

---

# 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

### Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

148 € per persona  
(mesa completa)  
Maridaje de de vinos, 80 € por persona  
Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos  
I.V.A. Incluido

# 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

Crema de queso perfecto del Delta con espárragos blancos, consomé y virutas de jamón ibérico

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

Arroz de mar y montaña con cefalópodos, crujiente de tendones y mayonesa de romero

Detox con una base de manzana y tarta de Santiago, gel de eneldo, espuma de manzana y geles de albahaca y manzana

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