

Villa
EMILIA
La TERRASSA

APERITIVOS

PATATAS CHIPS "BONILLA" <i>POTATOES XIPS "BONILLA"</i>	4,00 €
ACEITUNAS GORDAL O NEGRAS DE ARAGÓN <i>GORDAL OR BLACK OLIVES FROM ARAGÓN</i>	4,00 €
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO <i>CANTABRIC ANCHOVIES</i>	9,00 €
GILDA (1 UNID) <i>GILDA (1 UNIT)</i>	3,00 €

DE TEMPORADA

SALMOREJO DE FRESAS Y TOMATES <i>STRAWBERRY AND TOMATO SALMOREJO</i>	6,50 €
ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA Y MOZARELLA DE BÚFALA <i>SALAD OF SEASONAL TOMATOES AND BUFFALA MOZARELLA</i>	9,00 €
TIRADITO DE BACALAO <i>COD "TIRADITO"</i>	9,00 €
TOMATES DE TEMPORADA CON VENTRESCA Y CEBOLLA MORADA <i>SEASONAL TOMATOES WITH TUNA BELLY AND PURPLE ONION</i>	12,00 €
CARPACCIO DE GAMBAS CON CITRICOS Y AGUACATE <i>PRAWN CARPACCIO WITH CITRUS AND AVOCADO</i>	16,00 €

PER PICAR

JAMÓN DE BELLOTA (120 GRS) <i>IBERIAN HAM (120 GRS)</i>	19,00 €
1/2 PERNIL DE GÀ (80 GRS) <i>1/2 IBERIAN HAM (80 GRS)</i>	12,00 €
QUESO COMTÉ CON MERMELADA DE HIGOS <i>COMTÉ CHEESE WITH FIG JAM</i>	7,00 €
QUESO PARMESANO REGIANO <i>PARMESAN REGGIANO CHEESE</i>	7,00 €
TABLA DE QUESOS (comté, parmesano regiano, cabra) <i>CHEESE ASSORTMENT (comté, parmesan reggiano, goat)</i>	18,00 €
TATAKI DE SALMÓN CON CÍTRICOS <i>SALMON TATAKI WITH CITRUS</i>	14,00 €
PAN DE COCA CON TOMATE <i>"COCA" BREAD WITH TOMATO</i>	3,50 €

EL GRILL

TAGLIATTA DE SOLOMILLO DE TERNERA Y PARMESANO <i>TAGLIATA OF BEEF SIRLOIN AND PARMESAN</i>	18,00 €
MIX DE CERDO IBÉRICO (ABANICO Y LAGARTO) <i>IBERIAN PORK MIX</i>	18,00 €
PLUMA IBERICA CON PATATAS A LA SAL <i>IBERIAN PORK WITH SALT POTATOES</i>	18,00 €
BROCHETA DE POLLO DE PAYÉS AL CURRY (2 UNIDS) <i>CURRY CHICKEN SKEWER (2 UNITS)</i>	14,00 €
PESCADO DEL DÍA DE MERCADO <i>FISH OF THE MARKET DAY</i>	19,00 €

ACOMPAÑAMIENTOS

ESCALIVADA HECHA EN CASA <i>RATAOUILLE HAND MADE</i>	4,00 €
PATATES A LA SAL <i>PATATOES IN SALT</i>	3,00 €

PARA COMPARTIR

PATATAS BRAVAS A NUESTRA MANERA <i>PATATAS BRAVAS OUR WAY</i>	7,00 €
CROQUETAS DE FOIE I SETAS/ GOTGONZOLA/RUSTIDO <i>CROQUETTES FOIE AND MUSHROOM / GORGONZOLA/ ROASTED</i>	8,00 €
ENSALADA RUSA CON TXANGURRO <i>RUSSIAN SALAD WITH TXANGURRO</i>	9,00 €
TARTAR DE SALMON Y AGUACATE <i>SALMON AND AVOCADO TARTAR</i>	13,00 €

LOS POSTRES

HELADOS ARTESANOS <i>ARTISAN ICE CREAM</i>	6,00 €
PASTELES ARTESANOS <i>ARTISAN CAKES</i>	6,00 €

Villa
EMILIA
La TERRASSA

LOS VINOS

NEGRES
RED WINE

ORIGENES "natural/eco" (Côtes du rhone) Syrah, cariñena, garnacha negra	26,00 €
VIZCARRA (Ribera del Duero) Tempranillo	23,00 €
LA MONTESA "ecológico" (Rioja) Garnacha tinta	23,00 €
CIUTATS (Terra Alta) Garnacha	21,00 €

BLANCS
WHITE WINE

ORIGENES "natural/eco" (Côtes du rhone) Viogner, garnacha blanca, marsanne	26,00 €
FELINES JOURDAN (Pays d'Herault) Chardonnay roussanne	23,00 €
MENADE (Rueda) Verdejo	23,00 €
GRADUAT (Penedès) Macabeo	22,00 €
CIUTATS (Terra alta) Garnatxa ROSÉE WINE	21,00 €
47 QUARANTE SEPT (vin de france)	22,00 €
MINUTY (Côtes de provence) garnache, cinsault	29,00 €

CAVA I CHAMPAGNE

GRAMONA LA CUVÉE BRUT Xarel·lo, macabeu	28,00 €
FORNS RAVENTÓS RESERVA Chardonnay, xarel·lo, nacabeu	23,00 €
POMMERY BRUT ROYAL pinot meunier, pinot noir, chardonnay	71,00 €
VEUVE CLIQUOT	69,00 €

COPA DE VINO O CAVA
6,00 €
Glass wine or cava

REFRESCOS

CAÑA STAROPRAMEN 0,33	5,00 €
CERVEZA BARRIL STAROPRAMEN 0,50	7,00 €
CLARA	5,00 €
CERVEZA MORITZ	5,00 €
CERVEZA SIN ALCOHOL	5,00 €
AGUA/REFRESCOS/ZUMOS	4,50 €

APERITIVOS

VERMUT ESPINALER	6,00 €
MARTINI	6,00 €
CAMPARI	6,00 €
APEROL SRPITZ	10,00 €

WHISKEY

JAMESON, BALLANTINE'S, RED LABEL, JB	12,00 €
CARDHU	14,00 €
LAGAVULIN 16	21,00 €

ESPIRITUOSOS

BAILEY'S, AMARETTO, LIMONCELLO, ORUJO GALLEGO	7,00 €
--	--------

GINTONIC

DE LA CASA SEAGRAMS, BEEFEATER,	14,00 €
DELS AMICS BOMBAY SAPHIRE, RANGPUR, CITADELLE, PUERTO DE INDIAS	15,00 €
PREMIUM G VINE, HENDRIKS, MARE	16,00 €
suplemento fever tree	1,00 €

VODKA, RON

ABSOLUT, SMIRNOFF	12,00 €
GREY GOOSE	15,00 €
HAVANA 3	12,00 €
HAVANA 7	14,00 €
DIPLOMÁTICO	16,00 €