

Villa  
**EMILIA**  
BISTROT  
**La fórmula**

**Mitja fórmula - una beguda inclosa 18€**

**Fórmula completa - una beguda inclosa 21€**

## CAFÉS O INFUSIONS NO INCLOSES

Coffees or infusions not included

## ENTRANTS

### AMANIDA DE L'HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA

*Ensalada del huerto con vinagreta de mostaza  
Garden salad with mustard vinaigrette*

### GASPATXO EMILIA

*Gazpacho Emilia  
Emilia 's gazpacho*

### AMANIDA GREGA AMB RAS AL HANOUT

*Ensalada griega con ras al hanout  
Greek salad with ras al hanout*

### CARPACCIO DE BACALLÀ AMB OLIVADA

*Carpaccio de bacalao con olivada  
Cod carpaccio with olive sauce*

## SUGGERIMENTS

### TATAKI DE FILET DE BOU AMB VERDURES DEL TEMPS

*Tataki de solomillo de buey con verduras de temporada  
Beef tenderloin tataki with seasonal vegetables*

suplement

10 €

### POP AL GRILL AMB ROMESCO I «PAPAS ARRUGÁS»

*Pulpo al grill con romesco y papas arrugás  
Grilled octopus with romesco sauce*

8 €

## SEGONS

### ONGLET DE VEDELLA AL GRILL AMB MANTEGA D' ESCALUNYES , ESPINACS FRESCOS I PATATA

*Onglet de ternera al grill con mantequilla de chalotas,  
espinacas frescas y patata*

*Grilled veal onglet with shallot butter, fresh spinach and potato*

### MAGRET D' ANEC AMB SALSÀ PEDRO XIMENEZ

*Magret de pato con salsa Pedro Ximenez*

*Duck magret with Pedro Ximenez sauce*

### LLUÇ AMB SALSÀ VERDA I VERDURES SALTEJADES

*Merluza con salsa verde y verduras salteadas*

*Hake with green sauce and sautéed vegetables*

### HAMBURGUESA VEGANA AMB VERDURES AL WOK

*Hamburguesa vegana con verduras al wok*

*Vegan burger with wok vegetables*

### PARRILLADA DE VERDURES AMB GREMOLATA

*Parrillada de verduras con gremolata*

*Grilled vegetables with gremolata*

## POSTRES

### POSTRES CASOLANS

*Postres hechos en casa*

*homemade desserts*

10% IVA incluido / 10% VAT included