(mesa completa)

Maridaje de de vinos, 80 € por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos

I.V.A. Incluido

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Menú Clásicos

Aperitivos de Bienvenida

Falso brie trufado

Ostra, tomate envejecido, gel de apio y apio encurtido

Piel suflada de bacalao, brandada, uva y emulsión de eneldo

Negroni de aceitunas de Fran

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

Guisante lágrima, holandesa de guisantes, zumo de butifarra a la brasa y emulsión de vainas.

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

Arroz de marisco y erizo de mar con sus huevas y trufa melanosporum con su emulsión

Cóctel de ron, fruta de temporada y cítricos

Nuestra versión de la Comtessa

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

72 € por persona
(mesa completa)

Maridaje de de vinos, 37 € por persona
Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos

I.V.A incluido

No disponible los Sábados