
Villa Retiro

Fran Lopez

Menu Hommage

La magie du delta

Apéritifs

Faux brie truffé

Huître, tomate vieillie, gel de céleri et céleri mariné

Peau de cabillaud soufflée, brandade, émulsion de raisins et aneth

Olive Negroni de Fran

Crustacés

Tocinillo de la mer, tartare de crevettes, citron vert et têtes crémeuses

Cannellonis de crevettes aux touches méditerranéennes ; raifort crémeux, olives, pignons de pin et câpres

Queue de crevette en deux séquences, vanille et américaine au rhum brûlé

Thon

« Coca de recapte » aux cendres, ventrèche de thon, aubergines fumées, vinaigrette rôtie et poivre

Feuilleté de tendon de thon croustillant, tartare de longe, espagnol de thon, wasabi frais

« cap i pota » de thon, émulsion de fruits secs, air de gingembre, pousses de roquette

Riz

Bocabit de pesto marin, salicorne et codium

Guimauve aux cornichons marinés, popcorn au tendon de bœuf, tartare de filet mignon de bœuf et sauce foyot

Riz de «(no)senyoret»

Anguille

Pain cristal à la tomate, piparras et anguille fumée

Anguille en suc

Ail et poivre d'anguille, bajoue de porc basse température et émulsion d'herbes anisées

Des oiseaux

Consommé de Pularada, mousse de cèpes

Aux os du canard jusqu'à l'ast ; os de canard pil pil et chips de pommes de terre, sauce canard rôti et carpaccio de magret

Poitrine de pigeon, café hollandais paris, maïs grillé, cuitlacoche

Orange

La fleur : Textures d'amande, glace à la fleur d'oranger

Les fruits : Crème de citron, sauce mandarine, aneth et mangue, chips de kumquat et crème d'orange

Chocolat

Cacao, vanille, piment poblano et atole de jalapenos

Barre de caroube et chocolat, gaufrettes et glace à la levure

Toast de Santa Teresa au cacao, café et truffe noire

De l'eau, des pains artisanaux et une sélection de mini douceurs du chariot

118 € par personne
(tableau complet)

Accord mets- vins, 60 € par personne

Boissons alcoolisées, softs et cafés non inclus

T.V.A. incluse

Menu Plus qu'un hommage

La magie du Delta

Apéritifs

Faux brie truffé

Huître, tomate vieillie, gel de céleri et céleri mariné

Peau de cabillaud soufflée, brandade, émulsion de raisins et aneth

Olive Negroni de Fran

Crustacés

Tocinillo de la mer, tartare de crevettes, citron vert et têtes crémeuses

Cannellonis de crevettes aux touches méditerranéennes ; raifort crémeux, olives, pignons de pin et câpres

Queue de crevette en deux séquences, vanille et américaine au rhum brûlé

Thon

« Coca de recapte » aux cendres, ventrèche de thon, aubergines fumées, vinaigrette rôtie et poivre

Feuilleté de tendon de thon croustillant, tartare de longe, espagnol de thon, wasabi frais

« cap i pota » de thon, émulsion de fruits secs, air de gingembre, pousses de roquette

Riz

Bocabit de pesto marin, salicorne et codium

Guimauve aux cornichons marinés, popcorn au tendon de bœuf, tartare de filet mignon de bœuf et sauce foyot

Riz de «(no)senyoret»

Anguille

Pain cristal à la tomate, piparras et anguille fumée

Anguille en suc

Ail et poivre d'anguille, bajoue de porc basse température et émulsion d'herbes anisées

Civelles al pil pil

Des oiseaux

Consommé de Pulara, mousse de cèpes

Aux os du canard jusqu'à l'ast ; os de canard pil pil et chips de pommes de terre, sauce canard rôti et carpaccio de magret

Poitrine de pigeon, café hollandais paris, maïs grillé, cuitlacoche

Cuisse de pigeon mi-cuite, demi-glace, vichyssoise d'asperges vertes

Sélection de fromages artisanaux

Orange

La fleur : Textures d'amande, glace à la fleur d'oranger

Les fruits : Crème de citron, sauce mandarine, aneth et mangue, chips de kumquat et crème d'orange

Chocolat

Cacao, vanille, piment poblano et atole de jalapenos

Barre de caroube et chocolat, gaufrettes et glace à la levure

Toast de Santa Teresa au cacao, café et truffe noir

148 € par personne
(tableau complet)

Accord mets- vins, 80 € par personne

Boissons alcoolisées, softs et cafés non incluse

TVA. incluse

De l'eau, des pains artisanaux et une sélection de mini douceurs du chariot

Menu Classique

Amuse Bouche

Fausse brie truffée

Huître, jus de tomate j vieillie, gel de céleri et céleri mariné

Peau de morue croustillante, brandade, raisins et emulsion d'aneth

Olive Negroni de Fran

Poivron verts grillé et olive kalamata

Champignons de saison, patate douce, potrion et châtaignes

Rouget au beurre blanc aux agrumes et aubergines rôties

Riz cuit dans un boîte avec faux-fillet vieilli à jec

Voie verte : mousse nitro de pin, glace à la lavande et crème de citron

Tiramisu déconstruit

De l'eau, des pains artisanaux et une sélection de mini douceurs du chariot

72 € par personne
(tableau complet)

Accord mets- vins, 37 € par personne
Boissons alcoolisées, softs et cafés non inclus
T.V.A. Incluse

Disponible uniquement le dimanche

Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Veuillez informer notre personnel
si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de la prise de notes