

VILLA RETIRO

Menú cap d'any

APERITIUS

Ostra al natural

Steak tartar sobre briox a la mantega

Wellington d'escamarlans amb la seva americana

Crema de carxofa trufada amb ou de guatlla i pernil ibèric cruixent

El nostre cocktail de llagostins

...

Coca wanton amb ventresca de tonyina baldegó, taronja de Xerta i all negre

...

Terrina de foie amb pa d'espècies, gelé de xampinyons, mahonesa d'anguila i compota de poma

...

Caneló de pollastre de corral i ànec del Delta amb beixamel trufada

...

Corvall salvatge amb timbal de patata trufada, gelé de remolatxa, emulsió d'espines i oli d'all i fruits secs

...

Carré desossat de garrinet ibèric a baixa temperatura i cruixent, el seu fals pil-pil d'oli de ceba, crema d'alls rostits i tatten de poma

...

Figa amb textures i tècniques amb nous

...

Coulant de xocolata i garrofa

BODEGA

Agustí Torelló rosat DO Cava

Els costums blancs DO Terra Alta

Gamberro negre DO Terra Alta

Agustí Torelló barrica DO Cava

Preu: 132,00 €/pax

VILLA RETIRO

Menú fin de año

APERITIVOS

Ostra al natural
Steak tartar sobre bizcocho a la mantequilla
Wellington de cigalas con su americana
Crema de alcachofa trufada con huevo de codorniz y jamón ibérico crujiente

Nuestro cóctel de langostinos

...

Coca wanton con ventresca de atún Balfegó, naranja de Xerta y ajo negro

...

Terrina de foie con pan de especias, gelé de champiñones, mayonesa de anguila y compota de manzana

...

Canelón de pollo de corral y pato del Delta con bechamel trufada

...

Corvina salvaje con timbal de patata trufada, gelé de remolacha, emulsión de espinas y aceite de ajo y frutos secos

...

Carrillera de cochinillo ibérico deshuesada a baja temperatura y crujiente, con su falso pil-pil de aceite de cebolla, crema de ajos asados y tatten de manzana

...

Higo con texturas y técnicas con nueces

...

Coulant de chocolate y algarroba

BODEGA

Agustí Torelló rosat DO Cava
Els costums blancs DO Terra Alta
Gamberro negre DO Terra Alta
Agustí Torelló barrica DO Cava

Precio: 132,00 €/pax