

Villa
EMILIA
BISTROT

NADAL 25/12/2021



ENTRANTS

TERRINA DE GAMBES

Terrina de gambas

MEDALLO DE FOIE MICUIT D'ANEC FET A CASA

Medallón de foie micuit de pato hecho en casa

CANELONS DE L'AVIA EMILIA

Canelones de la abuela Emilia

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

ó

ESPATLLA DE XAI CONFITAT AL FORN AMB PARMENTIER DE PATATA VIOLETA

Espalda de cordero al horno con parmentier de patata violeta

POSTRES

CRUMBEL DE FRUITS VERMELLS I GELAT DE VAINILLA

Crumbel de frutos rojos y helado de vainilla

BEGUDES

BEGUDES I VINS (no inclòs al menú)

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

Villa
EMILIA
BISTROT

SANT ESTEVE 26/12/2021



ENTRANTS

PERNIL SERRÀ DE SALAMANCA

Jamón serrano de Salamanca

BURRATA AMB PERLES DE CARBASSA I TOMAQUETS SEMISECS

Burrata con perlas de calabaza y tomates semisecos

CANELONS DE L'AVIA EMILIA

Canelones de la abuela Emilia

UN PLAT PER ESCOLLIR

« BALLOTÍN » DE POLLASTRE DE PAGÈS AMB FOIE I BOLETS DEL TEMPS

Ballotín de pollo de payes con foie y setas del tiempo

ó

CORVALL SALVATGE AL FORN AMB GAMBES I CLOÏSES

Corvina salvaje al horno con gambas y almejas

POSTRES

TIRAMISÚ REVISAT VILLA EMILIA

Tiramisú revisado Villa Emilia

BEGUDES

BEGUDES I VINS (no inclòs al menú)

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



Villa
EMILIA
BISTROT



ANY NOU 01/01/2022

PER PICAR A TAULA

BURRATA AMB TARTAR DE TOMAQUETS SEMISECS

Burrata 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

EL PEIX

CORVALL SALVATGE AL FORN AMB GAMBES I CLOÏSES

Corvina salvaje al horno con gambas y almejas

LA CARN

« BALLOTÍN » DE POLLASTRE DE PAGÈS AMB FOIE I BOLETS DEL TEMPS

Ballotín de pollo de payes con foie y setas del tiempo

O

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

BEGUDES

BEGUDES I VINS (no inclòs al menú)

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

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