

---

# Villa Retiro

---

*Fran Lopez*

# Menú Homenatge - 20<sup>o</sup> Aniversari

## Llocs emblemàtics

### Aperitiu

Bombó de tomàquet.

Navalla d'alga nori amb salpicó de marisc – cremós d'alcavat, 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 Tupinambo, escopinyes de la Ràpita i tòfona.

### 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, faves 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, comunicu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

# Menú Més que un Homenatge - 20<sup>o</sup> Aniversari

## Llocs emblemàtics

### Aperitiu

Bombó de tomàquet.

Navalla d'alga nori amb salpicó de marisc – cremós d'alcavat, 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 Tupinambo, escopinyes de la Ràpita i tòfona.

### Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar a dues textures – bunyol de calamar encebant 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, favetes amb pernil ibèric i dashi.

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

Angules 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'aveç, 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

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

Begudes alcohòliques, refrescos i

cafès no inclosos I.V.A. Inclòs

# Menú Clàssic

---

## Aperitius 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.

Sopa de tomàquet, anacards i cardamom amb gambetes i gel d'olives.

Mosaic d'anguila en textures i nori amb puré d'albergínia, wasabi i emulsió de papada.

Rovell d'ou amb ragú de tendons i esfèrics de bolets.

Arròs de llagostins a la brasa amb suc ardent de garotes i cítrics.

Meló, mascarpone, síndria i mojito.

Milfulls de xocolata amb cremós de festuc, pa de pessic d'oliva Kalamata i gelat d'avellana i cafè.

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