

Villa
EMILIA
BISTROT
MENÚ PICA PICA

APERITIVOS

OLIVAS GORDAL Y DEL BAJO ARAGÓN

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

MONTADITO DE ANCHOA DEL CANTABRICO

FOIE MICUIT HECHO EN CASA CON NARANJA AMARGA

QUESO COMTÉ CON MERMELADA DE HIGOS

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y PAN SARDO

PRINCIPALES

PULPO CON PURÉ DE PATATA

BROCHETA DE FILET MIGNON

BROCHETA DE GAMBA Y VIEIRA

PONGAMOS LA GUINDA CON

SORBETE DE MANGO CON CAMPARI

Y

PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS Y PERA

70 € SIN BEBIDA INCLUIDA IVA incluido

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

MARIDAJE DE VINOS

EIXAMPLE

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS
GRADUAT BLANCO, D.O. PENEDES
CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

16€ iva incluido

BARCELONA

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS
MENADE BLANCO D.O. RUEDA
TOCAT DE L'ALA TINTO D.O. EMPORDA

24€ iva incluido

VILLA EMILIA

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS
MARTIN CODAX, BLANCO D.O. RIAS BAIXAS
MARQUES DE MURRIETA, TINTO D.O. RIOJA

34€ iva incluido

2 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"