

Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**

MENÚ 1

PARA COMPARTIR

JAMÓN DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA Y TOMATE

BUÑUELOS DE BACALAO CON UN TOQUE DE CITRICOS HECHOS EN CASA

ARROZ NERO DI SEPIA

LOS PLATOS

ROLLITOS DE LENGUADO CON RATATOUILLE

Y

MELOSO DE TERNERA AL VINO TINTO CON PURÉ DE CALABAZA

PONGAMOS LA GUINDA CON

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

62 € por persona  
IVA INCLUIDO

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

Contacto: [comercial@hotelvillaemilia.com](mailto:comercial@hotelvillaemilia.com)  
Telef: 932 525 285

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

*Villa*  
**EMILIA**  
**BISTROT**

MENÚ 2

ENTRANTES

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA TOSTADO

GAMBAS DE LA COSTA SALTEADAS CON TOMATE Y ALBAHACA

BRESAOLA CON RÚCULA Y PARMESANO

LOS PLATOS

BACALAO CONFITADO CON ACEITE DE ROMERO Y ALCACHOFAS EN TEXTURAS

Y

ESPALDA DE CORDERO DESHUESADO AL HORNO  
CON PARMENTIER DE PATATA VIOLETA

POSTRE

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

74 € por persona  
IVA INCLUIDO

Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**

## MENÚ 3

### PARA COMPARTIR

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA Y TOMATE

ESPARRAGOS VERDES CON GAMBITAS

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE

ENSALADA DE MAR A LA ITALIANA

BERENJENA PLANCHADA CON ALMENDRA Y ROMESCO

### LOS PLATOS

CORVINA SALVAJE A LA VIZCAINA

Y

TAGLIATA DE SOLOMILLO CON VERDURITAS SALTEADAS

### PONGAMOS LA GUINDA CON

SORBETE DE MANGO CON CAMPARI

Y

PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS Y PERA CONFITADA

### 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

81 € por persona  
IVA INCLUIDO

*Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle y encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades*

Contacto: [comercial@hotelvillaemilia.com](mailto:comercial@hotelvillaemilia.com)  
Telef: 932 525 285

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

## 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

Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**

## 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

Contacto: [comercial@hotelvillaemilia.com](mailto: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 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](mailto: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](mailto:comercial@hotelvillaemilia.com)  
Teléf: 932 525 285

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

Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**

## 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)

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

Contacto: [comercial@hotelvillaemilia.com](mailto:comercial@hotelvillaemilia.com)  
Teléf: 932 525 285

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