

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

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

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-bouches de bienvenue

Baguette aérée au poivron rôti, beurre aux herbes, hareng fumé, aubergine et vinaigre vieilli.

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

Fausse burratina farcie de pesto émulsionné à l'huile Malahierba récolte 2024.

Huître aux touches d'agrumes.

Crevette rose marinée, escabèche douce de coco, basilic et mini carottes

Steak tartare de bœuf, jaune d'œuf affiné et pickles

Fricandó terre et mer

Riz à l'ortie de mer, asperges et citron fermenté

Crème catalane

Comtessa au chocolat

Eaux, pains artisanaux et sélection du chariot de mini douceurs

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

Carta

Entrées

Huître du Delta nature	5 € / pièce
Tartare de tomate, jaune d'œuf affiné et pickles	22 €
Cocktail de gambas : crème d'avocat, citron vert, sauce rose, gambas de La Ràpita et salade en espuma	24 €
Civelles de l'Èbre et joues de merlu au pil-pil, jaune d'œuf poché et parmentier de pomme de terre crémeuse	100 €
Puntilla sautée à l'ail et au persil, sauce à l'encre de calamars et haricot du ganxet	44 €
Gambas rouges de l'Ametlla de Mar grillées (250 g)	S/M
Langoustine locale grillée (250 g)	S/M
Cannelloni de canard rôti, avec sa demi-glace et sa béchamel à la truffe	26 €

Riz

Riz caldoso au homard, émulsion de ses coraux, touches de pomme et céleri	48 €
Riz sec au chuletón mûré 45 jours, avec son carpaccio et sauce espagnole	34 €

Poissons

Fricandó terre et mer : parpatana de thon rouge de l'Ametlla de Mar confite, sauce fricandó aux champignons de saison, croustillant de champignons, salicorne et codium	39 €
Sole de La Ràpita à basse température, beurre blanc d'amande marcona, fenouil et touches d'agrumes	38 €
Poisson de la criée	S/M

Carta

Mer et Montagne

Espardenyes grillées avec son pil-pil à la minute, poitrine ibérique et son jus réduit 59€

Viandes

Ventre de cochon ibérique, duxelle de champignons et sauce au fromage parfait 38€

Pigeon : poitrine grillée, cuisse confite, gnocchis et sa sauce demi-glace 48€

Filet de boeuf grillé, demi-glace et artichaut en textures 36€

Desserts

Millefeuille de cacao et caroube, huile d'olive extra vierge, sel et olives 14€

Crème catalane en textures 14€

Lemon pie : meringue, crème au citron, pomme et menthe 14€

Service de pain et apéritifs 5€

Service d'eau 5€