

ELS PRIMERS

CREMA DE TEMPORADA <i>Crema de temporada</i> <i>Seasonal cream</i>	9,50 €
AMANIDA DE L'HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA <i>Ensalada del huerto con vinagreta de mostaza</i> <i>Garden salad with mustard vinaigrette</i>	8,50 €
CARPACCIO DE BOU AMB RUCA I PARMESÀ <i>Carpaccio de buey con rúcula y parmesano</i> <i>Beef carpaccio with aragula and parmesan</i>	14,00 €
VERDURES DEL TEMPS AL VAPOR <i>Verduras del tiempo al vapor</i> <i>Steamed seasonal vegetables</i>	9,50 €

EL GRILL

PLUMA IBERICA AMB PATATES A LA SAL <i>Pluma iberica con patatas a la sal</i> <i>Iberian pork with salt potatoes</i>	20,00 €
TAGLIATTA DE VEDELLA AMB PARMESÀ <i>Tagliatta de ternera con parmesano</i> <i>Beef tagliata with parmesan</i>	21,00 €
ONGLET DE VEDELLA AL GRILL AMB MANTEGA D' ESCALUNYES , ESPINACS FRESCOS I PATATA <i>Onglet de ternera al grill con mantequilla de chalotas, espinacas frescas y patata</i> <i>Grilled veal onglet with shallot butter, fresh spinach and potato</i>	19,00 €

ELS SEGONS

TARTAR DE SALMÒ FUMAT A CASA AMB ALVOCAT <i>Tartar de salmón ahumado en casa con aguacate</i> <i>Home-smoked salmon tartar with avocado</i>	16,00 €
PEIX DEL DÍA <i>Pescado del día</i> <i>Fish of de day</i>	21,00 €
STEACK TARTARE <i>Steak tartare</i>	20,00 €
CANALO DE BOLETS I VERDURES AMB SALSÀ DE TOMAQUET <i>Canelon de setas y verduras con salsa de tomate</i> <i>Mushroom and vegetable cannelloni with tomato sauce</i>	12,00 €

ELS POSTRES

POSTRES CASOLANS DEL DÍA <i>Postres caseros del día</i> <i>Homemade desserts of the day</i>	7,00 €
--	---------------

Villa
EMILIA
BISTROT

LES TAPES

PERNIL IBERIC DE GLÀ (120 grs)	21,00 €
<i>Jamón ibérico de bellota (120 grs)</i> <i>Iberian ham cured (120 grs)</i>	
1/2 PERNIL IBERIC DE GLÀ (80grs)	15,00 €
<i>1/2 Jamón ibérico de bellota (80 grs)</i> <i>1/2 Iberian ham cured (80 grs)</i>	
FORMATGE COMTÉ AMB MELMELADA DE FIGUES	8,00 €
<i>Queso comté con mermelada de higos</i> <i>Comté cheese with fig jam</i>	
FORMATGE DE CABRA AMB MANTEGA SALADA ARTESANA	8,00 €
<i>Queso de cabra con mantequilla salada artesana</i> <i>Goat cheese with artisan salted butter</i>	
TAULA DE FORMATGES (comté, parmegiano, cabra)	21,00 €
<i>Tabla de quesos</i> <i>Assortment of cheeses</i>	
AMANIDA RUSA AMB TXANGURRO I PA SARD	9,00 €
<i>Ensalada rusa con txangurro y pan sardo</i> <i>Russian salad with spider crab and Sardinian bread</i>	
PINXO DE TRUITA DE PATATES	6,00 €
<i>Pincho de tortilla de patatas</i> <i>Spanish omelette "tapa"</i>	
CROQUETES DE FOIE o GORGONZOLA o ROSTIT (4 units)	8,00 €
<i>Croquetas de foie o gorgonzola o rustido (4 unids)</i> <i>Foie o gorgonzola o Roasted veal croquettes (4 units)</i>	
PATATES BRAVES A LA NOSTRA MANERA	7,00 €
<i>Patatas bravas a nuestra manera</i> <i>Our bravas potatoes</i>	
ALBERGINIES CRUIXENTS AMB MEL I AMETLLES	9,00 €
<i>Berengenas crujientes con miel y almendras</i> <i>Crispy eggplants with honey and almonds</i>	
MOZARELLA DE BUFALA AMB TOMAQUETS SECS	12,00 €
<i>Mozarella de búfala con tomates secos</i> <i>Buffalo mozzarella with dried tomatoes</i>	
PA DE COCA AMB TOMAQUET	4,00 €
<i>Pan de coca con tomate</i> <i>Bread "coca" style with tomatoe</i>	
OLIVES GORDAL O NEGRES DEL BAIX ARAGÒ	4,00 €
<i>Aceitunas Gordal o negras del Bajo Aragón</i> <i>Gordal olives or black from Bajo Aragon olives</i>	
PATATES XIPS "BONILLA"	4,00 €
<i>Patatas chips "bonilla"</i> <i>Potato chips "Bonilla"</i>	