

---

# Villa Retiro

---

*Fran Lopez*

# Menú Homenaje - 20<sup>o</sup> 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.

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

Royal de Tupinambo, berberechos de la Rápita i trufa.

### Torre de l'Ermitea l'Aldea

Calamar a dos texturas – buñuelo de calamar encebollado en su tinta, tartar de calamar marinado con mayonesa, lima dedo 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, habitas 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 ahumados.

### 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 i 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, lima dedo 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, habitas 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 ahumados.

### 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.

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 berengena 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.

Mil hojas 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