

Villa Retiro

Fran Lopez

Menú Homenatge

Les tradicions de les Terres de l'Ebre

Aperitiu

Baguette aèria de pebrot escalivat, mantega d'herbes, arengada fumada, albergínia i vinagre envellit.
Crema de musclo del Delta, safrà, gingebre i salicòrnia.
Falsa burratina farcida de pesto emulsionat amb oli Malahierba, collita del 2024.
Ostra amb tocs cítrics.

"Embotellar"

Aigua de tomàquet envellit, coliflor, pinyons i oliva "Manzanilla".
Sardina marinada farcida amb tàrtar de tomàquet confitat, alfàbrega i vinagre balsàmic.
Fals tomàquet Bloody Mary.

La festa de la sega

Cruixent d'arròs i bolets, escopinyes de la Ràpita, tòfona i codium.
"Mochi" d'espàrrec verd.
Arròs de pernil ibèric, crema de col i herbes anisades, emulsió de fesols i espiga d'arròs cruixent.

La pesca al rall i la paupa

Pa de vidre amb anguila fumada, salsa bearnesa i botarga.
Tonyina i Kimchi en dues seqüències: Sashimi amb kimchi de cabdell
Cabdell a la brasa amb salsa espanyola de tonyina i kimchi.
Cua d'escamarlà de la Ràpita al vapor, la seva beixamel, carxofa i salsa americana.

La matança del porc

Coca cruixent de peus i orella de porc, papada a baixa temperatura i fariçola.
Sandvitx de ventresca de garri, duxelle de bolets i crema de formatge Perfecto.
Suquet de peus de porc, botifarra negra i espardenyes.

Festa Major (Pre-Postre)

Crema de llimona, espuma nitrogenada de poma, poma impregnada amb chartreuse, gel de menta.

Arroplegar (Postre)

Mil·lifuls de garrofa i xocolata Creó, oliva kalamata, oli d'oliva verge extra i sal de les Salines del Delta.
Soufflé de garrofa, crema de vainilla i cacau.

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

125€ per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 60€ per persona

Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos

I.V.A. Inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

Menú més que un Homenatge

Les tradicions de les Terres de l'Ebre

Aperitiu

Baguette aèria de pebrot escalivat, mantega d'herbes, arengada fumada, albergínia i vinagre envellit.
Crema de musclo del Delta, safrà, gingebre i salicòrnia.
Falsa burratina farcida de pesto emulsionat amb oli Malahierba, collita del 2024.
Ostra amb tocs cítrics.

"Embotellar"

Aigua de tomàquet envellit, coliflor, pinyons i oliva "Manzanilla".
Sardina marinada farcida amb tàrtar de tomàquet confitat, alfàbreça i vinagre balsàmic.
Fals tomàquet Bloody Mary.

La festa de la sega

Cruixent d'arròs i bolets, escopinyes de la Ràpita, tòfona i codium.
"Mochi" d'espàrrec verd.
Arròs de pernil ibèric, crema de col i herbes anisades, emulsió de fesols i espiça d'arròs cruixent.

La pesca al rall i la paupa

Pa de vidre amb anguila fumada, salsa bearnesa i botarga.
Tonyina i Kimchi en dues seqüències: Sashimi amb kimchi de cabdell
Cabdell a la brasa amb salsa espanyola de tonyina i kimchi.
Cua d'escamarlà de la Ràpita al vapor, la seva beixamel, carxofa i salsa ame
Angules al pil pil.
Gamba en dues seqüències, vainilla i americana de cremadet de ron.

La matança del porc

Coca cruixent de peus i orella de porc, papada a baixa temperatura i farigola.
Sandvitx de ventresca de garri, duxelle de bolets i crema de formatge Perfecto.
Suquet de peus de porc, botifarra negra i espardenyes.

Festa Major (Pre-Postre)

Crema de llimona, espuma nitrogenada de poma, poma impregnada amb chartreuse, gel de menta.

Arroplegar (Postre)

Milfulls de garrofa i xocolata Creó, oliva kalamata, oli d'oliva verge extra i sal de les Salines del Delta.
Soufflé de garrofa, crema de vainilla i cacau.

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

155€ per persona
(taula completa)

Maridatge de vins, 80 € per persona
Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos
I.V.A. Inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

Menú Clàssics

Aperitiu de Benvinguda

Baguette aèria de pebrot escalivat, mantega d'herbes, arengada fumada, albergínia i vinagre envellit.

Crema de musclo del Delta, safrà, gingebre i salicòrnia.

Falsa burratina farcida de pesto emulsionat amb oli Malahierba, collita del 2024.

Ostra amb tocs cítrics.

Gamba blanca marinada, escabetx suau de coco, alfàbrega i pastanagues mini

Steak tàrtar de vaca, rovell d'ou curat i encurtits

Fricandó de mar i muntanya

Arròs d'ortiga de mar, espàrrecs i llimona fermentada

Crema catalana

Comtessa de xocolata

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

72€ per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 37€ per persona

Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos

I.V.A. Inclòs

Només disponible diumenge

Carta

Entrants

Ostra del Delta al natural	5€ / u.
Tàrtar de tomàquet, rovell curat i encurtits	22€
Còctel de llagostins: crema d'alvocat, llima, salsa rosa, llagostins de la Ràpita i amanida en escuma	24€
Angules de l'Ebre i cocotxes de lluç al pil-pil, rovell d'ou escalfat i parmentier de patata cremosa	100€
Puntilla saltejada amb all i julivert, salsa de xipirons amb la seva tinta i mongeta del ganxet	44€
Gamba vermella de l'Ametlla de Mar a la brasa (250 g)	S/M
Escamarlà del terreny a la brasa (250 g)	S/M
Caneló d'ànec rostit, amb la seva demi-glace i beixamel trufada	26€

Arrossos

Caldós, de llamàntol emulsió dels seus coralls, tocs de poma i àpi	48€
Sec, de mitjana madurada 45 dies, amb el seu carpaccio i salsa espanyola	34€

Peixos

Fricandó de mar i terra: Parpatana de tonyina vermella de l'Ametlla de Mar confitada, salsa fricandó amb bolets de temporada, cruixent de bolets, salicornia i codium	39€
Llenguado de La Ràpita a baixa temperatura, beurre blanc d'ametlla marcona, fonoll i tocs cítrics	38€
Peix de Llotja	S/M

Carta

Mar i montanya

Espardenyes a la brasa amb el seu pil-pil al moment, cansalada ibèrica i el seu suc reduït 59€

Carns

Ventresca de garrinet Ibèric, duxelle de bolets i salsa de formatge Perfecto 38€

Colomí: pit a la brasa, cuixa confitada, nyoquis i la seva salsa demi-glace 48€

Llom de vaca a la brasa, demi-glace i carxofa en textures 36€

Postres

Milfulls de cacau i garrofa, oli d'oliva verge extra, sal i olives 14€

Crema catalana en textures 14€

Lemon pie: merengà, crema de llimona, poma i menta 14€

Servei de pa i aperitius 5€

Servei d'aigua 5€