

Villa
EMILIA
BISTROT

MENÚ MIGDIA
dilluns a dissabte

(*)** Fórmula completa **21€**
primer+segon+postre

(*)** Mitja fórmula **18€**
primer+ segon
primer+ postre
segon+ postre

(supl) Suplement al menú +10€

CAFÉS O INFUSIONS NO INCLOSES
Coffees or infusions not included

LA CARTA

ELS PRIMERS

***	BRANDADA DE BACALLÀ <i>Brandada de bacalao</i> <i>Brandade of cod</i>	6,50 €
***	AMANIDA DE L' HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA <i>Ensalada del huerto con vinagreta de mostaza</i> <i>Garden salad with mustard vinaigrette</i>	8,50 €
***	TIRABECS AMB TOMAQUET SEMISEC I ENCENALLS DE PERNIL <i>Tirabeques con tomate semiseco y virutas de jamón</i> <i>Snow peas with semi-dried tomato and ham shavings</i>	9,50 €
***	TIMBAL D' ESCALIVADA AMB ANCHOYA DE GALICIA <i>Timbal de escalivada con anchoa de Galicia</i> <i>Timbale of escalivada with anchovy from Galicia</i>	9,50 €
	CARPACCIO DE BOU AMB RUCA I PARMESÀ <i>Carpaccio de buey con rucula y parmesano</i> <i>Beef carpaccio with arugula and parmesan</i>	10,00 €

ELS SEGONS

***	BACALLÀ CONFITAT AL FORN AMB SAMFAINA <i>Bacalao confitado al horno con sanfaina</i> <i>Baked cod confit with sanfaina</i>	18,00 €
supl.	POP AL GRILL AMB PATATES I ROMESCO <i>Pulpo al grill con patatas y romesco</i> <i>Grilled octopus with potatoes and romesco</i>	21,00 €
	SUQUET DE RAP <i>Suquet de rape</i> <i>Monkfish suquet</i>	20,00 €
	STEAK TARTARE <i>Steak tartare</i>	20,00 €
	PLUMA IBERICA AMB PATATES A LA SAL <i>Pluma iberica con patatas a la sal</i> <i>Iberian pork with salt potatoes</i>	18,00 €
supl.	TATAKI DE VEDELLA AMB VERDURES DEL TEMPS AL WOK <i>Tataki de ternera con verduras del tiempo al wok</i> <i>Beef tataki with seasonal vegetables in wok</i>	24,00 €
***	ONGLET DE VEDELLA AL GRILL AMB MANTEGA D' ESCALUNYES , ESPINACS FRESCOS I PATATA <i>Onglet de ternera al grill con mantequilla de chalotas, espinacas frescas y patata</i> <i>Grilled veal onglet with shallot butter, fresh spinach and potato</i>	18,00 €
***	MANDONGUILLES AL NERO DI SEPIA <i>Albondigas al nero di sepia</i> <i>Meatballs al nero di sepia</i>	14,00 €
***	ARRÒS AMB BOLETS DEL TEMPS <i>Arroz con setas de temporada</i> <i>Rice with seasonal mushrooms</i>	14,00 €
***	HAMBURGUESA D' ESPINACS AMB ALVOCAT <i>Hamburguesa de espinacas con aguacate</i> <i>Avocado Spinach Burger</i>	12,00 €

ELS POSTRES

***	POSTRES CASOLANS DEL DÍA <i>Postres caseros del día</i> <i>Homemade desserts of the day</i>	6,00 €
-----	--	--------

LES TAPES

MATRIMONI D' ANXOVA I SEITÓ <i>Matrimonio de anchoa y boquerón</i> <i>Anchovies</i>	9,00 €
PERNIL IBERIC DE GLÀ (120 grs) <i>Jamón ibérico de bellota (120 grs)</i> <i>Iberian ham cured (120 grs)</i>	19,00 €
1/2 PERNIL IBERIC DE GLÀ (80grs) <i>1/2 Jamón ibérico de bellota (80 grs)</i> <i>1/2 Iberian ham cured (80 grs)</i>	12,00 €
FORMATGE PARMIGIANO REGGIANO <i>Queso parmigiano reggiano</i> <i>Parmegiano reggiano cheese</i>	7,00 €
FORMATGE COMTÉ AMB MELMELADA DE FIGUES <i>Queso comté con mermelada de higos</i> <i>Comté cheese with fig jam</i>	7,00 €
FORMATGE DE CABRA AMB MANTEGA SALADA ARTESANA <i>Queso de cabra con mantequilla salada artesana</i> <i>Goat cheese with artisan salted butter</i>	7,00 €
TAULA DE FORMATGES (comté, parmegiano, cabra) <i>Tabla de quesos</i> <i>Assortment of cheeses</i>	18,00 €
BURRATA, TOMAQUETS SECS I PESTO <i>Burrata, tomates secos y pesto</i> <i>Burrata, dry tomatoes and pesto</i>	9,00 €
AMANIDA RUSA AMB TXANGURRO I PA SARD <i>Ensalada rusa con txangurro y pan sardo</i> <i>Russian salad with spider crab and Sardinian bread</i>	9,00 €
PINXO DE TRUITA DE PATATES <i>Pincho de tortilla de patatas</i> <i>Spanish omelette "tapa"</i>	6,00 €
CROQUETES DE FOIE o GORGONZOLA o ROSTIT (4 units) <i>Croquetas de foie o gorgonzola o rustido (4 units)</i> <i>Foie o gorgonzola o Roasted veal croquettes (4 units)</i>	8,00 €
PATATES BRAVES A LA NOSTRA MANERA <i>Patatas bravas a nuestra manera</i> <i>Our bravas potatoes</i>	7,00 €
HUMMUS AMB CRUDITÉS I GRISSINIS <i>Hummus con crudités y grissines</i> <i>Hummus with crudités and grissini</i>	9,00 €
TARTAR DE SALMÒ FUMAT A CASA AMB ALVOCAT <i>Tartar de salmón ahumado en casa con aguacate</i> <i>Home-smoked salmon tartar with avocado</i>	13,00 €
OLIVES GORDAL O NEGRES DEL BAIX ARAGÓ <i>Aceitunas Gordal o negras del Bajo Aragón</i> <i>Gordal olives or black from Bajo Aragon olives</i>	4,00 €
PATATES XIPS "BONILLA" <i>Patatas chips "bonilla"</i> <i>Potato chips "Bonilla"</i>	4,00 €