

Villa Retiro

Fran Lopez

Menú Homenatge

Les tradicions de les Terres de l'Ebre

Aperitiu

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)

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

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

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, alfàbreça 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 espiça 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 farigola.
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

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, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

Menú Clàssics

Aperitius 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.

Tàrtar de tonyina amb pastanaga en textures

Castanya, "torreznos" i bolets

Peix de llotja, codium, mongetes i dashi

Arròs de llagostins de La Ràpita i alfàbrega

Fruits vermells, estragó i mascarpone

Duet de brownies

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