

Menús Navidad & Reyes

2025-2026

Menús



elRetiro

A7 km 1148, Restaurante elRetiro, 43850, Cambrils
www.restaurantelretiro.com
977 36 44 00

@elretiroevents

*La reserva se confirma con una paga y señal:
Para Navidad & Reyes 100€ / Fin de año 250€*

Todos los precios de menú incluyen el 10% de IVA correspondiente

Importes expresados por persona

APERITIVO

- Patatitas el Retiro con alioli trufado casero
- Surtido de embutidos ibéricos con pan de cristal
- Rollito de salmón ahumado con queso crema y eneldo
- Brochetas de gamba teriyaki con sésamo

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

- Bisque de bogavante con gambas flambeadas y caviar
- Galets rellenos en consomé navideño
- Nido de parmesano crujiente de bouquet de ensalada, peras al vino y jamón ibérico con vinagreta de mostaza y miel

SEGUNDOS (A ELEGIR)

- Rodaballo asado sobre parmentier de patata violeta con aceite de trufa y crujiente de jamón ibérico

- Media paletilla de cordero a baja temperatura con puré de boniato trufado y su salsa aromatizada al romero

- Meloso de carrillera ibérica con esferas de cebollita glaseadas y velo de parmesano

POSTRES (A ELEGIR)

- Árbol de Navidad de chocolate sobre crumble de pistacho

- Soufflé de coco, mango, maracuyá y teja de chocolate

- Coulant de turrón con helado de nata y tierra de oreo

Turrones & polvorones

BEBIDA

- Agua, refrescos, cerveza, vino y cafés

56€

EXTRAS

- Vino Cune Rioja Crianza 15€
- Cava Bach Brut Nature 17€
- Chupitos en Mesa 2€ Pp

MENÚ INFANTIL

PRIMEROS (A ELEGIR)

- Sopa de Navidad
- Canelones gratinados

SEGUNDOS (A ELEGIR)

- Crujientes de pollo dorado
- Bocados de pescado rebozado

Postre y bebida

Válido para menores de 12 años

25€

APERITIVO

Gambas a gogó

PLATO PRINCIPAL

Tartar de atún rojo con aguacate, mango, alga wakame y perlas de wasabi, acompañado de coral de parmesano y polvo de alga nori

SEGUNDOS (A ELEGIR)

Lingote de cordero cocinado a baja temperatura, con patatas parisinas al romero con puré sedoso de zanahoria y jengibre

Rodaballo asado sobre parmentier de patata violeta con aceite de trufa y crujiente de jamón ibérico

POSTRE

Delicada esfera de medianoche coronada con virutas de oro comestible, rellena de mousse de queso con corazón de arándanos, sobre una base crujiente de galleta sablé

*Turrones, Polvorones
& Uvas de la suerte*

BEBIDA

Cava Bach Brut Nature (durante la cena)

Aqua, refrescos

Café

COTILLÓN

1 Consumición

Chocolate con churros

115€

Menú
fin de año



Opción solo fiesta +2 consumiciones
(a partir de 25€)



3 ambientes, dj, música en vivo
y hits 70's y 80's



Haz tu cena aún más cómoda:
alójate con nosotros: Tu
habitación doble por 95€

MENÚ INFANTIL

PRIMEROS (A ELEGIR)

Sopa de Navidad

Canelones gratinados

SEGUNDOS (A ELEGIR)

Crujientes de pollo dorado

Bocados de pescado rebozado

Postre y bebida

*Válido para menores
de 12 años*

25€

APERITIVOS (PARA COMPARTIR)

Patatas doradas con alioli casero y perejil fresco

Degustación de ibéricos con pan de cristal y esencia de tomate natural

Tartaleta de mousse de foie gras y gelatina de higo

Cucharita de tartar de atún sobre alga wakame y toques cítricos

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Panzerotti de ricotta y salmón con salsa de eneldo y limón

Galets rellenos en consomé navideño

Nido de parmesano crujiente con bouquet de ensalada, peras al vino y jamón ibérico con vinagreta de mostaza y miel

SEGUNDOS (A ELEGIR)

Tournedó de costilla ibérica sobre nube de patata trufada y chips de boniato

Entrecot (350gr) con salsa Roquefort

Medallones de rape sobre crema de bogavante con mejillones al perfume de ajo y crujiente de jamón

POSTRES (A ELEGIR)

Coulant de chocolate con helado de vainilla y crumble de almendra

Sorbete de limón con gelatina de frutos rojos

Copa de la casa sorpresa

Turrones & polvorones

BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza, vino y cafés

45€

Menú
Reyes

MENÚ INFANTIL

PRIMEROS (A ELEGIR)

Sopa de Navidad
Canelones gratinados

SEGUNDOS (A ELEGIR)

Crujientes de pollo dorado
Bocados de pescado rebozado

Postre y bebida

***Válido para menores
de 12 años***

25€

EXTRAS

Vino Cune Rioja Crianza 15€
Cava Bach Brut Nature 17€
Chupitos en Mesa 2€ Pp