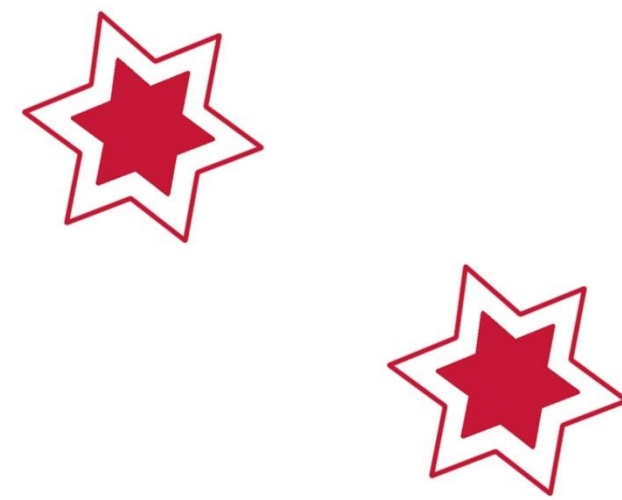


Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**



**24 DESEMBRE 2024**

**NIT**

**ENTRANTS**

**PERNIL DE GLA AMB PA DE COCA TORRAT**

*Jamón de bellota con pan de coca tostado*

**GAMBES DE LA COSTA SALTEJADES AMB TOMAQUET I ALFABREGA**

*Gambas de la costa salteadas con tomate y albahaca*

**CARPACCIO BRESAOLA AMB RUCA I PARMESÀ**

*Carpaccio de bresaola con rúcula y parmesano*

**A TRIAR**

**BACALLÀ CONFITAT AMB OLI DE ROMANÍ AMB XIPS DE CARXOFES**

*Bacalao confitado con aceite de romero con chips de alcachofas*

**XAI DESOSSAT AL FORN**

**AMB PARMETIER DE PATATA**

*Cordero deshuesado al horno*

*con parmentier de patata*

**POSTRE**

**PINYA ESCALIVADA AMB GELAT DE ARTESÀ DE VAINILLA**

*Piña "escalivada" con helado artesano de vainilla*

**BEGUDES I VINS (no inclòsos al menú)**

**PREU PER PERSONA 58,00€ IVA INCLÒS**

Villa  
**EMILIA**  
BISTROT

NADAL 25/12/2024



## ENTRANTS

**PERNIL DE GLA AMB PA DE COCA TORRAT**  
*Jamón de bellota con pan de coca tostado*

**TARTAR DE LLOBARRO**  
*Tartar de lubina*

**CANELONS DE L'AVIA EMILLIA**  
*Canelones de la abuela Emilia*

## A TRIAR

**BACALLÀ CONFITAT AMB OLI DE ROMANÍ AMB XIPS DE CARXOFES**  
*Bacalao confitado con aceite de romero con chips de alcachofas*

**XAI DESOSSAT AL FORN  
AMB PARMETIER DE PATATA**  
*Cordero deshuesado al horno  
con parmentier de patata*

## POSTRES

**PINYA ESCALIVADA AMB GELAT DE ARTESÀ DE VAINILLA**  
*Piña "escalivada" con helado artesano de vainilla*

## BEGUDES

**BEGUDES I VINS (no inclòsos al menú)**

PREU PER PERSONA **62,00 €** IVA INCLÒS

Villa  
**EMILIA**  
BISTROT

**SANT ESTEVE 26/12/2024**



## **ENTRANTS**

**PERNIL DE GLA AMB PA DE COCA TORRAT**  
*Jamón de bellota con pan de coca tostado*

**GAMBES DE LA COSTA SALTEJADES AMB TOMAQUET I ALFABREGA**  
*Gambas de la costa salteadas con tomate y albahaca*

**CANELONS DE L'ÀVIA EMILIA**  
*Canelones de la abuela Emilia*

## **A TRIAR**

**CUA DE RAP AMB CLOÏSES DE GALICIA**  
*Cola de rape con almejas de Galicia*

**TAGLIATA DE FILET DE VEDELLA AMB VERDURES DEL TEMPS**  
*Tagliata de solomillo de ternera al horno y verduras del tiempo*

## **POSTRES**

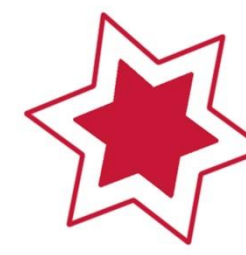
**PINYA ESCALIVADA AMB GELAT DE ARTESÀ DE VAINILLA**  
*Piña "escalivada" con helado artesano de vainilla*

## **BEGUDES**

**BEGUDES I VINS (no inclòsos al menú)**

**PREU PER PERSONA 62,00 € IVA INCLÒS**

Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**



**31 DESEMBRE 2024**

**NIT**

**Copa de cava de benvinguda**

**PERNIL DE GLÀ AMB PA DE COCA TORRAT**

*Jamón de bellota con pan de coca tostado*

**CARPACCIO DE SALMÒ AMB AMANIDA DE CITRICS**

*Carpaccio de salmón con ensalada de cítricos*

**FOIE FET A CASA**

*Foie hecho en casa*

**LLOBARRO SALVATGE AMB VERDURETES**

*Lubina salvaje con verduritas*

**SORBET DE POMA AMB UNA LLAGRIMA DE VODKA**

*Sorbete de manzana con una lagrima de vodka*

**TAGLIATA DE FILET DE VEDELLA AMB CEPS I PURÉ DE CARBASSA**

*Tagliata de solomillo de ternera con "ceps" y puré de calabaza*

**COULANT DE XOCOLATA NEGRE AMB SORBET DE GERDS**

*Coulant de chocolate negro con sorbete de frambuesas*

**RAIM DE LA SORT I COTILLÒ DE FI ANY**

**PREU PERSONA 145 € IVA INCLÒS**

**begudes i cafés inclosos**

Per informació sobre al·lèrgens, consulti amb el responsable de sala



Villa  
**EMILIA**  
BISTROT



**ANY NOU 01/01/2025**

**ENTRANTS**

**TARTAR DE SALMÒ AMB ALVOCAT**

*Tartar de salmón con aguacate*

**PERNIL DE GLÀ TALLAT AL MOMENT AMB PA DE COCA TORRAT**

*Jamón de bellota cortado al momento con pan de coca tostado*

**AMANIDA DE FRUITS DE MAR A LA ITALIANA**

*Ensalada de frutos de mar a la italiana*

**A TRIAR**

**BACALLÀ CONFITAT AMB OLI DE ROMANÍ AMB XIPS DE CARXOFES**

*Bacalao confitado con aceite de romero con chips de alcachofas*

**TAGLIATA DE FILET DE VEDELLA AMB CEPES I PURÉ DE CARBASSA**

*Tagliata de solomillo de ternera con "ceps" y puré de calabaza*

**POSTRES**

**COULANT DE XOCOLATA NEGRE AMB SORBET DE GERDS**

*Coulant de chocolate negro con sorbete de frambuesas*

**BEGUDES**

**BEGUDES I VINS (no inclòs al menú)**

**PREU PER PERSONA 52,00 € IVA INCLÒS**

Per informació sobre al·lèrgens, consulti amb el responsable de sala

Villa  
**EMILIA**  
BISTROT

**FESTES DE NADAL NENS**



**ENTRANTS**

**PERNIL DE GLA AMB PA DE COCA TORRAT**  
*Jamón de bellota con pan de coca tostado*

**TAULA DE FORMATGE MANXEC**  
*Tabla de queso manchego*

**CROQUETES DE ROSTIST (2 units x pax)**  
*Croquetas de rustido ( 2 unids x pax)*

**SOPA DE GALETS**  
*Sopa de galets*

**EL PRINCIPAL**

**CANELONS DE L'AVIA EMILLIA**  
*Canelones de la abuela Emilia*

**POSTRES**

**COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA**  
*Coulant de chocolate con helado de vainilla*

**BEGUDES**

**BEGUDES (no inclòsos al menú)**

**PREU PER PERSONA 30,00 € IVA INCLÒS**