

Villa  
**EMILIA**  
La TERRASSA

ALGUNA COSA PER MENJAR  
SOMETHING TO EAT

<b>MATRIMONI D' ANXOVA I SEITÓ</b> <i>Matrimonio de anchoa y boquerón</i> <i>Anchovies</i>	<b>9,00 €</b>
<b>DAUS DE SALMÒ FUMAT I ANET</b> <i>Tacos de salmón ahumado y eneldo</i> <i>Smoked salmon and dill tacos</i>	<b>9,00 €</b>
<b>PERNIL IBERIC DE GLÀ (100 grs)</b> <i>Jamón ibérico de bellota (100 grs)</i> <i>Iberian ham cured (100 grs)</i>	<b>19,00 €</b>
<b>1/2 PERNIL IBERIC DE GLÀ</b> <i>1/2 Jamón ibérico de bellota</i> <i>1/2 Iberian ham cured</i>	<b>12,00 €</b>
<b>FORMATGE COMTÉ AMB MELMELADA DE FIGUES</b> <i>Queso comté con mermelada de higos</i> <i>Comté cheese with fig jam</i>	<b>7,00 €</b>
<b>FORMATGE DE CABRA AMB MANTEGA SALADA ARTESANA</b> <i>Queso de cabra con mantequilla salada artesana</i> <i>Goat cheese with artisan salted butter</i>	<b>7,00 €</b>
<b>PA DE COCA AMB TOMAQUET</b> <i>Pan de coca con tomate</i> <i>"Coca" bread with tomato</i>	<b>2,50 €</b>
<b>HUMMUS AMB CRUDITÉS I GRISSINIS</b> <i>Hummus con crudités y grissines</i> <i>Hummus with crudités and grissini</i>	<b>9,00 €</b>
<b>OLIVES GORDAL O NEGRES DEL BAIX ARAGÒ</b> <i>Aceitunas Gordal o negras del Bajo Aragón</i> <i>Gordal olives or black from Bajo Aragon olives</i>	<b>4,00 €</b>
<b>PATATES XIPS "BONILLA"</b> <i>Patatas chips "bonilla"</i>	<b>3,00 €</b>

VINS, CAVES  
WINES, CAVA

**NEGRES**  
RED WINE

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

**BLANCS**  
WHITE WINE

<b>FELINES JOURDAN (Pays d'Herault)</b> Chardonnay roussanne	<b>23,00 €</b>
<b>MENADE (Rueda)</b> Verdejo	<b>23,00 €</b>
<b>GRADUAT (Penedès)</b> Macabeo	<b>22,00 €</b>

**ROSATS**  
ROSÉE WINE

<b>INSTANTS (Côtes de provence)</b> garnache, cinsault	<b>21,00 €</b>
<b>MINUTY (Côtes de provence)</b> garnache, cinsault	<b>29,00 €</b>

**CAVA I CHAMPAGNE**

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

<b>COPA DE VINO O CAVA</b> Glass wine or cava	<b>5,00 €</b>
--	---------------

Villa  
**EMILIA**  
La TERRASSA

## REFRESCOS

---

CAÑA STAROPRAMEN 0,33	3,50 €
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 €
APEROL SPRITZ	9 €

## GINTONIC

---

DE LA CASA SEAGRAMS, BEEFEATER,	12 €
DELS AMICS BOMBAY SAPHIRE, RANGPUR, CITADELLE, PUERTO DE INDIAS	12 €
PREMIUM G VINE, HENDRIKS, MARE	16 €
suplemento fever tree	1 €

## VODKA, RON

---

ABSOLUT, SMIRNOFF	10 €
GREY GOOSE	15 €
HAVANA 3	10 €
HAVANA 7	11 €
DIPLOMÁTICO	12 €

## BRANDY, COGNAC

---

TORRES 10	8 €
REMY MARTIN VSOP	13 €

## WHISKEY

---

JAMESON, BALLANTINE'S, RED LABEL, JB	10 €
CARDHU	13 €
LAGAVULIN 16	19 €

## ESPIRITUOSOS

---

BAILEY'S, AMARETTO, LIMONCELLO, GRAND MARNIER, ORUJO	8 €
---	-----

## COCKTAILS

---

ZINC BAR SPECIAL SUC DE PINYA, COINTREAU, RON AÑEJO	11 €
VILLA EMILIA SENSE ALCOHOL SUC DE PINYA, TARONJA, GRANADINA	11 €
MOJITO, CAIPIRINHA, COSMOTPOLITAN.....etc	11 €
MIMOSA, BELLINI	9 €

## PREGUNTA AL TEU CAMBRER!

10% IVA inclòs / 10% VAT included