
Villa Retiro



A handwritten signature in black ink, reading "Fran Lopez". The signature is fluid and cursive, with "Fran" on top and "Lopez" below it, both slightly slanted.

Menú Homenaje

Lugares emblemáticos

Aperitivos

Bombón de Tomate.

Navaja de alga nori con salpicón de marisco - cremoso de aguacate, yema, ralladura de limón, quisquilla, caviar, escabeche de jalapeño.

Ostra del Delta - Almíbar de flor de Hibiscus.

Marshmallow - Pepinillo, Anchoas, Olivos y Piparras Gilda.

La Catedral del Vi

Merengue de limón y albahaca, cremoso de queso, gel de vino rancio y piñones.

Licuado de lechuga, tartar de langostinos de La Rápita y vermut.

Royal de Alcachofas, aspic de berberechos de La Rápita, finas hierbas y trufa.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar a dos texturas - buñuelo de calamar encebollado en su tinta, tartar de calamar marinado con mayonesa, lima dedo y Wasabi.

Consomé de sepia y jengibre con espuma de papada de ibérico a la brasa.

Arroz de sepia y pulpo - arroz de sepia y pulpo, nabo encurtido, mayonesa de Kimchi.

Faro del Fangar

Suquet de Anguila al Azafrán.

Chapadillo de Anguila con salsa romesco.

Lubina salvaje, escabeche de jalapeño, guisantes lágrima del Maresme con jamón Ibérico y dashi.

Ullals de Baltasar

Tartar de pato marinado estilo Kun-pho, piel crujiente de pollo - marinado echo con hoisin, jengibre, ajo, cilantro y rábano picante.

Foie Micuit marinado con sal y cítricos, confitado en mantequilla, brioche.

Terrina de rabo y careta de cerdo, yema marinada, espuma de clara y trufa.

Montcaro

Liebre a la Royal.

Paté de campaña de Cabra hispánica.

Molleja en dos cocciones, puré de chirivía, salsa de mostaza.

Bosques de Paüls

Crema inglesa de tomillo limonero, bizcocho de piñones, gel de miel abeto, helado de romero y espuma nitro de limón ahumados.

Los Templarios

Sable bombón de arroz con leche y canela, chocolate blanco y jengibre.

Espuma de chocolate helada, toffee de fruta de la pasión, crujiente de chocolate.

Canelón frío de chocolate, sabayón de canela, bechamel de Amaretto y gel de limón.

130€ per persona
(mesa completa)

Maridaje de vinos, 70 € por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no

incluidos

I.V.A. Incluido

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

Menú más que un homenaje

Lugares emblemáticos

Aperitivos

Bombón de Tomate.

Navaja de alga nori con salpicón de marisco - cremoso de aguacate, yema, ralladura de limón, quisquilla, caviar, escabeche de jalapeño.

Ostra del Delta - Almíbar de flor de Hibiscus.

Marshmallow - Pepinillo, Anchoas, Olivos y Piparras Gilda.

La Catedral del Vi

Merengue de limón y albahaca, cremoso de queso, gel de vino rancio y piñones.

Licuado de lechuga, tartar de langostinos de La Rápita y vermut.

Royal de Alcachofas, aspic de berberechos de La Rápita, finas hierbas y trufa.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar a dos texturas - buñuelo de calamar encebollado en su tinta, tartar de calamar marinado con mayonesa, lima dedo y Wasabi.

Consomé de sepia y jengibre con espuma de papada de ibérico a la brasa.

Arroz de sepia y pulpo - arroz de sepia y pulpo, nabo encurtido, mayonesa de Kimchi.

Faro del Fangar

Suquet de Anguila al Azafrán.

Chapadillo de Anguila con salsa romesco.

Lubina salvaje, escabeche de jalapeño, guisantes lágrima del Maresme con jamón Ibérico y dashi.

Gamba roja de L'Ametlla de Mar a la brasa con una crema de marisco

Angulas al Pil-Pil con kokotxa de merluza y caviar.

Ullals de Baltasar

Tartar de pato marinado estilo Kun-pho, piel crujiente de pollo - marinado echo con hoisin, jengibre, ajo, cilantro y rábano picante.

Foie Micuit marinado con sal y cítricos, confitado en mantequilla, bríoche.

Terrina de rabo y careta de cerdo, yema marinada, espuma de clara y trufa.

Montcaro

Liebre a la Royal.

Paté de campaña de Cabra hispánica.

Molleja en dos cocciones, puré de chirivía, salsa de mostaza.

Bosques de Paüls

Crema inglesa de tomillo limonero, bizcocho de piñones, gel de miel abeto, helado de romero y espuma nitro de limón ahumados.

Los Templarios

Sable bombón de arroz con leche y canela, chocolate blanco y jengibre.

Espuma de chocolate helada, toffee de fruta de la pasión, crujiente de chocolate.

Canelón frío de chocolate, sabayón de canela, bechamel de Amaretto y gel de limón.

160 € per persona
(mesa completa)

Maridaje de vinos, 90 € por persona
Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos
I.V.A. Incluido

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

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

Bombón de Tomate.

Navaja de alga nori con salpicón de marisco - cremoso de aguacate, yema, ralladura de limón, quisquilla, caviar, escabeche de jalapeño.

Ostra del Delta - Almíbar de flor de Hibiscus.

Marshmallow - Pepinillo, Anchoas, Olivos y Piparras Gilda.

Tartar de atún con zanahoria en texturas

Castaña, torrezno y setas

Pescado de lonja, codium, judías y dashi

Arroz de langostinos de La Ràpita y albahaca

Frutos rojos, estragón y mascarpone

Duo de brownies

Aguas, panes artesanos y selección del carro de mini dulces

75 € por persona
(mesa completa)

Maridaje de vinos, 40 € por persona
Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos
I.V.A incluido
Sólo disponible en domingo

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