

Villa
EMILIA
BISTROT

MENÚ

46 €

IVA incluido

PARA PICAR Y COMPARTIR

TABOULE DE BROCOLI CON HIGOS FRESCOS Y JAMÓN

TERRINA DE GAMBAS

SURTIDO DE LECHUGAS CON ALCACHOFA LAMINADA, FOIE Y CITRICOS

JAMÓN DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

ROLLITO DE SALMÓN AHUMADO CON GUACAMOLE

LOS PLATOS

BACALAO CONFITADO CON VERDURITAS DEL TIEMPO SALTEADAS CON
VINO BLANCO

ó

ESPALDA DE CORDERO AL HORNO CON PARMENTIER DE PATATA
VIOLETA

PONGAMOS LA GUINDA CON

TIRAMISÚ REVISADO

TODO ACOMPAÑADO CON EL VINO DE NUESTRO AMIGO ORIOL

VINO BLANCO Y NEGRO "CIUTATS" D.O. TERRA ALTA

PARA OTRA SELECCIÓN DE VINOS CONSULTAR

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"

Villa
EMILIA
BISTROT

MENÚ

52 €

IVA incluido

PARA PICAR Y COMPARTIR

TABLA DE JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA

GAMBAS CON SALTEADO DE TOMATE Y ALBAHACA

FOIE MICUIT HECHO EN CASA CON TOSTADITAS

SASHIMI DE BACALAO CON SESAMO

LOS PLATOS

CORVINA SALVAJE AL HORNO CON GAMBAS Y ALMEJAS

ó

TATAKI DE SOLOMILLO DE TERNERA CON RÚCULA Y PARMESANO

PONGAMOS LA GUINDA CON

MOUSE DE MANGO CON HOJITAS DE MENTA

TODO ACOMPAÑADO CON EL VINO DE NUESTRO AMIGO ORIOL :

VINO BLANCO Y NEGRO "CIUTATS" D.O. TERRA ALTA

PARA OTRA SELECCIÓN DE VINOS CONSULTAR

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"