vinetur

Villa Retiro celebra 20 años con un menú sobre Terres de l’Ebre

Fran López firma un recorrido por ocho secuencias que une paisaje, memoria y técnica en Xerta

jueves 16 de abril de 2026

Villa Retiro celebra dos décadas como uno de los proyectos que cambiaron la alta gastronomía en el sur de Cataluña. Para conmemorar estos 20 años, el chef Fran López presenta el nuevo Menú Homenaje 20 Aniversario, una propuesta que resume veinte años de oficio y evolución en Xerta, donde el restaurante se ha convertido en embajador de la cocina de Terres de l’Ebre.

La historia de López está ligada a una apuesta personal por su territorio. Tras formarse durante tres años en París junto a Alain Ducasse, en el Plaza Athénée, regresó a su tierra con una idea clara: demostrar que Terres de l’Ebre podía situarse al mismo nivel que cualquier destino gastronómico de referencia. En 2006 adquirió una finca indiana de 1890 en Xerta, rodeada de ficus y olivos centenarios, y la convirtió en el centro de su proyecto culinario.

Tres años después, en 2009, Villa Retiro obtuvo la primera estrella Michelin de Terres de l’Ebre. Aquel reconocimiento marcó un antes y un después para la cocina ebrense contemporánea y consolidó el nombre del restaurante dentro del mapa gastronómico catalán. Desde entonces, el proyecto ha mantenido una línea de trabajo basada en la técnica, el producto y la lectura del paisaje.

El aniversario se apoya también en el lugar que acoge la cocina. La experiencia en Villa Retiro empieza antes del primer plato, bajo la sombra de un ficus de trescientos años que preside la finca. La casa, levantada en 1890 por el arquitecto Josep Fontserè,

maestro de Gaudí, conserva el carácter de una antigua propiedad indiana y ofrece un entorno en el que la vegetación y el agua forman parte de la visita tanto como la cocina.

López plantea este aniversario como una lectura del territorio y de sus cambios. Su propuesta no se limita a una sucesión de platos, sino que busca reflejar la identidad de Terres de l'Ebre, su memoria y su capacidad de adaptación. El chef habla de una cocina con memoria, atenta a lo que ocurre en el paisaje y a la relación entre el oficio y la tierra.

El Menú Homenaje 20 Aniversario se articula en ocho secuencias inspiradas en lugares emblemáticos elegidos por su valor simbólico, cultural y gastronómico. La experiencia arranca en la Catedral del Vi de Pinell de Brai, edificio modernista de César Martinell, discípulo de Gaudí, que López también gestiona a unos 20 kilómetros de Villa Retiro. En pleno Año Gaudí, esa conexión entre patrimonio y cocina adquiere un peso especial. El chef vincula ambos mundos por la búsqueda de la belleza y el detalle, y en esa primera secuencia aparecen el aceite Malahierba de producción propia y referencias a los vinos ranci y vermuts de la casa.

El recorrido sigue hacia la Torre de la Ermita de L'Aldea, una antigua atalaya medieval que protegía el Delta. Allí, la cocina recupera los arrozales de la infancia del chef, con el arroz y los cefalópodos de la cofradía de La Ràpita como protagonistas. López subraya que cocinar el arroz en ese entorno es cocinar su propia historia.

La siguiente parada es el Faro del Fangar, donde el menú juega con la diferencia entre las dos orillas de la bahía. El chef explica que a un lado hay unos pescados y al otro lado otros, separados por una corriente invisible entre Deltebre y l'Ampolla. En ese tramo aparecen la anguila, símbolo de la resistencia fluvial, y la lubina, tratadas con técnicas distintas. La anguila se presenta ahumada y también en chapadillo, una técnica tradicional del Delta que consiste en abrir el pescado, sazonarlo y dejarlo secar al sol y al viento del cierzo para concentrar su sabor. La lubina se sirve con una elaboración más precisa, pensada para respetar la finura de su carne.

Después, el menú entra en Ullals de Baltasar, los manantiales naturales de agua dulce que brotan en forma de humedales y nenúfares. En esa secuencia, López introduce elaboraciones de mayor complejidad técnica y referencias internacionales, como el tartar de pato marinado al estilo Kung-pao, la piel crujiente de pollo con hoisin, jengibre y rábano picante, un foie micuit marinado en cítricos y confitado con mantequilla y brioix, y una terrina de rabo y careta de cerdo con yema maridada.

El tramo más alto del menú llega con el Montcaro, la cima más elevada del macizo de Els Ports. Allí, el sabor se vuelve más salvaje y aparecen la cabra hispánica, la liebre a la royal y la molleja. La secuencia busca trasladar al plato la fuerza de la montaña y el carácter de ese paisaje.

Uno de los momentos más personales del menú es el dedicado a los Bosques de Paüls. El 8 de julio de 2025, un incendio forestal amenazó Villa Retiro y llegó a quedarse a escasos 100 metros de la finca. Fernando Marqués, jefe de sala, recuerda que la tierra mostró su fuerza y su capacidad de recuperación. A partir de esa experiencia, el pre postre se sirve sobre la idea de un tronco quemado, con tomillo limonero y romero ahumado, como una referencia al renacimiento del bosque tras el fuego.

La parte líquida corre a cargo de Xavi Llopis, que ha diseñado un maridaje territorial de 70€ bajo la idea de la facilidad de trago. La selección combina el ancestral de naranja de Xerta con referencias de Borgoña y Loira para acompañar la potencia del menú. En sala, Fernando Marqués dirige un servicio de rigor técnico que se adapta al carácter histórico de la finca y a los tiempos de cada mesa.

El Menú Homenaje 20 Aniversario tiene un precio de 130€ con IVA incluido. Villa Retiro mantiene además una estructura y una gestión independientes de las del restaurante Xerta de Barcelona, aunque Fran López sea el alma creativa de ambos proyectos. Tras dos décadas de trabajo, el chef insiste en que no es momento de mirar solo lo hecho, sino de seguir construyendo el camino que queda por delante.