

## FÓRMULA BARBACOA

### PARA COMENZAR

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO, TOMATE CONCASÉ Y AGUACATE

HUMUS CON SUS CRUDITÉS

BROCHETA DE MOZARELLA DE BÚFALA CON TOMATES

### LA BARBACOA :

PINCHOS DE POLLO AL CURRY (2 UDS)

PINCHOS DE TERNERA MARINADA A LA ORIENTAL (2 UDS)

PINCHO DE CORDERO CON HIERBAS A LA PROVENZAL (1 UD)

### LOS POSTRES :

PASTEL DE CHOCOLATE CON PERA

### BEBIDAS

**FÓRMULA SIN BEBIDA**

37 €

**FÓRMULA CON BEBIDA INCLUIDA**

+ 14 €

VINO BLANCO Y NEGRO "CIUTATS" D.O. TERRA ALTA  
CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS

*2 horas de bebida durante el evento*

**OPCIÓN VINOS PREMIUM**

(bajo demanda)

Contacto: [comercial@hotelvillaemilia.com](mailto:comercial@hotelvillaemilia.com)  
Teléf: 932 525 285

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