
Villa Retiro

Fran Lopez

Menú Homenatge

La magia del Delta

Aperitiu

Fals brie trufat.

Ostra tomàquet envellit, gel d'api i api encurtit.

Pell suflada de bacallà, brandada, raïm i emulsió d'anet.

Negroni d'olives d'en Fran.

Crustàcis

"Tocinillo de mar", tartar de llagostí, llima i cremós dels caps.

Caneló de llagostins amb tocs mediterranis; cremós de rabe picant, olives, pinyons i alcaparres.

Cua de gamba en dues seqüències, vainilla i americana de cremadet de ron.

Tonyina

Coc de recapte de cendra, ventresca de tonyina, albergínia fumada, vinagreta d'escalivats i pebrot.

Cruixent suflat de tendons de tonyina, tàrtar del llom, espanyola de tonyina, wasabi fresc.

Cap i pota de tonyina, emulsió fruits secs, aire de gingebre, brots de rúcula.

Arròs

Bocabit de pesto marí, salicornia i codium

Marshmallow de cogombrets en vinagre, "palomitas" de tendons de vedella, tartar de filet de vedella i salsa foyot.

Arròs del (no) senyoret

Anguila

Pa de vidre amb tomàquet, piparres i anguila fumada.

Anguila en suc.

All i pebre d'anguila, papada de porc a baixa temperatura i emulsió d'herbes anisades.

Aus

Consomé de pularda, espuma de ceps.

Fins als ossos de l'ànec a l'ast; os de pil pil d'ànec i patates xips, salsa d'ànec a l'ast i carpaccio de magret.

Petxuga de colomi, holandesa cafe paris, panís a la brasa, cuillacoche.

Taronja

La flor: Ametlla en textures, gelat de flor de taronger.

La fruita: Crema de llimona, salsa de mandarina, anet i mango, chips de kumquat i cremós de taronja.

Xocolata

Atole de cacau, vainilla, chile poblano y jalapeños.

Tauleta de garrofa i xocolata, neules i gelat de llevat

Torrada de santa teresa de cacau, cafè i trufa negra

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

118€ per persona
(taula completa)

Maridatge de vins, 60€ per persona

Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos

I.V.A. Inclòs

Menú més que un Homenatge

La magia del Delta

Aperitiu

Fals brie trufat.

Ostra tomàquet envellit, gel d'api i api encurtit.

Pell suflada de bacallà, brandada, raïm i emulsió d'anet.

Negroni d'olives d'en Fran.

Crustàcis

"Tocinillo de mar", tartar de llagostí, llima i cremós dels caps.

Caneló de llagostins amb tocs mediterranis; cremós de rabe picant, olives, pinyons i alcaparres.

Cua de gamba en dues seqüències, vainilla i americana de cremadet de ron.

Tonyina.

Coc de recapte de cendra, ventresca de tonyina, albergínia fumada, vinagreta d'escalivats i pebrot.

Cruixent suflat de tendons de tonyina, tàrtar del llom, espanyola de tonyina, wasabi fresc.

Cap i pota de tonyina, emulsió fruits secs, aire de gingebre, brots de rúcula.

Arròs

Bocabit de pesto marí, salicornia i codium

Marshmallow de cogombrets en vinagre, "palomitas" de tendons de vedella, tartar de filet de vedella i salsa foyot.

Arròs del (no) senyoret

Anguila

Pa de vidre amb tomàquet, piparres i anguila fumada.

Anguila en suc.

All i pebre d'anguila, papada de porc a baixa temperatura i emulsió d'herbes anisades.

Angules al pil pil

Aus

Consomé de pularda, espuma de ceps.

Fins als ossos de l'ànec a l'ast; os de pil pil d'ànec i patates xips, salsa d'ànec a l'ast i carpaccio de magret.

Petxuga de colomi, holandesa cafe paris, panís a la brasa, cuítlacoche.

Cuixa de colomí en dues coccions, demi glace, vichyssoise d'espàrrecs verds.

Selecció de formatges

Taronja

La flor: Ametlla en textures, gelat de flor de taronger.

La fruita: Crema de llimona, salsa de mandarina, anet i mango, chips de kumquat i cremós de taronja.

Xocolata

Atole de cacau, vainilla, chile poblano y jalapeños.

Tauleta de garrofa i xocolata, neules i gelat de llevat

Torrada de santa teresa de cacau, cafè i trufa negra

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

148€ per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 80 € per persona

Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos

I.V.A. Inclòs

Menú Clàssics

Aperitius de Benvinguda

Fals brie trufat

Ostra tomàquet envellit, gel d'api i api encurtit

Pell suflada de bacallà, brandada, raïm i emulsió d'anet

Negroni d'olives d'en Fran

Amanida de tomàquet i fruita de temporada, amb crema de formatges i gelat de salmorejo

La nostra versió del cocktail de llagostins de la Ràpita

Mollet amb beurre blanc cítrica i albergínia rostida

Arròs de mar i muntanya amb cefalòpodes, cruixent de tendons i maionesa de romaní

Poma en textures. Pastís de Santiago, gels d'anet i d'alfàbrega i poma

Tiramisú desconstruït

Aigües, pans artesans i selecció del carro de mini dolços

72€ per persona
(taula completa)

Maridatge de vins, 37€ per persona
Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos

I.V.A. Inclòs

Només disponible diumenge