

---

# Villa Retiro

---

*Fran Lopez*

# Menú Homenaje

## Las tradiciones de les Terres de l'Ebre

### Aperitivos

Baguette aireada de pimiento asado, mantequilla de hierbas, arenque ahumado, berenjena y vinagre envejecido.  
Crema de mejillón del Delta, azafrán, jengibre y salicornia.  
Falsa burratina rellena de pesto emulsionado con aceite Malahierba cosecha del 2024.  
Ostra con toques cítricos.

### Embotellar

Agua de tomate envejecido, coliflor, piñones y oliva manzanilla.  
Sardina marinada rellena de tartar de tomate confitado, albahaca y vinagre balsámico.  
Falso tomate de Bloody Mary.

### La fiesta de la siega

Crujiente de arroz y setas, berberecho de la Ràpita, trufa y codium.  
Mochi de espárrago verde.  
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 botarga.  
Atún y Kimchi en dos secuencias: Sashimi con kimchi de cogollo  
Cogollo a la brasa con salsa española de atún y kimchi.  
Cola de cigala de la Ràpita al vapor, con bechamel, alcachofa y salsa americana.

### La matanza del cerdo

Coca crujiente de manitas y oreja de cerdo, papada a baja temperatura y tomillo.  
Sándwich de ventresca de cochinillo, duxelle de setas y crema de queso Perfecto.  
"Suquet" de manitas de cerdo, butifarra negra y "espardenyes".

### Fiesta mayor (Pre-postre)

Crema de limón, espuma nitrogenada de manzana, manzana impregnada con chartreuse, gel de menta.

### Arroplegar (Postre)

Milhojas de algarroba 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

Baguette aireada de pimiento asado, mantequilla de hierbas, arenque ahumado, berenjena y vinagre envejecido.  
Crema de mejillón del Delta, azafrán, jengibre y salicornia.  
Falsa burratina rellena de pesto emulsionado con aceite Malahierba cosecha del 2024.  
Ostra con toques cítricos.

### Embotellar

Agua de tomate envejecido, coliflor, piñones y oliva manzanilla.  
Sardina marinada rellena de tartar de tomate confitado, albahaca y vinagre balsámico.  
Falso tomate de Bloody Mary.

### La fiesta de la siega

Crujiente de arroz y setas, berberechos de la Ràpita, trufa y codium.  
Mochi de espárrago verde.  
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 botarga.  
Atún y Kimchien dos secuencias: Sashimi con kimchi de cogollo  
Cogollo a la brasa con salsa española de atún y kimchi.  
Cola de cigala de la Ràpita al vapor, su bechamel, alcachofa y salsa americana.  
Angulas al pil pil.  
Gamba en dos secuencias con vainilla y salsa americana de quemadito de ron.

### La matanza del cerdo

Coca crujiente de manitas y oreja de cerdo, papada a baja temperatura y tomillo.  
Sándwich de ventresca de cochinillo, duxelle de setas y crema de queso Perfecto.  
"Suquet" de manitas de cerdo, butifarra negra y "espardenyes".

### Fiesta mayor (Pre-postre)

Crema de limón, espuma nitrogenada de manzana, manzana impregnada con chartreuse, gel de menta.

### Arroplegar (Postre)

Milhojas de algarroba y chocolate Creó, 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

# Menú Clásicos

## Aperitivos de Bienvenida

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

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

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

Ostra con toques cítricos.

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

Canelón de pato asado, pollo de corral y su bechamel trufada

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