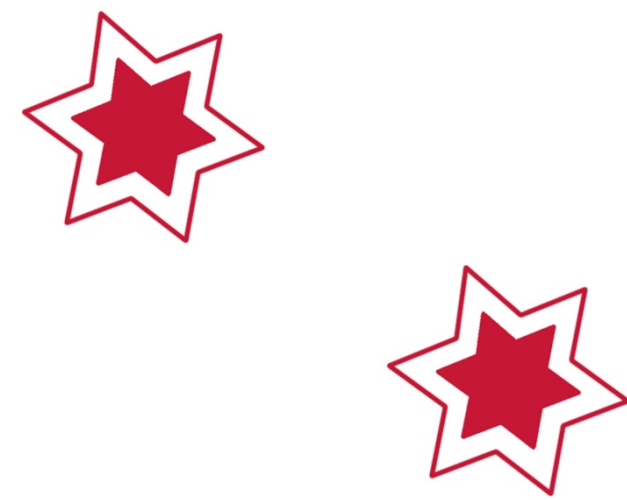


Villa
EMILIA
BISTROT



24 DESEMBRE 2021

NIT

TERRINA DE GAMBES

Terrina de gambas

MEDALLO DE FOIE MICUIT D'ANEC FET A CASA

Medallón de foie micuit de pato hecho en casa

EL PEIX

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

LA CARN

ESPATLLA DE XAI CONFITADA AL FORN AMB PARMETIER DE PATATA VIOLETA

Espalda de cordero confitado al horno con parmentier de patata violeta

O

TATAKI DE VEDELLA GALLEGA AMB VERDURETES AL WOK

Tataki de ternera gallega marinada con verduritas al wok

POSTRE

COULANT DE XOCOLATA NEGRE AMB SORBET DE GERDS

Coulant de chocolate negro con sorbete de frambuesas

BEGUDES I VINS (no inclòs al menú)

PREU PER PERSONA **48,00€** IVA INCLÒS

Villa
EMILIA
BISTROT



31 DESEMBRE 2021

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

TAGLIATA DE FILET DE VEDELLA AMB RUCA I PARMESÀ

Tagliata de solomillo de ternera con rúcula y parmesano

TIRAMISÚ REVISAT VILLA EMILIA

Tiramisú revisado Villa Emilia

RAIM DE LA SORT I COTILLÒ DE FI ANY

ACOMPANYAT DELS VINS

Acompañado de los vinos

MENADE BLANC

D.O. VERDEJO

IZADI NEGRE

D.O. RIOJA

CAVA FORNS RAVENTOS

AIGUES, CAFÉ O TÉ

PREU PERSONA 95 € IVA INCLÒS