
Villa Retiro

Fran Lopez

Menu Hommage - 20^e anniversaire

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, coque 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 Kung-pao, peau de poulet croustillante – marinade à base de hoisin, gingembre, ail, coriandre et radis piquant.

Foie mi-cuit mariné au sel et aux agrumes, confit au beurre, brioche.

Terrine de queue et de joue de porc, jaune d'œuf mariné, Écume de parmentier 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 à la cannelle, chocolat blanc et gingembre.

Mousse 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

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

T.V.A. incluse

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes.

Veuillez informer notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre la commande.

Menu plus qu'un Hommage - 20^e anniversaire

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, coque 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, crème de fruits de mer.

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

Ullals de Baltasar

Tartare de canard mariné style Kung-pao, 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, Écume de parmentier 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, Écume de parmentier et truffe. et espuma nitro de citron fumé.

Los Templarios

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

Mousse 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

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

T.V.A. incluse

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes.

Veuillez informer notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre la commande.

Menu Classique

Apéritifs de Bienvenue

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.

Soupe de tomate, noix de cajou et cardamome, avec petites crevettes et gel d'olives.

Mosaïque d'anguille en textures, nori, purée d'aubergine, wasabi et émulsion de poitrine de porc.

Jaune d'œuf, ragoût de tendons et sphères de champignons.

Riz aux gambas grillées au feu de bois, jus épicé d'oursin et agrumes.

Melon, mascarpone, pastèque et mojito.

Mille-feuille au chocolat, crémeux à la pistache, biscuit à l'olive Kalamata et glace noisette-café.

Eaux, pains artisanaux et sélection du chariot de mini douceurs

75 € par personne (table complète)

Accord mets et vins : 40 € par personne

Boissons alcoolisées, boissons et cafés
non compris. T.V.A. comprise.

Disponible uniquement le dimanche.