

---

# Villa Retiro

---

*Fran Lopez*

# Menú Homenaje

## Las tradiciones de les Terres de l'Ebre

### Aperitivos

Clotxa. Baguette aireada de pimiento asado, mantequilla de hierbas, arenque ahumado, berenjena y vinagre envejecido.

Ostra con toques cítricos.

Burratina. Falsa burratina rellena de pesto emulsionado con aceite Malahierba cosecha del 2024.

Crema de mejillón del Delta, azafrán, jengibre y salicornia.

### Embotellar

Sardina. Sardina marinada rellena de tartar de tomate confitado, albahaca y vinagre balsámico.

Bloody Mary. Falso tomate Bloody Mary.

Coliflor y tomate. Agua de tomate envejecido, coliflor, piñones y oliva manzanilla.

### La fiesta de la siega

Bocabit crujiente de arroz y setas, almejas de la Ràpita, trufa y codium.

Mochi de espárrago verde.

Arroz, col y alubias. Arroz de jamón ibérico, crema de col y hierbas anisadas, emulsión de alubias y espiga de arroz crujiente

### La pesca al rall y la paupa

Pan de cristal con anguila ahumada, salsa bearnesa y huevas de pescado.

Ramen de fideos de calamar, su consomé, huevo de codorniz fundente, lechuga de mar y yema de huevo destilada.

Atún y Kimchi. Atún en dos secuencias: Sashimi con kimchi de lechuga romana

Lechuga romana a la brasa con salsa española de atún y kimchi.

Cola de cigala de la Ràpita al vapor, su bechamel, alcachofa y salsa americana.

### La matanza del cerdo

Sándwich de ventresca de cochinillo, duxelle de setas y crema de queso Perfecto.

Coca crujiente de manitas y oreja de cerdo, papada a baja temperatura y tomillo.

"Suquet" de manitas de cerdo, butifarra negra y "espadenyes".

### Fiesta mayor

Lemon Pie. Merengue crujiente, uvas impregnadas de Chartreuse verde, crema de limón, tarta Santiago, almendras y lima.

### Arroplegar

Milhojas de algarrobo y chocolate Creo, aceituna kalamata, aceite de oliva virgen extra y sal de las Salinas del Delta.

Soufflé de algarroba, crema de vainilla y cacao

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

125 € 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

## Las tradiciones de les Terres de l'Ebre

### Aperitivos

Clotxa. Baguette aireada de pimiento asado, mantequilla de hierbas, arenque ahumado, berenjena y vinagre envejecido.

Ostra con toques cítricos.

Burratina. Falsa burratina rellena de pesto emulsionado con aceite Malahierba cosecha del 2024.

Crema de mejillón del Delta, azafrán, jengibre y salicornia.

### Embotellar

Sardina. Sardina marinada rellena de tartar de tomate confitado, albahaca y vinagre balsámico.

Bloody Mary. Falso tomate Bloody Mary.

Coliflor y tomate. Agua de tomate envejecido, coliflor, piñones y oliva manzanilla.

### La fiesta de la siega

Bocabit crujiente de arroz y setas, almejas de la Ràpita, trufa y codium.

Mochi de espárrago verde.

Arroz, col y alubias. Arroz de jamón ibérico, crema de col y hierbas anisadas, emulsión de alubias y espiga de arroz crujiente

### La pesca al rall y la paupa

Pan de cristal con anguila ahumada, salsa bearnesa y huevas de pescado.

Ramen de fideos de calamar, su consomé, huevo de codorniz fundente, lechuga de mar y yema de huevo destilada.

Atún y Kimchi. Atún en dos secuencias: Sashimi con kimchi de lechuga romana

Lechuga romana a la brasa con salsa española de atún y kimchi.

Cola de cigala de la Ràpita al vapor, su bechamel, alcachofa y salsa americana.

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

Angulas al pil pil

### La matanza del cerdo

Sándwich de ventresca de cochinillo, duxelle de setas y crema de queso Perfecto.

Coca crujiente de manitas y oreja de cerdo, papada a baja temperatura y tomillo.

"Suquet" de manitas de cerdo, butifarra negra y "espadenyes".

### Selección de quesos

#### Fiesta mayor

Lemon Pie. Merengue crujiente, uvas impregnadas de Chartreuse verde, crema de limón, tarta Santiago, almendras y lima.

#### Arroplegar

Milhojas de algarrobo y chocolate Creo, aceituna kalamata, aceite de oliva virgen extra y sal de las Salinas del Delta.

Soufflé de algarroba, crema de vainilla y cacao

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

155 € per persona  
(mesa completa)

Maridaje de de vinos, 80 € por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no  
incluidos I.V.A. Incluido

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

Clotxa. Baguette aireada de pimiento asado, mantequilla de hierbas, arenque ahumado, berenjena y vinagre envejecido.

Ostra con toques cítricos.

Burratina. Falsa burratina rellena de pesto emulsionado con aceite Malahierba cosecha del 2024.

Crema de mejillón del Delta, azafrán, jengibre y salicornia.

Bacalao a la catalana con romesco, pimiento verde y aceituna kalamata

Setas, boniato y calabaza

Salmonete con beurre blanc cítrica y berenjena asada

Arroz a la lata de chuletón madurado

Vía verde: espuma nitro de pino, helado de lavanda y crema de limón

Tiramisú deconstruido

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

Sólo disponible en domingo