

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 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

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 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

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.

Quisquilla marinada, escabeche suave de coco, albahaca y mini zanahorias

Steak tartar de vaca, yema de huevo curada y encurtidos

Fricandó de mar y tierra

Arroz de ortiga de mar, espárragos y limón fermentado

Crema catalana

Comtessa de chocolate

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