

Villa
EMILIA
BISTROT

FÓRMULA PICA- PICA

PICA PICA

MINI COCA TOSTADA CON TOMATE Y ANCHOA DE GALICIA

MINI COCA DE ESCALIVADA

SALMÓN AHUMADO

BROCHETA DE TOMATES CON MOZARELLA DE BUFALA

TABLA DE QUESO PARMESANO CON GRISINES

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CON PAN DE COCA Y TOMATE

HUMUS CON SUS CRUDITÉS

MINI ENSALADA DEL HUERTO CON VINAGRETA DE MOSTAZA

LOS POSTRES

CRUMBEL DE FRUTOS CON HELADO DE VAINILLA

BEBIDAS

FÓRMULA SIN BEBIDA

35 €

FÓRMULA CON BEBIDA INCLUIDA

+14 €

VINO BLANCO Y NEGRO "CIUTATS" D.O. TERRA ALTA
CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS

2 horas de bebida durante el evento

OPCIÓN VINOS PREMIUM

(bajo demanda)

Villa
EMILIA
BISTROT

FÓRMULA PICA-PICA

69 €

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 TOSTADA CON TOMATE Y ANCHOA DE GALICIA

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

PAGO DE CAPELLANES (D.O. RIBERA DEL DUERO)

BLANCO

MENADE (D.O. RUEDA)

CAVA FORNS RAVENTOS

2h 30' 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

85 €

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

PAGO DE CAPELLANES (D.O. RIBERA DEL DUERO)

BLANCO

MENADE (D.O. RUEDA)

CAVA FORNS RAVENTOS

2h 30' de servicio de bebidas durante el evento

Cuenta con un equipo enfocado en cuidar cada detalle encontrando las soluciones que mejor se adaptan a sus necesidades

Contacto: comercial@hotelvillaemilia.com
Teléf: 932 525 285

" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"