

Villa
EMILIA
BISTROT

MENÚ A

36 €

IVA incluido

PARA PICAR Y COMPARTIR

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

ENSALADA CAPRESE

ESCALIVADA

CREMA DE REMOLACHA Y NARANJA

A ELEGIR UN PLATO ENTRE

POLLO DE PAYÉS RELLENO DE PASAS Y PIÑONES

o

DORADA AL HORNO CON VINAGRETA DE CITRICOS Y PISTACHOS

PONGAMOS LA GUINDA CON

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA

o

SAN PEDRO

(sorbete de limón artesanal y limocello con una lagrima de vodka)

TODO ACOMPAÑADO CON EL VINO DE NUESTRO AMIGO ORIOL

VINO BLANCO Y NEGRO "CIUTATS" D.O. TERRA ALTA

2 horas de bebida durante el evento

Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades

Contacto: comercial@hotelvillaemilia.com
Teléf: 932 525 285

"Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"

Villa
EMILIA
BISTROT

MENÚ B

38 €

IVA incluido

PARA PICAR Y COMPARTIR

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

HUMUS CON PULPO Y PIMENTÓN

ENSALADA DE BACALAO AHUMADO CON OLIVADA

CREMA E REMOLACHA Y NARANJA

A ELEGIR UN PLATO ENTRE

LLATA DE TERNERA ECOLOGICA CON PURÉ DE PATATA Y VERDURAS

○

CORVINA AL HORNO CON ARROZ SALVAJE Y VERDURAS

PONGAMOS LA GUINDA CON

TIRAMISÚ CASERO

○

SAN PEDRO

(sorbete de limón artesanal y limoncello con una lagrima de vodka)

TODO ACOMPAÑADO CON EL VINO DE NUESTRO AMIGO ORIOL

VINO BLANCO Y NEGRO "CIUTATS" D.O. TERRA ALTA

2 horas de bebida durante el evento

Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle y encontrando las soluciones que mejor se adaptan a sus necesidades

Contacto: comercial@hotelvillaemilia.com
Telef: 932 525 285

"Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"

Villa
EMILIA
BISTROT

MENÚ C

43 €

IVA incluido

PARA PICAR Y COMPARTIR

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

REVUELTO DE HUEVO Y SETAS DE TEMPORADA

ENSALADA DE AGUACATE Y SALMÓN AHUMADO

FOIE CON CALABAZADA

LOS PLATOS

BACALAO CONFITADO AL HORNO CON CHUTNEY DE MANGO

Y

SOLOMILLO DE BUEY AL HORNO CON PURÉ DE PATATA TRUFADA

PONGAMOS LA GUINDA CON

COPA DE CAVA

PERAS AL VINO CON HELADO DE VAINILLA

O

PANNA COTTA CON FRUTOS ROJOS

TODO ACOMPAÑADO CON EL VINO DE NUESTRO AMIGO ORIOL

VINO BLANCO Y NEGRO "CIUTATS" D.O. TERRA ALTA

2.30 horas de bebida durante el evento

Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle y encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades

Contacto: comercial@hotelvillaemilia.com

Telef: 932 525 285

" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"

Villa
EMILIA
BISTROT

MENÚ D

46 €

IVA incluido

PARA PICAR Y COMPARTIR

TABLA DE JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA

GAMBAS CON SALTEADO DE TOMATE Y ALBAHACA

ESQUEIXADA DE BACALAO AHUMADO Y AGUACATE

MINI ENSALADA DEL HUERTO CON VINAGRETA DE MOSTAZA

QUESO DE CABRA CON MERMELADA DE TOMATE Y GRISINES

LOS PLATOS

RAPE CON ÑORAS

Y

CORDERO DESHUESADO AL HORNO CON COUS-COUS Y VERDURITAS

PONGAMOS LA GUINDA CON

COPA DE CAVA

SAN PEDRO

(sorbete de limón artesanal y limoncello con una lagrima de vodka)

Y

TIRAMISÚ CASERO

TODO ACOMPAÑADO CON EL VINO DE NUESTRO AMIGO ORIOL :

VINO BLANCO Y NEGRO "CIUTATS" D.O. TERRA ALTA

2.30 horas de bebida durante el evento

Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle y encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades

Contacto: comercial@hotelvillaemilia.com
Telef: 932 525 285

" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"

Villa
EMILIA
BISTROT

En LA TERRASSA

EL APERITIVO

6 €

IVA incluido

PARA PICAR Y COMPARTIR

SURTIDO DE OLIVAS ARTESANALES

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE

PATATAS CHIPS

PARA BEBER

COPA DE VINO BLANCO O NEGRO

COPA DE CAVA

VERMUT ESPINALER

APEROL SRIPTZ

CERVEZA

REFRESCO

3 BEBIBAS A ESCOGER

1 copa de servicio

Cuenta con un equipo enfocado en cuidar cada detalley encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades

Contacto: comercial@hotelvillaemilia.com
Teléf: 932 525 285

" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"