

MENÚ

FIN DE SEMANA

& festivos

PRIMEROS

- Escudella catalana 🌿
- Alcachofas confitadas con virutas de foie y jamón ibérico
- Cúpula de salmón ahumado con aguacate y queso cremoso, con vinagreta de nueces 🍷🍷🍷🍷
- Canelones XL de rape y gambas con salsa de bogavante y toque de trufa 🍷🍷🍷🍷
- Burrata con higos confitados, frambuesas y vinagreta de piñones tostados 🍷🍷
- Tulipa de parmesano rellena de ensalada, anchoa, queso feta y brotes de remolacha con vinagreta de romesco 🍷🍷🍷🍷

SEGUNDOS

- Caldereta de bogavante, gambas y mejillones 🍷🍷
- ½ paletilla de cordero a baja temperatura, con patatas panaderas 🍷
- Costillas (ribs) con salsa barbacoa, con mazorca a la parrilla y chips de boniato 🍷
- Bacalao gratinado con alioli de ajos negros y timbal de escalibada con crujiente de jamón 🍷🍷🍷
- Lomo de atún a la plancha con alga wakame y fondo cremoso de risotto de arroz salvaje y setas 🍷🍷

ARROCES

- Arroz negro 🍷🍷
- Arroz de verduras
- Arroz marinero 🍷🍷🍷

BRASA

- Butifarra
- Muslo de pollo
- Secreto
- Pies de cerdo (supl. 3€) 🍷
- Entrecot 350gr (supl. 7€)
- Cachopo (supl. 10€)
- Sepia y gambas con ajo y perejil (supl. 9€) 🍷🍷

BEBIDA

- Agua osmotizada
- Vino D.O Terra Alta
- Refresco o Cerveza

POSTRES

- Fruta
- Natillas 🍷🍷
- Crema catalana 🍷🍷
- Sorbete de limón
- Tarta de queso con mermelada de frutos rojos 🍷🍷🍷
- Coulant de chocolate con helado de vainilla y crujiente de canela 🍷🍷🍷

EXTRAS

- Salsa Pimienta (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Salsa Setas (supl. 1,50€) 🍷🍷
- Allioli (supl. 1,50€) 🍷
- 2ª ud. de pan (supl. 0,50€) 🍷

MENÚ INFANTIL

- Escalope de pollo o Nuggets con macarrones a la boloñesa y patatas fritas
- Bebida y helado

11,50€

* LAS CUENTAS NO SE DIVIDEN *

PRECIO

25€

(10% IVA INCLUIDO)

- Tupper para llevar 1€
- Medio menú 20€
- Supl. 2 segundos 2,50€

PARA MESAS COMPLETAS

- 4€ Bebida ilimitada (De aperitivo a postre)
- 5€ Bebida ilimitada + café (De aperitivo a postre)

ALÉRGENOS

- | | | | |
|--------------|------------|---------------------|-----------|
| 🌿 Altramuces | 🌿 Apio | 🌰 Cacahuets | 🍷 Pescado |
| 🌿 Gluten | 🍷 Huevos | 🍷 Lácteos | 🍷 Sésamo |
| 🍷 Crustáceos | 🍷 Sulfitos | 🍷 Moluscos | |
| 🍷 Mostaza | 🍷 Soja | 🍷 Frutos de cáscara | |



@restaurantelretiro /
MENÚ
 CAP DE SETMANA
& festius

elRetiro

PRIMERS

- Escudella catalana 🍷
- Carxofes confitades amb encenalls de foie i pernil ibèric
- Cúpula de salmó fumat amb alvocat i formatge cremós, amb vinagreta de nous 🍷 🍷 🍷 🍷
- Canelons XL de rap i gambes amb salsa de llamàntol i toc de tòfona 🍷 🍷 🍷 🍷
- Burrata amb figues confitades, gerds i vinagreta de pinyons torrats 🍷 🍷
- Tulipa de parmesà farcida d'amanida, anxova, formatge feta i brots de remolatxa amb vinagreta de romesco 🍷 🍷 🍷 🍷

SEGONS

- Caldereta de llamàntol, gambes i musclos 🍷 🍷
- ½ espatlla de xai a baixa temperatura amb patates panadera 🍷
- Costelles (ribs) amb salsa barbacoa, amb panotxa a la graella i xips de moniato 🍷
- Bacallà gratinat amb allioli d'alls negres i timbal d'escalivada amb cruixent de pernil 🍷 🍷 🍷 🍷
- Llom de tonyina a la planxa amb alga wakame i fons cremós de risotto d'arròs salvatge i bolets 🍷 🍷

ARROSSOS

- Arròs negre 🍷 🍷
- Arròs de verdures
- Arròs mariner 🍷 🍷 🍷

BRASA

- Botifarra
- Cuixa de pollastre
- Secret
- Peus de porc (supl. 3€) 🍷
- Entrecot 350gr (supl. 7€)
- Cachopo (supl. 10€)
- Sípia i gambes amb all i julivert (supl. 9€) 🍷 🍷

BEGUDA

- Aigua osmotitzada
- Vi D.O. Terra Alta
- Refresc o cervesa

POSTRES

- Fruita
- Natilles 🍷 🍷
- Crema catalana 🍷 🍷
- Sorbet de llimona
- Pastís de formatge amb melmelada de fruits vermells 🍷 🍷 🍷
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i cruixent de canyella 🍷 🍷 🍷

EXTRES

- Salsa Pebre (supl. 1,50€) 🍷 🍷
- Salsa Bolets (supl. 1,50€) 🍷 🍷
- Allioli (supl. 1,50€) 🍷
- 2ª un. de pa (supl. 0,50€) 🍷

MENÚ INFANTIL 🍷 🍷

- Escalope de pollastre o Nuggets amb macarrons a la bolonyesa i patates fregides
- Beguda i cornetto

11,50€

* ELS COMPTES NO ES DIVIDEN*

PREU
25€

(10% IVA INCLÓS)

- Tupper per emportar 1€
- Mig menú 20€
- Supl. 2 segons 2,50€

* PER TAULES COMPLETES*

- +4€ Beguda il·limitada (D'aperitiu a postres)
- +5€ Beguda il·limitada + cafè (D'aperitiu a postres)

AL·LÈRGENS

- | | | | |
|-------------|-----------|--------------------|---------|
| 🌱 Llupins | 🌿 Api | 🍫 Cacauets | 🐟 Peix |
| 🌾 Gluten | 🥚 Ous | 🥛 Làctics | 🌰 Sèsam |
| 🦀 Crustacis | 🍷 Sulfits | 🐌 Mol·luscs | |
| 🌿 Mostassa | 🌿 Soja | 🍷 Fruits de closca | |



spring **MENU WEEKEND** & holidays

STARTERS

- Catalan stew 🌿
- Confit artichokes with foie shavings and Iberian ham
- Smoked salmon dome with avocado and cream cheese, with walnut vinaigrette 🐟 🍷 🥗 🍷 🍷
- XL monkfish and prawn cannelloni with lobster sauce and a touch of truffle 🐟 🍷 🍷 🍷
- Burrata with candied figs, raspberries and toasted pine nut vinaigrette 🍷 🍷
- Parmesan tulip filled with salad, anchovy, feta cheese and beet sprouts with romesco vinaigrette 🍷 🍷 🍷 🍷

SECOND

- Lobster stew with prawns and mussels 🐟 🍷
- ½ lamb shoulder cooked at low temperature with baker's potatoes 🍷
- BBQ ribs with grilled corn cob and sweet potato chips 🍷
- Cod gratinated with black garlic aioli and escalivada timbale with crispy ham 🐟 🍷 🍷
- Grilled tuna loin with wakame seaweed and creamy wild rice and mushroom risotto base 🍷 🍷

RICE DISHES

- Black rice 🍷 🍷
- Vegetable rice
- Seafood rice 🍷 🍷 🍷

GRILL

- Sausage
- Iberian pork secreto
- Chicken leg
- Pig's feet (supl. 3€) 🍷
- Steak 350gr (supl. 7€)
- Cuttlefish and prawns with garlic and parsley (supl. 9€) 🍷 🍷

DRINKS

- Osmotic water
- D.O Terra Alta wine
- Soft drink or beer

DESSERT

- Fruit
- Custard 🍷 🍷
- Catalan cream 🍷 🍷
- Lemon sorbet
- Cheesecake with red fruit jam 🍷 🍷 🍷
- Chocolate coulant with vanilla ice cream and cinnamon crumble 🍷 🍷 🍷

EXTRES

- Sauce Pepper (supl. 1,50€) 🍷 🍷
- Sauce Mushroom (supl. 1,50€) 🍷 🍷
- Allioli (supl. 1,50€) 🍷
- 2nd bread unit (supl. 0,50€) 🍷

KIDS MENU

- Chicken escalope or nuggets with Bolognese macaroni and fries
- Drink and cornetto

11,50€

* BILLS CANNOT BE SPILT*

PRICE
25€

(10% VAT INCLUDED)

- Takeaway tupperware 1€
- Half menu 20€
- Extra main course 2,50€

* FOR FULL TABLES*

- +4€ Unlimited drinks (from starter to dessert)
- +5€ Unlimited drinks + coffe (from starter to dessert)

ALLERGENS

- 🌿 Lupins
- 🌿 Celery
- 🥜 Peanuts
- 🐟 Fish
- 🌾 Gluten
- 🥚 Eggs
- 🥛 Dairy
- 🌱 Sesame
- 🦀 Crustaceans
- 🍷 Sulphites
- 🐌 Molluscs
- 🍷 Mustard
- 🌱 Soya
- 🌰 Tree nuts



ENTRÉES

- Pot-au-feu catalan 🍷
- Artichauts confits avec copeaux de foie gras et jambon ibérique
- Dôme de saumon fumé avec avocat et fromage crémeux, vinaigrette aux noix 🍷 🍷 🍷 🍷
- Cannellonis XL de lotte et crevettes avec sauce au homard et touche de truffe 🍷 🍷 🍷 🍷
- Burrata avec figues confites, framboises et vinaigrette aux pignons grillés 🍷 🍷
- Tulipe de parmesan garnie de salade, anchois, feta et pousses de betterave avec vinaigrette romesco 🍷 🍷 🍷 🍷

PLATS

- Ragoût de homard avec crevettes et moules 🍷 🍷
- ½ épaule d'agneau cuite à basse température avec pommes de terre boulangères 🍷
- Côtes (ribs) sauce barbecue avec maïs grillé et chips de patate douce 🍷
- Morue gratinée à l'aioli d'ail noir et timbale d'escalivada avec croustillant de jambon 🍷 🍷 🍷
- Longe de thon grillée avec algue wakame et fond crémeux de risotto de riz sauvage et champignons 🍷 🍷

RIZ

- Riz noir 🍷 🍷
- Riz aux légumes
- Riz aux fruits de mer 🍷 🍷 🍷

GRILLADES

- Saucisse butifarra
- Cuisse de poulet
- Secreto ibérique
- Pieds de porc (supl. 3€) 🍷
- Entrecôte 350gr (supl. 7€)
- Cachopo (supl. 10€)
- Seiche et crevettes à l'ail et persil (supl. 9€) 🍷 🍷

BOISSON

- Eau osmosée
- Vin D.O. Terra Alta
- Soda ou bière

DESSERTS

- Fruit
- Crème dessert 🍷 🍷
- Crème catalane 🍷 🍷
- Sorbet citron
- Gâteau au fromage avec confiture de fruits rouges 🍷 🍷 🍷
- Coulant au chocolat avec glace vanille et crumble de cannelle 🍷 🍷 🍷

EXTRAS

- Sauce poivre (supl. 1,50€) 🍷 🍷
- Sauce champignons (supl. 1,50€) 🍷 🍷
- Aioli (supl. 1,50€) 🍷
- 2e portion de pain (supl. 0,50€) 🍷



MENU ENFANT

- Escalope de poulet ou nuggets avec macaronis à la bolognaise et frites
- Boisson et cornetto

11,50€

* BILLS CANNOT BE SPILT *

PRIX
25€

(TVA 10 % INCLUSE)

- Tupperware à emporter : 1 €
- Demi-menu 20 €
- 2e plat principal 2,50 €

* POUR LES TABLES COMPLÈTES *

- +4€ Boisson à volonté (de l'entrée au dessert)
- +5€ Boisson à volonté + café (de l'entrée au dessert)

ALÉRGENOS

- | | | | |
|-----------|----------|-------------------|---------|
| Lupin | Céleri | Arachides | Poisson |
| Gluten | Œufs | Produits laitiers | Sésam |
| Crustacés | Sulfites | Mollusques | |
| Moutarde | Soja | Fruits à coque | |