

Villa
EMILIA
BISTROT

ELS PRIMERS

CREMA DE TEMPORADA AMB ENCENALLS DE PERNIL 9,50 €

*Crema de temporada con virutas de jamón
Seasonal cream with ham shavings*

AMANIDA DE L'HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA 8,50 €

*Ensalada del huerto con vinagreta de mostaza
Garden salad with mustard vinaigrette*

AMANIDA AMB ESCAROLA, CALÇOTS, PERNIL I SALSÀ ROMESCO 10,00 €

*Ensalada de escarola, calçots, jamón y salsa romesco
Escarole salad, calçots, ham and romesco sauce*

CARPACCIO DE GAMBES 14,00 €

*Carpaccio de gambas
Prawn carpaccio*

VERDURES DEL TEMPS AL VAPOR 9,50 €

*Verduras del tiempo al vapor
Steamed seasonal vegetables*

CARXOFES SALTEJADES AMB BOLETS DEL TEMPS 10,00 €

*Alcachofas salteadas con setas del tiempo
Sautéed artichokes with seasonal mushrooms*

EL GRILL

PLUMA IBERICA AMB PATATES A LA SAL 18,00 €

*Pluma iberica con patatas a la sal
Iberian pork with salt potatoes*

TAGLIATTA DE VEDELLA AMB PARMESÀ 20,00 €

*Tagliatta de ternera con parmesano
Beef tagliata with parmesan*

ONGLET DE VEDELLA AL GRILL AMB MANTEGA 18,00 €

D' ESCALUNYES , ESPINACS FRESCOS I PATATA

Onglet de ternera al grill con mantequilla de chalotas, espinacas frescas y patata

Grilled veal onglet with shallot butter, fresh spinach and potato

MIX DE PORC IBERIC (LAGARTO Y ABANICO) 18,00 €

*Mix de cerdo ibérico (lagarto y abanico)
Iberian pork mix*

ELS SEGONS

TATAKI SE SALMÒ AMB "PICO DE GALLO" 18,00 €

*Tataki de salmón con pico de gallo
Salmon tataki with pico de gallo*

PEIX DEL DÍA 19,00 €

*Pescado del día
Fish of the day*

STEACK TARTARE 20,00 €

Steak tartare

RISOTTO DE CARXOFES AMB RICOTTA I POLS D'OLIVA 14,00 €

*Risotto de alcachofas con ricotta y polvo de oliva
Artichoke risotto with ricotta and olive powder*

CANALO DE BOLETS I VERDURES AMB SALSÀ DE TOMAQUET 12,00 €

*Canelon de setas y verduras con salsa de tomate
Mushroom and vegetable cannelloni with tomato sauce*

ELS POSTRES

POSTRES CASOLANS DEL DÍA 6,00 €

*Postres caseros del día
Homemade desserts of the day*