Villa Retiro



Menú Homenaje - 20º Aniversario

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.
Licuado de lechuga, tartar de langostinos de La Ràpita y vermut.
Royal de tupinambo, berberechos de La Rápita i trufa.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar a dos texturas – buñuelo de calamar encebollado en su tinta, tartar de calamar marinado con mayonesa, eneldo 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, verduras de temporada 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 ahumado.

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 - 20º Aniversario

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.
Licuado de lechuga, tartar de langostinos de la Ràpita y vermut.
Royal de Tupinambo, berberechos de la Rápita i trufa.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar a dos texturas – buñuelo de calamar encebollado en su tinta, tartar de calamar marinado con mayonesa, eneldo 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, verduras de temporada 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 ahumado.

Los Templarios

Sablé bombón de arroz con leche y canela, chocolate blanco y jengibre.
Espuma de chocolate helada, toffee de fruta de la pasión y 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 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 Clásico

Aperitivos de Bienvenida

Bombón de Tomate, relleno de un gazpacho clásico, acompañado de arena de aceituna negra.

Navaja de alga Nori con salpicón de marisco, emulsión de huevo y aguacate, quisquilla, piel de lima rallada, caviar, escabeche de jalapeño.

Ostra del Delta con almíbar de flor de Hibiscus.

Nube de pepinillo, anchoas y aire de pizarras Gilda.

Lomo de Atún rojo Balfegó, curado y marinado con licuado de canónigos, mostaza de kimchi y algas.

Ravioli abierto con velouté de calamares encebollados, carpaccio de pato marinado Allioli y Cítricos.

Rape empanado con setas en texturas y yema de huevo.

Arroz meloso de costilla de cerdo y presa Ibérica a la pimienta verde.

Piña colada en texturas, compuesta por merengue de coco, mousse de caramelo, bavarois de coco y piña confitada.

Ganache de chocolate, toffee de café, helado de vainilla, crujiente de caramelo, brownie de chocolate y praliné de avellanas.

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

Aguas, panes artesanales y selección del carro de mini dulces

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