
Villa Retiro

Fran Lopez

Menú Hommage

Les traditions des Terres de l'Ebre

Entrées

Baguette aérienne de poivron rôti, beurre aux herbes, hareng fumé, aubergine et vinaigre de fût.
Crème de moules du Delta, safran, gingembre et salicorne.
Faux burratina farcie de pesto émulsionné avec de l'huile Malahierba, récolte de 2024.
Huître avec des touches citronnées.

Embouteiller

Eau de tomate vieillie, chou-fleur, pignons et olive manzanilla.
Sardine marinée farcie de tartare de tomate confite, basilic et vinaigre balsamique.
Faux tomate Bloody Mary.

La fête de la moisson

Bouchée croquante de riz et champignons, coques de La Ràpita, truffe et codium.
Mochi d'asperges vertes.
Riz au jambon ibérique, crème de chou et herbes anisées, émulsion de haricots et épi de riz croquant.

La pêche au rall et paupa

Pain de verre avec anguille fumée, sauce béarnaise et œufs de poisson.
Thon et Kimchi en deux services: Sashimi avec kimchi de laitue
Laitue grillée avec sauce espagnole au thon et kimchi.
Queue de langoustine de La Ràpita à la vapeur, sa béchamel, artichaut et sauce américaine.

La tuerie du cochon

Coca croustillante de pieds et oreilles de porc, poitrine à basse température et thym.
Sandwich de ventrèche de porcelet, duxelle de champignons et crème de fromage parfait.
Soupe de pieds de porc, boudin noir et espadrilles.

Fête patronale (Avant dessert)

Crème de citron, mousse de pomme à l'azote, pomme imprégnée de Chartreuse, gel de menthe.

Arroplegar (Dessert)

Millefeuille de caroube et chocolat Creo, olive Kalamata, huile d'olive extra vierge et sel des Salines du Delta.
Soufflé de caroube, crème vanille et cacao.

De l'eau, des pains artisanaux et une sélection de mini douceurs du chariot

125 € par personne
(tableau complet)

Accord mets- vins, 60 € par personne
Boissons alcoolisées, softs et cafés non inclus
T.V.A. incluse

Menú Plus qu'un hommage

Les traditions des Terres de l'Ebre

Entrées

Baguette aérienne de poivron rôti, beurre aux herbes, hareng fumé, aubergine et vinaigre de fût.
Crème de moules du Delta, safran, gingembre et salicorne.
Faux burratina farcie de pesto émulsionné avec de l'huile Malahierba, récolte de 2024.
Huître avec des touches citronnées.

Embouteiller

Eau de tomate vieillie, chou-fleur, pignons et olive manzanilla.
Sardine marinée farcie de tartare de tomate confite, basilic et vinaigre balsamique.
Faux tomate Bloody Mary.

La fête de la moisson

Bouchée croquante de riz et champignons, coques de La Ràpita, truffe et codium.
Mochi d'asperges vertes.
Riz au jambon ibérique, crème de chou et herbes anisées, émulsion de haricots et épi de riz croquant.

La pêche au rall et paupa

Pain de verre avec anguille fumée, sauce béarnaise et œufs de poisson.
Thon et Kimchi, en deux services: Sashimi avec kimchi de laitue
Laitue grillée avec sauce espagnole au thon et kimchi.
Queue de langoustine de La Ràpita à la vapeur, sa béchamel, artichaut et sauce américaine.
Angulas au pil-pil.
Crevettes en deux séquences, vanille et américaine avec crème brûlée au rhum.

La tuerie du cochon

Coca croustillante de pieds et oreilles de porc, poitrine à basse température et thym.
Sandwich de ventrèche de porcelet, duxelle de champignons et crème de fromage parfait.
Soupe de pieds de porc, boudin noir et espadrilles.

Fête patronale (Avant dessert)

Crème de citron, mousse de pomme à l'azote, pomme imprégnée de Chartreuse, gel de menthe.

Arroplegar (Dessert)

Millefeuille de caroube et chocolat Creo, olive Kalamata, huile d'olive extra vierge et sel des Salines du Delta.
Soufflé de caroube, crème vanille et cacao.

De l'eau, des pains artisanaux et une sélection de mini douceurs du chariot

155 € par personne
(tableau complet)

Accord mets- vins, 80 € par personne
Boissons alcoolisées, softs et cafés non incluse
TVA. incluse

Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Veuillez informer notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de la prise de notes

Menu Classique

Amuse Bouche

Baguette aérienne de poivron rôti, beurre aux herbes, hareng fumé, aubergine et vinaigre de fût.

Crème de moules du Delta, safran, gingembre et salicorne.

Faux burratina farcie de pesto émulsionné avec de l'huile Malahierba, récolte de 2024.

Huître avec des touches citronnées.

Morue à la catalane avec romesco, poivron vert et olives Kalamata.

Cannelloni de canard braisé, poulet de basse-our et sa béchamel truffée

Mulet avec beurre blanc citronné et aubergine rôtie.

Riz à la launa de moyenne maturation.

Voie verte : mousse nitro de pin, glace à la lavande et crème de citron

Tiramisu déconstruit

De l'eau, des pains artisanaux et une sélection de mini douceurs du chariot

72 € par personne
(tableau complet)

Accord mets- vins, 37 € par personne

Boissons alcoolisées, softs et cafés non inclus

T.V.A. Incluse

Disponible uniquement le dimanche