

Villa  
**EMILIA**  
BISTROT  
**La fórmula**

Mitja fórmula – una beguda inclosa 19€

Fórmula completa – una beguda inclosa 22€

**CAFÉS O INFUSIONS NO INCLOSES**

Coffees or infusions not included

**ENTRANTS**

**CREMA DE PORROS AMB CROSTONS**

*Crema de puerros con picatostes*

*Leek cream with croutons*

**AMANIDA DE L'HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA**

*Ensalada del huerto con vinagreta de mostaza*

*Garden salad with mustard vinaigrette*

**CIGRONS GUISATS AMB ESPINACAS I OU ESCALFAT**

*Garbanzos guisados con espinacas y huevo poché*

*Stewed chickpeas with spinach and poached egg*

**BRANDADA DE BACALLÀ GRATINADA**

*Brandada de bacalao gratinada*

*Gratin cod brandade*

**VERDURES DEL TEMPS AL VAPOR I PATATA VIOLETA**

*Verduras del tiempo al vapor y patata violeta*

*Steamed seasonal vegetables and violet potatoes*

**SEGONS**

**ROLLETS DE LENGUADO AMB SAMFAINA**

*Rollitos de lenguado con sanfaina*

*Sole rolls with ratatouille*

**ONGLET DE VEDELLA AL GRILL AMB MANTEGA**

**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*

**VEDELLA FARCIDA AMB RUCA, PARMESÀ I FASTUCS**

*Ternera rellena de rucula, parmesano y pistachos*

*Veal stuffed with arugula, parmesan and pistachios*

**ARRÒS NEGRE SEC DE SIPIA AMB ALL I OLI DE CITRICS**

*Arroz negro seco de sepia con alioli de citricos*

*Dry black cuttlefish rice with citrus aioli*

**HAMBURGUESA D'ESPINACS I ALVOCAT AMB VERDURES AL VAPOR**

*Hamburguesa de espinacas y aguacate con verduras al vapor*

*Spinach and avocado burger with steamed vegetables*

**POSTRES**

**POSTRES CASOLANS**

*Postres hechos en casa*

*homemade desserts*

10% IVA incluido / 10% VAT included