

Villa
EMILIA
BISTROT

NADAL 25/12/2022



ENTRANTS

PERNIL DE GLA AMB PA DE COCA TORRAT

Jamón de bellota con pan de coca tostado

TARTAR DE DOS SALMONS I ALVOCAT AMB PA SARDA

Tartar de dos salmones y aguacate con pan sardo

CANELONS DE L'AVIA EMILLIA

Canelones de la abuela Emilia

A TRIAR

BACALLÀ CONFITAT AMB OLI DE ROMANÍ AMB CARXOFES EN TEXTURES

Bacalao confitado con aceite de romero y alcachofas en texturas

ESPATLLA DE XAI CONFITADA AL FORN

AMB PARMETIER DE PATATA VIOLETA

Espalda de cordero confitado al horno

con parmentier de patata violeta

POSTRES

PINYA ESCALIVADA AMB GELAT DE ARTESÀ DE VAINILLA

Piña "escalivada" con helado artesano de vainilla

BEGUDES

BEGUDES I VINS (no inclòsos al menú)

PREU PER PERSONA **58,00 €** IVA INCLÒS

Villa
EMILIA
BISTROT

SANT ESTEVE 26/12/2022



ENTRANTS

PERNIL DE GLA AMB PA DE COCA TORRAT

Jamón de bellota con pan de coca tostado

TARTAR DE DOS SALMONS I ALVOCAT AMB PA SARDA

Tartar de dos salmones y aguacate con pan sardo

CANELONS DE L'ÀVIA EMILIA

Canelones de la abuela Emilia

A TRIAR

CUA DE RAP AMB CLOÏSES DE GALICIA

Cola de rape con almejas de Galicia

**TAGLIATA DE FILET DE VEDELLA AL FORN AMB SALSÀ D'OPORTO
I VERDURES DEL TEMPS**

*Tagliata de solomillo de ternera al horno con salsa de Oporto y
verduras del tiempo*

POSTRES

COULANT DE XOCOLATA NEGRE AMB SORBET DE GERDS

Coulant de chocolate negro con sorbete de frambuesas

BEGUDES

BEGUDES I VINS (no inclòsos al menú)

PREU PER PERSONA **58,00 €** IVA INCLÒS