Villa Retiro



Menú Homenatge - 20º Aniversari
Llocs emblemàtics

Aperitius
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.
Líquid 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 encebat en la seva tinta, tàrtar de calamar marinat amb maionesa, anet 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, verdures de temporada 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 coccions, puré de xirivia, salsa de mostassa.

Boscos de Paüls
Crema anglesa de farigola llimonera, pa de pessic de pinyons, gel de mel d'avet, 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, comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota

Menú Més que un Homenatge - 20º Aniversari

Llocs emblemàtics

Aperitius
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.
Líquid 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 encebat en la seva tinta, tàrtar de calamar marinat amb maionesa, anet 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, verdures de temporada amb pernil ibèric i dashi.
Gamba vermella de L'Ametlla de Mar a la brasa amb una crema de marisc.
Angules 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 xirivia, salsa de mostassa.

Boscos de Paüls
Crema anglesa de farigola llimonera, pa de pessic de pinyons, gel de mel d'avet, 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.

160€ per persona (taula completa)
Maridatge de vins, 90€ 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 Clàssic

Aperitius de Benvinguda

Bombó de tomàquet, farcit d'un gaspatxo clàssic, acompanyat de sorra d'oliva negra.

Navalla d'alga nori amb salpicó de marisc, emulsió d'ou i alvocat, quisquilla, ratlladura de pell de llima, caviar i escabetx de jalapeño.

Ostra del Delta amb almívar de flor d'hibisc.

Núvol de cogombret, anxoves i aire de pissarres Gilda.

Llom de tonyina roja Balfegó, curat i marinat amb liquat de canonges, mostassa de kimchi i algues.

Ravioli obert amb velouté de calamars encebats i carpaccio d'ànec marinat amb allioli i cítrics.

Rap arrebossat amb bolets en diferents textures i rovell d'ou.

Arròs melós de costella de porc i presa ibèrica amb pebre verd.

Pinya colada en diferents textures, composta per merenga de coco, mousse de caramel, bavarois de coco i pinya confitada.

Ganache de xocolata, toffee de cafè, gelat de vainilla, cruixent de caramel, brownie de xocolata i praliné d'avellanes.

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