
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 "espardenyes".

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

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

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