

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*

**REMENAT D'OUS ECOLOGICS AMB BOLETS**

*Revuelto de huevos ecológicos con setas  
Organic scrambled eggs with mushrooms*

**AMANIDA DE CIGRONS I BACALLÀ**

*Ensalada de garbanzos y bacalao  
Chickpea and cod salad*

**VICHYSOISE AMB PORROS CRUIXENTS**

*Vichyssoise con puerros crujientes  
Vichyssoise with crispy leeks*

**SUGGERIMENTS**

**PLUMA IBÉRICA AMB SALTEJAT DE VERDURES**

*Pluma ibérica con salteado de verduras  
Iberian pork with sautéed vegetables*

**suplement**

**10 €**

**POP AL GRILL AMB ROMESCO**

*Pulpo al grill con romesco  
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*

**PICANTÓ ECOLÓGIC A LA SIDRA**

*Picantón ecológico a la sidra  
Small chicken organic with cider*

**LLUÇ AMB VERDURES SALTEJADES I ROMESCO**

*Merluza con verduras salteadas y romesco  
Hake with sauteed vegetables and romesco sauce*

**HAMBURGUESA VEGANA AMB VERDURES**

*Hamburguesa vegana con verduras  
Vegan burger with vegetables*

**RAVIOLIS AMB PESTO ROSSO, NOUS I RICOTTA**

*Raviolis con pesto rosso, nueces y ricotta  
Ravioli with pesto rosso, walnuts and ricotta*

**POSTRES**

**POSTRES CASOLANS**

*Postres hechos en casa  
homemade desserts*

10% IVA incluido / 10% VAT included