

---

# Villa Retiro

---

*Fran Lopez*

# Menú Homenatge

## La magia del Delta

### Aperitiu

Fals brie trufat.  
Ostra tomàquet envellit, gel d'api i api encurtit.  
Pell suflada de bacallà, brandada, raïm i emulsió d'anet.  
Negroni d'olives d'en Fran.

### Crustàcis

"Tocinillo de mar", tartar de llagostí, llima i cremós dels caps.  
Caneló de llagostins amb tocs mediterranis; cremós de rabe picant, olives, pinyons i alcaparres.  
Cua de gamba en dues seqüències, vainilla i americana de cremadet de ron.

### Tonyina

Coc de recapte de cendra, ventresca de tonyina, albergínia fumada, vinagreta d'escalivats i pebrot.  
Cruixent suflat de tendons de tonyina, tàrtar del llom, espanyola de tonyina, wasabi fresc.  
Cap i pota de tonyina, emulsió fruits secs, aire de gingebre, brots de rúcula.

### Arròs

Bocabit de pesto marí, salicornia i codium  
Marshmallow de cogombrets en vinagre, "palomitas" de tendons de vedella, tartar de filet de vedella i salsa foyot.  
Arròs del (no) senyoret

### Anguila

Pa de vidre amb tomàquet, piparres i anguila fumada.  
Anguila en suc.  
All i pebre d'anguila, papada de porc a baixa temperatura i emulsió d'herbes anisades.

### Aus

Consomé de pularda, espuma de ceps.  
Fins als ossos de l'ànec a l'ast; os de pil pil d'ànec i patates xips, salsa d'ànec a l'ast i carpaccio de magret.  
Petxuga de colomi, holandesa cafe paris, panís a la brasa, cuillacoche.

### Taronja

La flor: Ametlla en textures, gelat de flor de taronger.  
La fruita: Crema de llimona, salsa de mandarina, anet i mango, chips de kumquat i cremós de taronja.

### Xocolata

Atole de cacau, vainilla, chile poblano y jalapeños.  
Tauleta de garrofa i xocolata, neules i gelat de llevat  
Torrada de santa teresa de cacau, cafè i trufa negra

### Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

118€ per persona  
(taula completa)  
Maridatge de vins, 60€ per persona  
Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos  
I.V.A. Inclòs

# Menú més que un Homenatge

## La magia del Delta

### Aperitiu

Fals brie trufat.

Ostra tomàquet envellit, gel d'api i api encurtit.

Pell suflada de bacallà, brandada, raïm i emulsió d'anet.

Negroni d'olives d'en Fran.

### Crustàcis

"Tocinillo de mar", tartar de llagostí, llima i cremós dels caps.

Caneló de llagostins amb tocs mediterranis; cremós de rabe picant, olives, pinyons i alcaparres.

Cua de gamba en dues seqüències, vainilla i americana de cremadet de ron.

### Tonyina.

Coc de recapte de cendra, ventresca de tonyina, albergínia fumada, vinagreta d'escalivats i pebrot.

Cruixent suflat de tendons de tonyina, tàrtar del llom, espanyola de tonyina, wasabi fresc.

Cap i pota de tonyina, emulsió fruits secs, aire de gingebre, brots de rúcula.

### Arròs

Bocabit de pesto marí, salicornia i codium

Marshmallow de cogombrets en vinagre, "palomitas" de tendons de vedella, tartar de filet de vedella i salsa foyot.

Arròs del (no) senyoret

### Anguila

Pa de vidre amb tomàquet, piparres i anguila fumada.

Anguila en suc.

All i pebre d'anguila, papada de porc a baixa temperatura i emulsió d'herbes anisades.

Angules al pil pil

### Aus

Consomé de pularda, espuma de ceps.

Fins als ossos de l'ànec a l'ast; os de pil pil d'ànec i patates xips, salsa d'ànec a l'ast i carpaccio de magret.

Petxuga de colomi, holandesa cafe paris, panís a la brasa, cuítlacoche.

Cuixa de colomí en dues coccions, demi glace, vichyssoise d'espàrrecs verds.

### Selecció de formatges

#### Taronja

La flor: Ametlla en textures, gelat de flor de taronger.

La fruita: Crema de llimona, salsa de mandarina, anet i mango, chips de kumquat i cremós de taronja.

#### Xocolata

Atole de cacau, vainilla, chile poblano y jalapeños.

Tauleta de garrofa i xocolata, neules i gelat de llevat

Torrada de santa teresa de cacau, cafè i trufa negra

### Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

148€ per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 80 € per persona

Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos

I.V.A. Inclòs

# Menú Clàssics

---

Aperitiu de Benvinguda

Fals brie trufat

Ostra tomàquet envellit, gel d'api i api encurtit

Pell suflada de bacallà, brandada, raïm i emulsió d'anet

Negroni d'olives d'en Fran

Bacallà a la catalana amb romesco, pebrot verd i oliva kalamata

Bolets, moniato i carbassa

Mollet amb beurre blanc cítrica i albergínia rostida

Arròs a la llauna de mitjana madurat

Via verda: escuma nitro de pi, gelat de lavanda i crema de llimona

Tiramisú desconstruït

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

72€ per persona  
(taula completa)

Maridatge de vins, 37€ per persona  
Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos

I.V.A. Inclòs

Només disponible diumenge