

---

# Villa Retiro

---

*Fran Lopez*

# Menú Homenatge

## Les tradicions de les Terres de l'Ebre

### Aperitius

Baguette aèria de pebrot escalivat, mantega d'herbes, arengada fumada, albergínia i vinagre envellit.  
Crema de musclo del Delta, safrà, gingebre i salicòrnia.  
Falsa burratina farcida de pesto emulsionat amb oli Malahierba, collita del 2024.  
Ostra amb tocs cítrics.

### "Embotellar"

Aigua de tomàquet envellit, coliflor, pinyons i oliva "Manzanilla".  
Sardina marinada farcida amb tàrtar de tomàquet confitat, alfàbrega i vinagre balsàmic.  
Fals tomàquet Bloody Mary.

### La festa de la sega

Cruixent d'arròs i bolets, escopinyes de la Ràpita, tòfona i codium.  
"Mochi" d'espàrrec verd.  
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 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

Coca cruixent de peus i orella de porc, papada a baixa temperatura i fariçola.  
Sandvitx de ventresca de garri, duxelle de bolets i crema de formatge Perfecto.  
Suquet de peus de porc, botifarra negra i espardenyes.

### Festa Major (Pre-Postre)

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

### Arroplegar (Postre)

Milfulls de garrofa i xocolata Creó, 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, comunicui 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

Baguette àèria de pebrot escalivat, mantega d'herbes, arengada fumada, albergínia i vinagre envellit.  
Crema de musclo del Delta, safrà, gingebre i salicòrnia.  
Falsa burratina farcida de pesto emulsionat amb oli Malahierba, collita del 2024.  
Ostra amb tocs cítrics.

### "Embotellar"

Aigua de tomàquet envellit, coliflor, pinyons i oliva "Manzanilla".  
Sardina marinada farcida amb tàrtar de tomàquet confitat, alfàbreça i vinagre balsàmic.  
Fals tomàquet Bloody Mary.

### La festa de la seça

Cruixent d'arròs i bolets, escopinyes de la Ràpita, tòfona i codium.  
"Mochi" d'espàrrec verd.  
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 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 ame  
Angules al pil pil.  
Gamba en dues seqüències, vainilla i americana de cremadet de ron.

### La matança del porc

Coca cruixent de peus i orella de porc, papada a baixa temperatura i fariçola.  
Sandvitx de ventresca de garrí, duxelle de bolets i crema de formatge Perfecto.  
Suquet de peus de porc, botifarra negra i espardenyes.

### Festa Major (Pre-Postre)

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

### Arroplegar (Postre)

Mil·lfulls de garrofa i xocolata Creó, 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

# Menú Clàssics

## Aperitiu de Benvinguda

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

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

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

Ostra amb tocs cítrics.

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