

---

# Villa Retiro

---

*Fran Lopez*

# Menú Hommage

Les traditions des Terres de l'Ebre

## Entrées

Clotxa. Baguette aérienne de poivron rôti, beurre aux herbes, hareng fumé, aubergine et vinaigre de fût.  
Huître avec des touches citronnées.  
Burratina. Faux burratina farcie de pesto émulsionné avec de l'huile Malahierba, récolte de 2023.  
Crème de moules du Delta, safran, gingembre et salicorne.

## Embouteiller

Sardine et tomate. Sardine marinée farcie de tartare de tomate confite, basilic et vinaigre balsamique.  
Tomate Bloody Mary. Faux tomate Bloody Mary.  
Cauliflower et tomate. Eau de tomate vieillie, cauliflower, pignons et olive manzanilla.

## La fête de la moisson

Bouchée croquante de riz et champignons, coques de La Ràpita, truffe et codium.  
Mochi d'asperges vertes.  
Riz, chou et fèves. Riz au jambon ibérique, crème de chou et herbes anisées, émulsion de fèves et épi de riz croquant.

## La pêche au rall et paupa

Pain de verre avec anguille fumée, sauce béarnaise et œufs de poisson.  
Thon et Kimchi. Thon en deux services : sashimi avec kimchi de laitue  
laitue grillée avec sauce espagnole au thon et kimchi.  
Queue de langoustine de La Ràpita à la vapeur, sa béchamel, artichaut et sauce américaine.

## La tuerie du cochon

Sandwich de ventrèche de porcelet, duxelle de champignons et crème de fromage parfait.  
Coca croustillante de pieds et oreilles de porc, poitrine à basse température et thym.  
Soupe de pieds de porc, boudin noir et espadrilles.

## Fête patronale

Crème de citron, mousse de pomme à l'azote, pomme imprégnée de Chartreuse, gel de menthe.

## Arroplegar

Millefeuille de caroube et chocolat Creo, olive Kalamata, huile d'olive extra vierge et sel des Salines du Delta.  
Soufflé de caroube, crème vanille et cacao.

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

125 € par personne  
(tableau complet)

Accord mets- vins, 60 € par personne  
Boissons alcoolisées, softs et cafés non inclus  
T.V.A. incluse

# Menú Plus qu'un hommage

## Les traditions des Terres de l'Ebre

### Entrées

Clotxa. Baguette aérienne de poivron rôti, beurre aux herbes, hareng fumé, aubergine et vinaigre de fût. Huître avec des touches citronnées.

Burratina. Faux burratina farcie de pesto émulsionné avec de l'huile Malahierba, récolte de 2023.

Crème de moules du Delta, safran, gingembre et salicorne.

### Embouteiller

Sardine et tomate. Sardine marinée farcie de tartare de tomate confite, basilic et vinaigre balsamique.

Tomate Bloody Mary. Faux tomate Bloody Mary.

Cauliflower et tomate. Eau de tomate vieillie, cauliflower, pignons et olive manzanilla.

### La fête de la moisson

Bouchée croquante de riz et champignons, coques de La Ràpita, truffe et codium.

Mochi d'asperges vertes.

Riz, chou et fèves. Riz au jambon ibérique, crème de chou et herbes anisées, émulsion de fèves et épi de riz croquant.

### La pêche au rall et paupa

Pain de verre avec anguille fumée, sauce béarnaise et œufs de poisson.

Thon et Kimchi. Thon en deux services : sashimi avec kimchi de laitue

Laitue grillée avec sauce espagnole au thon et kimchi.

Queue de langoustine de La Ràpita à la vapeur, sa béchamel, artichaut et sauce américaine.

Queue de crevettes en deux séquences, vanille et américaine avec crème brûlée au rhum.

Angulas au pil-pil.

### La tuerie du cochon

Sandwich de ventrèche de porcelet, duxelle de champignons et crème de fromage parfait.

Coca croustillante de pieds et oreilles de porc, poitrine à basse température et thym.

Soupe de pieds de porc, boudin noir et espadrilles.

### Fête patronale

Crème de citron, mousse de pomme à l'azote, pomme imprégnée de Chartreuse, gel de menthe.

### Arroplegar

Millefeuille de caroube et chocolat Creo, olive Kalamata, huile d'olive extra vierge et sel des Salines du Delta.

Soufflé de caroube, crème vanille et cacao.

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

155 € par personne

(tableau complet)

Accord mets- vins, 80 € par personne

Boissons alcoolisées, softs et cafés non incluse

TVA. incluse

# Menu Classique

## Amuse Bouche

Clotxa : Baguette a erienne de poivron rôti, beurre aux herbes, hareng fumé, aubergine et vinaigre vieilli.

Huître avec touches d'agrumes.

Burratina : Faux burratina farci de pesto émulsionné avec de l'huile Malahierba, récolte 2024.

Crème de moules du Delta, safran, gingembre et salicorne.

Morue à la catalane avec romesco, poivron vert et olives Kalamata.

Cannelloni de canard braisé, poulet de basse-our et sa béchamel truffée

Mulet avec beurre blanc citronné et aubergine rôtie.

Riz à la launa de moyenne maturation.

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 à par personne  
Boissons alcoolisées, softs et cafés non inclus  
T.V.A. Incluse

Disponible uniquement le dimanche