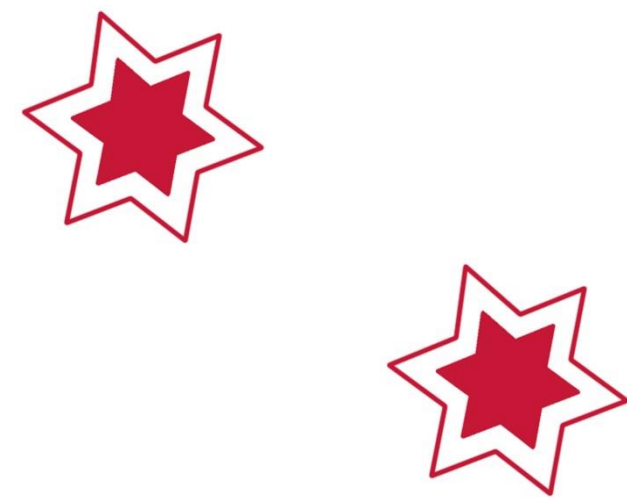


Villa
EMILIA
BISTROT



24 DECEMBRE 2019

NIT

MIXTE DE FRUITS DE MAR A LA ITALIANA

Mixto de frutos del mar a la italiana

MEDALLO DE FOIE MICUIT D'ANEC FET A CASA

Medallón de foie micuit de pato hecho en casa

BACALLÀ CONFITAT AMB OLI DE ROMANÍ, LLAGOSTINS I PARMENTIER DE PATATA VIOLETA I KALE

Bacalao confitado con aceite de romero, langostinos y parmentier de patata violeta y kale

CARRÉ DE XAI AL FORN

Carré de cordero al horno

POSTRE

COULANT DE XOCOLATA NEGRE AMB SORBET DE GERDS

Coulant de chocolate negro con sorbete de frambuesas

TORRONS

Turrones

ACOMPANYAT DELS VINS

Acompañado de los vinos

MENADE BLANCO D.O. VERDEJO

DOMAINE DE CARMIGNAN NEGRE D.O. RHÔNE

ALS POSTRES COPA DE CAVA FORNS RAVENTOS

AIGUES, CAFÉ O TÉ

PREU PER PERSONA **58,00€** IVA INCLÒS AL BISTROT

PREU PER PERSONA **68,00€** IVA INCLÒS ALS SALONS PRIVATS