

Villa Retiro

Fran Lopez

Menú Homenatge

Llocs emblemàtics

Aperitiu

Bombó de tomàquet.

Navalla d'alga nori amb salpicó de marisc – cremós d'alvocat, rovell, ratlladura de llimona, quisquilla, caviar, escabetx de jalapeño.

Ostra del Delta – Almívar de flor d'Hibiscus.

Marshmallow – Cogombre, anxoves, olives i piparres Gilda.

La Catedral del Vi

Merenga de llimona i alfàbrega, cremós de formatge, gel de vi ranci i pinyons.

Liquid d'enciam, tàrtar de llagostins de la Ràpita i vermut.

Royal de carxofes, aspic d'escopinyes de la Ràpita, fines herbes i trufa.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar a dues textures – bunyol de calamar encebata en la seva tinta, tàrtar de calamar marinat amb maionesa, caviar cítric i Wasabi.

Consomé de sípia i gingebre amb escuma de papada ibèrica a la brasa.

Arròs de sípia i pop – arròs de sípia i pop, nap en vinagre, maionesa de kimchi.

Faro del Fangar

Suquet d'anguila al safrà.

Chapadillo d'anguila amb salsa romesco.

Llobarro salvatge, escabetx de jalapeño, pèsols llàgrima del Maresme amb pernil ibèric i dashi.

Ullals de Baltasar

Tàrtar d'ànec marinat estil Kung-pao, pell cruixent de pollastre – marinat fet amb hoisin, gingebre, all, coriandre i rave picant.

Foie micuit marinat amb sal i cítrics, confitat amb mantega, brioix.

Terrina de cua i careta de porc, rovell marinat, escuma de clara i tòfona.

Montcaro

Llebre a la Royal.

Paté de campanya de cabra hispànica.

Molleja en dues coccions, puré de xirivia, salsa de mostassa.

Bosc de Paüls

Crema anglesa de farigola llimonera, pa de pessic de pinyons, gel de mel d'ave, gelat de romaní i escuma nitro de llimona fumada.

Els Templers

Sablé bombó d'arròs amb llet i canyella, xocolata blanca i gingebre.

Escuma de xocolata gelada, toffee de fruita de la passió, cruixent de xocolata.

Caneló fred de xocolata, sabayon de canyella, beixamel d'Amaretto i gel de llimona

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

130€ per persona (taula completa)

Maridatge de vins, 70€ 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

Llocs emblemàtics

Aperitiu

Bombó de tomàquet.

Navalla d'alga nori amb salpicó de marisc – cremós d'alvocat, rovell, ratlladura de llimona, quisquilla, caviar, escabetx de jalapeño.

Ostra del Delta – Almívar de flor d'Hibiscus.

Marshmallow – Cogombre, anxoves, olives i piparres Gilda.

La Catedral del Vi

Merenga de llimona i alfàbrega, cremós de formatge, gel de vi ranci i pinyons.

Liquid d'enciam, tàrtar de llagostins de la Ràpita i vermut.

Royal de carxofes, aspic d'escupinyes de la Ràpita, fines herbes i trufa

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar a dues textures – bunyol de calamar encebata en la seva tinta, tàrtar de calamar marinat amb maionesa, caviar cítric i Wasabi.

Consomé de sípia i gingebre amb escuma de papada ibèrica a la brasa.

Arròs de sípia i pop – arròs de sípia i pop, nap en vinagre, maionesa de kimchi.

Faro del Fangar

Suquet d'anguila al safrà.

Chapadillo d'anguila amb salsa romesco.

Llobarro salvatge, escabetx de jalapeño, pèsols llàgrima del Maresme amb pernil ibèric i dashi.

Gamba vermella de L'Ametlla de Mar a la brasa amb una crema de marisc.

Angües al Pil-Pil amb kokotxa de lluç i caviar.

Ullals de Baltasar

Tàrtar d'ànec marinat estil Kung-pao, pell cruixent de pollastre – marinat fet amb hoisin, gingebre, all, coriandre i rave picant.

Foie micuit marinat amb sal i cítrics, confitat amb mantega, brioix.

Terrina de cua i careta de porc, rovell marinat, escuma de clara i tòfona.

Montcaro

Llebre a la Royal.

Paté de campanya de cabra hispànica.

Molleja en dues coccions, puré de xirivía, salsa de mostassa.

Bosc de Paüls

Crema anglesa de farigola llimonera, pa de pessic de pinyons, gel de mel d'avet, gelat de romaní i escuma nitro de llimona fumada.

Els Templers

Sablé bombó d'arròs amb llet i canyella, xocolata blanca i gingebre.

Escuma de xocolata gelada, toffee de fruita de la passió, cruixent de xocolata.

Caneló fred de xocolata, sabayon de canyella, beixamel d'Amaretto i gel de llimona 160€ per persona (taula completa)

Maridatge de vins, 90€ per persona

Begudes alcohòliques, refrescos i

cafès no inclosos I.V.A. Inclòs

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

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 Clàssic

Aperitiu de Benvinguda

Bombó de tomàquet.

Navalla d'alga nori amb salpicó de marisc – cremós d'alvocat, rovell, ratlladura de llimona, quisquilla, caviar, escabetx de jalapeño.

Ostra del Delta – Almívar de flor d'Hibiscus.

Marshmallow – Cogombre, anxoves, olives i piparres Gilda.

Steak tàrtar amb escabetx de jalapeño, emulsió de rovell curat i envinagrats

Caneló d'ànec rostit amb el seu demi-glace, beixamel trufada i núvol de macadàmia

Corvina amb puré de moniato, carxofes a la brasa i pil-pil de vainilla

Arròs mar i muntanya de capipota, kimchi i xipirons fregits

La nostra versió del tiramisú

Garrofa amb gelat de torró

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

75€ per persona (taula completa)
Maridatge de vins, 40€ per persona
Begudes alcohòliques, refrescos i cafès
no inclosos I.V.A. Inclòs
Només disponible diumenge