

Villa
EMILIA
BISTROT



31 DESEMBRE 2019

NIT

Copa de cava de benvinguda

FOIE MI-CUIT FET A CASA AMB TORRADETES I MELMELADA DE FIGUES

Foie mi cuit hecho en casa con tostaditas y mermelada de higos

CARPACCIO DE SALMÒ CURAT I AROMATITZAT AMB OLI D'ANET I PEBRE ROSA

Carpaccio de salmón curado y aromatizado con aceite de eneldo y pimienta rosa

LLOBARRO SALVATGE AMB LLAGOSTINS AMB CREMA D'ESPARRCS

Lubina salvaje con langostinos y crema de esparragos

SORBET DE POMA AMB UNA LLAGRIMA DE CALVADOS

Sorbete de manzana con una lagrima de calvados

FILET DE CÉRVOL A BAIXA TEMPERATURA AMB TRINXAT DE CASTANYA I BOLETS DEL TEMPS

Filete de ciervo a baja temperatura con trinxat de castañas y setas de temporada

PAVLOVA AMB MASCARPONE I FRUITS VERMELLS

Pavlova con mascarpone y frutos rojos

RAIM DE LA SORT I COTILLÒ DE FI ANY

ACOMPANYAT DELS VINS

Acompañado de los vinos

MENADE BLANCO D.O. VERDEJO

DOMAINE DE CARMIGNAN NEGRE D.O. RHÔNE

CAVA FORNS RAVENTOS

AIGUES , CAFÉ O TÉ

PREU PERSONA 98 € IVA INCLÒS