

Villa
EMILIA
BISTROT

MENÚ

43 €

IVA incluido

PARA PICAR Y COMPARTIR

TARTAR DE BONIATO CON MANZANA Y JAMÓN DE PATO

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 AL HORNO CON VERDURITAS DEL TIEMPO

ó

LINGOTE DE CODILLO DE CORDERO AL HORNO CON TIRABEQUES

PONGAMOS LA GUINDA CON

COPA DE CAVA

PAVLOVA CON MASCARPONE Y FRUTOS ROJOS

TODO ACOMPAÑADO CON EL VINO DE NUESTRO AMIGO ORIOL

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

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

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 CON HINOJO CONFITADO Y CITRICOS

ó

TAGLIATA DE SOLOMILLO DE TERNERA CON RÚCULA Y PARMESANO

PONGAMOS LA GUINDA CON

COPA DE CAVA

PAVLOVA CON MASCARPONE Y FRUTOS ROJOS

TODO ACOMPAÑADO CON EL VINO DE NUESTRO AMIGO ORIOL :

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

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"