

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

**EN LA MESA**

---

OLIVAS GORDAL Y BAJO ARAGON

**PARA PICAR Y COMPARTIR**

---

JAMÓN DE SALAMACA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

TABLA DE 3 QUESOS (comté, parmesano y cabra)

BUÑUELOS DE BACALAO HECHOS EN CASA

SASHIMI DE SALMÓN CON CÍTRICOS

**LOS PLATOS**

---

ROLLITOS DE LENGUADO CON RATATOUILLE

ó

CORDERO DESHUESADO AL HORNO CON PARMENTIER DE PATATA VIOLETA

**PONGAMOS LA GUINDA CON**

---

MOUSSE DE FRAMBUESA CON ARANDANOS Y MENTA

**42 €** IVA incluido

**SIN BEBIDA INCLUIDA**

*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 BAJO ARAGON

VIRUTAS DE PARMESANO REGIANO

**PARA PICAR Y COMPARTIR**

---

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

ESPARRAGOS VERDES CON GAMBITAS

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y PAN SARDO

ENSALADA DE MAR A LA ITALIANA

BERENJENA PLANCHADA CON ALMENDRA Y ROMESCO

**LOS PLATOS**

---

CALAMAR DE PLAYA RELLENO DE CEBOLLA CON SALSA DE YEMA CURADA

ó

TAGLIATA DE SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURITAS SALTEADAS

**PONGAMOS LA GUINDA CON**

---

SORBETE DE MANGO CON CAMPARI

Y

PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMEDRAS Y PERA

**60 €** IVA incluido

**SIN BEBIDA INCLUIDA**

Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**

**MARIDAJE DE VINOS**

**EIXAMPLE**

---

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS  
CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA  
CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

16€ iva incluido

**BARCELONA**

---

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS  
MENADE BLANCO D.O. RUEDA  
ECLECTIC TINTO D.O. PENEDES

24€ iva incluido

**VILLA EMILIA**

---

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS  
VAL DEL SIL, BLANCO D.O. RIAS BAIXAS  
MARQUES DE RISCAL RESERVA 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"*