

Villa Retiro

Fran Lopez

Menú Homenatge - 20^o Aniversari

Llocs emblemàtics

Aperitiu

Bombó de tomàquet.

Navalla d'alga nori amb salpicó de marisc – cremós d'alvocat, rovell, ratlladura de llimona, quisquilla, caviar, escabetx de jalapeño.

Ostra del Delta – Almívar de flor d'Hibiscus.

Marshmallow – Cogombre, anxoves, olives i piparres Gilda.

La Catedral del Vi

Merenga de llimona i alfàbrega, cremós de formatge, gel de vi ranci i pinyons.

Liquid d'enciam, tàrtar de llagostins de la Ràpita i vermut.

Royal de Tupinambo, escopinyes de la Ràpita i tòfona.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar a dues textures – bunyol de calamar encebant en la seva tinta, tàrtar de calamar marinat amb maionesa, caviar cítric i Wasabi.

Consomé de sípia i gingebre amb escuma de papada ibèrica a la brasa.

Arròs de sípia i pop – arròs de sípia i pop, nap en vinagre, maionesa de kimchi.

Faro del Fangar

Suquet d'anguila al safrà.

Chapadillo d'anguila amb salsa romesco.

Llobarro salvatge, escabetx de jalapeño, faves amb pernil ibèric i dashi.

Ullals de Baltasar

Tàrtar d'ànec marinat estil Kung-pao, pell cruixent de pollastre – marinat fet amb hoisin, gingebre, all, coriandre i rave picant.

Foie micuit marinat amb sal i cítrics, confitat amb mantega, brioix.

Terrina de cua i careta de porc, rovell marinat, escuma de clara i tòfona.

Montcaro

Llebre a la Royal.

Paté de campanya de cabra hispànica.

Molleja en dues cocccions, puré de xirivia, salsa de mostassa.

Bosc de Paüls

Crema anglesa de farigola llimonera, pa de pessic de pinyons, gel de mel d'ave, gelat de romaní i escuma nitro de llimona fumada.

Els Templers

Sablé bombó d'arròs amb llet i canyella, xocolata blanca i gingebre.

Escuma de xocolata gelada, toffee de fruita de la passió, cruixent de xocolata.

Caneló fred de xocolata, sabayon de canyella, beixamel d'Amaretto i gel de llimona

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

130€ per persona (taula completa)

Maridatge de vins, 70€ 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, comunicu al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

Menú Més que un Homenatge - 20^o Aniversari

Llocs emblemàtics

Aperitiu

Bombó de tomàquet.

Navalla d'alga nori amb salpicó de marisc – cremós d'alvocat, rovell, ratlladura de llimona, quisquilla, caviar, escabetx de jalapeño.

Ostra del Delta – Almívar de flor d'Hibiscus.

Marshmallow – Cogombre, anxoves, olives i piparres Gilda.

La Catedral del Vi

Merenga de llimona i alfàbrega, cremós de formatge, gel de vi ranci i pinyons.

Liquid d'enciam, tàrtar de llagostins de la Ràpita i vermut.

Royal de Tupinambo, escopinyes de la Ràpita i tòfona.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calamar a dues textures – bunyol de calamar encebant en la seva tinta, tàrtar de calamar marinat amb maionesa, caviar cítric i Wasabi.

Consomé de sípia i gingebre amb escuma de papada ibèrica a la brasa.

Arròs de sípia i pop – arròs de sípia i pop, nap en vinagre, maionesa de kimchi.

Faro del Fangar

Suquet d'anguila al safrà.

Chapadillo d'anguila amb salsa romesco.

Llobarro salvatge, escabetx de jalapeño, favetes amb pernil ibèric i dashi.

Gamba vermella de L'Ametlla de Mar a la brasa amb una crema de marisc.

Angües al Pil-Pil amb kokotxa de lluç i caviar.

Ullals de Baltasar

Tàrtar d'ànec marinat estil Kung-pao, pell cruixent de pollastre – marinat fet amb hoisin, gingebre, all, coriandre i rave picant.

Foie micuit marinat amb sal i cítrics, confitat amb mantega, brioix.

Terrina de cua i careta de porc, rovell marinat, escuma de clara i tòfona.

Montcaro

Llebre a la Royal.

Paté de campanya de cabra hispànica.

Molleja en dues coccions, puré de xirivía, salsa de mostassa.

Bosc de Paüls

Crema anglesa de farigola llimonera, pa de pessic de pinyons, gel de mel d'ave, gelat de romaní i escuma nitro de llimona fumada.

Els Templers

Sablé bombó d'arròs amb llet i canyella, xocolata blanca i gingebre.

Escuma de xocolata gelada, toffee de fruita de la passió, cruixent de xocolata.

Caneló fred de xocolata, sabayon de canyella, beixamel d'Amaretto i gel de llimona 160€ per persona (taula completa)

Maridatge de vins, 90€ per persona

Begudes alcohòliques, refrescos i

cafès no inclosos I.V.A. Inclòs

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

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 Clàssic

Aperitiu de Benvinguda.

Bombó de tomàquet.

Navalla d'alga nori amb salpicó de marisc – cremós d'alvocat, rovell, ratlladura de llimona, quisquilla, caviar, escabetx de jalapeño.

Ostra del Delta – Almívar de flor d'Hibiscus.

Marshmallow – Cogombre, anxoves, olives i piparres Gilda.

Sopa de tomàquet, anacards i cardamom amb gambetes i gel d'olives.

Mosaic d'anguila en textures i nori amb puré d'albergínia, wasabi i emulsió de papada.

Rovell d'ou amb ragú de tendons i esfèrics de bolets.

Arròs de llagostins a la brasa amb suc ardent de garotes i cítrics.

Meló, mascarpone, síndria i mojito.

Milfulls de xocolata amb cremós de festuc, pa de pessic d'oliva Kalamata i gelat d'avellana i cafè.

Aigües, pans artesans i selecció del carret de mini dolços

75€ per persona (taula completa)
Maridatge de vins, 40€ per persona
Begudes alcohòliques, refrescos i
cafès no inclosos I.V.A. Inclòs
Només disponible diumenge

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