

Villa Retiro

Fran Lopez

Menú Homenaje - 20º Aniversario

Lugares emblemáticos

Aperitivos

Bombón de tomate.

Navaja de alga nori con salpicón de marisco – cremoso de aguacate, yema, ralladura de limón, quisquilla, caviar, escabeche de jalapeño.

Ostra del Delta – almíbar de flor de Hibiscus.

Marshmallow – pepinillo, anchoas, aceitunas y piparras Gilda.

La Catedral del Vi

Merengue de limón y albahaca, cremoso de queso, gel de vino rancio y piñones.

Licúado de lechuga, tartar de langostinos de La Rápita y vermut.

Royal de tupinambo, berberechos de La Rápita i trufa.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar a dos texturas – buñuelo de calamar encebollado en su tinta, tartar de calamar marinado con mayonesa, eneldo y Wasabi.

Consomé de sepia y jengibre con espuma de papada ibérica a la brasa.

Arroz de sepia y pulpo – nabo encurtido, mayonesa de Kimchi.

Faro del Fangar

Suquet de anguila al azafrán.

Chapadillo de anguila con salsa romesco.

Lubina salvaje, escabeche de jalapeño, verduras de temporada con jamón ibérico y dashi.

Ullals de Baltasar

Tartar de pato marinado estilo Kung-pao, piel crujiente de pollo – marinado hecho con hoisin, jengibre, ajo, cilantro y rábano picante.

Foie micuit marinado con sal y cítricos, confitado con mantequilla, brioche.

Terrina de rabo y careta de cerdo, yema marinada, espuma de clara y trufa.

Montcaro

Liebre a la Royal.

Paté de campaña de Cabra hispánica.

Molleja en dos cocciones, puré de chirivía, salsa de mostaza.

Bosques de Paüls

Crema inglesa de tomillo limonero, bizcocho de piñones, gel de miel de abeto, helado de romero y espuma nitro de limón ahumado.

Los Templarios

Sablé bombón de arroz con leche y canela, chocolate blanco y jengibre.

Espuma de chocolate helada, toffee de fruta de la pasión, crujiente de chocolate.

Canelón frío de chocolate, sabayón de canela, bechamel de Amaretto y gel de limón.

Aguas, panes artesanales y selección del carro de mini dulces.

130€ por persona (mesa completa)

Maridaje de vinos, 70€ por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos y
café no incluidos

I.V.A. Incluido

Los platos de la carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Menú Más que un Homenaje - 20º Aniversario

Lugares emblemáticos

Aperitivos

Bombón de tomate.

Navaja de alga nori con salpicón de marisco – cremoso de aguacate, yema, ralladura de limón, quisquilla, caviar, escabeche de jalapeño.

Ostra del Delta – almibar de flor de Hibiscus.

Marshmallow – pepinillo, anchoas, aceitunas y piparras Gilda.

La Catedral del Vi

Merengue de limón y albahaca, cremoso de queso, gel de vino rancio y piñones.

Licuada de lechuga, tartar de langostinos de la Rápita y vermut.

Royal de Tupinambo, berberechos de la Rápita i trufa.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar a dos texturas – buñuelo de calamar encebollado en su tinta, tartar de calamar marinado con mayonesa, eneldo y Wasabi.

Consomé de sepia y jengibre con espuma de papada ibérica a la brasa.

Arroz de sepia y pulpo – nabo encurtido, mayonesa de Kimchi.

Faro del Fangar

Suquet de anguila al azafrán.

Chapadillo de anguila con salsa romesco.

Lubina salvaje, escabeche de jalapeño, verduras de temporada con jamón ibérico y dashi.

Gamba roja de l'Ametlla de Mar a la brasa con una crema de marisco.

Angulas al Pil-Pil con kokotxa de merluza y caviar.

Ullals de Baltasar

Tartar de pato marinado estilo Kung-pao, piel crujiente de pollo – marinado hecho con hoisin, jengibre, ajo, cilantro y rábano picante.

Foie micuit marinado con sal y cítricos, confitado con mantequilla, brioche.

Terrina de rabo y careta de cerdo, yema marinada, espuma de clara y trufa.

Montcaro

Liebre a la Royal.

Paté de campaña de Cabra hispánica.

Molleja en dos cocciones, puré de chirivía, salsa de mostaza.

Bosques de Paüls

Crema inglesa de tomillo limonero, bizcocho de piñones, gel de miel de abeto, helado de romero y espuma nitro de limón ahumado.

Los Templarios

Sablé bombón de arroz con leche y canela, chocolate blanco y jengibre.

Espuma de chocolate helada, toffee de fruta de la pasión y crujiente de chocolate.

Canelón frío de chocolate, sabayón de canela, bechamel de Amaretto y gel de limón.

Aguas, panes artesanales y selección del carro de mini dulces.

160€ por persona (mesa completa)

Maridaje de vinos, 90€ por persona

Bebidas alcohólicas, refrescos i y

café no incluidos

Los platos de la carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

I.V.A. Incluido

Menú Clásico

Aperitivos de Bienvenida

Bombón de tomate.

Navaja de alga nori con salpicón de marisco - cremoso de aguacate, yema, ralladura de limón, quisquilla, caviar, escabeche de jalapeño.

Ostra del Delta - Almíbar de flor de Hibiscus.

Marshmallow - Pepinillo, Anchoas, Olivos y Piparras Gilda.

Sopa de tomate anacardos y cardamomo con quisquillas y gel de olivas.

Mosaico de anguila en texturas y nori con puré de berenjena y wasabi y emulsión de papada.

Yema de huevo con ragouth de tendones y esféricos de setas.

Arroz de langostinos a la brasa con jugo ardiente de erizos y cítricos.

Melón mascarpone sandía y mojito.

Milhojas de chocolate con cremoso de pistacho bizcocho de oliva Kalamata y helado de avellana café.

Aguas, panes artesanales y selección del carro de mini dulces.

75 € por persona (mesa completa)

Maridaje de de vinos, 40 € por
persona Bebidas alcohólicas,
refrescos y cafés no incluidos I.V.A
incluido

Sólo disponible en domingo