

Villa Retiro

Fran Lopez

Menú Homenatge

Benvinguts a un viatge gastronòmic en el temps

Aperitiu

Bombó aeri de remolatxa, la seva tija encurtida, brandada de bacallà i caviar de vinagre de Mòdena.
Tàrtar de gamba blanca, la seva essència pura, cremós de rave picant i mascarpone i oli d'alfàbrega.
Fals tomàquet de Bloody Mary.
Cremós de trufa negra i formatge.

Ilercavons (ibers): a partir del segle VI a. de C.

"Torta" suflada d'aglans, puré de cigrons, essència de raïm i roastbeef de llebre.
Panellet cremós de porro i pinyons del país.
Xirivía carbó, salsa d'ànec a l'ast i magret.
Llenties esfèriques, consomé de papada a la brasa i farigola, "migas" de papada de porc i anguila fumada.

Romans: fins al segle IV

La nostra versió del musclo en escabetx.
Ostra ajoblanco de pa de massa mare i emulsió d'all negre.
Guisat de calamars en la seva tinta, tàrtar de calamar i pa de tinta carbonitzat.
Cremós d'herbes silvestres i oliva manzanilla, col en textures i ametlla.

Sarraïns: fins al segle XII

Amanida de tonyina en un núvol de safrà.
Mousse de festucs, arròs salvatge suflat i ous de salmó.
Cuscús de formatge de cabra i cúrcuma, crema de pastanaga, taronja i espècies.
Arròs cremós d'espàrrec verd, emulsió de llimona fermentada, ortigues de mar i salvia.

Cristians: fins al segle XX

Brioix al vapor amb llamàntol, farcit d'una emulsió dels seus propis coralls.
Rap marinat, brou de tomàquet envellit i anet.
Llagosti, bolets i ou.

Actualitat

Tàrtar de filet de vaca, mousse de moll de l'os a la brasa, cruixent de tendons i la seva demi glace.
La nostra versió de la Tarta Ópera, amb pasta fullada, confit d'ànec, semifred de farigola, cremós de foie i la seva demi glace.
Ventresca de garrinet ibèric, el seu pil pil de ceba, poma en textures i Pedro Ximénez.

Postres

Ibers: Bresca de formatge fresc, mel i nous.
Romans: Cookie de panses, nou moscada i gelat d'espècies.
Àrabs: Milfulls de crema, espècies i praliné de sèsam.
Cristians: Menjablanc; rulo de canyella cruixent, cremós de menjablanc, fruits vermells i bescuit d'ametlla i llimona.
Actualitat: Delta de l'Ebre i el Japó.

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

108€ per persona
(taula completa)

Maridatge de vins, 55 € per persona
Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos
I.V.A. Inclòs

Menú més que un Homenatge

Benvinguts a un viatge gastronòmic en el temps

Aperitius

Bombó aeri de remolatxa, la seva tija encurtida, brandada de bacallà i caviar de vinagre de Módena.
Tàrtar de gamba blanca, la seva essència pura, cremós de rave picant i mascarpone i oli d'alfàbrega.
Fals tomàquet de Bloody Mary.
Cremós de trufa negra i formatge.

Ilercavons (ibers): a partir del segle VI a. de C.

"Torta" suflada d'aglans, puré de cigrons, essència de raïm i roastbeef de llebre.
Panellet cremós de porro i pinyons del país.
Xirivía carbó, salsa d'ànec a l'ast i magret.
Llenties esfèriques, consomé de papada a la brasa i farigola, "migas" de papada de porc i anguila fumada.

Romans: fins al segle IV

La nostra versió del musclo en escabetx.
Ostra ajoblanco de pa de massa mare i emulsió d'all negre.
Guisat de calamars en la seva tinta, tàrtar de calamar i pa de tinta carbonitzat.
Cremós d'herbes silvestres i oliva manzanilla, col en textures i ametlla.

Sarraïns: fins al segle XII

Amanida de tonyina en un núvol de safrà.
Mousse de festucs, arròs salvatge suflat i ous de salmó.
Cuscús de formatge de cabra i cúrcuma, crema de pastanaga, taronja i espècies.
Arròs cremós d'espàrrec verd, emulsió de llimona fermentada, ortigues de mar i salvia.

Cristians: fins al segle XX

Brioix al vapor amb llamàntol, farcit d'una emulsió dels seus propis coralls.
Rap marinat, salsa de tomàquet envellit i anet.
Llagosti, bolets i ou
Suquet d'espardenyes, parmentier de patata cremosa i picada.

Actualitat

Tàrtar de filet de vaca, mousse de moll de l'os a la brasa, cruixent de tendons i la seva demi glace.
La nostra versió de la Tarta Ópera, amb pasta fullada, confit d'ànec, semifred de farigola, cremós de foie i la seva demi glace.
Ventresca de garrinet ibèric, el seu pil pil de ceba, poma en textures i Pedro Ximénez.
Colomí, salsa de pebrot verd alfabrega i demi glace d'ànec i cafè.

Selecció de formatges artesanals

Postres

Ibers: Bresca de formatge fresc, mel i nous.
Romans: Cookie de panses, nou moscada i gelat d'espècies.
Àrabs: Milfulls de crema, espècies i praliné de sèsam.
Cristians: Menjablanc; rulo de canyella cruixent, cremós de menjablanc, fruits vermells i bescuit d'ametlla i llimona.
Actualitat: Delta de l'Ebre i el Japó.

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

138€ per persona
(taula completa)

Maridatge de vins, 70 € per persona
Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos
I.V.A. Inclòs

Menú Clàssics

Aperitiu de Benvinguda

Bombó aeri de remolatxa, la seva tija encurtida, brandada de bacallà i caviar

Tàrtar de gamba blanca, la seva essència pura, cremós de rave picant i mascarpone i oli d'alfàbrega

Fals tomàquet de Bloody Mary

Cremós de trufa negra i formatge

Bolets escabetxats, carbassa i dashi

Roast beef de filet de vedella al Lagavulin, salsa de ventresca de tonyina de l'Ametlla de Mar, tàperes i piparra encurtida.

Caneló d'ànec rostit, pollastre de corral i la seva beixamel trufada

Arròs de mariscs del Delta amb safrà del Perelló, oliva kalamata i ruca

Còctel de rom, fruita de temporada i cítrics

La nostra versió de la Comtessa

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

69€ per persona
(taula completa)

Maridatge de vins, 35€ per person
Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos
I.V.A. Inclòs