

Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**  
**MENÚ**

**EN LA MESA**

---

OLIVAS GORDAL Y DEL BAJO ARAGÓN

**PARA PICAR Y COMPARTIR**

---

JAMÓN DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

TABLA DE 3 QUESOS (comté, parmesano, cabra)

SASHIMI DE SALMÓN CON CITRICOS

COCA DE ESCALIVADA

**LOS PLATOS**

---

BACALAO CONFITADO CON VERDURITAS A LA MEUNIÈRE Y ZUMAC

ó

ESPALDA DE CORDERO AL HORNO CON PARMENTIER DE PATATA VIOLETA

**PONGAMOS LA GUINDA CON**

---

TIRAMISÚ REVISADO

**40 € SIN BEBIDA INCLUIDA** IVA incluido

*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**

**EN LA MESA**

---

OLIVAS GORDAL Y DEL BAJO ARAGÓN

PARMESANO REGGIANO 36 MESES DOP

**PARA PICAR Y COMPARTIR**

---

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

FOIE MICUIT HECHO EN CASA CON NARANJA AMARGA

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y PAN SARDO

CANELON DE ESPINACAS

**LOS PLATOS**

---

SUQUET DE RAPE

ó

RABO DE BUEY A LA CORDOBESA

**PONGAMOS LA GUINDA CON**

---

SORBETE DE MANGO CON CAMPARI

Y

PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS Y PERA

**60 € SIN BEBIDA INCLUIDA** IVA incluido

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

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