

Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**

**MENÚ**

**43 €**

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](mailto:comercial@hotelvillaemilia.com)  
Telef: 932 525 285

*" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"*

Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**

**MENÚ**

**49 €**

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

TAGLIATA 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](mailto:comercial@hotelvillaemilia.com)  
Telef: 932 525 285

*" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"*