
Villa Retiro



Handwritten signature of Fran Lopez in black ink, featuring a stylized 'F' and 'L'.

Menu Hommage Lieux emblématiques

Apéritifs

Bonbon de tomate.

Couteau enveloppé d'algue nori avec salpicon de fruits de mer – crémeux d'avocat, jaune d'œuf, zeste de citron, quisquilla, caviar, escabèche de jalapeño.

Huître du Delta – sirop de fleur d'hibiscus.

Marshmallow – cornichon, anchois, olives et piparras Gilda.

La Catedral del Vi

Meringue au citron et basilic, crémeux de fromage, gel de vin rancio et pignons de pin.

Velouté de laitue, tartare de gambas de La Rápita et vermouth.

Royal d'artichauts, aspic de coques de La Rápita, fines herbes et truffe.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar en deux textures – beignet de calamar aux oignons confits dans son encre, tartare de calamar mariné à la mayonnaise, citron caviar et wasabi.

Consommé de seiche et gingembre avec écume de bajoue ibérique grillée.

Riz à la seiche et au poulpe – riz noir, navet mariné, mayonnaise au kimchi.

Faro del Fangar

Suquet d'anguille au safran.

Chapadillo d'anguille à la sauce romesco.

Bar sauvage, escabèche de jalapeño, petits pois "larme" du Maresme au jambon ibérique et dashi.

Ullals de Baltasar

Tartare de canard mariné style Kun-pho, peau de poulet croustillante – marinade à base de hoisin, gingembre, ail, coriandre et radis piquant.

Foie micuit mariné au sel et aux agrumes, confit au beurre, brioche.

Terrine de queue et de joue de porc, jaune d'œuf mariné, espuma de blanc d'œuf et truffe.

Montcaro

Lièvre à la royale.

Pâté de campagne de chèvre hispanique.

Ris de veau en deux cuissons, purée de panais, sauce moutarde.

Bosques de Paüls

Crème anglaise au thym citronné, biscuit aux pignons de pin, gel de miel de sapin, glace au romarin et espuma nitro de citron fumé.

Los Templarios

Sablé bonbon de riz au lait et cannelle, chocolat blanc et gingembre.

Espuma glacée au chocolat, toffee au fruit de la passion, croustillant de chocolat.

Cannelloni froid au chocolat, sabayon à la cannelle, béchamel à l'amaretto et gel de citron.

130 € par personne
(table complète)

Accord mets et vins : 70 € par personne
Boissons alcoolisées, boissons rafraîchissantes
et cafés non inclus
T.V.A. incluse

Eaux, pains artisanaux et sélection du chariot de mini-douceurs

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

Menu plus qu'un Hommage Lieux emblématiques

Apéritifs

Bonbon de tomate.

Couteau enveloppé d'algue nori avec salpicon de fruits de mer – crémeux d'avocat, jaune d'œuf, zeste de citron, quisquilla, caviar, escabèche de jalapeño.

Huître du Delta – sirop de fleur d'hibiscus.

Marshmallow – cornichon, anchois, olives et piparras Gilda.

La Catedral del Vi

Meringue au citron et basilic, crémeux de fromage, gel de vin rancio et pignons de pin.

Velouté de laitue, tartare de gambas de La Rápita et vermouth.

Royal d'artichauts, aspic de coques de La Rápita, fines herbes et truffe.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar en deux textures – beignet de calamar aux oignons confits dans son encre, tartare de calamar mariné à la mayonnaise, citron caviar et wasabi.

Consommé de seiche et gingembre avec écume de bajoue ibérique grillée.

Riz à la seiche et au poulpe – riz noir, navet mariné, mayonnaise au kimchi.

Faro del Fangar

Suquet d'anguille au safran.

Chapadillo d'anguille à la sauce romesco.

Bar sauvage, escabèche de jalapeño, petits pois "larme" du Maresme au jambon ibérique et dashi.

Gamba rouge de L'Ametlla de Mar grillée à la braise, avec une crème de fruits de mer.

Civelles au pil-pil avec kokotxa de merlu et caviar.

Ullals de Baltasar

Tartare de canard mariné style Kun-pho, peau de poulet croustillante – marinade à base de hoisin, gingembre, ail, coriandre et radis piquant.

Foie micuit mariné au sel et aux agrumes, confit au beurre, brioche.

Terrine de queue et de joue de porc, jaune d'œuf mariné, espuma de blanc d'œuf et truffe.

Montcaro

Lièvre à la royale.

Pâté de campagne de chèvre hispanique.

Ris de veau en deux cuissons, purée de panais, sauce moutarde.

Bosques de Paüls

Crème anglaise au thym citronné, biscuit aux pignons de pin, gel de miel de sapin, glace au romarin et espuma nitro de citron fumé.

Los Templarios

Sablé bonbon de riz au lait et cannelle, chocolat blanc et gingembre.

Espuma glacée au chocolat, toffee au fruit de la passion, croustillant de chocolat.

Cannelloni froid au chocolat, sabayon à la cannelle, béchamel à l'amaretto et gel de citron.

160 € par personne
(table complète)

Accord mets et vins : 90 € par personne
Boissons alcoolisées, boissons rafraîchissantes
et cafés non inclus
T.V.A. incluse

Eaux, pains artisanaux et sélection du chariot de mini-douceurs

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

Menu Classique

Entrées

Bonbon de tomate.

Couteau enveloppé d'algue nori avec salpicon de fruits de mer – crémeux d'avocat, jaune d'œuf, zeste de citron, quisquilla, caviar, escabèche de jalapeño.

Huître du Delta – sirop de fleur d'hibiscus.

Marshmallow – cornichon, anchois, olives et piparras Gilda.

Tartare de thon avec carotte en textures

Châtaigne, lard croustillant et champignons

Poisson de criée, codium, haricots et dashi

Riz aux crevette de La Ràpita et basilic

Fruits rouges, estragon et mascarpone

Duo de brownies

Eaux, pains artisanaux et sélection du chariot de mini douceurs

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