

Villa
EMILIA
BISTROT

NADAL 25/12/2019



PER PICAR A TAULA

CONSUMÉ DE POLLASTRE DE PAGÈS

Consomé de pollo de payés

PERNIL SERRÀ DE SALAMANCA

Jamón serrano de Salamanca

TORRADETES AMB FOIE MI CUIT D'ANEC FET A CASA

Tostaditas con foie mi cuit de pato hecho en casa

AMANIDA DE FRUITS DE MAR A LA ITALIANA

Ensalada de frutos de mar a la italiana

SALMÒ FUMAT

Salmón ahumado

UN PLAT PER ESCOLLIR

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

XAI DESOSSAT AL FORN AMB HEBRES PROVEÇALS I RATATOUILLE

Cordero deshuesado al horno con hierbas provenzales y ratatouille

CANALONS DE L'AVIA EMILIA

Canelones de la abuela Emilia

POSTRES

CRUMBEL DE FRUITS VERMELLS

Crumbel de frutos rojos

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
Per informació sobre al·lèrgens, consulti amb el responsable de sala

Villa
EMILIA
BISTROT

SANT ESTEVE 26/12/2019



PER PICAR A TAULA

CONSOMÉ DE POLLASTRE DE PAGÈS

Consomé de pollo de payés

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

AMANIDA AMB FOIE MI CUIT D'ANEC FET A CASA

Ensalada con foie mi cuit de pato hecho en casa

PERNIL SERRÀ DE SALAMANCA

Jamón serrano de Salamanca

UN PLAT PER ESCOLLIR

CORVALL AL FORN AMB CITRICS

Corvina al horno con citricos

MELÒS DE VEDELLA ECO AMB BOLETS DEL TEMPS I CASTANYES

Meloso de ternera eco con setas de temporada y castañas

CANALONS DE L'AVIA EMILIA

Canelones de la abuela Emilia

POSTRES

PAVLOVA AMB MASCARPONE I FRUITS VERMELLS

Pavlova con mascarpone y frutos rojos

TORRONS

Turrone

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
Per informació sobre al·lèrgens, consulti amb el responsable de sala

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 OLÍ 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