

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 :

POLLO AL CURRY
(brochetas 2 uds.)

TERNERA MARINADA A LA ORIENTAL
(brochetas 2 uds.)

CORDERO CON HIERBAS A LA PROVENZAL
(brochetas 1 UD)

LOS POSTRES :

PASTEL DE CHOCOLATE CON PERA

45 €

SIN BEBIDA INCLUIDA

Cuenta con un equipo enfocado en cuidar cada detalle encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades

Contacto: comercial@hotelvillaemilia.com
Teléf: 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
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
Telef: 932 525 285

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