

Villa
EMILIA
BISTROT
La fórmula

Mitja fórmula - una beguda inclosa 19€

Fórmula completa - una beguda inclosa 22€

CAFÉS O INFUSIONS NO INCLOSES

Coffees or infusions not included

ENTRANTS

CREMA DE CARBASSA AMB PIPES

*Crema de calabaza con pipas
Pumpkin cream with pipes*

AMANIDA DE L'HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA

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

CARPACCIO DE BACALLÀ AMB OLIVADA I CEBA ROSTIDA

*Carpaccio de bacalao con olivada y cebolla rustida
Cod carpaccio with olive paste and roasted onion*

ESPARRCS VERDS AMB OU ESCALFAT I BOTIFARRO

*Esparragos verdes con huevo poché y morcilla
Green asparagus with poached egg and blood sausage*

SUGGERIMENTS

TATAKI DE VEDELLA AMB VERDURES DEL TEMPS AL WOK suplement 12 €
*Tataki de ternera con verduras del tiempo al wok
Beef tataki with seasonal vegetables in wok*

SEGONS

TATAKI DE BONITOL MARINAT AMB CALÇOTS SALTEJATS I PURÉ DE PÈSOLS

*Tataki de bonito marinado calçots salteados y puré
guisantes
Tataki with marinated tuna, sautéed calçots and pea
purée*

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*

XAI DESOSSAT AL FORN AMB PARMENTIER DE PATATA

*Cordero deshuesado al horno con parmentier de patata
Baked boneless lamb with potato parmentier*

PAPARDELLE AMB SALSA VERDA I GAMBETES

*Papardelle con salsa verde y gambitas
Pappardelle with green sauce and prawns*

HAMBURGUESA D'ESPINACS AMB ALVOCAT

*Hamburguesa de espinacas con aguacate
Avocado Spinach Burger*

POSTRES

POSTRES CASOLANS

*Postres hechos en casa
homemade desserts*

10% IVA incluido / 10% VAT included