

Villa
EMILIA
BISTROT
MENÚ A

PARA PICAR Y COMPARTIR

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

ROLLITO DE ARROZ AL ESTILO THAI

SURTIDO DE LECHUGAS CON ALACACHOFAS CONFITADAS, FOIE Y CÍTRICOS

TERRINA DE GAMBAS CON ALBAHACA

LOS PLATOS

BACALAO CONFITADO AL HORNO CON VERDURITAS DEL TIEMPO

O

CORDERO DESHUESADO AL HORNO CON COUS-COUS

PONGAMOS LA GUINDA CON

CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE VAINILLA

FÓRMULA SIN BEBIDA

38 €

FÓRMULA CON BEBIDA INCLUIDA

+14 €

2 horas de bebida durante el evento

CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS

OPCIÓN VINOS PREMIUM

(bajo demanda)

Cuenta 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
MENÚ B

PARA PICAR Y COMPARTIR

TABLA DE JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA

GAMBAS CON SALTEADO DE TOMATE Y ALBAHACA

FOIE MI CUIT HECHO EN CASA CON TOSTADITAS

ENSALADA DEL HUERTO CON VINAGRETA DE MOSTAZA

SASHIMI DE BACALAO CON SESAMO

LOS PLATOS

CORVINA CON HINOJO CONFITADO Y CÍTRICOS

O

TAGLIATA DE SOLOMILLO CON RÚCULA Y PARMESANO

PONGAMOS LA GUINDA CON

CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VAINILLA

COPA DE CAVA

FÓRMULA SIN BEBIDA

45 €

FÓRMULA CON BEBIDA INCLUIDA

+14 €

CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS

2 horas de bebida durante el evento

OPCIÓN VINOS PREMIUM

(bajo demanda)

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 "