

Villa
EMILIA
La TERRASSA

REFRESCOS

CAÑA STAROPRAMEN 0,33	4 €
CERVEZA BARRIL STAROPRAMEN 0,50	6 €
CLARA	4 €
CERVEZA MORITZ	5 €
CERVEZA SIN ALCOHOL	5 €
AGUA/REFRESCOS/ZUMOS	3,50 €

APERIUTIUS

VERMUT ESPINALER	6 €
MARTINI	6 €
CAMPARI	6 €

BRANDY, COGNAC

TORRES 10	8 €
REMY MARTIN VSOP	12 €

WHISKEY

JAMESON, BALLANTINE'S, RED LABEL, JB	12 €
CARDHU	14 €
LAGAVULIN 16	21 €

ESPIRITUOSOS

BAILEY'S, AMARETTO, LIMONCELLO, GRAND MARNIER, ORUJO	7 €
---	-----

GINTONIC

DE LA CASA SEAGRAMS, BEEFEATER,	14,00 €
DELS AMICS BOMBAY SAPHIRE, RANGPUR, CITADELLE, PUERTO DE INDIAS	15,00 €
PREMIUM G VINE, HENDRIKS, MARE	16,00 €
suplemento fever tree	1,00 €

COCKTAILS

SAN FRANCISCO	12,00 €
MOJITO	12,00 €
CAIPIRINHA	12,00 €
DAIQUIRI	12,00 €
MARGARITA	12,00 €
NEGRONI	12,00 €
MIMOSA	9,00 €
BELLINI	9,00 €
APEROL SRPITZ	9,00 €

VINS, CAVES

NEGRES RED WINE

IZADI CRIANZA (Rioja) tempranillo	23,00 €
PRUNO (Ribera del Duero) tinto fino, cabernet sauvignon	23,00 €
CIUTATS (Terra Alta) Garnatxa	21,00 €

BLANCS WHITE WINE

FELINES JOURDAN (Pays d'Herault) Chardonnay roussanne	23,00 €
MENADE (Rueda) Verdejo	23,00 €
GRADUAT (Penedès) Macabeo	22,00 €
CIUTATS (Terra alta) Garnatxa	21,00 €

ROSÉE WINE

INSTANTS (Côtes de provence) garnache, cinsault	22,00 €
MINUTY (Côtes de provence) garnache, cinsault	29,00 €

CAVA I CHAMPAGNE

GRAMONA LA CUVÉE BRUT Xarel·lo, macabeu	26,00 €
TORELLÓ BRUT NATURE macabeu, parellada	28,00 €
FORNS RAVENTÓS RESERVA Chardonnay, xarel·lo, macabeu	23,00 €
POMMERY BRUT ROYAL pinot meunier, pinot noir, chardonnay	71,00 €
VEUVE CLIQUOT	69,00 €

COPA DE VINO

6,00 €

COPA DE CAVA

6,00€

Glass wine or cava

VODKA, RON

ABSOLUT, SMIRNOFF	12 €
GREY GOOSE	15 €
HAVANA 3	12 €
HAVANA 7	14 €
DIPLOMÁTICO	16 €

Villa
EMILIA
La TERRASSA

APERITIUS

PATATES CHIPS "BONILLA"	4,00 €
OLIVES GORDAL O NEGRES D ARAGÓ	4,00 €
MATRIMONI D'ANOXOVES I SEITONS	9,00 €

DE TEMPORADA

GASPATXO ESTIL VILLA EMILIA	6,50 €
AMANIDA DE TOMAQUETS DE TEMPORADA, PESTO I BURRATA	9,00 €
CARPACCIO DE POP I BACALLÀ	12,00 €
AMANIDA EMILIA	8,50 €

EL GRILL

BROQUETA DE FILET MIGNON MARINADA (2 UNIDS)	16,00 €
BROQUETA DE POLLASTRE AL CURRY (2 UNIDS)	11,00 €
BROQUETA DE XAI AMB HERBES A LA PROVENÇAL (2 UNIDS)	16,00 €
BROQUETA DE VIEIRES AMB LLAGOSTINS (2 UNIDS)	17,00 €
PLUMA IBERICA AMB PATATES A LA SAL	18,00 €
POP AMB ROMESCO I PATATA	23,00 €

ACOMPANYAMENTS

BOL D'ENSIAMS DE TEMPORADA	3,00 €
PATATES A LA SAL AMB ALL I OLI	3,50 €

PER COMPARTIR

PATATES BRAVES A LA NOSTRA MANERA	7,00 €
CROQUETES DE FOIE I CEPS/ GOTGONZOLA/ROSTIT	8,00 €
AMANIDA RUSA AMB TXANGURRO	9,00 €
TARTAR DE SALMÒ I ALVOCAT	13,00 €

PER PICAR

PERNIL DE GLÀ (120 GRS)	19,00 €
1/2 PERNIL DE GÀ (80 GRS)	12,00 €
PINXO DE TRUITA DE PATATES	6,00 €
FORMATGE COMTÉ AMB MELMELADA DE FIGUES	7,00 €
FORMATGE DE CABRA AMB MANTEQUILLA ARTESANA	7,00 €
FORMATGE PARMESANO REGIANO	7,00 €
TAULA DE FORMATGES (comté, parmesano regiano, cabra)	18,00 €
DAUS DE SALMÒ FUMAT AMB CREMA D'ANET	9,00 €
PA DE COCA AMB TOMAQUET	2,50 €

ELS POSTRES

GELATS ARTESNAS	6,00 €
PASTISSOS CASOLANS	6,00 €

Villa
EMILIA
La TERRASSA

APERITIVOS

PATATS CHIPS "BONILLA" <i>POTATOES XIPS "BONILLA"</i>	4,00 €
ACEITUNAS GORDAL O NEGRAS DE ARAGÓN <i>GORDAL OR BLACK OLIVES FROM ARAGÓN</i>	4,00 €
MATRIMONIO DE ANCHOAS Y BOQUERONES <i>MARRIAGE OF ANCHOVIES AND WITHE ANCHOVIES</i>	9,00 €

DE TEMPORADA

GAZPACHO ESTILO VILLA EMILIA <i>VILLA EMILIA STYLE GAZPACHO</i>	6,50 €
ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA, PESTO Y BURRATA <i>SALAD OF SEASONAL TOMATOES, PESTO AND BURRATA</i>	9,00 €
CARPACCIO DE PULPO Y BACALAO <i>OCTOPUS AND COD CARPACCIO</i>	12,00 €
ENSALADA EMILIA <i>EMILIA SALAD</i>	8,50 €

EL GRILL

BROCHETA DE FILETE MIGNON MARINADA (2 UNIDS) <i>MARINATED FILLET MIGNON SKEWER (2 UNITS)</i>	16,00 €
BROCHETA DE POLLO AL CURRY (2 UNIDS) <i>CHICKEN CURRY SKEWER (2 UNITS)</i>	11,00 €
BROCHETA DE CORDERO CON HIERBAS A LA PROVENZAL (2 UNIDS) <i>LAMB SKEWER WITH PROVENÇAL HERBS (2 UNITS)</i>	16,00 €
BROCHETA DE VIEIRAS CON LANGOSTINOS (2 UNIDS) <i>SKEWER OF SCALLOPS WITH PRAWNS (2 UNITS)</i>	17,00 €
PLUMA IBERICA CON PATATAS A LA SAL <i>IBERIAN PORK WITH SALT POTATOES</i>	18,00 €
PULPO CON ROMESCO Y PATATAS A LA SAL <i>OCTOPUS WITH ROMESCO SAUCE AND POTATOES IN SALT</i>	23,00 €

ACOMPAÑAMIENTOS

LECHUGAS DE TEMPORADA <i>SEASONAL LETTUCES</i>	3,00 €
PATATAS A LA SAL CON ALIOLI <i>POTATOES IN SALT WITH ALIOLI</i>	3,50 €

PARA COMPARTIR

PATATAS BRAVAS A NUESTRA MANERA <i>PATATAS BRAVAS OUR WAY</i>	7,00 €
CROQUETAS DE FOIE I SETAS/ GOTGONZOLA/RUSTIDO <i>CROQUETTES FOIE AND MUSHROOM / GORGONZOLA/ ROASTED</i>	8,00 €
ENSALADA RUSA CON TXANGURRO <i>RUSSIAN SALAD WITH TXANGURRO</i>	9,00 €
TARTAR DE SALMON Y AGUACATE <i>SALMON AND AVOCADO TARTAR</i>	13,00 €

PER PICAR

JAMÓN DE BELLOTA (120 GRS) <i>IBERIAN HAM (120 GRS)</i>	19,00 €
1/2 PERNIL DE GÀ (80 GRS) <i>1/2 IBERIAN HAM (80 GRS)</i>	12,00 €
PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS <i>POTATO OMELETTE SKEWER</i>	6,00 €
QUESO COMTÉ CON MERMELADA DE HIGOS <i>COMTÉ CHEESE WITH FIG JAM</i>	7,00 €
QUESO DE CABRA CON MANTEQUILLA ARTESANA <i>GOAT CHEESE WITH ARTISAN BUTTER</i>	7,00 €
QUESO PARMESANO REGIANO <i>PARMESAN REGGIANO CHEESE</i>	7,00 €
TABLA DE QUESOS (comté, parmesano regiano, cabra) <i>CHEESE ASSORTMENT (comté, parmesan reggiano, goat)</i>	18,00 €
DADOS DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE HINOJO <i>SMOKED SALMON WITH FENNEL CREAM</i>	9,00 €
PAN DE COCA CON TOMATE <i>"COCA "BREAD WITH TOMATO</i>	2,50 €

LOS POSTRES

HELADOS ARTESANOS <i>ARTISAN ICE CREAM</i>	6,00 €
PASTELES ARTESANOS <i>ARTISAN CAKES</i>	6,00 €