Villa Retiro



Menu Hommage - 20e anniversaire

Lieux emblématiques

Apéritifs

Bonbon de tomate.
Couteau enveloppé d'algue nori avec salpicon de fruits de mer – crémeux d'avocat, jaune d'œuf, zeste de citron, quisquilla, caviar, escabèche de jalapeño.
Huître du Delta – sirop de fleur d'hibiscus.
Marshmallow – cornichon, anchois, olives et piparras Gilda.

La Catedral del Vi

Meringue au citron et basilic, crémeux de fromage, gel de vin rancio et pignons de pin.
Velouté de laitue, tartare de gambas de La Ràpita et vermouth.
Royale de topinambour, coques de La Ràpita et truffe.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calmar en deux textures – beignet de calmar aux oignons dans son encre, tartare de calmar mariné, mayonnaise, aneth et wasabi.
Consommé de seiche et gingembre avec écume de bajoue ibérique grillée.
Riz à la seiche et au poulpe – riz noir, navet mariné, mayonnaise au kimchi.

Faro del Fangar

Suquet d'anguille au safran.
Chapadillo d'anguille à la sauce romesco.
Bar sauvage, escabèche de jalapeño, légumes de saison au jambon ibérique et dashi.

Ullals de Baltasar

Tartare de canard mariné style Kung-pao, peau de poulet croustillante – marinade à base de hoisin, gingembre, ail, coriandre et radis piquant.
Foie mi-cuit mariné au sel et aux agrumes, confit au beurre, brioche.
Terrine de queue et de joue de porc, jaune d'œuf mariné, Écume de parmentier et truffe.

Montcaro

Lièvre à la royale.
Pâté de campagne de chèvre hispanique.
Ris de veau en deux cuissons, purée de panais, sauce moutarde.

Boscos de Paüls

Crème anglaise au thym citronné, biscuit aux pignons de pin, gel de miel de sapin, glace au romarin et espuma nitro de citron fumé.

Els Templers

Sablé, bonbon de riz au lait et à la cannelle, chocolat blanc et gingembre.
Mousse glacée au chocolat, toffee au fruit de la passion, croustillant de chocolat.
Cannelloni froid au chocolat, sabayon à la cannelle, béchamel à l'amaretto et gel de citron.

130 € par personne
(table complète)
Accord mets et vins : 70 € par personne
Boissons alcoolisées, boissons rafraîchissantes et cafés non inclus
T.V.A. incluse

Eaux, pains artisanaux et sélection du chariot de mini-douceurs.

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes.
Veuillez informer notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre la commande.

Menu plus qu'un Hommage - 20e anniversaire

Lieux emblématiques

Apéritifs

Bonbon de tomate.
Couteau enveloppé d'algue nori avec salpicon de fruits de mer – crémeux d'avocat, jaune d'œuf, zeste de citron, quisquilla, caviar, escabèche de jalapeño.
Huître du Delta – sirop de fleur d'hibiscus.
Marshmallow – cornichon, anchois, olives et piparras Gilda.

La Catedral del Vi

Meringue au citron et basilic, crémeux de fromage, gel de vin rancio et pignons de pin.
Velouté de laitue, tartare de gambas de La Ràpita et vermouth.
Royale de topinambour, coques de La Ràpita et truffe.

Torre de l'Ermita l'Aldea

Calmar en deux textures – beignet de calmar aux oignons dans son encre, tartare de calmar mariné, mayonnaise, aneth et wasabi.
Consommé de seiche et gingembre avec écume de bajoue ibérique grillée.
Riz à la seiche et au poulpe – riz noir, navet mariné, mayonnaise au kimchi.

Faro del Fangar

Suquet d'anguille au safran.
Chapadillo d'anguille à la sauce romesco.
Bar sauvage, escabèche de jalapeño, légumes de saison au jambon ibérique et dashi.
Gamba rouge de L'Ametlla de Mar grillée à la braise, crème de fruits de mer.
Civelles au pil-pil avec kokotxa de merlu et caviar.

Ullals de Baltasar

Tartare de canard mariné style Kung-pao, peau de poulet croustillante – marinade à base de hoisin, gingembre, ail, coriandre et radis piquant.
Foie mi-cuit mariné au sel et aux agrumes, confit au beurre, brioche.
Terrine de queue et de joue de porc, jaune d'œuf mariné, Écume de parmentier et truffe.

Montcaro

Lièvre à la royale.
Pâté de campagne de chèvre hispanique.
Ris de veau en deux cuissons, purée de panais, sauce moutarde.

Boscos de Paüls

Crème anglaise au thym citronné, biscuit aux pignons de pin, gel de miel de sapin, glace au romarin et espuma nitro de citron fumé.

Els Templers

Sablé, bonbon de riz au lait et à la cannelle, chocolat blanc et gingembre.
Mousse glacée au chocolat, toffee au fruit de la passion, croustillant de chocolat.
Cannelloni froid au chocolat, sabayon à la cannelle, béchamel à l'amaretto et gel de citron.

Eaux, pains artisanaux et sélection du chariot de mini-douceurs.

160 € par personne
(table complète)
Accord mets et vins : 90 € par personne
Boissons alcoolisées, boissons rafraîchissantes et cafés non inclus
T.V.A. incluse

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes.
Veuillez informer notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre la commande.

Menu Classique

Apéritifs de Bienvenue

Bonbon de tomate.

Couteau enveloppé d'algue nori avec salpicon de fruits de mer – crémeux d'avocat, jaune d'œuf, zeste de citron, quisquilla, caviar, escabèche de jalapeño.

Huître du Delta – sirop de fleur d'hibiscus.

Marshmallow – cornichon, anchois, olives et piparras Gilda.

Longe de thon rouge Balfegó, sélectionné et mariné, accompagné de laitue Larmb's liquéfiée, de kimchi et de moutarde aux algues marines.

Ravioles aux cèpes et à la bajoue de porc, mousse de boudin noir, jaune d'œuf, toffee et consommé de jambon ibérique.

Lotte, blanc-manger aux châtaignes, beurre blanc de patate douce et à l'orange, gel de café et air de champignons.

Riz crémeux aux travers de porc, travers de porc confits et mayonnaise au poivre vert.

Piña colada en textures, meringue à la noix de coco, mousse au caramel, bavaroise à la noix de coco et ananas confit.

Ganache au chocolat, sauce toffee au café, glace à la vanille, brownie au chocolat et praliné aux noisettes.

80 € par personne (table complète)
Accord mets et vins : 40 € par personne
Boissons alcoolisées, boissons et cafés non compris. T.V.A. comprise.
Disponible uniquement le dimanche.

Eaux, pains artisanaux et sélection du chariot de mini douceurs

Les plats de cette carte peuvent contenir des allergènes.
Veuillez informer notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre la commande.