

Villa  
**EMILIA**  
BISTROT

## BRUNCH A TAULA

12.30 h a 15,30 h

**30 €**

10% IVA inclòs

### PER COMENÇAR

**BLOODY MARY**  
*Boody Mary*

**CREMA DE TEMPORADA**  
*Crema de temporada*

**OUS A LA FLORENTINA**  
*Huevos a la florentina*

**MUSCLOS AL VAPOR**  
*Mejillones al vapor*

### EL BUFFET

**SALMÒ FUMAT**  
*Salmón ahumado*

**ANXOVES DEL CANTABRIC**  
*Anchoas del cantabrico*

**BOQUERONS DE GALICIA**  
*Boquerones de Galicia*

**PERNIL SERRÀ DE SALAMANCA**  
*Jamón serrano de Salamanca*

**FORMATGES ARTESANS**  
*Quesos artesanos*

**EMBOTITS ARTESANS DE CAL TOMÀS**  
*Embutidos artesanales de Cal Tomás*

**PATÉS I RILETTES**  
*Pates y rilletes*

**AMANIDA D'ESPINACS FRESCOS**  
*Ensalada de espinacas frescas*

**AMANIDA CAPRESE**  
*Ensalada Caprese*

**AMANIDA DE LLENTIES**  
*Ensalada de lentejas*

**TRUITA DE PATATES FETA AL MOMENT**  
*Tortilla de patatas hecha al momento*

**POSTRES CASOLANS**  
*Postres hechos en casa*

**FRUITA DE TEMPORADA**  
*Fruta del tiempo*

### UN PLAT PER ESCOLLIR

**ONGLET DE VEDELLA AL GRILL AMB ALBERGINIA,  
TOMAQUET CONFITAT I PATATA AL FORN**

*Onglet de ternera al grill con berenjena, tomate confitado y patata al horno*

**MARMITAKO DE TONYINA**

*Marmitako de atún*

**HAMBURGUESA VEGANA AMB PASTANAGA I FONOLL**

*Hamburguesa vegana con zanahoria e hinojo*

**TAGLIATELLE A LA NAPOLITANA**

*Tagliatelle a la napolitana*

### LES BEGUDES

**VI BLANC I NEGRE CIUTATS D.O. TERRA ALTA**

*Vino blanco y tinto CIUTATS D.O. TERRA ALTA*

**CAVA FORNS RAVENTOS D.O. PENEDEÈS**

*Cava Forns Raventos D.O. PENEDEÈS*

**CAFÉ I SELECCIÓ DE TES**

*Café y selección de tés*