

# Villa EMILIA BISTROT

## MENÚ 1

### PARA COMPARTIR

SURTIDO DE OLIVAS

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

CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO CON CITRICOS

CROQUETAS DE RUSTIDO

### LOS PLATOS

LUBINA AL GRILL CON RATATOUILLE

Y

CORDERO DESHUESADO AL HORNO CON PURÉ DE CALABAZA

### PONGAMOS LA GUINDA CON

MOUSSE DE MANGO

### 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

*Cuenta 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

SURTIDO DE OLIVAS

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

ANCHOAS DEL CANTABRICO

GAMBAS SALTEADAS CON TOMATE Y ALBAHACA

CROQUETAS DE RUSTIDO

### LOS PLATOS

BACALAO CONFITADO AL HORNO CON SANFAINA Y CORAZON DE ALCACHOFA

Y

TAGLIATA DE SOLOMILLO CON VERDURITAS SALTEADAS

### POSTRE

PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMEDRAS Y HELADO DE VAINILLA  
DE MADAGASCAR

### 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

CAVA FORNS RAVENTOS

74 € por persona  
IVA INCLUIDO

# Villa EMILIA BISTROT

## MENÚ 3

### PARA COMPARTIR

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

GAMBAS SALTEADAS CON TOMATE Y ALBAHACA

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE

ENSALADA DE MAR A LA ITALIANA

RISSOTTO DE SETAS DE TEMPORADA

### LOS PLATOS

COLA DE RAPE CON PURÉ DE PATATA Y SALSA VERDE

Y

TAGLIATA DE SOLOMILLO CON DEMI-GLACE Y SUS VERDURITAS

### PONGAMOS LA GUINDA CON

PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS Y PERA CONFITADA

Y HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR

### 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 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"*

Villa  
**EMILIA**  
**BISTROT**

**MENÚ**

**VEGANO**

---

**PARA PICAR Y COMPARTIR**

---

HUMMUS TRADICIONAL CON SUS CRUDITÉS

COCA D'ESCALIVADA

ENSALADA DEL HUERTO

CARPACCIO DE CALABACÍN CON TOMATES SECOS, OLIVADA Y VINAGRETA  
DE MOSTAZA

**LOS PLATOS**

---

CANELON XL DE VERDURAS Y SETAS CON SALSA DE TOMATE

y

BROCHETA DE CHAMPIÑON, ZANAHORIA, TOMATE CHERRI Y CALABACÍN

**PONGAMOS LA GUINDA CON**

---

FRUTA DE TEMPORADA

**64 € CON BEBIDA INCLUIDA**

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**

## FÓRMULA PICA- PICA 1

### PICA- PICA

PINCHO DE PATATA CON TOMATE SEMISECO

ROLLITO DE CALABACÍN CON PARMESANO

MINI TOSTA CON ESCALIVADA

CROQUETAS DE RUSTIDO

HUMUS CON SUS TOSTADITAS

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA (MONTADITOS)

BROCHETA DE MOZARELLA DE BÚFALA CON TOMATES DE TEMPORADA

### ALGO DULCE

MOUSSE DE MANGO 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

50 € 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

### PICA- PICA

PINCHO DE PATATA CON TOMATE SEMISECO

ROLLITO DE CALABACÍN CON PARMESANO

SASHIMI DE SALMÓN CON CÍTRICOS

CROQUETAS DE RUSTIDO

HUMUS CON SUS CRUDITÉS

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA (MONTADITOS)

BROCHETA DE MOZARELLA DE BÚFALA CON TOMATES DE TEMPORADA

MINI HAMBURGUESA A LA ORIENTAL

BROCHETA DE POLLO DE PAYÉS MARINADO CON MOSTAZA Y MIEL

### ALGO DULCE

MOUSSE DE MANGO 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

59 € 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 3

### APERITIVOS

OLIVAS YE-YE Y BAJO ARAGÓN

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO (MONTADITOS)

MONTADITO DE SALMÓN AHUMADO

TARTAR DE LUBINA CON TOMATE SEMISECO Y CALABACÍN

QUESO COMTÉ CON MERMELADA DE HIGOS

### PRINCIPALES

PLUMA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA  
(2 brochetas)

SOLOMILLO DE TERNERA  
(2 brochetas)

RAPE Y LANGOSTINO  
(2 brochetas)

## PONGAMOS LA GUINDA CON

PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMEDRAS Y PERA  
CON HELADO DE VAINILLA DE MAGADASCAR

### 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

89 € por persona  
IVA INCLUIDO

*Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalley 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"*