

Villa Retiro

Fran Lopez

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, aceitunas y piparras Gilda.

La Catedral del Vi

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

Licuido de lechuga, tartar de langostinos de la Ràpita y vermut.

Royal de alcachofas, aspic de berberechos de la Ràpita, 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 ibérica a la brasa.

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 Kung-pao, piel crujiente de pollo – marinado hecho con hoisin, jengibre, ajo, cilantro y rábano picante.

Foie micuit marinado con sal y cítricos, confitado con 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 de abeto, helado de romero y espuma nitro de limón ahumados.

Los Templarios

Sablé 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.

Aguas, panes artesanales y selección del carro de mini dulces.

130€ por persona (mesa completa)

Maridaje de vinos, 70€ por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos i y
cafés no incluidos

I.V.A. Incluido

Los platos de la 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

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, aceitunas y piparras Gilda.

La Catedral del Vi

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

Licudo de lechuga, tartar de langostinos de la Ràpita y vermut.

Royal de alcachofas, aspic de berberechos de la Ràpita, 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 ibérica a la brasa.

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 Kung-pao, piel crujiente de pollo – marinado hecho con hoisin, jengibre, ajo, cilantro y rábano picante.

Foie micuit marinado con sal y cítricos, confitado con 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 de abeto, helado de romero y espuma nitro de limón ahumados.

Los Templarios

Sablé 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.

Aguas, panes artesanales y selección del carro de mini dulces.

160€ por persona (mesa completa)

Maridaje de vinos, 90€ por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos i y

café no incluidos

Los platos de la carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

I.V.A. Incluido

Menú Clásico

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.

Steak tartar con escabeche de jalapeño emulsión de yema curada y encurtidos

Canelón de pato rustido con su demiglace bechamel trufada y nube de macadamia

Corvina con puré de boniato alcachofas a la brasa y pil pil de vainilla

Arroz mar y montaña de capipota kimchie y chipirones fritos

Nuestra versión del Tiramisú

Algarroba con helado de turrón

Aguas, panes artesanales y selección del carro de mini dulces

75 € por persona
(mesa completa)

Maridaje de de vinos, 40 € por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos y cafés no incluidos

I.V.A incluido

Sólo disponible en domingo