
Villa Retiro

Fran Lopez

Menú Homenatge

Les tradicions de les Terres de l'Ebre

Aperitiu

Clotxa: Baguette aèria de pebrot escalivat, mantega d'herbes, arengada fumada, albergínia i vinagre envellit.

Ostra amb tocs cítrics

Burratina: Falsa burratina farcida de pesto emulsionat amb oli Malahierba, collita del 2024.

Crema de musclo del Delta, safrà, gingebre i salicòrnia.

"Embotellar"

Sardina: Sardina marinada farcida amb tàrtar de tomàquet confitat, alfàbreça i vinagre balsàmic.

Bloody Mary: Fals tomàquet Bloody Mary.

Coliflor i tomàquet: Aigua de tomàquet envellit, coliflor, pinyons i oliva "Manzanilla".

La festa de la sega

Bocabit cruixent d'arròs i bolets, escopinyes de la Ràpita, tòfona i codium.

"Mochi" d'espàrrec verd.

Arròs, col i fesols: Arròs de pernil ibèric, crema de col i herbes anisades, emulsió de fesols i espiga d'arròs cruixent.

La pesca al rall i la paupa

Pa de vidre amb anguila fumada, salsa bearnesa i botarga.

Tonyina i kimchi: Tonyina en dues seqüències: Sashimi amb kimchi de cabdell

Cabdell a la brasa amb salsa espanyola de tonyina i kimchi.

Cua d'escamarlà de la Ràpita al vapor, la seva beixamel, carxofa i salsa americana.

La matança del porc

Sandvitx de ventresca de garrí, duxelle de bolets i crema de formatge Perfecto.

Coca cruixent de peus i orella de porc, papada a baixa temperatura i fariçola.

Suquet de peus de porc, botifarra negra i espardenyes.

Festa Major

Crema de llimona, espuma nitrogenada de poma, poma impregnada amb chartreuse, gel de menta.

Arroplegar

Milfulls de garrofa i xocolata Creo, oliva kalamata, oli d'oliva verge extra i sal de les Salines del Delta.

Soufflé de garrofa, crema de vainilla i cacau.

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

125€ per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 60€ per persona

Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos

I.V.A. Inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

Menú més que un Homenatge

Les tradicions de les Terres de l'Ebre

Aperitiu

Clotxa: Baguette aèria de pebrot escalivat, mantega d'herbes, arençada fumada, albergínia i vinagre envellit.

Ostra amb tocs cítrics

Burratina: Falsa burratina farcida de pesto emulsionat amb oli Malahierba, collita del 2024.

Crema de musclo del Delta, safrà, gingebre i salicòrnia.

"Embotellar"

Sardina: Sardina marinada farcida amb tàrtar de tomàquet confitat, alfàbrega i vinagre balsàmic.

Bloody Mary: Fals tomàquet Bloody Mary.

Coliflor i tomàquet: Aigua de tomàquet envellit, coliflor, pinyons i oliva "Manzanilla".

La festa de la sega

Bocabit cruixent d'arròs i bolets, escopinyes de la Ràpita, tòfona i codium.

"Mochi" d'espàrrec verd.

Arròs, col i fesols: Arròs de pernil ibèric, crema de col i herbes anisades, emulsió de fesols i espiga d'arròs cruixent.

La pesca al rall i la paupa

Pa de vidre amb anguila fumada, salsa bearnesa i botarga.

Tonyina i kimchi: Tonyina en dues seqüències: Sashimi amb kimchi de cabdell

Cabdell a la brasa amb salsa espanyola de tonyina i kimchi.

Cua d'escamarlà de la Ràpita al vapor, la seva beixamel, carxofa i salsa americana.

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

Angüles al pil pil

La matança del porc

Sandvitx de ventresca de garrí, duxelle de bolets i crema de formatge Perfecto.

Coca cruixent de peus i orella de porc, papada a baixa temperatura i fariçola.

Suquet de peus de porc, botifarra negra i espadenyes.

Festa Major

Crema de llimona, espuma nitrogenada de poma, poma impregnada amb chartreuse, gel de menta.

Arroplegar

Milfulls de garrofa i xocolata Creo, oliva kalamata, oli d'oliva verge extra i sal de les Salines del Delta.

Soufflé de garrofa, crema de vainilla i cacau.

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

155€ per persona

(taula completa)

Maridatge de vins, 80 € per persona

Begudes alcohòliques, refrescos i cafès no inclosos

I.V.A. Inclòs

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, comunicu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

Menú Clàssics

Aperitius de Benvinguda

Clotxa: Baquette aèria de pebrot escalivat, mantega d'herbes, arengada fumada, albergínia i vinagre envellit.

Ostra amb tocs cítrics.

Burratina: Falsa burratina farcida de pesto emulsionat amb oli Malahierba, collita del 2024.

Crema de musclo del Delta, safrà, gingebre i salicòrnia.

Bacallà a la catalana amb romesco, pebrot verd i oliva kalamata

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

Mollet amb beurre blanc cítrica i albergínia rostida

Arròs a la llauna de mitjana madurat

Via verda: escuma nitro de pi, gelat de lavanda i crema de llimona

Tiramisú desconstruït

Aigües, pans artesans i selecció del carret 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