

Villa
EMILIA
BISTROT

FÓRMULA PICA- PICA

35 €

IVA incluido

PICA PICA

ESCALIVADA

TABLA DE EMBUTIDO DE CAL TOMÁS

BROCHETA DE TOMATES CON MOZARELLA

TABLA DE QUESO PARMESANO CON TOSTADITAS

JAMÓN SERRANO DE SALALANCA CON PAN DE COCA Y TOMATE

TORTILLA DE PATATAS HECHA AL MOMENTO

LOS POSTRES

BROCHETA DE FRUTAS

BEBIDAS INCLUIDAS

VINO BLANCO Y NEGRO "CIUTATS" D.O. TERRA ALTA

CERVEZA DE BARRIL URQUELL, REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS

2 horas de servicio de bebidas durante el evento

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

FÓRMULA PICA- PICA

39 €

IVA incluido

PICA PICA

ESCALIVADA

REVOLTILLO DE SETAS DE TEMPORADA

ESCALIVADA CON GRISINES

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE

BROCHETA DE TOMATES CON MOZARELLA DE BUFALA

TABLA DE QUESO PARMESANO CON TOSTADITAS

TABLA DE QUESO MANCHEGO

JAMÓN SERRANO DE SALALANCA CON PAN DE COCA Y TOMATE

TORTILLA DE PATATAS HECHA AL MOMENTO

MINI ENSALADA DEL HUERTO CON VINAGRETA DE MOSTAZA

LOS POSTRES

BROCHETA DE FRUTAS

BEBIDAS INCLUIDAS

VINO BLANCO Y NEGRO "CIUTATS" D.O. TERRA ALTA

CERVEZA DE BARRIL URQUELL, REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS

2 horas de servicio de bebidas durante el evento

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

FÓRMULA PICA-PICA

65 €

IVA incluido

PARA PICAR Y COMPARTIR

TACOS DE SALMÓN MARINADO CON ENELDO

HUMUS TRADICIONAL CON PAN SARDO

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO

FOIE MICUIT "HECHO EN CASA"

PULPO A LA GALLEGA

TORTILLA DE ALCACHOFA O CALABACÍN Y BERENJENA (SEGÚN TEMPORADA)

MINI COCA DE ESCALIVADA

TOMATE CON MOZARELLA DE BÚFALA Y ALBAHACA

RISOTTO DE VERDURAS DE TEMPORADA

ALGO DULCE

SAN PEDRO

(sorbete de limón artesanal con una lagrima de vodka)

TODO ACOMPAÑADO DE NUESTROS VINOS

NEGRO

PRUNO (D.O. RIBERA DEL DUERO)

BLANCO

FELINES JOURDAN (PAYS DES COTEAUX DE BESILLES)

CAVA ORTUS FORNS RAVENTOS *incremento 5€/pers.*

2h 30' de servicio de bebidas durante el evento

Cuente 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

FÓRMULA PICA-PICA

82 €

IVA incluido

PARA PICAR Y COMPARTIR

TARTAR DE ATÚN ALIÑADO AL MOMENTO

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO

FOIE MICUIT "HECHO EN CASA"

PULPO A LA GALLEGA

MINI COCA DE ESCALIVADA

TOMATE CON MOZARELLA DE BÚFALA Y ALBAHACA

MINI COCA DE ESCALIVADA

MEDALLON DE RAPE AL PIMENTON ROJO (FRIO)

SORBETE DE LIMA CON UNA LÁGRIMA DE VODKA PREMIUM

BROCHETA DE SOLOMILLO

RISOTTO DE VERDURAS DE TEMPORADA

ALGO DULCE

SORBETE DE MANGO CON FRAMBUESAS

TODO ACOMPAÑADO DE NUESTROS VINOS

NEGRO

PRUNO (D.O. RIBERA DEL DUERO)

BLANCO

FELINES JOURDAN (PAYS DES COTEAUX DE BESILLES)

CAVA ORTUS FORNS RAVENTOS *incremento 5€/pers.*

2h 30' de servicio de bebidas durante el evento

Cuente 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

FÓRMULA BEBIDAS

BEBIDAS INCLUIDAS

VINO BLANCO Y TINTO "CIUTATS" D.O TERRA ALTA
CAVA BRUT NATURE "FORNS RAVENTOS D.O. Penedès
CERVEZA DE BARRIL URQUELL, REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS

13€ Pax / 2 horas de servicio
9€ Pax / 1 hora de servicio

VINO Y AGUA

VINO BLANCO Y TINTO "CIUTATS" D.O TERRA ALTA
AGUAS

10€ Pax/ 2 horas de servicio
7€ Pax/ 1 hora de servicio

BARRA DE ALCOHOLES Y COCKTAIL

WHISKY JB, RON BACARDI

VODKA SMIRNOFF, GIN BOMBAY SHAPHIRE

MOJITO

20€ Después de la comida (2 horas de servicio)
30€ Sin comida (2 horas de servicio)

BARRA GIN TONIC

GIN BOMBAY SHAPHIRE (CON LIMÓN)

GIN HENDRIK'S (CON PEPINO Y RODAJAS DE LIMÓN)

GIN BEEFEATER (CON LIMÓN)

GIN MOMBASA (CON NARANJA EXPRIMIDA)

GIN G VINE (CON BAYAS DE ENEBRO, MANZANA Y NARANJA)

GIN RANGPUR (CON MENTA, MANZANA Y NARANJA)

22 € Después de la comida (2 horas de servicio)
32€ Sin comida (2 horas de servicio)

Cuente 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

MENÚ INFANTIL

**Los bocadillos con flauta de agua del
FORN SANT JOSEP**

- 2 unids Bocadillo de pan con tomate y jamón serrano de Salamanca
- 2 unids Bocadillo con pan y tomate de fuet de Cal Tomás
- 2 unids Bocadillo con pan y tomate con queso manchego original

POSTRE

Brocheta de frutas

TODO ACOMPAÑADO DE :

Refrescos y agua

15,00 €

(IVA incl.)