

Villa
EMILIA
BISTROT
La fórmula

Mitja fórmula - una beguda inclosa 18€

Fórmula completa - una beguda inclosa 21€

CAFÉS O INFUSIONS NO INCLOSES

Coffees or infusions not included

ENTRANTS

AMANIDA DE L'HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA

*Ensalada del huerto con vinagreta de mostaza
Garden salad with mustard vinaigrette*

SALMOREJO AMB OUS DE GUATLLA

*Salmorejo con huevos de codorniz
Salmorejo with quail eggs*

AMANIDA DE TOMAQUETS DE TEMPORADA AMB SARDINA FUMADA

*Ensalada de tomates de temporada con sardina ahumada
Seasonal tomato salad with smoked sardines*

CARPACCIO DE CARBASSO AMB FORMATGE DE CABRA I NOUS

*Carpaccio de calabacín con queso de cabra y nueces
Zucchini carpaccio with goat cheese and walnuts*

SUGGERIMENTS

TATAKI DE FILET DE BOU AMB VERDURES DEL TEMPS

*Tataki de solomillo de buey con verduras de temporada
Beef tenderloin tataki with seasonal vegetables*

suplement

10 €

POP AL GRILL AMB ROMESCO I «PAPAS ARRUGÁS»

*Pulpo al grill con romesco y papas arrugás
Grilled octopus with romesco sauce*

8 €

SEGONS

ONGLET DE VEDELLA AL GRILL AMB MANTEGA D' ESCALUNYES , ESPINACS FRESCOS I PATATA

*Onglet de ternera al grill con mantequilla de chalotas,
espinacas frescas y patata*

Grilled veal onglet with shallot butter, fresh spinach and potato

LLOM IBERIC AMB SALSA DE GORGONZOLA I ARROS PILAF

*Lomo ibérico con salsa de gorgonzola y arroz pilaf
Iberian pork with gorgonzola sauce and rice pilaf*

TATAKI DE BONITOL AMB PACK CHOY

*Tataki de bonito con pack choy
Tuna fish tataki with pack choy*

HAMBURGUESA D' ESPINACS I ALVOCAT AMB VERDURES AL WOK

*Hamburguesa de espinacas y aguacate con verduras al wok
Spinach and avocado burger with wok vegetables*

RAVIOLIS DE RICOTTA I ESPINACS AMB MANTEQUILLA DE SALVIA

*Raviolis de ricota y espinacas con mantequilla de salvia
Ricotta and spinach ravioli with sage butter*

POSTRES

POSTRES CASOLANS

*Postres hechos en casa
homemade desserts*

10% IVA incluido / 10% VAT included