

Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**

## La fórmula

**Mitja fórmula**

**16€**

**Fórmula completa**

**18€**

INCLOU UNA BEGUDA I CAFÈ

## ENTRANTS

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

*Ensalada del huerto con vinagreta de mostaza*

**TARTAR DE TONYINA AMB ALVOCAT**

*Tartar de atún con aguacate*

**PESÒLS SALTEJATS AMB PERNIL I MENTA**

*Guisantes salteados con jamón y menta*

**CREMA DE PORROS**

*Crema de puerros*

## SUGGERIMENTS

**BURRATA AMB RUCA I TOMAQUET SEMISEC**

*Burrata con rúcula y tomate semiseco*

**suplement**

**3,00 €**

**CARPACCIO DE POP AMB VINAGRETA DE CITRICS**

*Carpaccio de pulpo con vinagreta de citricos*

**3,00 €**

**XAI DESOSSAT AL FORN AMB COUS-COUS**

*Cordero deshuesado al horno con cous-cous*

**5,00 €**

## SEGONS

**ONGLET DE VEDELLA AL GRILL AMB MANTEQUILLA**

**D' ESCALUNYES , RUCA I PATATA AL FORN**

*Onglet de ternera al grill con mantequilla de chalotas,  
rúcula y patata al horno*

**«CARRILLERA» DE VEDELLA AL FORN AMB PURÉ DE  
PATATA**

*Carrillera de ternera al horno con puré de patata*

**BACALLÀ CONFITAT AL FORN AMB ROMESCO**

*Bacalao confitado al horno con romesco*

**HAMBURGUESA VEGANA AMB VERDURES**

*Hamburguesa vegana con verduras*

**PENNE A LA NAPOLITANA**

*Penne a la napolitana*

## POSTRES

**POSTRES CASOLANS**

*Postres hechos en casa*

10% IVA incluido / 10% VAT included