

Villa
EMILIA
BISTROT

ANY NOU 01/01/2020



PER PICAR A TAULA

CONSUMÉ DE POLLASTRE DE PAGÈS

Consomé de pollo de payés

BURRATINA AMB TARTAR DE TOMAQUETS SEMISECS

Burratina con tartar de tomates semisecos

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

PERNIL SERRÀ DE SALAMACA

Jamón de serrano de Salamanca

UN PLAT PER ESCOLLIR

SUQUET DE PEIX

"Suquet de pescado"

XAI DESOSSAT AL FORN AMB PURÉ DE PATATA TRUFADA

Cordero deshuesado al horno con puré de patata trufado

CANALONS DE L'AVIA EMILIA

Canelones de la abuela Emilia

POSTRES

COULANT DE XOCOLATA NEGRE AMB SORBET DE GERDS

Coulant de chocolate negro con sorbete de frambuesas

TORRONS

Turrones

BEGUDES

VINS, CAVA, CERVESSA I AGUES

CAFÉ O TÉ

PREU PER PERSONA **54,00 €** IVA INCLÒS AL BISTROT

PREU PER PERSONA **64,00 €** IVA INCLÒS A LES SALES PRIVADES