

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

### VICHYSOISE AMB PICATOSTES

*Vichyssoise con picatostes*  
*Vichyssoise with croutons*

### AMANIDA DE L'HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA

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

### PESÒLS AMB BOLTES I BOTIFARRA DE PEROL

*Guisantes con setas y butifarra de perol*  
*Peas with mushrooms and sausage of "perol"*

### MUSCLOS AL VAPOR AMB CITRICS

*Mejillones al vapor con citricos*  
*Steamed mussels with citrus*

## 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

### ORADA A LA PLANXA AMB RATATOUILLE

*Dorada a la plancha con ratatouille*  
*Grilled gilthead with ratatouille*

### 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*

### GALTA DE VEDELLA AL VI NEGRE I PURÉ DE CARBASSA

*Carrillera de ternera al vino negro y puré de calabaza*  
*Beef cheek with black wine and pumpkin puree*

### RISSOTO AMB BOLETS I TRUFA

*Rissoto de setas y trufa*  
*Mushroom and truffle risotto*

### 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