

FÓRMULA BARBACOA

PARA COMENZAR

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO, TOMATE CONCASÉ Y AGUACATE

HUMUS CON SUS CRUDITÉS

BROCHETA DE MOZARELLA DE BÚFALA CON TOMATES

LA BARBACOA

POLLO AL CURRY
(brochetas 2 uds.)

NUESTRAS HAMBURGUESITAS ESTILO ORIENTAL
(brochetas 2 uds.)

BUTIFARRA DE PAGES DE "CAN ROVIRA"
(brochetas 2 UD)

LOS POSTRES

BROCHETA DE FRUTAS MARINADA CON LIMA

BEBIDAS INCLUIDAS

2 HORAS DE BEBIDA DURANTE EL EVENTO

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

64 € por persona
IVA INCLUIDO

FÓRMULA PICA- PICA 1

PICA- PICA

MINI COCA TOSTADA CON TOMATE Y ANCHOA DE GALICIA

SASHIMI DE SALMÓN CON CÍTRICOS

ARROZ NERO DI SEPIA

TABLA DE QUESO PARMESANO CON GRISINES

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CON PAN DE COCA Y TOMATE

HUMUS CON SUS CRUDITÉS

BRESAOLA CON CÍTRICOS Y PARMESANO

BROCHETA DE POLLO DE PAYÉS AL CURRY

ALGO DULCE

BROCHETA DE FRUTAS MARINADO CON CITRICOS Y MENTA

BEBIDAS INCLUIDAS

2 HORAS DE BEBIDA DURANTE EL EVENTO

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

58 € por persona
IVA INCLUIDO

FÓRMULA PICA-PICA 2

APERITIVOS

OLIVAS GORDAL Y BAJO ARAGÓN

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

MONTADITO DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO

BUÑUELOS DE BACALAO HECHOS EN CASA

QUESO COMTÉ CON MERMELADA DE HIGOS

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y PAN SARDO

PRINCIPALES

MIX DE PLUMA Y LAGARTO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA (brocheta)

SOLOMILLO DE TERNERA
(brocheta)

RAPE Y LANGOSTINO
(brocheta)

PONGAMOS LA GUINDA CON

SORBETE DE MANGO CON CAMPARI
Y

PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMEDRAS Y PERA

BEBIDAS INCLUIDAS

2 HORAS DE BEBIDA DURANTE EL EVENTO

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

86€ por persona
IVA INCLUIDO

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 3
PARA PICAR Y COMPARTIR

OLIVAS GORDAL Y BAJO ARAGÓN

VIRUTAS DE QUESO PARMESANO REGIANO

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO

SASHIMI DE SALMÓN CON RICOTTA Y MELÓN CANTALUP

CARPACCIO DE CALABACÍN CON PESTO, ALMENDRAS Y PARMESANO

MINI COCA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO

HUMMUS TRADICIONAL CON GRISSINIS

BUÑUELOS DE BACALAO

MOZARELLA DE BUFALA CON MIX DE TOMATES DE TEMPORADA Y RÚCULA

SORBETE DE LIMA CON UNA LÁGRIMA DE VODKA PREMIUM

RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA Y TRUFA

SOLOMILLO DE TERNERA (brocheta)

RAPE Y LANGOSTINOS (brocheta)

ALGO DULCE

PIÑA ESCALIVADA CON HELADO DE VAINILLA

BEBIDAS INCLUIDAS

2 HORAS DE BEBIDA DURANTE EL EVENTO

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

110 € por persona
IVA INCLUIDO

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"

FORMULA COMBINADOS

COMBINADOS

WHISKY JB, RON BACARDI

VODKA SMIRNOFF, GIN BOMBAY SHAPHIRE

40€ Después de las comidas (2 horas de servicio)

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)

42€ Después de las comidas (2 horas de servicio)