

Menjar-se les Terres de l'Ebre: el Menú Homenatge de Fran López al restaurant Villa Retiro

Els productes de proximitat són els protagonistes de la taula del viatge gastronòmic que proposa el xef Fran López

Passatge de la tonyina de l'Ametlla, la coca i el cruixent suflat de tendons, del restaurant Villa Retiro. | Núria Escalona.

És 15 d'agost, un dia festiu, i agafem el cotxe per anar a Xerta, al Baix Ebre. A les 13:45h tenim taula reservada a un restaurant amb estrella Michelin que fa temps que volíem visitar.

El fet d'anar a Xerta va més enllà d'anar a gaudir d'un àpat que d'entrada ja és prometedor. En el meu imaginari familiar, Xerta és una població que sempre ha estat present. La meua àvia materna sovint explicava que el seu pare, el meu besavi, va participar a la construcció de les vies del tren a Xerta després de la Guerra Civil Espanyola. Parlava del camí que havien fet per anar-lo a veure i de les vivències, plenes de duresa, viscudes allà. És el meu primer cop a Xerta i amb el que us acabo d'explicar es pot entendre la barreja d'expectativa i intriga que sentia durant el camí.

El meu viatge mental dóna context previ a saber amb quins pensaments arribo a Xerta. Però, els motius de la meua visita avui ?i no sabeu el greu que em fa escriure-ho? són molt diferents dels que van portar els meus avantpassats fins aquí. Avui, he vingut a Xerta per gaudir de **la cuina d'autor al restaurant Villa Retiro, un establiment amb estrella Michelin** que també compta amb un hotel i una escola de cuina.

Entrada del restaurant Villa Retiro de Xerta. Foto: Núria Escalona.

Fran López, el xef al capdavant del **Villa Retiro**, és reconegut i premiat per diverses institucions del món gastronòmic. Amb dues estrelles Michelin al seu nom ?una pel **restaurant Villa Retiro** de Xerta i l'altra pel **restaurant Xerta** de Barcelona? López s'ha convertit en un ambaixador de les Terres de l'Ebre, donant a conèixer la seva riquesa gastronòmica i els seus productes autòctons. Recentment, ha portat aquesta mateixa essència al Time Out Market de Barcelona, on presenta la seva mateixa essència però en una vessant més informal, estil *finger food*.

L'experiència del Menú Homenatge de Fran López al Villa Retiro

Som dos a taula i gaudirem del **Menú Homenatge**, el qual també evoluciona i canvia els seus plats perquè en **Fran López** és un cuiner inquiet que precisament el fa evolucionar. És a dir: la meua experiència ha estat protagonitzada per uns plats i productes concrets, però és probable que si hi aneu hagi canviat la temporada i pugui contemplar variacions. Això també és el què fa



divertit anar a gaudir de la gastronomia arreu del territori. El Menú Homenatge que farem és el mitjà, però també hi ha un menú degustació més petit, el **Menú Clàssic** (només disponible els diumenges), i el **Menú Més que un Homenatge**, una experiència gastronòmica una mica més extensa.

Només obrir la porta del restaurant ens rep una imponent figura d'un cavall alçat. Ens trobem a l'antiga cavalleria de la casa modernista que avui alberga aquest Hotel de 5 estrelles. A mà dreta, unes escales de fusta ens porten al menjador, però abans, no podem evitar admirar un impressionant pou de forma ovalada, fet de maó. Des de tot el menjador es pot veure la cuina i, per als més curiosos, hi ha l'opció de seure a la taula del xef, una taula situada just davant d'una finestra des d'on no perdre cap detall del què passa a la cuina. Nosaltres, però, ens asseiem en una gran taula amb vistes al jardí, presidida per un majestuós ficus. No l'hem triat, però m'agrada que ens hagi tocat una bona taula.

Cavall de l'entrada del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

El mateix **Fran López** és qui ens porta la carta de vins i ens indica que té més de 500 referències. La fullejo una mica i em crida l'atenció trobar-hi un vi de la Orotava (Tenerife) perquè hi he estat recentment descobrint els seus vins volcànics i els seus ceps trenats. Però, tenint clar que el territori es viu, es menja i es beu, optem per un vi de proximitat: **una garnatxa blanca de vinyes velles del celler Edetària**. Aquest celler, que tinc ganes de continuar descobrint, és l'únic de la Terra Alta amb un vi distingit com a Vi de Finca Qualificada (VFQ), la màxima distinció del vi català, que reconeix l'estreta vinculació entre el sector vitivinícola i el seu territori. El tap del vi, com de costum, me'l guardaré com a record d'aquest fantàstic dinar que tot just comença.

Tap del vi Edetària al restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

Mentre ens serveixen el vi, arriben a taula el pa, la sal, l'oli i la mantega. El pa, una de les poques coses que no elaboren ells mateixos, és d'un obrador del poble i està fet amb massa mare. La sal és de les **Salines de la Trinitat**, les úniques salines marines de Catalunya, situades al Delta de l'Ebre. Els olis, intensos i espectaculars, són d'aquells que realment deixen un sabor profund, ideals per sucari el pa. Però compte, perquè també ens serveixen quatre porcions de mantega: clàssica, d'herbes, de taronja de Xerta i d'anguila fumada, que fan difícil decidir amb què menjar-se el pa. I això només acaba de començar. **Ens queden per davant vuit passatges**, cadascun d'ells amb un títol evocador: els aperitius, els crustacis, la tonyina, l'arròs, l'anguila, les aus, la taronja i la xocolata.

El pa, l'oli i la mantega del Menú Homenatge del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

El primer passatge, **els aperitius**, es presenta sobre un mapa de les quatre comarques que conformen les Terres de l'Ebre: la Ribera d'Ebre, la Terra Alta, el Baix Ebre i el Montsià. Cada comarca té un aperitiu al damunt i s'ha de menjar en aquest ordre: una esferificació de Negroni (ginebra, Campari i vermut vermell); una pell suflada de bacallà amb brandada, raïm i emulsió d'anet; una ostra amb tomàquet envellit, gel d'api i api encurtit; i, per últim, un fals brie trufat. En el nostre mapa, l'ostra ha estat substituïda per un hummus, i això té una explicació que cal agrair.



Abans de començar l'àpat, molt amablement, ens han preguntat si hi havia alguna cosa que no ens agradava o amb la qual tinguéssim algun problema (com és el cas de l'ostra), i en lloc d'eliminar el plat, han optat per fer un canvi a mida. Aquesta atenció ens ha arrencat un somriure extra, no ho negaré.

Els aperitius del Menú Homenatge del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

Al Villa Retiro es diu que "el llagostí de La Ràpita o la gamba vermella són màgia feta productes". Precisament aquests dos són els protagonistes del segon passatge: **els crustacis**. Els plats que ens serveixen són: un "tocinillo" de mar amb tartar de llagostí, llima i cremós de ceps; un caneló de llagostins amb tocs mediterranis, cremós de rave picant, olives, pinyons i alcaparres; i, per últim, el plat estrella, la gamba. En concret, una cua de gamba servida en dues seqüències: vainilla i americana de cremadet de rom. Però, què passa amb el cap? Quin cap més gustós i espectacular té aquesta gamba! Aquí, malgrat ser un restaurant amb estrella Michelin, es poden fer servir les mans i xuclar el cap de la gamba. Tots els cambrers saben prou com d'important és fer-ho per gaudir plenament d'aquesta delícia.

El tocinillo de mar del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

Caneló de llagostins del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

La cua de gamba del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

Del llagostí i la gamba passem a **la tonyina de l'Ametlla**, la protagonista del tercer passatge. I aquí és on em trobo amb un dels plats de l'àpat que més em fa vibrar. Tastem un coc de recapte de cendra amb ventresca de tonyina, albergínia fumada, vinagreta d'escalivats i pebrot. Seguim amb una textura que visualment també és molt curiosa, un cruixent suflat de tendons de tonyina, tartar de llom de tonyina i wasabi fresc del Montseny (sí, al Montseny també es fa wasabi). I arriba un dels moments més emocionants de l'àpat: el cap i pota de tonyina, emulsió de fruits secs, aire de gingebre i brots de rúcula. L'he gaudit en dues cullerades. En la primera desconfiava per desconeixement, però en posar-m'ho a la boca he canviat d'opinió radicalment. És difícil d'explicar, per això us recomano que el tasteu.

Passatge de la tonyina de l'Ametlla, la coca i el cruixent suflat de tendons, del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

Cap i pota de tonyina del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

I d'aquest momentà protagonitzat per la tonyina de l'Ametlla, ens endinsem als arrossars del Delta. **L'arròs** és el protagonista del quart passatge, i el viatge continua amb un bocabit de pesto marí, salicornia i codium, un petit homenatge a l'entorn dels arrossars. Seguim amb un marshmallow de cogombrets en vinagre, crispets de tendons de vedella, tartar de vedella i salsa foyot. Just en aquest punt, tot i les sorprenents textures que vaig descobrint al llarg del viatge, arriba el segon moment emocionant: **l'arròs del "(no) senyoret"** que, malgrat el seu nom, és un autèntic homenatge als sabors del mar i es presenta sense feina. Conceptualment, i sempre amb un toc de trapelleria i respecte, aquest nom reflecteix la importància de diferenciar la manera de menjar l'arròs a les Terres de l'Ebre de la forma com es menja a València. Un plat deliciós que demanaria amb els ulls tancats fora del menú degustació si hi hagués opció. A més, el plat era contundent.

Bocabit de pesto marí del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

Marshmallow del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

Arròs del "(no) senyoret" del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

Quan creus que ja estàs arribant al final, arriba el passatge de **l'anguila**, una delícia que trobem entre els canyissars i les aigües dolces del Delta. L'anguila és un producte que no podia faltar en aquest viatge, i el tastem amb un pa de vidre amb tomàquet i anguila fumada, seguit d'un plat d'anguila en suc i, per últim, un all i pebre d'anguila, papada de porc a baixa temperatura i emulsió d'herbes anisades. Un altre passatge que acaba amb un plat de xup-xup que fa ens fa exclamar un "oh!" que ens torna a sorprendre.

Pa de vidre amb tomàquet i anguila fumada del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.



Anguila en suc del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

All i pebre d'anguila del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

I si sota els canyissars i les aigües dolces del Delta trobem l'anguila, sobrevolant-lo trobem **les aus**, les protagonistes de l'últim passatge salat d'aquest menú degustació. I trenquem amb el mar i l'aigua per tastar una consomé de pularda i escuma de ceps; un osset d'ànec a l'ast i un pit de colomí, salsa holandesa cafè de París, panís a la brasa i cuitlacoche (un fong comestible del blat). I si parlem de textures, una que em va sorprendre i agradar especialment va ser la del **fals osset d'ànec**, el qual està fet de pil pil d'ànec, patates xips, salsa d'ànec a l'ast i carpaccio de magret. Es desfà a la boca i, de sobte, el sabor explota. En vull un altre!

Osset d'ànec a l'ast i consomé de pularda del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

Pit de colomí del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

És moment de respirar perquè arriba el moment de saltar del salat cap al dolç. **El primer passatge de les postres**, el setè del menú, està dedicat a **les taronges de Xerta**. Un bonsai de taronger real arriba a taula, amb una tarongeta fresca i dues que s'intueixen com a part de les postres. No toquem res fins que arriba tota la coberteria i descobrim que tastarem la flor del taronger feta amb ametlla en textures i gelat de flor de taronger. També tastem el fruit, la taronja, presentat amb crema de llimona, salsa de mandarina, anet i mango, xips de kumquat i cremós de taronja. Una proposta ben cítrica que ajuda a fer baixar el dinar.

Les taronges de Xerta del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

Dels cítrics a **la xocolata**, el segon passatge de les postres i el vuitè i últim d'aquest fantàstic dinar. I si fins ara ens hem menjat el paisatge, cal puntualitzar que al Delta no hi ha cacau, però sí que hi ha una fàbrica de xocolata, la Creo. El cap de sala ens explica que, en aquesta zona, les xocolates Creo formen part dels records d'infantesa de tothom, i els plats que vénen a continuació són un homenatge a aquesta infantesa i el món local, ja que es tracta d'un destacat producte de la zona. Sobresurt la torrada de Santa Teresa amb cacau, cafè i trufa negra. En comparació amb la resta de plats de l'àpat és gegant i, definitivament, una acaba el dinar amb l'estómac ben ple i una fantàstica sensació de felicitat.



Passatge de la xocolata del restaurant Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

De no ser per la torrada de Santa Teresa, probablement hauria estat bé arrodonir l'àpat amb un vi dolç, però estic molt plena. Durant una petita pausa de l'àpat, em van obrir les portes del celler i em va emocionar trobar ampolles molt antigues de brandy **Terry**, iguals que les que el meu avi guardava al seu bar-restaurant. Hi havia moltes altres referències, però em va cridar especial atenció una que es diu **Del Duque**, un amontillado **VORS** (Very Old Rare Sherry), de més de 30 anys, de **González Byass**, un celler que vaig visitar fa un any durant el Congrés Mundial de la Vinya i el Vi a Jerez de la Frontera, precisament fent la visita enoturística dels VORS. Aquestes petites descobertes van afegir capes emocionals al viatge gastronòmic que ofereix en Fran López al Villa Retiro, enllaçant els sabors amb records i les vivències personals.

Això sí, rematem amb un parell de cafès amb gel acompanyats de **petits fours**: un financier, un alfajor i una mini llengua de gat. Sembla que una no hagi de poder més, però no li fem el lleig i ens els mengem en aquest ordre, de més a menys densitat. Ja m'havien cridat l'atenció a l'entrar perquè els tenen col·locats en un carretó que reproduïx una miniatura del campanar de Xerta, coronat per quatre gossos. Com deia més amunt, recentment he estat a les Illes Canàries, on els gossos tenen una gran importància simbòlica al llarg de la història i les tradicions de les illes, i no he pogut evitar fixar-m'hi i preguntar. El cap de sala m'explica que és l'únic campanar amb gossos de Catalunya i quins són els seus possibles significats i orígens. Aquests no formen part d'aquest article però si la curiositat us pica, les podeu buscar a Google o millor encara, utilitzar-ho com una excusa per visitar el restaurant Villa Retiro i resoldre l'enigma.

Els petit fours del restaurant Villa Retiro.

I bé, l'àpat acaba aquí, i toca pagar. Actualment el Menú Homenatge té un preu de 118€ per persona, en el qual no s'inclouen les begudes. Però un aspecte que em resulta interessant i que he fet servir algunes vegades per fer regals, és que també disposen de xecs regal dels diferents menús a la web del restaurant.

Nosaltres, després d'aquest fantàstic viatge, agraïm no només l'àpat, sinó també l'excel·lent atenció de cadascuna de les persones que han format part del servei al Villa Retiro, ens acomiadem i anem a fer una becaïna.

Quedar-se a dormir a l'Hotel Villa Retiro

L'experiència al Villa Retiro no és només un àpat, és un viatge per les Terres de l'Ebre, un homenatge als seus sabors i productes, tot en un marc incomparable que convida a quedar-se i **gaudir més enllà de la taula**. Si busques una escapada gastronòmica, tranquil·la i de luxe, aquest és un destí a contemplar.

Piscina i jardí de l'Hotel Villa Retiro de Xerta. Foto: Núria Escalona.

Suite de l'hotel Villa Retiro de Xerta. Foto: Villa Retiro.

Un cop acabat l'àpat decidim fer una becaina a l'habitació, un bany a la piscina de l'Hotel i, posteriorment, al vespre, fer un volt pel poble. Això és possible perquè la casa modernista de la finca, coneguda al poble com "La casa del milionari", es va convertir l'any 2006 en un hotel de 5 estrelles. Amb **18 habitacions** repartides entre la casa modernista i una construcció més actual, l'hotel ofereix una estada on regna la tranquil·litat, i on tot està cuidat fins al més mínim detall. I si alguna cosa arrodoneix l'experiència, almenys en ple mes d'agost, és el bany que hem fet a la **piscina amb cascades, envoltada de vegetació exuberant**. Sens dubte, un hotel per gaudir de les Terres de l'Ebre, tant si es visita el restaurant com si no. Realment em vaig quedar amb les ganes de passar-hi més dies.

Piscina de l'Hotel Villa Retiro de Xerta. Foto: Núria Escalona.

Macarons de benvinguda a l'habitació de l'Hotel Villa Retiro. Foto: Núria Escalona.

I bé, el que m'ha agradat saber és que la recuperació d'aquest gran espai per part de la **família López-Gilabert**, amb la posada en marxa d'un hotel de 5 estrelles i un restaurant amb estrella Michelin, dona resposta a la voluntat de "recuperar, finalment, l'esplendor que un dia la guerra va prendre". Això m'arriba especialment perquè, sense saber-ho, el meu viatge cap a la Xerta del Villa Retiro, com s'ha pogut llegir, ha estat estretament vinculat al mal que la Guerra Civil Espanyola va causar a tantes famílies, però també a la meva.

Per casualitat, fent recerca per escriure aquest article, he trobat una foto on surt el meu besavi, en **Juan Pedro Merlos Ros** ?que a casa meva és l'avi Juan?, durant la seva estada obligada a Xerta. És una manera de culminar inesperada i emocionant que arribats en aquest punt no volia deixar de compartir. A més, tot es tanca amb un toc familiar, ja que el Menú Homenatge d'aquesta crònica ha estat possible gràcies a un regal que em va fer la meva germana, l'Anna Escalona.

Quin viatge el del Villa Retiro! Gastronòmic. Històric. Vital.

Avi, este artículo también va por ti!